GAMBERO ROSSO



E SE LO YOGURT FOSSE MOLTO PIÙ DI QUEL CHE CREDEVAMO?

CODICE ULIASSI

RUFINA, A TUTTO SANGIOVESE

SPECIALE VINITALY

VIAGGIO A SARAJEVO

IN EDICOLA IL 28 febbraio 2020 | Poste italiane S.p.A. Spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1 aut. n. MBPA/C/RM /45/2018
Austria € 10,90; Germania e Olanda € 10,90; Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.),Principato di Monaco e Spagna € 9,50; Svizzera Chf 13,90; Svizzera Canton Ticino Chf 12,90; Gran Bretagna £ 11,30.

9 771592 856009 00338

anno 29 numero 338 - mensile marzo 2020 - 4,90 euro - gamberorosso.it

Solo su sky Canale 412



Cubetti di gorgonzola, pera alla bietola rossa, mela Granny Smith, bacon croccante, cocco grattugiato, granella di noci e foglioline di menta.



ITALIA

INSEGNA DELL'ANNO ITALIA
2019 - 2020
SUPERMERCATI CONVENIENTI

ITALIAMO
passione italiana

GASTRONOMIA LIDL
SELEZIONE GAMBERO ROSSO

CANTINA LIDL
SELEZIONE GAMBERO ROSSO

Esperti del Gambero Rosso altamente qualificati hanno assaggiato e valutato i prodotti ITALIAMO e i vini della cantina di Lidl che rappresentano la nostra tradizione italiana.

Scopri tutte le valutazioni nei nostri supermercati e sul sito www.lidl.it



GASTRONOMIA LIDL SELEZIONE GAMBERO ROSSO

Gorgonzola DOP dolce

300 g confezione
€ 6.30/kg

1.89

CANTINA LIDL SELEZIONE GAMBERO ROSSO

CORTE ALLE MURA
Chianti DOCG Riserva

2015
Toscana
0,75 l bottiglia
€ 5.32/l

16–18 °C 13% Vol.

3.99



Prezzi validi salvo errori ed omissioni - Prodotti disponibili salvo esaurimento scorte.





28



42

Martino Dini è l'autore degli scatti che accompagnano il servizio dedicato allo yogurt. In copertina, la sintesi: una materia prima che sa accompagnare tutti gli altri ingredienti in cucina

A QUESTO NUMERO HANNO COLLABORATO

Francesco Apreda, Michela Becchi, Alberto Blasetti, Cosimo Branca, Nicolò Brunelli, Igles Corelli, Alessandro Corradossi, Giulio Cusma, Tingting Dai, Alessandro Dal Degan, Antonella De Santis, Antonella Dilorenzo, Alessandro Di Tizio, Tony Gamberoni, Sonia Gioia, Emiliano Gucci,

GLI EDITORIALI	❖ 4 ❖	**Cinese, la nostra seconda cucina** di Massimiliano Tonelli **La tempesta perfetta** di Marco Sabellico
LE BREVI	❖ 13 ❖	**Il piatto che verrà** di Laura Mantovano
	❖ 15 ❖	**The hotel gazette** di Clara Barra
	❖ 16 ❖	**Il cocktail di stagione** di Paola Mencarelli
	❖ 17 ❖	**Il packaging** di Michela Becchi
	❖ 18 ❖	**Contest #cucinacongamberorosso** di Antonella Dilorenzo
	❖ 20 ❖	**Libri** di Antonella De Santis
	❖ 22 ❖	**Design** di Sonia Massari
LE STORIE	❖ 28 ❖	**La magia bianca dello yogurt conquista gli chef**
	❖ 42 ❖	**Codice Uliassi. Fenomenologia di un cuoco irregolare dalla A alla Z**
	❖ 60 ❖	**Rufina: alla scoperta del Sangiovese più verticale nel Chianti**
	❖ 70 ❖	**Speciale Vinitaly. Tutte le novità di Verona**
	❖ 84 ❖	**Viaggio a Sarajevo tra radici ottomane e menu contemporanei**

LE NOSTRE VALUTAZIONI



RISTORANTI
BUONI
OTTIMI
ECCELLENTI

WINE BAR & RESTAURANT
BUONI
OTTIMI
ECCELLENTI

BIRRERIE
BUONE
OTTIME
ECCELLENTI



BAR
CAFFÈ BUONO
CAFFÈ OTTIMO
CAFFÈ ECCELLENTE

TRATTORIE
BUONE
OTTIME
ECCELLENTI

ETNICI
BUONI
OTTIMI
ECCELLENTI

BISTROT
BUONI
OTTIMI
ECCELLENTI

0 LOCALE BUONO
00 LOCALE OTTIMO
000 LOCALE ECCELLENTE







60

70

84

Clara Ippolito, Merisha Kevelj, Cinzia Leone, Philippe Léveillé, Roberto Liberati, Valentina Marino, Max Mariola, Francesca Masotti, Walter Meccia, Paola Mencarelli, Livia Montagnoli, Enrico Panzarasa, Vasiliki Pierrakea, Errico Recanati, Patrick Ricci, Simone Rosti, Valentina Scannapieco, Mauro Secondi, Pina Sozio, Luciana Squadrilli, Leonardo Tozzi, Massimo Troiani, Mauro e Catia Uliassi, Lido Vannucchi, Vito (Stefano Bicocchi), Annalisa Zordan, Haris Zoranić

LE RICETTE	❖ 96 ❖	I piatti di **Alessandro Dal Degan** a **La Tana Gourmet** di Asiago Lumache stufate nel fieno, crema di erbe e pane al muschio; Fagotti di barbabietola e Asiago in brodo di cortecce e frutti rossi; L'orzo, terra e acqua; Sella di capriolo alla resina con funghi trombetta e salsa di sedano rapa
	❖ 105 ❖	**Philippe Léveillé.** Un bretone in Franciacorta
	❖ 112 ❖	**La ricetta della trattoria Nerodiseppia** di Trieste
	❖ 114 ❖	**La ricetta illustrata** Jian bing guo zi - Oh Crispa! - Torino
LE CLASSIFICHE	❖ 118 ❖	**Maccheroncini di Campofilone e capelli d'angelo marchigiani**
LA MINIGUIDA	❖ 128 ❖	**Bologna torna... la Grassa**
GRAPHIC NOVEL	❖ 144 ❖	**Cannucce fuorilegge** di Cinzia Leone

PIZZERIE AL PIATTO
BUONE
OTTIME
ECCELLENTI

PIZZE AL TAGLIO
BUONE
OTTIME
ECCELLENTI

OLI EXTRAVERGINE
BUONI
OTTIMI
ARRIVATI IN FINALE
ECCELLENTI

PASTICCERIE
BUONE
OTTIME
ECCELLENTI

VINI
BUONI
MOLTO BUONI/OTTIMI
ARRIVATI IN FINALE
VINI ECCELLENTI

GELATERIE
BUONE
OTTIME
ECCELLENTI

BIRRE
BUONE
OTTIME
ECCELLENTI

Cinese, la nostra seconda cucina



Scrivo nel bel mezzo della psicosi Coronavirus. Non certo per sciocco ottimismo, piuttosto per voglia di analisi, ho pensato che in tutta questa confusione di legittime paure e fandonie mediatiche, forse stava venendo a galla perfino un lato positivo tra i tanti negativi. Tra i lati negativi, la ristorazione cinese è uno dei tanti mondi ad esserci andato di mezzo. Più cresce la paura, più i ristoranti cinesi si vuotano. Si svuotano però anche gli alberghi, gli aerei e le prenotazioni delle agenzie turistiche; tuttavia la percezione nei consumatori non è stata uguale per tutti: gare di solidarietà, sindaci di grandi città a mangiare con le bacchette nel quartiere più cinese possibile, hashtag che urlano #iovadodalcinese, post accorati su tutti i social e immancabili selfie per invitare amici e contatti a superare sciocche paure e non mettere in difficoltà il settore. Il Coronavirus, dunque, ci ha insegnato che siamo visceralmente affezionati a questa cucina. Questo atteggiamento – che fatichiamo ad avere perfino con le cucine di casa nostra – è spiegabile con un mosaico di motivazioni. La cucina cinese è sempre stata economica e accogliente, è stata probabilmente la prima cucina etnica (si diceva una volta) a sbarcare nel Paese, la prima a trovare il coraggio di intaccare massivamente – erano gli Anni Ottanta! – la corazza di un'identità gastronomica che sembrava inscalfibile e indisposta a cambi di liturgia. E invece atroci polli alle mandorle, gelati fritti, maiali in agrodolce, involtini primavera e risi cantonesi con cubetti fucsia di prosciutto cotto ce la fecero. Entrarono nella nostra identità perfino le agghiaccianti nuvolette di drago "pucciate" nella salsa in agrodolce. La triade delle opzioni del mangiar fuori che resisteva da alcuni decenni nell'italico sabato (pizzeria - trattoria - ristorante), si è arricchita di una quarta ipotesi (pizzeria - trattoria - ristorante - cinese). A una proposta gastronomica umile e informale alla fine ti affezioni, è normale! Poi gli anni sono passati e sono arrivate le seconde generazioni, più milanesi di noi, più romani di noi, più fiorentini di noi. La qualità, dapprima basica, in alcuni casi aumentò, le relazioni tra cliente e ristoratore si fecero ancor più calde. Ma successe una cosa ancora: venne superato il concetto banale di ristorante cinese. La strabiliante specificità multi regionale del Grande Paese (in questo molto simile a noi) si affacciò nelle cucine. I menu sono cambiati, i piatti si sono fatti complessi e le goffe invenzioni di una cucina sinoeuropea si diluirono in virtù dell'arrivo di piatti finalmente autentici, pensati, frutto di ricerca e di approfondimento. Oggi gli italiani conoscono le specificità e le articolazioni della cucina cinese più di qualsiasi altra cucina estera. Non abbiamo competenze neppure paragonabili sulla cucina spagnola, francese, inglese, greca, turca, tedesca o nordica. Fa parte di noi in maniera naturale, anche se alla domanda sulla cucina preferita molti si arrampicherebbero a rispondere coreana, peruviana o thai. Cinese no. Perché la cinese non è una cucina del mondo, è una cucina di casa. Il Coronavirus ci ha fatto ammettere che quella cinese è la nostra seconda cucina.

– **Massimiliano Tonelli**

La tempesta perfetta



Si è ormai consumata la sofferta uscita del Regno Unito dall'Unione Europea. Si apre quindi una stagione di incertezza per il mondo del vino italiano. Il 2019 si è chiuso con una moderata crescita dell'export, oscillante intorno al 4%, per un valore di circa 6,45 miliardi secondo le elaborazioni dei dati Istat. Alcuni paesi sono cresciuti, altri sono leggermente in calo, ma è difficile decifrare la situazione del mercato britannico - terzo destinatario del nostro export enoico dopo Usa e Germania - in attesa che nel 2020 si stabiliscano nuove regole. Si potrebbe arrivare a uno scenario di tassazione zero per gli europei, cosa auspicata da tutti gli operatori britannici. Il Regno Unito infatti è il più forte importatore di vino del mondo, e anche uno dei più importanti paesi esportatori. Non avere tasse sull'import di vino sarebbe un volano fantastico per gli operatori britannici e per i produttori UE, Italia e Francia in testa. Se invece entreranno in vigore accise e dazi importanti vedremmo ridimensionato uno dei nostri sbocchi più significativi a vantaggio dei nostri concorrenti (Australia, Cile, Usa, Argentina...) L'analisi dei dati export con il Giappone, dopo l'abolizione delle tariffe doganali, fa segnare invece un sonoro +15%, con grande gioia dei consumatori nipponici e dei produttori nostrani: a conferma che il libero mercato in fin dei conti conviene a tutti. Nel frattempo, però, nere nubi si addensano sul nostro primo mercato export, gli Usa, che comunque ha chiuso l'anno con circa il 3% di incremento. Se Donald Trump dovesse dare effettivo seguito alle sue minacce sarebbero dolori. Il tutto in contemporanea con il raffreddamento dell'export in Cina causato dall'emergenza Coronavirus. Rischiamo, insomma, la tempesta perfetta... Pessimisti? Decisamente no. Sulla scorta di decenni di successi e dello straordinario lavoro di promozione fatto dai produttori italiani (al quale collaboriamo attivamente) ed europei nel mondo crediamo che alla fine prevarrà la ragionevolezza. Una bottiglia di Prosecco o di Champagne a prezzi corretti fa piacere a tutto il mondo. Incrociamo le dita e... auguri di pronta guarigione agli amici cinesi!

– **Marco Sabellico**

54th EDITION

FERRICOM

vinitaly

INT'L WINE & SPIRITS EXHIBITION



PASSION IN BUSINESS

19-22
APRIL 2020
--> VERONA <--

WWW.VINITALY.COM
TRADE ONLY

TOGETHER WITH

SOL&AGRIFOOD
TASTE OF BUSINESS

ENOLITECH
TECHNOLOGY & INNOVATION

OperaWine
GRAND TASTING
FINEST ITALIAN WINES

vinitaly
AND THE CITY

5StarWines
THE BOOK

24th INT'L PACKAGING COMPETITION
vinitalydesign
2020

Organized by
veronafiere
Trade shows & events since 1898

VERONAFIERE.IT

6 APPUNTAMENTI DA NON PERDERE A MARZO



CITTÀ DEL GUSTO NAPOLI

Obiettivo sala. Marco Reitano, Marco Amato, Matteo Zappile, Alessandro Pipero, Davide Merlini, Rudy Travagli, Luca Boccoli: sono loro i docenti del primo corso professionale che inizia il 9 marzo.

❖ Nola (NA) - Interporto di Nola - Palazzo dei Servizi - 0813119800 - napoli@cittadelgusto.it



CITTÀ DEL GUSTO ROMA

Professione chef 4.0. Corso professionale completo di 3 mesi per apprendere dalla A alla Z tutte le tecniche per lavorare in cucina. Docenti d'eccezione, macchinari all'avanguardia. Novità assoluta.

❖ Roma - via Ottavio Gasparri, 13
0655112211 - academy@gamberorosso.it



CITTÀ DEL GUSTO PALERMO

Professione pastry chef. Parte il 2 marzo il corso professionale per aspiranti pastry chef: focus sulla pasticceria da ristorazione. Al termine i partecipanti potranno inserirsi agevolmente nel mondo del lavoro.

❖ Palazzo Branciforte - via Bara all'Olivella, 2 Palermo - 0916406000 - palermo@cittadelgusto



CITTÀ DEL GUSTO TORINO

Esperienza Nebbiolo. Il 31 marzo in degustazione 6 etichette dalle migliori cantine piemontesi in compagnia della giornalista e sommelier Piera Genta. Dalle 18 alle 19.

❖ Torino - corso Valdocco, 2
0114546594 - torino@cittadelgusto.it



CITTÀ DEL GUSTO ROMA E PALERMO

ABC della cucina. Corso per principianti sulle tecniche-base di cucina. 4 incontri di 3 ore (1 a settimana). Roma 3 marzo con Salvo Cravero; Palermo 4 marzo con Gioacchino Trapani.

❖ academy@gamberorosso.it
❖ palermo@cittadelgusto



Nido di spaghetti fritti con olio su carta

- 35 g di spaghettini
- 1 carota
- 1 zucchina piccola
- 1 patatina novella rossa
- 1 fiore di erba cipollina
- 2 rametti di timo fiorito
- Olio di semi di arachide
- 1 foglio di **Foxy Cartapaglia**, l'asciugatutto raccomandato per il fritto e scelto da Gambero Rosso.



I 6 PROGRAMMI SU CUI SINTONIZZARSI A MARZO



MOLLICA'S

Un viaggio attraverso i piatti toscani alla ricerca dei quei sapori perduti: con ironia ricorda ricette, situazioni modi di dire, vita vissuta. Insieme ai simpatici Silvia e Mattia e al loro truck Mollica's a Follonica.

❖ in esclusiva su Sky 412
in onda il martedi ore 21.30



GIORGIONE TERRICCIOLA

In questa serie Giorgione fa base a Pisa e ci racconta tutti gli squisiti prodotti del territorio (Terricciola ha anche una importante vocazione vitivinicola). Prodotti in permacoltura, formaggi, pasta e quant'altro...

❖ in esclusiva su Sky 412
in onda tutti i venerdì ore 21.30



I PANINI LI FA MAX

Max non smette di stupirci per la fantasia con cui riesce a farcire i suoi panini. Anche questa volta trova spunti imprevisti e i panini diventano il pretesto per esprimere la sua gustosa cucina di casa. Non perdeteli!

❖ in esclusiva su Sky 412
in onda dal lunedì al venerdì ore 19.30



DOLCEMENTE

Tornano le nuove puntate di Dolcemente e Dolcemente con... Maurizio Santin: libero sfogo alla creatività. Inoltre, nel format "con", ospita grandi pasticceri con cui realizza e racconta i loro dolci classici e creativi.

❖ in esclusiva su Sky 412
in onda dal lunedì al venerdì ore 18.30



LA CUCINA DELLE RAGAZZE

Sara e Laura raccontano senza nessun artificio e in presa diretta i loro abituali momenti di passione culinaria condivisa, conditi dal piacere di una sana, vera amicizia tra donne. Un programma di buoni sentimenti e buona cucina.

❖ in esclusiva su Sky 412
in onda dal lunedì al venerdì ore 15.30

GAMBERO ROSSO HD
Solo su sky | Canale 412

Così Com'è

ESSENZIALMENTE BUONI



IL NOSTRO È UN VERO POMODORO ITALIANO

Nasce e cresce nei terreni della Piana del Sele alle porte del Cilento,
culla della Dieta Mediterranea, e viene rigorosamente controllato
in tutte le sue fasi di crescita, raccolta e confezionamento
così da garantirne la massima qualità.



cosicome.eu



Foto di Arcangelo Piai

Una storia di uomini e vino

Ronco Blanchis è un'eccellenza del Friuli Venezia Giulia, testimoniata anche quest'anno da numerosi riconoscimenti. Una storia di amore per il vino e passione per la qualità che scorre ogni giorno tra vigneto e cantina e per questo, come famiglia, vogliamo ringraziare tutti quelli che ci aiutano ed in particolare Gianni e Marco.

Giancarlo, Alberto e Lorenzo Palla

Ronco Blanchis

Vini del Collio

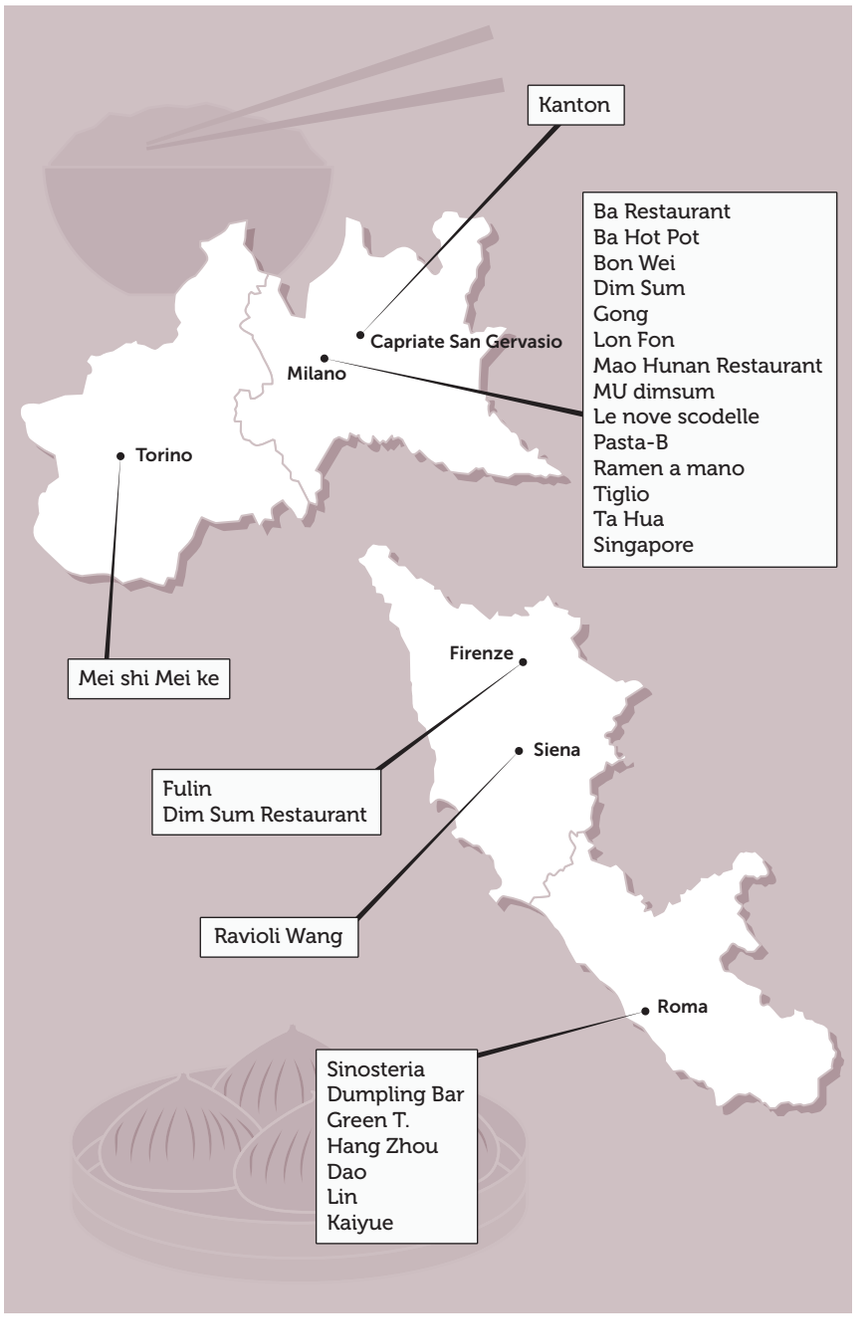
WWW.RONCOBLANCHIS.IT

LE BREVI

RISTORANTI CINESI DA NON PERDERE AI TEMPI DEL CORONAVIRUS ❖
PIZZA E RISTORAZIONE D'AUTORE: ITALIANI ALLA CONQUISTA DEL MONDO ❖
IL PIATTO CHE VERRÀ ❖ IN RICORDO DI ALFONSO PEPE, GRANDE PASTICCERE ❖
NUOVE APERTURE ❖ IL COCKTAIL DI STAGIONE ❖
THE HOTEL GAZETTE ❖ LE TISANE BIO DI WILDEN ❖ FOODEXP A LECCE,
I GIOVANI NEL FUTURO DELLA RISTORAZIONE ❖ PACKAGING ❖
#CUCINACONGAMBEROROSSO ❖ IL COLLEZIONISTA DI AGRUMI

Mangiare al ristorante cinese in Italia

La psicosi da Coronavirus che imperversa nel mondo ha colpito pure l'Italia. Mettendo in crisi anche i ristoranti cinesi che lavorano con qualità nel nostro Paese, sempre più desolati di fronte al sospetto e all'intolleranza che dilagano. Ecco la nostra lista di indirizzi fidati, dalla guida Ristoranti d'Italia 2020. E per scoprire altri indirizzi consultate l'approfondimento sul sito del Gambero Rosso, tramite qrcode.



Torino

❖ **Mei shi Mei ke**
via Luigi Cibrario, 3

Capriate San Gervasio (BG)

❖ **Kanton**
via Antonio Gramsci, 17 – kantonrestaurant.it

Milano

❖ **Ba Restaurant**
via Raffaello Sanzio, 22 – ba-restaurant.com

❖ **Ba Hot Pot**
viale Certosa, 32

❖ **Bon Wei**
via Lodovico Castelvetro, 16/18 – bon-wei.it

❖ **Dim Sum**
via Nino Bixio, 29 – dimsummilano.com

❖ **Gong**
corso Concordia, 8 – gongmilano.it

❖ **Lon Fon**
via Lazzaretto, 10 – lonfon.it

❖ **Mao Hunan Restaurant**
via Nicola Antonio Porpora, 5

❖ **MU dimsum**
via Aminto Caretto, 3 – mudimsum.it

❖ **Le nove scodelle**
viale Monza, 4

❖ **Pasta-B**
via Ulrico Hoepli, 3 – pasta-b.it

❖ **Ramen a mano**
via Paolo Lomazzo, 20 – ramenamano.it

❖ **Tiglio**
via Giulio e Corrado Venini, 54

❖ **Ta Hua**
via Gustavo Fara, 15 – tahua.it

❖ **Singapore**
via Vincenzo Foppa, 40

Firenze

❖ **Fulin**
via Gianpaolo Orsini, 113r – fulin.it

❖ **Dim Sum Restaurant**
via A. Magliabechi, 9r – dimsumrestaurant.it

Siena

❖ **Ravioli Wang**
viale Vittorio Emanuele II, 38 – ravioliwang.it

Roma

❖ **Sinosteria**
viale Guglielmo Marconi, 586 – asianinn.it

❖ **Dumpling Bar**
piazza Antonio Meucci, 1 – dumplingbar.it

❖ **Green T.**
via del Piè di Marmo, 28 – green-tea.it

❖ **Hang Zhou**
via Principe Eugenio, 82

❖ **Dao**
viale Jonio, 328/330 – daorestaurant.it

❖ **Lin**
via Basento, 70/76 – ristorante-lin.it

❖ **Kaiyue**
via Cairoli, 33a – kaiyue.it

Italiani alla conquista del mondo. Le pizze di Seu a Dubai, Bottura con Gucci Osteria a Los Angeles



La ristorazione made in Italy fa proseliti in tutto il mondo. Alla squadra di campioni della ristorazione tricolore in trasferta si è recentemente unito **Pier Daniele Seu**, giovane pizzaiolo di stanza a Roma, che per il gruppo Bulgari firma il menu delle pizze del **Bulgari Hotel** di Dubai, a Jumeirah Bay. Non troppo distante, anche **Massimo Bottura** ha esportato la sua idea di italianità a tavola, per il gruppo Marriott: gli ospiti del W Dubai The Palm possono sperimentare il menu di Torno Subito. E proprio di recente lo chef della Francescana si è reso nuovamente protagonista all'estero: il primo esperimento in trasferta di **Gucci Osteria** (formula ideata a Firenze, in piazza della Signoria) prende forma a Los Angeles, dove il ristorante ha inaugurato in concomitanza con la cerimonia degli Oscar su Rodeo Drive, a Beverly Hills. Prossimo (e ultimo) step: portare l'idea anche in Giappone, a Tokyo.

– **Paolo Cuccia**

IL PIATTO CHE VERRÀ

a cura di Laura Mantovano

IN CARTA DA MARZO DA ANDREINA DI LORETO
RISOTTO, ERBE DI CAMPO, LEPRE E SORBETTO DI RADICI



Tutto parte dalla cacciagione, da sempre uno dei pilastri della mia cucina, dall'esigenza di trovare il giusto punto "di cottura" per mantenere tutte le consistenze e le caratteristiche. Da qui l'idea di marinare il carrè di lepre per circa un'ora e quarantacinque in sale bilanciato con l'aggiunta di buccia d'arancia: il risultato è una carne che mantiene tutta la sua succulenza senza essere cruda. Poi le erbe di campo: le passo alla brace, con olio all'aglio, come le classiche erbe "strascinate" alla marchigiana. Tante erbe e quindi tante radici "da buttare". Nella logica ormai indispensabile della cucina di recupero, ho pensato di utilizzarle per dar vita a un brodo cotto a bassa temperatura: vengono passate alla griglia, quindi affumicate, messe in acqua e chiuse in buste sottovuoto. Alla fine le radici vengono ridotte a purea e trasformate in sorbetto. A questo punto si parte con il risotto che viene portato a cottura con il brodo delle radici avendo cura di aggiungere a metà percorso le erbe. Una volta pronto, il risotto viene adagiato sulle fettine di lepre marinata e accompagnato dal sorbetto di radici sistemato in una piccola boule a parte. Un piatto "semplicissimo" ma che racchiude tutto il mio mondo: rispetto della materia prima, recupero, legna, brace, fumo... un piatto più che mai legato alle mie radici, nel senso più completo del termine.

– **Errico Recanati**

NUOVE APERTURE

a cura di Livia Montagnoli

Torino

Tuorlo
Vino e cucina in un bistrot che non disdegna la tradizione e punta su una carta agile, nel cuore della città

Milano

Tondo
C'è un nuovo forno di quartiere a Isola, e il progetto è di una giovane panettiera ligure, con tanta esperienza e passione per farine e lievito madre. A pranzo anche focacce e torte salate

Carico
Bistrot e cocktail bar per far convivere assaggi sfiziosi e drink di qualità in uno spazio informale, a prezzi accessibili. Largo a fermentazioni e distillazioni homemade

Xing Cha
Un salotto per portare a Milano la cultura del tè cinese, l'arte di servirlo e di degustarlo. Le foglie arrivano da piccoli "giardini" del tè selezionati con cura; grazia e competenza sono di casa

Fra Diavolo
Il progetto di Paolo Tranchida, nato in Liguria e già replicato in Piemonte, debutta a Milano, forte del sodalizio con Luciano Monosilio, che cura la proposta di cucina in affiancamento alla pizza

Dessert Bar Milano
Uno spettacolo che va in scena ogni sera al bancone di Federico Rottigni, pastry chef d'esperienza, alla prova con un format inedito per la città. Dessert e cocktail in abbinamento per un percorso che procede tra cambi di musica e luci

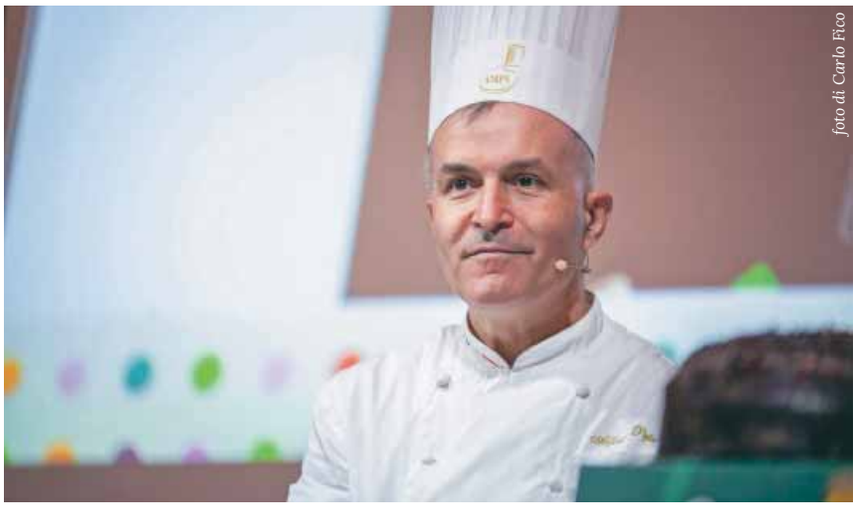
Berberè
Quarta apertura in città per la pizzeria dei fratelli Aloe, che alle Colonne di San Lorenzo ospita anche il primo bar di Mikkeller in Italia

Roma

Misticanza
Osteria della terra è il sottotitolo del progetto dedicato alla cucina ▶

Addio Alfonso Pepe. I grandi pasticceri ricordano un grande pasticcere

Se ne è andato dopo una lunga malattia Alfonso Pepe, maestro pasticcere di Sant'Egidio del Monte Albino (SA). La sua assenza colpisce tutti noi e chiunque vive con passione il mondo di cui Alfonso è stato un protagonista.
Lo ricordiamo con le parole – dolenti e appassionate – dei suoi amici e colleghi pasticceri.


foto di Carlo Fico

Grande uomo, Mastro Dolciere... Amava la sua difficile terra, la sua arte, la sua gente... Alfonso, il toje sorriso, a' tua bontà rimarrann' pe' semp' rint' 'o nostro core. T' vulimm' bbene. – Pasquale Marigliano

Succede spesso quando chi ci lascia ha vissuto con passione la vita intera: quel senso di privazione misto a dolore che arriva alla rabbia si placa, si smussa, s'addolcisce, per ironia. Mi invade il pensiero di gratitudine, di stima, di affetto; il ricordo di serio lavoro portato avanti incastrato nella vita. E alla fine mi sento pieno di quello che mi lasci, arricchito di averti conosciuto e stimato. – Corrado Assenza

Buono, gentile e generoso: caratteristiche che risaltano dal primo momento che ci parli. Lo ricordo così, orgoglioso di farti fare un giro nel suo laboratorio, spiegando tutto senza segreti. – Carmen Vecchione

Un uomo di una umanità incredibile che anche nei momenti più difficili non ha fatto pesare a nessuno la sua malattia. Per me è stato un esempio di professionalità verso l'Accademia, ma prima è stato un amico, una persona che ha sempre avuto un grande rispetto nei miei confronti e verso gli altri colleghi, verso i clienti e i suoi prodotti. – Gino Fabbri

Caro Alfonso, poche sono state le occasioni in cui abbiamo potuto incontrarci... Ma ho avuto modo di conoscere il tuo sorriso e la tua spiccata semplicità, mai banale. Grazie. – Andrea Besuschio

La tua Terra dolce e verde, dura o generosa. È sempre la tua Terra. Tu gli hai dato tanto e lei ti ha amato e ricompensato. Campano, con tutti i contrasti della vita: forte, geniale e instancabile nel lavoro, palpitante e fragile nell'esistenza, molti ostacoli li hai evitati e ti sei distinto. Uomo del Sud, mite e profondamente radicato nei valori della famiglia, hai trasferito nel mestiere i ricordi legati alla tua terra e ai tuoi affetti. Anche quando hai conosciuto il dolore, ma la speranza non ha mutato i tuoi sentimenti. – Iginio Massari

Nessuno di noi avrebbe mai immaginato che questo giorno sarebbe arrivato così all'improvviso e che saremmo stati qui a ricordare la bella persona che eri, la tua umiltà, la tua determinazione e la tua bontà, il tuo entusiasmo e la tua forza... Nessuno avrebbe mai pensato insomma che saresti diventato un angelo prima di tutti noi. – Pietro Macellaro

Il suo sorriso schietto resterà uno dei miei ricordi più cari, così la sua lealtà come uomo e come professionista. Oggi il mondo della pasticceria ha perso un grande professionista. Io ho perso un amico. E non ci sono parole per esternare il dolore che provo. – Sal De Riso

La prima volta uscito con Alfonso fu per una cena a Montecarlo, chiamati da Massari. Ricordo che il giorno dopo andammo a Cannes, a prendere il sole. Parlammo di sogni e di progetti. Il ricordo più bello che ho è proprio quello... – Paolo Sacchetti

Caro Alfonso, grazie per essere stato un pioniere, tra i primi ad aver portato in alto la nostra amata terra e aver contribuito a farne scoprire le bontà a chi non sapeva nemmeno della loro esistenza. La tua semplicità e la tua onestà ti hanno fatto apprezzare da chiunque ti ha conosciuto... Ora farai assaggiare le tue specialità a tutti, in Paradiso. – Salvatore Gabbiano

Alfonso è stato un grande professionista ma soprattutto un uomo dalla profonda sensibilità, umiltà e generosità. Il mondo del panettone, e più in generale quello dei dolci lievitati, ha perso un grande Maestro mentre io ho perso un fratello e un'importante fonte di ispirazione. – Vincenzo Tiri

Alfonso era l'amico di tutti, la disponibilità in persona. Avevo per lui una grande stima e un affetto fraterno... Ricordo i momenti goliardici, come una mattina in cui ci siamo messi insieme a fare le zeppole. In quei pochi e semplici gesti traspariva la sua grande professionalità e l'immensa passione per il lavoro. Ci piace ricordarti così, con le mani in pasta e le grandi risate. – Mauro Morandin

THE HOTEL GAZETTE

a cura di Clara Barra

MILANO. COMFORT E SOSTENIBILITÀ A DUE PASSI DALLA STAZIONE



In Italia è il primo palazzo a zero emissioni di CO2: un bel biglietto da visita per il nuovo hotel **Milano Torre GalFa**, in un grattacielo di 30 piani nei pressi di Porta Nuova, di inaugurazione recentissima. L'albergo fa parte del marchio **INNSide by Meliá** del gruppo Meliá Hotels International, che si distingue per la massima attenzione all'eco-sostenibilità, a partire dalla scelta della biancheria e del set di cortesia bio in ogni stanza, dalla presenza sul tetto di celle fotovoltaiche e turbina eolica, mentre in garage ci sono prese elettriche per la ricarica delle vetture e gli ospiti possono usufruire di una palestra panoramica con attrezzature di ultima generazione e/o noleggiare biciclette. L'edificio, in vetro e alluminio, è stato costruito alla fine degli anni '50 dall'architetto **Melchiorre Bega**, per poi subire una radicale ristrutturazione nel 2019, e oggi si presenta con 145 camere di target differente, tutte luminose e con vista, spazi sapientemente organizzati, minibar gratuito, wi fi, Chromecast per guardare le serie TV preferite, arredi moderni e confortevoli, e le comodità necessarie a rendere gradevole la permanenza. Il ristorante **Batticör**, aperto agli esterni e in mano allo chef **Matteo Airaghi**, offre menu differenziati fra pranzo e cena, mettendo al centro la stagionalità e la freschezza degli ingredienti ma anche le esigenze di una clientela dinamica che fa tappa per una pausa veloce o si concede una sosta slow, senza far mai mancare qualche proposta squisitamente meneghina, come il classico risotto giallo. Il tutto accompagnato da una calibrata scelta di cocktail e vini (con opzioni a calice). Presto, sebbene non gestito da Melià, arriverà un ristorante sulla sommità della torre: al 30esimo piano per un panorama inedito e irripetibile.

INNSide by Meliá Milano Torre GalFa
via Gen. G. Fara, 41 - 0235403507
melia.com/it/hotels/italia/milano/innside-milano-torre-galfa

► vegetariana nato al quartiere Appio Latino. Per dimostrare che la cucina vegetale non è un piano B

Open Colonna Bistrò
Antonello Colonna dal Palazzo delle Esposizioni arriva alla stazione Termini, con una formula bistrot per viaggiatori e romani

Amerina
Pizza al padellino abruzzese nella Capitale: pizzetta da passeggio in pieno centro, a due passi da Campo de Fiori

Genever Gin Bar
Un bar dedicato alla cultura del gin in vista della Fontana di Trevi, con 50 referenze di gin e 7 etichette di tonica

Punch
Al Pigneto, l'immaginario Old Britain si condensa in una carta di cocktail che rielabora il concetto di punch, con accompagnamento gastronomico a tema e birre artigianali alla spina

Catania

Fud on
Andrea Graziano e i ragazzi di Fud - Bottega Sicula aprono "ON", un lab per cibo da mangiare con le mani ma internazionale: dal pastrami al club sandwich

ABBIATE PAZIENZA

Sul numero del mensile 337 (febbraio 2020) alla pagina 27, nella sezione Portfolio, alla voce Biografia c'è stato un errore di trascrizione; questo è quello giusto.

Angelo Ferrillo
Nasce a Napoli nel '74, studia e si avvicina alla fotografia frequentando un Master in Fotogiornalismo ed uno in Photoediting. Oggi è uno degli autori più influenti della fotografia documentaria e street.

Sara Rossatelli
Nata nel 1991, vive a Milano. Si interessa di fotografia fin dal Politecnico, dove si laurea in Design d'Interni. Si occupa da tempo di fotografia documentaria e street. Ora sviluppa progetti a 4 mani con Ferrillo.

IL COCKTAIL DI STAGIONE

a cura di Paola Mencarelli

NORMANDY SPRITZ



Lorenzo Antinori
Caprice Bar,
Four Seasons Hotel
Hong Kong

2 cl di Americano Cocchi
2 cl di Christian Drouin
Pommeau de Normandy
4 gocce di Bitter
alla foglia d'arancia
2,5 cl di Laherte Frères
Champagne Brut
5 cl di Eric Bordelet
Demi-Sec Sidre

Bicchiere: Calice da vino
Tecnica: Mix

Al Caprice Bar la stagionalità dei prodotti va di pari passo con la proposta gastronomica - di stampo francese – del ristorante Tre Stelle Michelin Caprice, alla continua ricerca di prodotti e produttori che ispirino bar e cucina nel creare storie da condividere con i propri clienti. Il Normandy Spritz è un tributo alla regione della Normandia e ai suoi prodotti tipici come Sidro, Calvados e mele. Cocchi Americano è miscelato con Pommeau de Normandy - liquore a base Calvados e succo di mele non fermentato – e gocce di bitter alle foglie d'arancia; il tutto completato con sidro di mele e Champagne Brut. Il cocktail segue il DNA di uno Spritz, con piacevoli note fruttate, tagliate dalla secchezza dello Champagne.



IL BARMAN: Romano, classe 1987, Lorenzo Antinori lascia gli studi di giurisprudenza per seguire la sua vera passione, il bar, dove riesce a dare sfogo alla sua innata vivacità. Conquistato dall'eleganza dei bar d'hotel, milita dietro il bancone dello Stravinskij Bar dell'Hotel de Russie a Roma per poi stabilirsi a Londra passando dal Dandelyan Bar (oggi Lyaness) del Mondrian Hotel, e dagli American Bar e Beaufort Bar del Savoy Hotel. Entrato a far parte del gruppo Four Seasons nel 2017 come Head Bartender del Charles H. di Seoul - che nello stesso anno conquista la classifica Asia's 50 Best Bars - attualmente sovrintende al management dei bar in tutta l'Asia settentrionale nel ruolo di Beverage Ambassador per Four Seasons Hotels and Resorts, oltre a mantenere la posizione di Beverage Director del Four Seasons di Hong Kong.

foto di Four Seasons Hong Kong

Le piante officinali finiscono in bustina. Le tisane bio di Wilden

Cos'è il "taglio tisana"? Un tipo di taglio codificato che indica le regole per sminuzzare le foglie da utilizzare in infusione. Eseguire il compito con precisione significa valorizzare nel migliore dei modi le proprietà organolettiche e aromatiche delle singole piante. A raccogliere la sfida ci hanno pensato tre ragazzi italiani che oggi producono una linea di infusi funzionali da erbe e spezie biologiche sotto il marchio Wilden. Disponibili per l'acquisto online, le bustine sono anche la testimonianza tangibile di un progetto di più ampio respiro per recuperare la cultura delle piante alimentari del paesaggio agricolo e boschivo. E sostenere il progetto incoraggerà i ragazzi ad andare avanti nella costituzione di una rete agricola di piccoli produttori che vogliono scommettere sul valore delle piante officinali. Wilden realizza tisane per ogni momento della giornata: Morning è il tonico mattutino a base di papavero rosso, gineng siberiano, ginkgo biloba, erba di san giovanni, cannella, cacao; mentre chi ama tirar tardi può rifugiarsi in una tazza di Hangover, infuso rigenerante che mette insieme menta piperita, zenzero, citronella, malva, cardamomo, genziana, camomilla, limone, curcuma, pepe nero. Chi l'ha detto che le tisane sono fuori moda?

wildenherbals.com



FoodExp a Lecce. L'importanza dei giovani per il futuro della ristorazione



Ospitalità e formazione nel segno dei professionisti del futuro. Sono i giovani under 30 i protagonisti dell'edizione 2020 di **FoodExp Food Life Experience**, in programma a Lecce **dal 30 marzo al 1 aprile**. Tre giornate di lavoro e confronto al Chiostro dei Domenicani, per discutere di cucina e sala d'autore, hôtellerie ed enogastronomia, agricoltura e biodiversità, al motto di **#younginthefuture**. La manifestazione - ideata tre anni fa da **Giovanni Pizzolante** per riunire momenti di formazione, intrattenimento e degustazione - è aperta a operatori del settore e pubblico generalista, e porterà sul palco molti giovani professionisti, in arrivo da tutta Italia e dall'estero, da Michele Lazzarini (sous chef al St. Hubertus) a Mattia Spedicato (assistant restaurant manager al Geranium di Copenhagen). In parallelo, pranzi d'autore, masterclass, laboratori.

foodexp.it

IL PACKAGING

a cura di Michela Becchi

IL PORRIDGE NEI CARTONI DEL LATTE

Si ispira allo stile minimal giapponese, la confezione di porridge di Hummingbird, che per creare il proprio packaging si è affidata all'azienda pubblicitaria Taboo. Le scatole di cartone ricordano quelle del latte, e ognuna nasconde un'illustrazione diversa sul retro, con colori differenti a seconda del tipo di prodotto: rosa per il porridge ai frutti rossi, verde per quello alle mele, marrone per quello al caffè e così via. Tutte contraddistinte dal simbolo del brand: un piccolo colibrì.



Radici di Puglia



INSERITO NELLA GUIDA
OLI D'ITALIA
2019
GAMBERO ROSSO
PREMIO
TRE FOGLIE

www.radicidipuglia.com

CONTEST #CUCINACONGAMBEROROSSO

a cura di Antonella Dilorenzo

Cedro, arancia, mandarino, limone. Sono tante le ricette giunte per il contest di Instagram #cucinacongamberorosso di questo mese. Stavolta abbiamo scelto un dolce facile e veloce da preparare. Ecco la ricetta della Bundt Cake all'arancia di **@marinellafrancese**.

BUNDT CAKE

Ingredienti

260 g di farina
2 uova
100 g di burro
180 g di sciroppo di canditura
90 g di succo di arancia
10 g di lievito baking
scorza grattugiata di un'arancia
cioccolato fondente
scorzette di arancia candita



In una ciotola mettere le uova intere e montarle aggiungendo pian piano lo sciroppo – intiepidito precedentemente – fino a renderle spumose. Si consiglia di utilizzare le fruste elettriche ad alta velocità e montare fino a quando le uova non raggiungono il doppio del volume. A questo punto, impostare le fruste sulla velocità minima e continuare a mescolare aggiungendo il burro a filo (sciolto precedentemente) e il succo di arancia. Mantenendo le fruste attive, unire al composto la farina setacciata insieme al lievito e, infine, la scorza dell'arancia grattugiata.

Niels Rodin. Chi è l'uomo che colleziona agrumi da tutto il mondo



Una carriera avviata nel mondo della finanza, in Svizzera, al lavoro in banca per molti anni; poi, dieci anni fa, la decisione di ricominciare, per assecondare una passione decisamente curiosa... Per gli agrumi. Così Niels Rodin, pronipote del celebre scultore, è diventato uno degli agrumicoltori più preparati del mondo: nelle serre del suo agrumeto svizzero di Borex, oggi, coltiva in permacoltura e regime biologico oltre 150 varietà rare e dimenticate di agrumi, riunendo un campionario di frutti antichi scoperti nel corso di viaggi in località remote, ma anche ibridi frutto di sperimentazioni più recenti. E in oltre dieci anni d'attività, l'azienda di Niels si è fatta conoscere in tutta Europa: per questo oggi opera anche da intermediaria per la fornitura presso clienti europei (ristoranti in primis) di agrumi coltivati da piccoli produttori selezionati in tutto il mondo. Ma numerosi sono anche i prodotti a marchio House Niels Rodin, che valorizzano le qualità dei frutti per realizzare oli aromatizzati, marmellate, aceti, liquori. E voi quante varietà di agrumi conoscete? Eccone tre insolite, dal giardino di Rodin:

Faustrime: Incrocio tra finger lime (da cui si ottiene il costoso caviale di limone) e limequat, ha un profumo intenso, ma molto volatile, e polpa croccante che ricorda i chicchi di riso.

Mano di Buddha: Varietà di cedro, i cui spicchi non si sviluppano nella maniera consueta, ma si diramano formando dei prolungamenti molto simili alle dita di una mano. Ha buccia spessa (ottima da candire) e pochissima polpa. In Oriente è considerato un frutto portafortuna.

Calamansi: Chiamato anche calamondino, è un ibrido tra limone e kumquat che cresce nelle Filippine. Ha buccia dolce e polpa piuttosto aspra, e nel sud est asiatico il succo si utilizza con salsa di soia per realizzare una caratteristica salsa.

LE BREVI sono coordinate da Livia Montagnoli

I may not be perfect

But it scares me how close to it I am

di Lenardo

DAL 1878



DI LENARDO VINEYARDS
FRIULI - ITALIA
T +39.0432.928633 F +39.0432.923375
INFO@DILENARDO.IT WWW.DILENARDO.IT

LIBRI

a cura di Antonella De Santis



SIR PAUL SUPERSTAR

È stato il più rivoluzionario, influente, carismatico chef dell'era moderna. La star che ha traghettato la figura del cuoco verso quella che conosciamo oggi, uscendo fuori dal ristorante per arrivare nella casa delle persone, ma che con il suo ristorante ha mantenuto le Tre Stelle ininterrottamente per il tempo record di 54 anni. Fino a pochi mesi fa, quando – subito dopo la sua scomparsa – il L'auberge du Pont de Collonges è stato detronizzato. Questa è la sua biografia, il racconto di una vita avventurosa, un poco folle, capace di rompere schemi, inventare e reinventare. La storia di un pioniere della cucina.

Paul Bocuse.
L'epopea
di uno chef
Robert Belleret
Giunti
249 pp. - 18 €



L'UOVO ALLA KOK E ALTRE STORIE

L'opera omnia di Aldo Buzzi. Flaneur di talento capace di scivolare con nonchalance (e tanta, tanta ironia) tra cinema, al fianco di Alberto Lattuada (suo il Taccuino dell'aiuto-regista impaginato da Bruno Munari), giornalismo, design (con una laurea in architettura prontamente messa nel cassetto), teatro, memoire, sempre con uno sguardo inafferrabile, imprevedibile e originale. Una raccolta che riunisce la sua vasta ed eterogenea produzione: un rigoglioso patrimonio di lettere, taccuini, saggi, volumetti snelli, ricettari. Imperdibile L'uovo alla kok, capolavoro di letteratura gastronomica.

Aldo Buzzi.
Tutte le opere
a cura di Gabriele
Gimmelli
La Nave di Teseo
598 pp. - 35 €



SWEET IGINIO

Iginio Massari. Sì, ancora lui. Perché è il Maestro indiscusso di tutti i pasticceri, incoronato il più grande pasticcere al mondo al World Pastry Chef 2019, e ogni sua opera è da leggere con voracità. Ecco allora che arriva un volume monstre: circa 500 pagine divise in 11 capitoli, 250 ricette per approfondire il mondo del dolce: dai biscotti ai grandi lievitati, dalla pasticceria mignon alle monoporzioni, ai dolci da colazione a quelli al piatto. I fritti, i torroni, le praline e il cioccolato in ogni versione. E poi le torte classiche che fanno parte della nostra cultura gastronomica dal nord al sud Italia.

La grande
pasticceria
italiana
Iginio Massari
Italian Gourmet
496 pp. - 89 €



VESPA ON THE ROAD

2254 km sono quelli che separano (o uniscono?) Palermo e Barcellona. Città di partenza (la prima) e di approdo (la seconda) di Nunzio Cona. 2254, o meglio Tapas 2254, è anche il nome del ristorante spagnolo di Cona. Che davanti ai fornelli racconta la sua storia e il suo viaggio in vespa che oltre 10 anni fa lo ha portato dalla Sicilia fino alla Catalogna, non senza passare per la Francia, un viaggio gastronomico ed esistenziale, alla scoperta di sapori, ingredienti, aromi. Che oggi Maria Teresa Di Marco – aka La cucina di Calycanthus – racconta in questo volume.

2254 km: el viaje
y la cocina
de Nuncio Cona
Maria Teresa
Di Marco
Comanegra
180 pp. - 20 €
in spagnolo
oppure in inglese



COSA LEGGE CHI SCRIVE?
RISPONDE SARAH SCAPARONE
(GIORNALISTA – LA STAMPA)

C'è un libro che da anni è sul mio comodino: Il Perfezionista *di Rudolph Chelminski (Ponte alle Grazie, 409 pp, 18€). È lì da quando nel marzo del 2018 a Mauritius ho conosciuto Blanche Loiseau, la figlia dello chef stellato a cui è dedicato il libro. In realtà il volume non racconta solo la storia di que-*



FUOCO, ACQUA, MARE

Willem Hiele è uno dei nomi rivelazione degli ultimi anni. Con quel suo ristorante immerso nel verde di Koksijde, dove lavora con rispetto sacrale la materia prima locale – il pesce del Mare del Nord prima di tutto, a partire dai famosi gamberetti grigi - in una casa di pescatori da sempre della sua famiglia. La sua cucina è essenziale e complessa insieme, tutta fuoco, mare, natura. Una cucina arcaica ma perfettamente in grado di esprimere, in modo personale, le istanze della cucina internazionale contemporanea. Qui la racconta, accompagnando ricette e racconti di cucina.

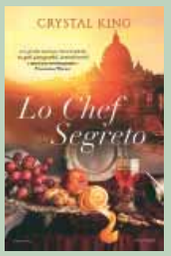
Willem Hiele:
Sea Fire / Zeevuur
Willem Hiele,
Evelien Rutten
Cannibal Publishing
248 pp. - 65$
in inglese e olandese



I SAPORI DELL'ISOLA VERDE

Qualcuno forse lo conosce per Food on the Edge, il congresso gastronomico di Galway che ogni anno riunisce chef da tutto il mondo. Jp McMahon è uno di suoi ideatori, e chef egli stesso. Con il suo Aniar e il gruppo di ristorazione Eat Galway è uno dei nomi più noti della scena ristorativa irlandese e ambasciatore di quella cucina straordinariamente ricca di materie prime e contaminazioni. In questo volume illustrato propone un excursus di quella cultura gastronomica attraverso le ricette casalinghe – quasi 500 – una sintesi di sapori più o meno noti, che celebrano prodotti locali come ostriche, agnello, manzo, alghe.

The Irish Cookbook
Jp McMahon
Phaidon
432 pp. - 45€
dal 27 febbraio



IL MISTERO SCAPPI

Nel più classico stile dei romanzi storici tutti intrighi e misteri da svelare, un volume ambientato nello Stato Pontificio del XVI secolo. Una corte rinascimentale in cui banchetti opulenti e amori segreti tessevano trame all'ombra di Papa Pio V, di cui Bartolomeo Scappi era il cuoco prediletto. A lui, una figura fondamentale nella storia della gastronomia con il suo monumentale trattato di cucina, è dedicato questo romanzo in cui misteri, amori, e ingredienti e pratiche di cucina si mescolano. Il tutto a partire dal ritrovamento di alcuni diari che rivelano i segreti di una vita molto più avventurosa di quanto si sarebbe potuto immaginare.

Lo chef segreto
Crystal King
Piemme
384 pp. - 19,90 €



BAM

Provocatorio, iconoclasta, ribelle, rock and roll: Lee Tierman con il suo Black Axe Mangal ha, nel corso del tempo, costruito e decostruito e infine ancora ricostruito una, dieci, cento volte l'immaginario gastronomico londinese, a partire dal passaggio obbligato al mitico St. John. Stimolante, divertente, sempre un passo oltre il già visto e già provato. Ma sempre così meravigliosamente concentrato sul sapore e sul gusto. In questo suo primo libro di cucina riunisce le ricette più note, come la guancia di maiale, le sue famose focacce, ma soprattutto i tre elementi fondamentali della sua cucina: pane, fumo e grigliate.

Black Axe Manga
Lee Tiernan
Phaidon
216 pp. - 29.95€
in inglese

sto chef, ma è un omaggio alla cucina francese e alla Guida Michelin in uno spaccato di Francia che ha fatto la storia della cucina mondiale. Tra i miei libri di cucina preferiti c'è anche Signature Dishes That Matter *edito da Phaidon (448 pp, 45€): un libro che ripercorre a livello globale i piatti che hanno fatto storia con le relative ricette. La lettura che non smetterei mai di ripetere?* Aglio e Zaffiri *di Ruth Reichl (Ponte alle Grazie, 359 pp, 14,50€), le avventure della critica gastronomica del* NYT. [Nel prossimo numero curiosiamo tra le letture di Roberta Abate]

DESIGN

a cura di Sonia Massari

1





2



3



4

5





6

1

SE LE FOGLIE DIVENTANO POSATE

In alcuni paesi del mondo, come la Thailandia, le foglie erano spesso usate come utensile per mangiare. **Leaf Spoons** crea un ponte tra la storia e la cultura di oggi: ispirate alle foglie osservate in molte foreste di tutto il mondo, queste posate dal design inusuale stimolano il senso del tatto sulla lingua, sulle labbra e all'interno della bocca oltre a dare la possibilità di presentare il cibo in modo originale.

Mulberry Leaf Spoons
Studio William Welch
Stratford upon Avon (GB)
studiowilliam.com

PRONTI PER LA LASAGNA SOLARE?

Il team di ricerca finlandese di **SolarFoods** sta studiando come sfruttare l'energia solare come ingrediente per produrre una proteina commestibile, chiamata Solein. Il dottor Pasi Vainikka, Ceo e co-fondatore di SolarFoods, e il suo team, usano l'elettricità solare per dividere le celle di acqua e per produrre idrogeno. Quindi aggiungono a queste l'anidride carbonica e alcune sostanze nutritive come potassio, sodio e fosforo. Il tutto viene inserito in microbi derivati dal suolo per produrre cibo. Il prodotto finale ha l'aspetto e il sapore della farina di grano, ma ha all'interno 50% di proteine, 10% di zucchero e circa 25% di carboidrati. La produzione di Solein sfrutta e consuma molta meno acqua e terra rispetto alla produzione di carne o di soia.

Solarfood - solarfoods.fi

2

BICCHIERI DA CAFFÈ

Avensi propone una linea di bicchieri da caffè per ridefinire il modo di assaggiarlo. Ogni pezzo della collezione (da tre) ha una forma unica progettata per esaltare gli elementi di gusto più desiderabili (aroma, gusto, corpo, dolcezza e acidità per citarne alcuni) all'interno del caffè: è il risultato dello studio di designer, scienziati del caffè ed esperti di sensorialità di 30 paesi diversi.

Icosa Brewhouse
Mississauga (Canada)
icosabrewhouse.com

3

SMEG E LA TECNOLOGIA DI DESIGN

Il Chicago Athenaeum ha celebrato i Good Design Awards 2019 annunciando i vincitori per i migliori prodotti di design per i consumatori. Selezionata tra oltre 500 aziende da una giuria internazionale composta da architetti, designer e direttori creativi, **Smeg** e i suoi prodotti sono stati premiati per l'eccellenza nel design e nell'innovazione. Tra gli utensili premiati, Smother Milk Frother è la novità per gustare a casa un perfetto cappuccino, latte macchiato o flat white che sia.

smeg.it

4

VERSARE L'OLIO CON PRECISIONE

5

Con il set di erogatori di vetro **Oxo Good Grips** finalmente si potrà spruzzare, versare e conservare qualsiasi tipo di olio senza sgocciolare. Questo erogatore è stato progettato per versare con due velocità: con flusso controllato o con un getto costante. Il corpo in vetro borosilicato e i dettagli in acciaio inossidabile rendono questo oggetto di design perfetto per la cucina e la tavola. Tutti i pezzi si separano per una pulizia accurata.

OXO Good Grips Precision
Pour Glass Dispenser
OXO
New York (Usa)
oxo.com

DAGLI USA IL PORTA TACOS DI DESIGN

I tacos, ovvero tortillas realizzate con farina di mais o di frumento e riempite con vari golosi condimenti, sono uno street food già molto familiare e apprezzato dagli estimatori di cibo etnico anche in Italia. Il **Multi Taco Holder** è la soluzione di design per supportare 2 o 3 tacos mentre li si riempie o li si mangia. Il materiale con cui è fatto ha l'aspetto della ceramica tradizionale e ha una forma reversibile. Può essere usato con gusci di tacos morbidi o duri. È facile da pulire e lavabile in lavastoviglie.

Prepara
Montclair (Usa)
prepara.com

6

Domori: sostenibilità e formazione nella Food & Wine Academy di Roma

Parola d'ordine: **sostenibilità**. È questa la chiave dei nuovi progetti di **Domori**, azienda di cioccolato con sede a None, alle porte di Torino, che per il 2020 ha deciso di ridurre il proprio impatto ambientale. «L'anno scorso abbiamo lanciato una nuova linea di tavolette con packaging 100% riciclabili - racconta **Andrea Macchione**, AD dell'azienda - a breve introdurremo una nuova confezione in carta fatta con le bucce delle fave di cacao». Un materiale non solo riciclabile, ma di recupero: che dà nuova vita agli scarti di produzione. Si comincia con le uova di Pasqua, biologiche, ma il progetto sarà presto esteso a tutta la linea.

L'attenzione alle tematiche ambientali da parte di Domori, però, non è certo una novità: i prodotti vengono acquistati direttamente dai lavoratori della piantagione di proprietà, 320 di terreno in **Venezuela**: «Agricoltori con cui lavoriamo a stretto contatto e regolarmente pagati: aggiungiamo un margine equo al prezzo del mercato internazionale, coprendo così i costi di produzione e compensando i lavoratori». Nel frattempo a Quinto, capitale dell'Ecuador, sta per inaugurare un **Museo del Cacao**: «Progetto realizzato con il nostro supporto», mentre in Costa d'Avorio continua la collaborazione con gli agricoltori locali, «da cui acquistiamo cioccolato biologico». È proprio l'attenzione riservata agli agricoltori il vero marchio di fabbrica di Domori: una volta testate e lavorate le fave, i mastri cioccolatieri inviano il prodotto finito in piantagione, «spesso chi coltiva non assaggia poi la creazione finale. Secondo noi, questo è invece un passaggio fondamentale, per capire e correggere insieme eventuali errori e per valorizzare il loro impegno».









Nella pagina a fronte, in alto Andrea Macchione, AD di Domori. Nella altre immagini momenti della lavorazione e produzione all'interno dell'azienda piemontese. Qui sotto, i lavoratori nelle piantagioni venezuelane da cui Domori si rifornisce garantendo un prezzo equo e superiore al prezzo del mercato internazionale

Etichetta & Qualità

Promuovere e comunicare in maniera efficace il prodotto è fondamentale soprattutto in un mercato competitivo come quello italiano: «Ci sono tantissimi operatori validi oggi, alcuni più concentrati sui grandi numeri, altri impegnati nella valorizzazione delle origini e della tracciabilità della materia prima». Un dettaglio da tenere a mente «in un periodo di grandi aumenti dei costi come quello attuale». Un consiglio per l'acquisto? «Leggere attentamente l'etichetta: la lista degli ingredienti deve essere breve, essenziale. Nei nostri cioccolati si trovano solo due componenti: massa di cacao e zucchero di canna. Uno nel caso della tavoletta 100% Criollo».









Roma, a scuola di cioccolato

Novità significative anche nel campo della formazione: dopo le esperienze a Milano, Domori approda a Roma e sigla una partnership la **Gambero Rosso Academy**, partecipando a corsi per addetti ai lavori e operatori del settore, ma anche amatoriali. «Il nostro obiettivo è fare luce sul cacao di qualità, diffondendo la cultura del buon cioccolato». Sia attraverso ricette più impegnative, sia con preparazioni semplici, casalinghe, «come, per esempio, una buona cioccolata calda, fatta a partire dal cioccolato anziché dalla polvere, e con l'acqua al posto del latte». La classica bevanda dei Maya, più buona e sana.

❖ Domori - None (TO) - via Pinerolo, 72/74 - 0119863465 - domori.com
❖ Gambero Rosso Food & Wine Academy - Roma - via O. Gasparri, 17 - gamberorosso.it

PRATIC CONTRACT

- Più superficie commerciale
- Design di impatto
- Protezione da sole, vento e pioggia
- Vetrate panoramiche
- Tecnologia bioclimatica
- Pedana custom
- Illuminazione LED integrata
- 38 colori di qualità certificata
- Ecobonus del 50%



Pratic valorizza il vostro locale con le più efficaci e raffinate soluzioni outdoor, per offrire a tutti gli ospiti un comfort ideale. Le collezioni complete e disponibili per un progetto personalizzato su **pratic.it**

Pergola
Brera
con lame
retraibili

NEXT EVENT. SALONE DEL MOBILE. Pad. 15 Stand D25-D29

pratic
open air culture

AD Designwork – Image Nerokubo – Copywriting Carter&Bennett

LE STORIE

LA MAGIA BIANCA DELLO YOGURT. L'INGREDIENTE ARRIVATO DA LONTANO È DIVENTATO ITALIANISSIMO. E AMATO DAGLI CHEF ❖ CODICE ULIASSI. FENOMENOLOGIA DI UN CUOCO IRREGOLARE DALLA A ALLA Z ❖ RUFINA: ALLA SCOPERTA DEL SANGIOVESE PIÙ VERTICALE CHE CI SIA NELL'UNIVERSO DEL CHIANTI TOSCANO ❖ SPECIALE VINITALY. LARGO A ORANGE WINE E A SUPER-CALICI DI NICCHIA ❖ VIAGGIO A SARAJEVO TRA RADICI OTTOMANE E MENU CONTEMPORANEI





LA MAGIA BIANCA DELLO YOGURT. ARRIVATO DA LONTANO È DIVENTATO ITALIANISSIMO. E AMATO DAGLI CHEF

Leggero, sano, virtuoso e anche buonissimo. Lo yogurt è un prodotto ricco di sorprese, soprattutto se non ci si limita a mangiarlo dal vasetto. E tra chef e ristoratori comincia a diventare un ingrediente di culto...

parole di Luciana Squadrilli - scatti di Martino Dini

Bianco immacolato o screziato dalle nuance di frutta, cereali, cacao, caffè o miele. Voluttuosamente cremoso, compatto e consistente o quasi liquido, da bere. Magro o ricco, acido o dolce (per l'aggiunta di zucchero), principe delle diete – alzi la mano chi non si è mai ritrovato a pranzare solo con un vasetto, sperando invano di riuscire placare i morsi della fame –, snack leggero o coccola peccaminosa ma non troppo. Lo yogurt – di cui gli italiani (e in particolare le italiane) sono diventati affezionati consumatori, prima sull'onda di ragioni salutistiche e dietetiche per poi scoprirne le possibilità più lussuriose (facendo l'amore con il sapore!) e i tanti usi gastronomici – è un alimento semplice, sostanzialmente sano, molto più vario di quello che siamo abituati a pensare.



DAI SUPERMERCATI AI NEGOZI GOURMET

E non stiamo parlando dei tanti "gusti" che si avvicendano sugli scaffali refrigerati dei supermercati, nell'incessante tentativo dei grandi marchi internazionali di tenere alta l'attenzione su un prodotto che negli ultimi anni ha conosciuto per la prima volta un calo dei consumi, ad eccezione delle specialità (soprattutto quelle legate al benessere) e del settore biologico. Prendiamo invece in considerazione la sua versione più pura – lo yogurt bianco, al naturale – e ancestrale. Perché è così, dalla fermentazione probabilmente fortuita del latte conservato e trasportato negli otri di pelle di capra dai pastori dell'Asia centrale fin dal VI secolo avanti Cristo, che nasce questo prodotto. Non a caso, il nome deriva dal verbo turco *yoğurmak*, ad-

CAPRA, BUFALA, ASINA & PECORA, RARI E BUONISSIMI

La grande maggioranza dello yogurt prodotto e consumato in Italia è di **latte vaccino**. Tuttavia è possibile farlo anche con altri tipi di latte, ottenendo risultati leggermente diversi ma in ogni caso ottimi. Simile a quello vaccino ma più grasso, il **latte di bufala** è anche più ricco di proteine e dà yogurt particolarmente ricchi e cremosi. Caratteristiche simili per il **latte di pecora** – più calorico del latte vaccino ma anche più ricco di proteine, lipidi e glucidi e di retinolo e calcio – che viene utilizzato molto raramente per farne yogurt e risulta più delicato e più facilmente digeribile. C'è anche chi trasforma in yogurt il **latte d'asina**, particolarmente magro, nutriente e ben tollerato da chi ha problemi con il lattosio. Mentre un posto di riguardo – per quantitativi prodotti e consumati e per qualità – spetta allo yogurt da **latte di capra**, ricco di proteine e di minerali come potassio e ferro. Uno studio dell'Accademia Bulgara delle Scienze ha evidenziato il valore nutrizionale e salutistico dello yogurt prodotto con latte di capra e ceppi specifici di Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus (grazie all'esaltazione della proteolisi, vale a dire il processo enzimatico di "predigestione" delle proteine del latte) mentre altri studi ne confermano la maggiore capacità antiossidante rispetto a quello da latte vaccino. Per questi motivi lo yogurt di capra viene scelto da sempre più persone, soprattutto per i bambini che risultano spesso intolleranti alle proteine del latte di vacca. Per sua natura, il latte di capra ha globuli di grasso di misura inferiore e micelle caseiniche più piccole e delicate rispetto a quello vaccino, e il coagulo difficilmente risulta compatto come invece nello yogurt di vacca.

I NUMERI DELLA PRODUZIONE IN ITALIA



densare. E se si deve al biologo russo premio Nobel **Elie Metchnikoff** la dimostrazione – nel 1908 – delle proprietà salutari (poi definite *probiotiche*) dei lattobacilli dello yogurt, a quanto pare le sue virtù terapeutiche erano già note ai turchi da molto prima; tanto che nel 1542 il sultano ottomano Suleiman il Magnifico mandò in Francia un suo medico a guarire – proprio con lo yogurt – i gravosi problemi intestinali del suo alleato, il re Francesco I.

Oggi, per legge, chiamiamo yogurt "il prodotto ottenuto per coagulazione acida del latte senza successiva sottrazione di siero, per azione esclusiva di due microrganismi specifici in associazione: *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*", come si legge nel *Libro bianco sul latte e i prodotti lattiero caseari* di Assolatte. Inoltre, per mantenere le sue caratteristiche nutrizionali, i batteri in questione devono essere presenti e "vivi e vitali", al momento del consumo, in una quantità totale non inferiore a 10 milioni per grammo di prodotto, e di minimo 1 milione per grammo di ciascuna specie. Dunque la fermentazione deve avvenire per loro tramite – altrimenti si parla di latti fermentati e definiti in vario modo, come spieghiamo (vedi box) mentre eventuali aggiunte di altri microrganismi con attività probiotica, o di ingredienti per l'aromatizzazione (zucchero e panna per renderlo più dolce, cremoso e meno acido, composte o succhi di frutta, cereali, miele, caffè e altri prodotti per dare un sapore specifico) e per non oltre il 30% del prodotto finito sono successive o comunque non devono alterarne le caratteristiche di base. ▶

I MIGLIORI ARTIGIANI DELLO YOGURT

Valle d'Aosta

❖ **Lo Copafen**
Chambave (AO) - 349 5178368
locopafen.it - La famiglia Perraillon tiene ben salde le redini di questa azienda da più generazioni. Oltre alla fontina Dop e a tanti formaggi saporiti, si producono salumi, burro e un ottimo yogurt, fresco e goloso, con tanti gusti disponibili.

❖ **Fratelli Panizzi**
Courmayeur (AO) - 0165 843041
panizzicourmayeur.com - Questo caseificio a gestione familiare è noto soprattutto per la produzione di fontina d'alpeggio, ma non è da sottovalutare l'ottimo yogurt da latte vaccino sia in versione "bianca" che con la frutta, in particolare quello ai frutti di bosco.

Piemonte

❖ **Biobruni**
Montaldeo (AL) - 347 1378559
biobruni.it - Un allevamento di capre di razza Camosciata delle Alpi dove tutto è pensato e fatto nell'ottica del benessere degli animali. Dal loro profumatissimo latte – biologico – si ricavano yogurt, formaggi e kefir. L'azienda di Osvaldo Bruni produce anche miele bio.

❖ **Cascina Fontanacervo**
Villastellone (TO) - 011 9619295
fontanacervo.it - Un'azienda modello a gestione familiare che da anni fa della sostenibilità il suo vanto. La produzione, di alto livello, annovera anche un ottimo yogurt, disponibile pure magro, probiotico (da bere) e a vari gusti, di frutta e non.

❖ **La Giuncà**
Fobello (VC) - 0163 55043
lagiunca.com - Siamo nell'Alta Val di Sesia, in una piccola località a 1.200 metri di altitudine, ed è qui che il caseificio trasforma il latte della zona (delle mucche di razza Bruna Alpina e delle capre Sanex) in formaggi e latticini di livello, yogurt compreso, caprino e vaccino.

❖ **Korban**
Pezzolo Valle Uzzone (CN)
0173 388326 - korban.eu - Il caseificio artigianale si trova nell'antico borgo di Gorrino, nel cuore delle Langhe. Qui si lavora il latte di capra e di mucca solo di provenienza locale, trasformandolo in una vasta gamma di prodotti di qualità, tra cui spicca lo yogurt sia di capra che vaccino.

❖ **Le Langhette**
Saliceto (CN) - 338 4984826
lelanghette.com - Gestita da Elisa e Sara, due ragazze giovani e appassionate, quest'azienda – nata nel 2016 – dispone di allevamento di pecore e capre, pascoli e caseificio. Ottimi i formaggi, come le tume e la giuncata; squisito lo yogurt di latte di pecora. ▶

Liguria

❖ **Caseificio Val d'Aveto**
Rezzoaglio (GE) - 0185 870390
caseificiovaldaveto.com - Da latte della Val d'Aveto e zone limitrofe qui si produce un buonissimo yogurt con un metodo di lavorazione particolare che lo rende simile a quello greco. Tanti i gusti disponibili, fra i più originali bergamotto, strudel di mele, kiwi e uva spina, pesche e amaretto.

Lombardia

❖ **Il Boscasso**
Ruino (PV) - 0385 955906
ilboscasso.it - La zona è quella delle colline dell'Oltrepò Pavese, la passione è quella di Maria Chiara Onida e Aldo Galbiati, che nel 1988 hanno dato vita a questa azienda. La produzione di formaggi di capra è ad alti livelli e non manca lo yogurt, naturale o con fermenti probiotici.

❖ **Casati**
Olgiate Molgora (LC) - 328 9071772
@pg/aacasati - In Brianza, e più precisamente nella Valle Curone, da latte vaccino di alta qualità qui si producono formaggi di varie stagionature (c'è perfino una caciotta alla birra) e un ottimo yogurt, sia naturale che alla frutta.

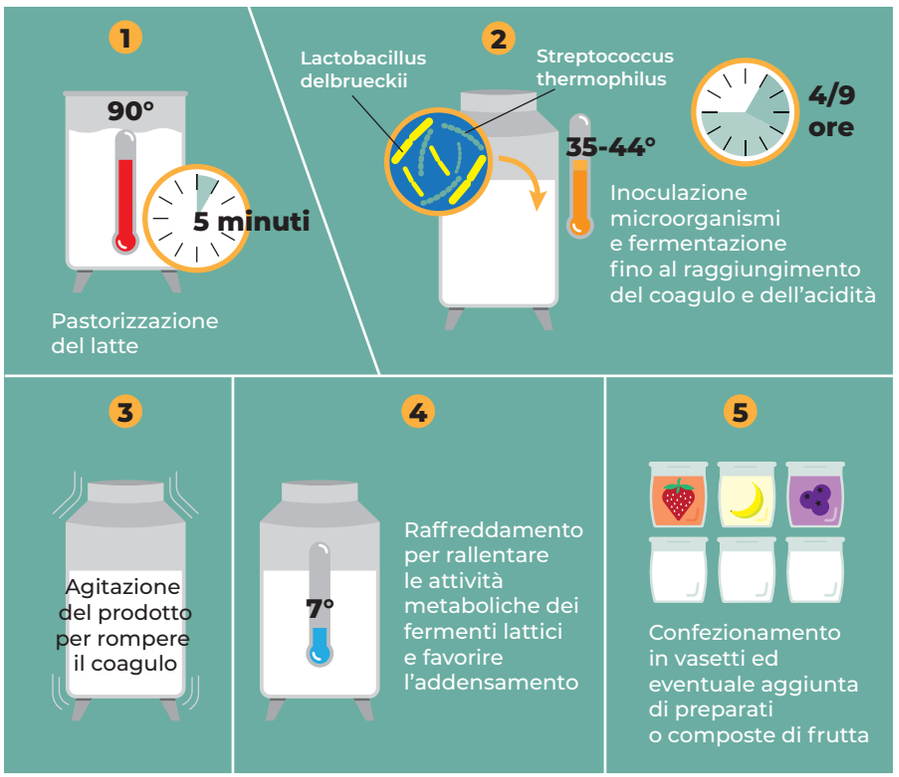
❖ **Il Colmetto**
Rodengo Saiano (BS) - 030 6811292
ilcolmetto.it - Nel cuore della Franciacorta, vigneti, frutteti, serre, allevamenti di cavalli, asini, capre, maiali e manzi, da cui si ricavano salumi e carni. Non manca il caseificio, che trasforma il latte in ottimi formaggi, con lo yogurt di capra sugli scudi. C'è pure il ristoro.

❖ **Consoli**
Rovato (BS) - 333 4463200
agricolaconsoli.com - Azienda franciacortina a conduzione familiare, con 20 ettari di terreno e 200 capre, ma anche un caseificio in cui trasforma il latte in prodotti di tutto rispetto, tra i quali lo yogurt ha un ruolo di primo piano.

❖ **Fattoria del Colle**
Gaverina Terme (BG) - 035 824435
fattoriadelcolle.it - Valida realtà attiva dal 2004, situata sul Colle Gallo, con vista sul lago di Endine. Qui, oltre al ristoro agrituristico, si fa notare la produzione propria di salumi di maiale genuini (salsicce, coppa, lardo, pancetta ecc.), nonché di formaggi, yogurt in primis.

❖ **Resistenza Casearia – Giuseppe Zen**
Milano - 02 35982848
Il polo gastronomico creato dal vulcanico Giuseppe Zen, all'interno del Mercato Coperto della Darsena, comprende anche una rivendita di formaggi a latte crudo. Ma qui fanno pure uno yogurt squisito e il kefir, con il latte d'erba di Simone Salvaderi. ▶

COME SI FA LO YOGURT



UN SAPORE CHE GUARDA A ORIENTE

Ma per apprezzarne tanto il gusto quanto le proprietà salutari, la cosa migliore sarebbe consumarlo al naturale e in versioni il più possibile rispettose della materia prima da cui nasce: il latte, che sia di vacca – come nella maggior parte dei casi – o di bufala, capra, pecora e perfino asina, ognuno con caratteristiche specifiche. Che sia per la prima colazione, accanto al caffè o al tè, per una merenda o come chiusura del pasto magari accompagnato da miele, secondo l'uso greco, lo yogurt è uno dei pochi casi in cui la bontà del cibo non contrasta con il benessere. Non pensate tuttavia che i suoi usi si limitino a questo: ancora una volta, tocca guardare soprattutto a est – anche restando molto vicini a noi, giusto dall'altra sponda del Mediterraneo – per trovare parecchi spunti.

A cominciare dalla Grecia, naturalmente. Lo yogurt è infatti protagonista di molti piatti di Vasiliki Couzina, il ristorante greco aperto nel 2016 da **Vasiliki Pierrakea** che, dopo essersi trasferita da Kalamata a Milano per studiare alla Bocconi e aver lavorato nel settore non profit, si è reinventata prima cuoca a domicilio e poi ristoratrice. Qui propone una cucina greca autentica, basata sulla memoria dei pasti familiari della domenica ma riletta in chiave moderna anche per dimostrare che, oltre a *tzatziki* (la salsa a base appunto di yogurt, cetriolo e menta, che da lei accompagna le polpette di zucchine) e *souvlaki*, c'è molto altro. Così, tra i piatti realizzati da **Eleonora Barbone**, lo yogurt lo ritroviamo anche nei dressing per le insalate, nella salsa per il pollo, nel gelato e nella mousse accompagnata da miele di timo e noci sabbiate. ▶

UN CONCORSO PER I VASETTI PIÙ BUONI

Arrivato alla decima edizione, Agri Yogurt Italia è il concorso organizzato dall'Accademia Italiana del Latte e Bevilatte, agenzia di servizi per l'agricoltura, per premiare i migliori "yogurt di fattoria", eccellenze frutto dell'allevamento sostenibile e della caseificazione artigianale realizzati da aziende agricole, caseifici sociali e piccoli produttori. L'edizione 2020 – che si è svolta tra fine gennaio e inizio febbraio in occasione di Fieragricola a Verona, in collaborazione con l'azienda FDstore – ha visto partecipare yogurt provenienti da tutta Italia, realizzati con latte vaccino, caprino, bufalino e, per la prima volta, da latte ovino. Una commissione di assaggiatori ha decretato i vincitori per ogni categoria: primo classificato nella categoria yogurt di latte vaccino è risultato quello dell'Agriturismo Fattoria del Colle a Gaverina Terme, in provincia di Bergamo; miglior yogurt da latte di capra quello dell'azienda agricola franciacortina Il Colmetto; premiati anche quello del caseificio e yogurteria Taverna Penta di Pontecagnano (Salerno) per lo yogurt da latte bufalino, e quello piemontese di Le Langhette per lo yogurt da latte di pecora.

agriyogurt.it



Veneto

❖ **La Decima**
Montecchio Precalcino (VI)
ladecima.bio - Nel cuore della campagna vicentina, un'azienda biologica e biodinamica con 84 ettari di terreni e allevamento di mucche di razza Bruna Alpina. Offre ospitalità in camere comode, ristoro e la possibilità di acquistare formaggi "della casa" e yogurt.

❖ **Ca' Donadel**
Mogliano Veneto (TV) - 331 8663646
cadonadel.it - Un'azienda con due secoli di storia alle spalle, rinnovata completamente nel 1988 e sempre con la stessa solida gestione familiare. Circa 300 vacche di razza Frisona crescono in modo ottimale, di qui una produzione degna di nota, a partire dall'ottimo yogurt.

❖ **Ca' Verde**
Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)
045 8415354 - caverde.bio
Dagli allevamenti di proprietà sia di capre che di mucche, forte del caseificio annesso, la Cooperativa 8 Marzo da oltre trent'anni produce formaggi e latticini biologici, compreso un buonissimo yogurt vaccino, anche magro e in tanti gusti.

Trentino Alto Adige

❖ **Maso Grezi**
Andalo (TN) - 0461 585875
agriturmasogrezi.it - Da generazioni impegnata nell'allevamento di vacche di razza Grigio Alpina, la famiglia Maines dispone anche di un caseificio dove trasforma il latte in prodotti genuini dal sapore unico, dai formaggi di varie stagionature al burro e allo yogurt. C'è anche il ristoro.

❖ **Maso Lüch da Pcëi**
Badia/Abtei (BZ) - 0471 849286
www.altabadialat.it/it/farm-la-fattoria/la-farm-luech-da-pcei.html - Sotto questo marchio ottimi prodotti di fattoria, compresi speck, marmellate, miele, formaggi e latticini, fatti con il latte degli allevamenti di proprietà. Squisito lo yogurt, naturale a ai gusti di frutta o cereali. Il maso comprende anche bed and breakfast e ristorante.

Friuli Venezia Giulia

❖ **San Gregorio**
Aviano (PN) - 338 1951729
massimocipolat.it - L'azienda agricola di Massimo Cipolat, aderente alla Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia, ha vinto anche un premio con il suo ottimo yogurt di capra, prodotto con il latte di camosciate delle Alpi. Buoni e profumati anche i caprini.

❖ **Fattoria Zoff**
Cormons (GO) - 0481 67204
borgdaocjs.it - In questa azienda agricola biologica si producono formaggi e latticini – a partire ▶

Ma pure, a sorpresa, nella "besciamella" per la *moussaka*, preparata senza uova e con poca farina: «*La versione tradizionale non lo prevede ma è un'usanza abbastanza diffusa nel Peloponneso e a Smirne. Io ho "rubato" la ricetta a una cuoca che la usava per la moussaka di verdure mentre la utilizzo anche per quella di carne, perché è più leggera e gustosa*».

MARINATURA DI CARNI E PESCI

Altra cucina dove lo yogurt ha un ruolo importante è quella indiana. Lo sa bene **Francesco Apreda**, che tra Nuova Deli e Mumbai – dove ha lavorato per 12 anni come chef e consulente – ha imparato l'arte della marinatura delle carni e dei pesci nello yogurt, step fondamentale per renderne possibile la cottura rapida e violenta (senza bruciarne l'interno) nel forno tandoori. Una tecnica che lo chef napoletano, dalla primavera del 2019 alla guida del ristorante Idylio di Roma dopo la lunga permanenza all'Imàgo dell'Hassler, ha applicato anche ai suoi piatti gourmet. Come nel caso del Piccione alla brace con mango e lenticchie, che fa marinare per qualche ora in yogurt e curry e cuoce brevemente prima in forno e poi in padella. Ma pure del Petto d'anatra "in stile tandoori" – un suo piatto storico che di tanto in tanto torna anche nel menu di Idylio – marinato in una miscela di yogurt vaccino e spezie prima della cottura nel tradizionale forno indiano.

LO YOGURT CHEF-MADE

C'è poi chi lo yogurt – o qualcosa di molto simile – preferisce farselo da sé, lavorando sulle fermentazioni e sugli starter per ottenere acidità e consistenze particolari da utilizzare in maniera inedita.

Da Condividere a Torino, **Federico Zanasi** parte dal Viili – una coltura batterica di origine nordeuropea – per innescare la fermentazione del latte e della panna da rinfrescare come un lievito madre, ottenendo una sorta di formaggio cremoso che ha la consistenza e acidità dello yogurt ma risulta più ricco e complesso. «*Abbiamo iniziato il nostro lavoro sulla fermentazione perché ci piaceva l'idea di avere qualcosa di "fatto in casa" ma facilmente riproducibile; lavoriamo con il Viili da circa un anno aggiustandolo di volta in volta a seconda di cosa vogliamo farci, rinfrescandolo ad esempio con latte o con panna*», racconta lo chef. «*Lavorandolo con la frusta si ottiene una sorta di burro che serviamo con la focaccia, mentre il siero che rimane, fatto ridurre, forma dei granellini acidi che contrastano bene sui dessert. Oppure lo affumichiamo a freddo, ottenendo una specie di formag-* ▶

COME RICONOSCERE LA QUALITÀ DI UN VASETTO



Per lo yogurt, come per tutti i prodotti alimentari, la qualità non può prescindere dalla materia prima. Se pensiamo che il latte porta con sé sostanze nutritive ma purtroppo anche gli antibiotici somministrati agli animali, capiamo bene quanto sia importante sapere da dove esso arrivi. "Benessere animale" – un concetto che sta diventando sempre più importante, soprattutto nel Nord Europa – non significa per forza che gli animali debbano essere allevati al pascolo, ma che vengano quanto meno garantiti certi livelli di igiene e limitato al massimo lo stress. La differenza tra i prodotti artigianali e quelli industriali non sta tanto nel processo – nel secondo caso più rapido e spinto – ma soprattutto nella qualità delle materie prime. Purtroppo non sempre l'etichetta aiuta a capire bene cosa ci sia dietro a un prodotto. Questo vale anche per lo yogurt e la cosa principale sarebbe quella di informarsi, conoscere come lavora il produttore, studiare e assaggiare il più possibile formandosi un "palato critico". Un risultato importante è stato l'obbligo (tutto italiano) di indicare in etichetta l'origine del latte per i prodotti lattiero-caseari; in questo modo si può quantomeno esser consapevoli di acquistare prodotti non provenienti da Paesi dove magari è consentito produrre i latticini con latte in polvere.

Esistono comunque dei parametri qualitativi che aiutano nella scelta. La certificazione biologica, per esempio, può rappresentare un valore aggiunto, come pure la Stg del Latte Fieno. Bisognerebbe essere un po' sospettosi davanti a tempi di scadenza eccessivamente lunghi, ottenuti aggiungendo additivi o quantità maggiori di zucchero; in media, uno yogurt artigianale ben fatto dovrebbe avere una durata massima di 35 giorni. Lo stesso vale per un prezzo troppo basso. La differenza tra i vari tipi di latte influisce di certo su gusto e consistenza – quelli di pecora e bufala sono tendenzialmente più grassi e saporiti – ma non è strettamente legata alla qualità. Mentre potrebbe essere interessante specificare in etichetta la razza, che può avere un valore importante per questioni genetiche e di condizioni di allevamento; per esempio, alcune razze vaccine autoctone come le Vacche Rosse o le Bruna Alpina, legate a precisi territori e habitat, producono meno latte, ma eccellente e dal carattere unico.

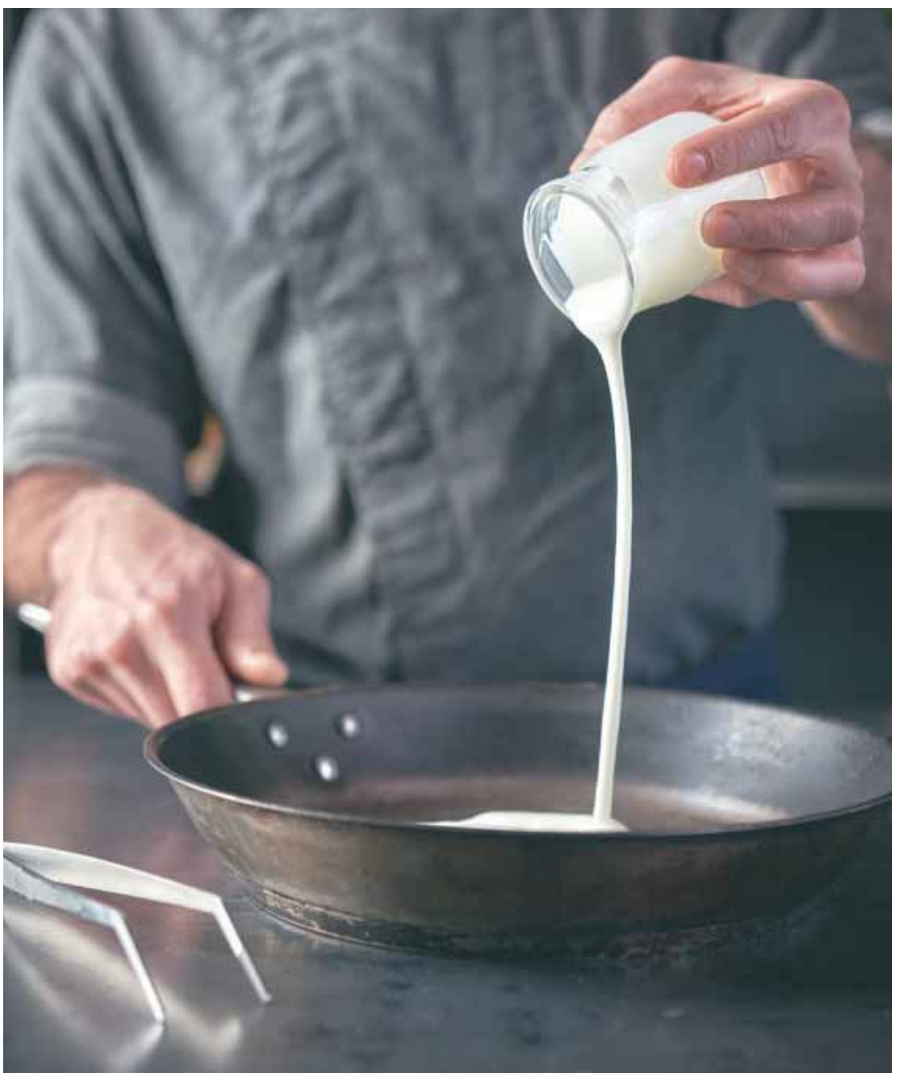
– **Enrico Panzarasa**, selezionatore di prodotti caseari

DALL'INDIA I SEGRETI DELLA MARINATURA



In India ho appreso l'arte della marinatura nello yogurt, che lì è davvero straordinario. Ho passato molto tempo a osservare come cuocessero le carni nel forno tandoori, ad altissime temperature e per pochi minuti, senza bruciarle e mantenendo l'interno morbido e succulento. Poi ho capito che il segreto stava nelle marinature molto lunghe – a volte anche sei giorni! – nello yogurt arricchito con le spezie. Con la marinatura, il composto aderisce alla carne formando sulla superficie uno strato protettivo molto resistente. Lo yogurt in sé è quasi insapore ma con la sua acidità, rafforzata dall'aggiunta di poco succo di limone, riesce a rompere le fibre intenerendo la carne che così si cuoce rapidamente facendo penetrare le spezie che vengono assorbite in maniera ottimale dando un grande sapore. La carne resta morbida e gustosa. Uso una tecnica simile anche per il pollo ai peperoni alla romana che fa parte del mio menu Inside The Pantheon, dedicato ai sapori tradizionali della Capitale rivisti a modo mio. In questo caso però la marinatura non è nello yogurt ma in una salamoia di peperoni arrostiti in cui la carne sosta per cinque giorni. Lo scopo però è lo stesso della tecnica indiana: intenerire le fibre riuscendo a ottenere una cottura e succulenza omogenea per le cosce e il petto.

– **Francesco Apreda**, chef di Idylio
al The Pantheon Iconic Rome Hotel



dallo yogurt – con il latte di mucche dei loro allevamenti. E c'è anche una linea di cosmetici al latte. Inoltre, si offre ospitalità nell'annesso agriturismo Borg da Ocjs.

Emilia Romagna

❖ **Antico Podere Bernardi**
Villa d'Aiano (BO) - 051 914476
anticopoderebernardi.it - Tra i boschi dell'appennino bolognese, a 700 metri di altitudine, da un allevamento di mucche di razza Bruna si produce un ottimo yogurt biologico. Tutto il processo (raccolta fieno, allevamento e trasformazione) avviene nell'azienda, gestita da Pio e Nicoletta.

❖ **Il Cantone**
Guastalla (RE) - 0522 219765
ilcantonevaccherosse.it - Dal pregiato latte delle Vacche Rosse qui da anni si produce il Parmigiano Reggiano, ma dal 2016 si lavora il latte per ricavarne caciotte, primosale, panna cotta e un ottimo yogurt, sia "bianco" che in tanti gusti di frutta e non, tutti da provare. In vendita anche carni.

❖ **Le Capre della Selva Romanesca**
Frassinoro (MO) - 349 5368700
capredellaselva.it - Dal profumato latte della razza Camosciata delle Alpi allevata in loco, grazie al caseificio aziendale modello qui si producono caprini e yogurt di capra, entrambi biologici certificati. Oltre a quello "bianco", tanti gusti di frutta e non, uno più buono dell'altro.

Toscana

❖ **Inno al Sole-La Maremmana**
Grosseto - 0564 1768089
lamaremmana.it - Nel cuore della Maremma, questa azienda modello che fonda la sua attività ispirandosi ai principi di economia circolare e sostenibilità alleva bufale, il cui latte viene lavorato in loco e dà origine a una vasta gamma di formaggi di stagionature differenti e a un ottimo yogurt.

❖ **Poggio di Camporbiano**
Gambassi Terme (FI) - 0571 678030
poggiodicamporbiano.it - Realtà agricola attiva dal 1988, comprensiva di terreni coltivati, frutteti, orti, allevamenti di cavalli, mucche e capre, caseificio. Dal latte biologico deriva un'ampia gamma di formaggi caprini e vaccini stagionati e freschi, tra cui un buonissimo yogurt.

❖ **Il Sasso**
Borgo San Lorenzo (FI) - 055 0763197
@aziendaagricolailsasso - Salvatore Farina è il titolare di questa azienda agricola del Mugello, che può contare su un cospicuo numero di capi di pecore di razza sarda. Con il loro latte, fra l'altro, si ottiene un buonissimo yogurt, sia nella versione "bianca" che in vari gusti di frutta. ▶

Marche

❖ **Piandelmedico-Trionfi Honorati**
Jesi (AN) - 0731 208397
@caseificiopiandelmedico.trionfihonorati
Inaugurato nel 2014, il caseificio lavora circa 30 tipi di latticini e formaggi, oltre allo yogurt di mucca e di bufala con il latte dei loro allevamenti. Si vendono anche marmellate, pane e prodotti di forno, tutto con materie prime di produzione propria.

❖ **Pittalis**
Trecastelli (AN) - 071 9739497
pittalis.it - L'azienda produce ottimi yogurt (anche bio), bianco classico o compatto o ancora yogurt da bere, e poi in vari gusti (fragola, albicocca, arancia e zenzero, caffè, castagna, cacao, cereali...) sempre con la massima attenzione alla lavorazione e alla qualità del latte.

Umbria

❖ **Mazzatosta**
Bettona (PG) - 075 9869601
caseificiomazzatosta.com - In questo caseificio, a gestione familiare dal 1971, si trovano formaggi freschi e stagionati, ricotta e mozzarelle, burro, ma anche un buonissimo yogurt artigianale vaccino, fatto con latte fornito da allevamenti controllati..

❖ **Il Secondo Altopiano**
Orvieto (TR) - 328 5696223
ilsecondoaltopiano.com - Non lontana dal Castello di San Quirico, l'azienda di Emanuele La Barbera e Alessandra Rabitti è una vera e propria oasi di tranquillità. In questo contesto si allevano capre della razza Camosciata delle Alpi, dal cui latte si ricavano formaggi e uno yogurt eccellente.

Lazio

❖ **Barikama**
Campagnano (RM) - Casale Martignano - 339 6450624 - 328 0822507 barikama.altervista.org
Bel progetto nato da un gruppo di rifugiati africani con l'intento di dare un'occupazione a persone svantaggiate nel rispetto dell'ambiente e dell'etica del lavoro. Oltre allo yogurt producono ortaggi, salse di pomodoro, sottoli e creme di verdure.

❖ **Fattoria Lucciano**
Civita Castellana (VT) - 0761 540434
fattorialucciano.com - Realtà a conduzione familiare dal 1989, con azienda agricola biologica, ospitalità e ristoro, allevamento di mucche razza Bruna Alpina, caseificio in cui si producono ottimi formaggi (come il caciocavallo stagionato), latticini e uno squisito yogurt a coagulo compatto.

❖ **Casale Nibbi**
Amatrice (RI) - 328 4287300
366 4754635 ▶

IL "CASO" ALTO ADIGE

Aria pura, pascoli di montagna, acque incontaminate. Non è un caso che il latte altoatesino e i suoi derivati godano di una fama eccellente. Alla qualità si sommano anche numeri non da poco, considerando la superficie relativamente ridotta: nella provincia di Bolzano – secondo i dati della Relazione agraria e forestale 2018 – si contano circa 128mila bovini, 40mila ovini e 27mila caprini, per una produzione complessiva di 407.300 tonnellate di latte, di cui quasi 14mila bio. Oltre il 78% del latte, conferito in gran parte alle latterie sociali, viene trasformato in derivati (dai formaggi al burro), per un fatturato complessivo di 513 milioni di euro. Un posto di riguardo spetta allo yogurt, comparto in crescita costante di cui nel 2018 sono stati prodotti 149,3 milioni di kg (+6,1% rispetto al 2017). Di questi, ben 7 milioni di kg sono rappresentati da yogurt prodotto con Latte Fieno Bio, da mucche che mangiano fieno, cereali e specie erbacee, senza OGM e insilati secondo il preciso disciplinare STG. Gran parte della produzione di yogurt altoatesina – che rappresenta circa la metà di quella italiana, con 1 miliardo di vasetti l'anno sui 1,9 miliardi complessivi – ruota attorno a due nomi storici: **Mila**, cooperativa nata nel 1957 a Bolzano e oggi parte del gruppo Milkon Alto Adige, che lavora il latte – di vacca e di capra – di circa 2.400 piccoli masi di alta montagna, alcuni dei quali offrono anche ospitalità. La gamma di yogurt Mila comprende anche yogurt da bere, edizioni limitate stagionali, yogurt da Latte Fieno e lo Skyr, dalla ricetta islandese (vedi box). E la **Latteria di Vipiteno**, a ridosso del Brennero, che da oltre 100 anni raccoglie e lavora il latte degli allevatori locali trasformandolo soprattutto in yogurt cremoso, al naturale o con un'ampia scelta di gusti da quelli "locali" come miele e melissa a quelli esotici. Ogni anno a luglio la Latteria organizza **Le Giornate dello Yogurt**, con un programma che si snoda tra visite ai masi e agli stabilimenti, escursioni, degustazioni e giochi a tema. Ma nel panorama regionale c'è spazio anche per realtà più piccole come la **Latteria Merano**: nata nel 1954 come Latteria Sociale che conta oggi circa 500 soci, ha iniziato a produrre yogurt nel 1987 lavorando il latte raccolto ogni mattina nei masi d'alpeggio.

UN SUPER FOOD CHE DONA GIOIA



Lo yogurt, è essenziale nella dieta ellenica quotidiana di grandi e piccini, è un alimento prezioso e digeribile ad alto valore biologico. Ottimo con ogni pasto, lo yogurt è ampiamente usato nella cucina greca: va sopra il pilaf o come accompagnamento rinfrescante agli spuntini piccanti. Viene servito con verdure grigliate e fritte, polpette e carni grigliate. È usato come salsa, come condimento in varie insalate, cotto su pollo e alcuni piatti di manzo fino a quando non si addensa e impasta come la besciamella. È usato come condimento, mescolato con cetriolo e aglio per fare il famoso tzaztiki (come nel nostro tagliere: Aplistia - fantastischerie elleniche); ma si trova anche sulle torte salate con farina di mais: una tradizione degli altopiani settentrionali della Grecia. In alcune zone, è anche servito come una fresca zuppa estiva.

– **Vasiliki Pierrakea**, patronne di Vasiliki Kouzina a Milano



gio affumicato. Mentre nei gelati ci aiuta ad avere cremosità senza aggiungere un grammo di zucchero». Dalla ricerca di Zanasi e del suo team sono nate proposte come il Tomino elettrico – sorta di formaggio fresco a base di feta, "yogurt" e colla di pesce, servito come snack iniziale sulla falsariga del classico tomino al verde piemontese – o l'insolito dessert a base di gelato al viili e miele millefiori servito con caco mela arrostita al Josper, semi di zucca, olio di semi di zucca e semi di frutto della passione, giocando tra consistenze diverse e note acide, tostate, lattiche e dolci senza zuccheri aggiunti.

RICETTE IN VERSIONE ANTROPOLOGICA

Nasce invece da una riflessione più ampia sugli aspetti antropologici dello yogurt – come di altri cibi intrinsecamente mediterranei – il lavoro di **Marco Ambrosino**, da 28 Posti a Milano. «*È un prodotto fermentato che nasce dalla gestione "sbagliata" della conservazione del latte* – spiega lo chef nato a Procida – *spesso lo si considera un alimento legato alla montagna ma la sua origine è nelle zone calde del Medio Oriente, dalla necessità di conservare e trasportare il latte comune a tutto il mondo della caseificazione. Da 28 Posti non usiamo molti latticini ma mi piace ricreare le sensazioni umami del formaggio lavorando su altri ingredienti come i legumi o la frutta secca. Così abbiamo messo a punto dei processi di acidificazione partendo dal latte di mandorla fatto da noi con le mandorle fresche, cui aggiungiamo fermenti per ottenere dei prodotti simili allo yogurt, alla ricotta o al formaggio*». Ad esempio, lo "yogurt" di mandorla, dal gusto acidulo ma delicatamente mandorlato, accompagna insieme ▶

melemangio.it - Azienda agricola biologica nei pressi del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Qui si producono frutta e ortaggi bio, formaggi, yogurt di latte vaccino (anche alla frutta).

❖ **Piccola Formaggeria Artigiana**
Viterbo - 328 0063238
piccolaformaggeriaartigiana.com
Marco Borgognoni produce yogurt bianco naturale di pecora, più strutturato e solitamente più denso di quelli di mucca per via della ricchezza di base del latte in microelementi, essendo comunque le pecore in genere alimentate a pascolo ed erba.

Abruzzo e Molise

❖ **La Mascionara**
Campotosto (AQ) - 340 2334530
@lamascionara - Rinaldo D'Alessio alleva suini e ovini e produce carni fresche, salumi e formaggi. Buonissimo lo yogurt di pecora a coagulo intero.

❖ **La Perla del Vomano**
Castellalto (TE) - 0861 57280
@laperladelvomano - Dal 2014 questa azienda familiare produce formaggi e latticini con il latte ovino e bovino proveniente da allevamenti controllati della zona.

❖ **Rio Freddo**
San Polo Matese (CB) - 0874 1866286
caseificioriofreddo.com
Marco Romano è un ottimo punto di riferimento per acquistare tanti ottimi formaggi e latticini di qualità (mozzarella in primis), tra cui spicca lo yogurt vaccino.

Campania

❖ **Barlotti**
Capaccio-Paestum (SA) - 0828 811146
barlotti.it - Bella realtà di lunga tradizione e gestione familiare, che vanta una alta gamma di prodotti caseari basati solo ed esclusivamente sul latte proveniente dagli allevamenti di proprietà. Fra questi, non poteva mancare lo yogurt, bianco o in tanti ottimi gusti.

❖ **Consorzio Latte Nobile dell'Appennino Campano (LA.N.A.C.)**
Castelpagano (BN) - 081 8247559
339 8653143 - latteappenninocampano.it
Ne fanno parte un gruppo di coltivatori che seguono la stessa filosofia, ovvero il controllo della qualità dell'alimentazione dei capi di bestiame e della quantità del latte. Oltre al latte nobile vaccino, a formaggi e dessert, spicca uno yogurt notevole.

❖ **Casa Madaio**
Eboli (SA) - 0828 364815
casamadaio.it
Qui a Casa Madaio da molti anni si affinano formaggi, ma forse pochi sanno che si producono anche. Fra le tante prelibatezze, merita una ▶

LE 8 TIPOLOGIE

1 Magro

Quantità di grassi inferiore all'1%

2 Parzialmente scremato

Grassi tra 1,5% e 1,8%

3 Intero

Grassi totali superiori al 3%

4 Cremoso

I fermenti lattici vengono aggiunti in lavorazione creando la formazione del coagulo e facendo raggiungere una determinata acidità; a questo punto lo yogurt viene agitato per ottenere la rottura del coagulo che conferisce al prodotto la sua struttura omogenea e cremosa. È necessaria una fase di raffreddamento.

5 Compatto

Lo yogurt viene invece addizionato di fermenti dopo la pastorizzazione e subito confezionato, lasciando il coagulo intero; la fermentazione avviene nel vasetto, stoccato in celle a temperatura costante fino al raggiungimento del valore di acidità voluto.

6 Da bere

Chiamato anche liquido, è uno yogurt a coagulo rotto con un residuo magro più basso mentre il raffreddamento è più spinto.

7 Greco

Ha in realtà origini bulgare ed è frutto di tre successive filtrazioni (di cui la terza, molto lenta, è quella che fa la differenza) cui si deve la texture particolarmente densa del prodotto finale, con meno lattosio.

8 Probiotici

Sono yogurt prodotti normalmente (con Lactobacillus bulgaricus e lo Streptococcus thermophilus) cui vengono addizionati microrganismi – solitamente appartenenti ai generi Lactobacillus e Bifidobacterium – che hanno effetti benefici per la salute umana, e in particolare aiutano il microambiente del colon.

TUTTI I FRATELLI DELLO YOGURT

Lo yogurt fa parte della grande famiglia dei "latti fermentati", composta da numerosi prodotti. All'origine di essi – ma anche di molti altri che compaiono sulle nostre tavole – ci sono alcuni principi comuni: conservare o riutilizzare attraverso la fermentazione, che dà spesso vita ad alimenti particolarmente indicati per il riequilibrio della flora intestinale. Se nel caso dello yogurt questo processo si deve a due batteri specifici (il Lactobacillus bulgaricus e lo Streptococcus thermophilus) ci sono altri prodotti simili, tipici di differenti culture gastronomiche, che vengono realizzati con altri ceppi batterici.

Kefir: originario della zona caucasica e oggi diffuso nell'area dell'ex Unione Sovietica, è una bevanda dal gusto piacevolmente fresco e acidulo ottenuta facendo fermentare il latte (o l'acqua) con uno starter a base di "grani di kefir", o kefiran, formati di colonie di lattobacilli (L. caucasicus, L. casei, L. brevis, L. acidophilus), lieviti (Saccharomyces kefir, Torula kefir) e altri batteri in associazione simbiotica.

Ayran: molto popolare in Turchia e in tutta la penisola balcanica (ma anche in Medio Oriente) è una bevanda a base di yogurt – di solito da latte ovino o vaccino – acqua e sale (che ne prolungava la conservazione), utile come prebiotico, integratore salino e per smussare le note piccanti e speziate delle cucine locali. Prende nomi e sfumature diverse a seconda

alla salsa di ceci fermentati il prosciutto di agnello – marinato in una salamoia speziata e poi cotto al vapore e affumicato – che rimanda alla Grecia. Mentre la "ricotta" di mandorle – ottenuta facendo cagliare il latte con sale e aceto e poi centrifugandolo – la usa soprattutto nei dessert, come pure il kefir – con aggiunta di fermenti lattici – che dà al gelato una nota acidula differente; il siero ottenuto dalla bollitura dello "yogurt" invece, dall'acidità concentrata, viene usato come ingrediente di base per molte preparazioni, dai sorbetti alle marinate. E la ricerca non si ferma: «*Con l'aiuto di un microbiologo stiamo lavorando sulla possibile "evoluzione" di pesce, carne o verdura in un liquido fatto acidificare come lo yogurt, con un effetto simile alla marinatura ma senza usare il succo di limone. Stiamo sperimentando anche sui diversi materiali per la conservazione di questi prodotti: a seconda che si usi corteccia, impasto di creta, fieno o altro le sensazioni organolettiche possono essere molto diverse. Mentre in alcune salse aggiungiamo un liquido di fermentazione dell'orzo ottenuto inoculando spore di Aspergillus luchuensis* (un fungo usato in Giappone per la produzione dell'awamori, distillato alcolico tipico di Okinawa, ndr) *che danno note agrumate e di mela verde, e successivamente sottoposto a una seconda fermentazione lattica con acqua e sale; il risultato è un'acqua fermentata dalle note di frutta acerba che rende più interessante, ad esempio, il fondo per un pesce alla griglia*».

L'UTILIZZO IN PASTICCERIA

Molto apprezzato in gelateria – ma attenzione, per essere chiamato gelato "allo" e non "con" yogurt ce ne dovrebbe essere almeno il 40% – lo

di dove viene prodotto e consumato: più o meno dolce e denso, in alcuni casi leggermente affumicato, in Armenia, Iran e Afghanistan si beve anche mescolato ad acqua gassata.

Lassi: è una sorta di ayran, spesso insaporito con frutta. Si usa molto in India e in Nord Europa.

Skyr: è una specialità islandese – da qualche tempo arrivata anche in Italia – d'antica origine vichinga; sebbene sia tecnicamente un formaggio fresco, il gusto e la consistenza (simile a quella dello yogurt greco) lo fanno assimilare allo yogurt; il latte vaccino scremato viene fatto coagulare tramite l'acidificazione con latto-batteri, tradizionalmente provenienti dalla lavorazione precedente. Povero di grassi e ricco di proteine, oggi venduto anche in versione da bere o alla frutta, viene servito solitamente mescolato con dello o della panna liquida, zucchero, a colazione o per merenda.

Yakult: nasce in Giappone nel 1935, ma indica insieme un prodotto e un marchio. Si tratta di una bevanda a base di glucosio e latte fatti fermentare con Lactobacillus casei Shirota; il risultato viene diluito con acqua e addizionato di zucchero e aromi.

yogurt si rivela un ottimo ingrediente anche in pasticceria.

Fabrizio Fiorani, giovane pastry chef romano che dopo la lunga esperienza giapponese è tornato in Italia - e che, alla vigilia di un rientro importante su Roma, firma i dessert del Duomo di **Ciccio Sultano** a Ragusa - negli anni trascorsi al ristorante **Luca Fantin** da Bulgari a Tokyo ha lavorato molto sulle sfumature del latte (e dello yogurt) vaccino di Hokkaido, la grande isola del Giappone del Nord i cui pascoli e allevamenti sono alla base di un'eccellente materia prima. E se intorno al gusto puro del latte di Hokkaido, nelle sue sfaccettature, è nato il raffinato dessert *Latte*, nella *Composizione di fichi e yogurt di Hokkaido* ha esaltato sapore e consistenza del prodotto fermentato accostandolo agli strepitosi fichi locali, freschi e in meringa, e al miele. «*Quando hai dei prodotti del genere, di qualità eccelsa* – spiega – *li devi toccare il meno possibile; prima si tendeva a mettere in risalto la tecnica creando composizioni elaborate ma ora anche in pasticceria si torna a dare priorità all'ingrediente mettendo in primo piano il gusto. Allora anche una combinazione semplice e certo non originale come ad esempio quella tra yogurt, miele Thun e noci di Sorrento può diventare un "dessert" clamoroso*». Mentre a casa, Fiorani – premiato come miglior Pastry Chef dalla 50 Best Restaurants Asia 2019 – lo utilizza anche per rendere più goloso e soffice l'impasto dei pancake – con farina integrale, olio di riso, lievito, uova e latte – da cuocere in padella con del buon burro e servire con sciroppo d'acero, per una prima colazione da campioni.

Da Zia Restaurant a Roma, **Antonio Ziantoni** e il pasticcere e braccio ▶

menzione a sé lo splendido yogurt di bufala, ottenuto da coagulo intero all'interno di ogni singolo vasetto.

❖ **San Salvatore**
Capaccio-Paestum (SA) - 0828 1998888
bufalabiosansalvatore.com
Dal latte di oltre 1.300 bufale, seguite con passione dalla famiglia Letizia e dai suoi collaboratori, si produce uno splendido yogurt, naturale e non. L'azienda è nota anche per i vini e l'olio extravergine d'oliva. Accogliente punto di ristoro (ladispensa1988.it)

❖ **Savoia**
Roccabascerana (AV)- 339 1234657
@francescosavoiaformaggi - L'anima di tutto è Francesco Savoia, che si occupa amorevolmente del suo allevamento di mucche di razza Pezzata Rossa, ed è sempre lui che con il loro latte oltre ai formaggi – freschi e stagionati – fa un ottimo yogurt probiotico.

❖ **Taverna Penta**
Pontecagnano Faiano (SA)
089 383268 - tavernapenta.it
Nota soprattutto per la mozzarella di bufala Dop, l'azienda di Filippo Morese si fa apprezzare anche per lo yogurt di latte di bufala, che è possibile degustare all'annessa yogurteria dove si acquistano tutte le prelibatezze della casa (gelati, formaggi ecc.).

❖ **Vannulo**
Capaccio-Paestum (SA) - 0828 724765
vannulo.it - Azienda agricola biologica certificata, condotta in modo impeccabile, con allevamento di bufale e caseificio, ma pure bottega del pane, della pelle e del cioccolato, oltre a un interessante museo. Lo yogurt, favoloso, si gusta anche alla loro yogurteria.

Puglia

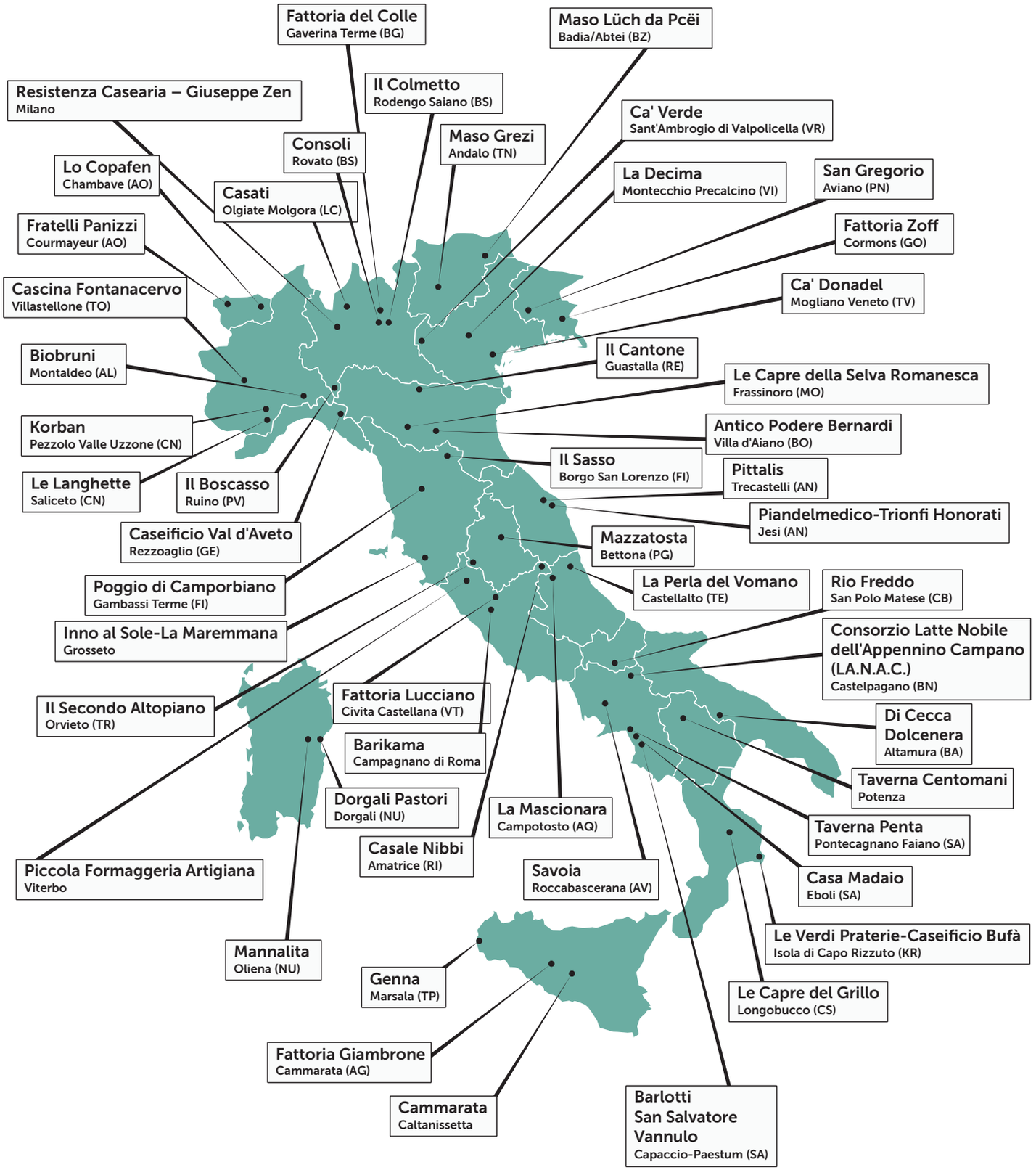
❖ **Di Cecca**
Altamura (BA) - 380 7884630
www.facebook.com/Caseificio-Dicecca-161760843882285 - Dal 1930 una produzione artigianale di latticini di alta qualità e inconfondibile sapore, yogurt compreso, ovviamente, ma anche burrata, stracciatella e compagnia. Il latte proviene da allevamenti "sicuri" della Murgia.

❖ **Dolcenera**
Altamura (BA) - 080 2464778
bufaladolcenera.it - Qualità garantita dal controllo scrupoloso di tutta la filiera produttiva, dall'allevamento di bufale alla trasformazione del loro latte, che avviene sempre e non oltre le 24 ore dalla mungitura. Di qui un ottimo yogurt.

Basilicata

❖ **Taverna Centomani**
Potenza - 320 9297502
tavernacentomani.it
A pochi minuti dal centro, l'azienda di Anna Chiara Affinito è una bella realtà che comprende camere confortevoli ▶

I MIGLIORI ARTIGIANI DELLO YOGURT





destro **Christian Marasca** mandano in tavola un dessert monocromatico – *Yogurt, mirtilli e robiola* – che a dispetto del candore lattico sorprende per equilibrio, carattere e complessità grazie all'accostamento di yogurt (quello di bufala, lavorato insieme a panna, mascarpone e cioccolato bianco in un cremoso), frutti di bosco (in purea e aceto, racchiusi nel cuore del cremoso di yogurt), gelato di robiola di Roccaverano, lamine di meringa e polvere alla vaniglia, alternando rotondità e acidità.

Loretta Fanella, che si alterna tra il suo Pastry Lab di Livorno e progetti come *Sù!* – rivisitazione del tiramisù giocato su consistenze innovative – e i dolci d'autore per il bistrot romano Casa & Bottega, lo usa invece spesso per i suoi dessert, sia puro sia nelle preparazioni: «*Mi aiuta a pulire il palato e a riequilibrare i sapori, grazie alla sua acidità, insieme o in alternativa a lamponi e frutti rossi. Preferisco quello greco, più acido e fresco, sempre bianco e non aromatizzato. Lo uso sia puro, ad esempio sul fondo del piatto alternandolo ad altre consistenze, sia nelle preparazioni: cremosi, mousse, gelati ma anche nel plumcake che utilizzo spesso come base per i dessert composti*». Torna alla mente il dessert dedicato alla primavera che proponeva già quando era all'**Enoteca Pinchiorri**, con cremoso allo yogurt ricoperto di granella di pistacchio, gelato al pistacchio e biscotto e meringa al frutto della passione, più una meringa alle mandorle per creare le ali dell'uccellino così disegnato. Mentre da Casa & Bottega si può assaggiare il dessert monoporzione bianco – realizzabile anche in formato grande – con mousse allo yogurt, mousse al cocco e gelatina di fragole. Essenziale e delizioso. ❖

e silenziose, punto di ristoro e produzione di un ottimo yogurt vaccino, stracchino, latte e mozzarella.

Calabria

❖ **Le Capre del Grillo**
Longobucco (CS) - 338 5491927
lecapredelgrillo.com
Dalle capre di razza Camosciata delle Alpi si ottengono latte, formaggi e uno yogurt squisito, digeribile e goloso.

❖ **Le Verdi Praterie-Caseificio Bufà**
Isola di Capo Rizzuto (KR)
0962 792400 - bufa.it - L'azienda di Massimo Marrelli, nata nel 2005, comprende 200 ettari di terreni coltivati a foraggi, frutteti, vigneti e orto, l'allevamento di 500 bufale e il Caseificio Bufà, che lavora esclusivamente il latte di produzione propria. Ottimo lo yogurt, non da meno gli altri formaggi.

Sicilia

❖ **Cammarata**
Caltanissetta - 335 6524913
338 3589528 - aziendacammarata.it
Luca Cammarata si occupa in modo esemplare dell'allevamento di oltre 200 capre di razza Maltese dalle quali, fra l'altro, ricava ricotta, del buon latte e degli ottimi yogurt, tutto biologico.

❖ **Genna**
Marsala (TP) - 349 7496184
@Caseificio Genna - Con il marchio Pecora d'Oro propone yogurt da bere probiotico e una linea di yogurt cremosi in vasetto, tutti senza lattosio.

❖ **Fattoria Giambrone**
Cammarata (AG) - 0922 900621
328 0222381 - fattoriagiambrone.it
Da vacche di razza Bruna italiana del proprio allevamento, nell'annesso caseificio il latte viene trasformato in yogurt, ricotta, mozzarella e altri prodotti. L'azienda, a gestione familiare, dispone anche di frutteti e orti. Si organizzano degustazioni guidate di formaggi.

Sardegna

❖ **Dorgali Pastori**
Dorgali (NU) - 0784 96517
dorgalipastori.it - Una cooperativa che dal 1972 lavora per salvaguardare tradizioni e sapori della Barbagia. Lo fa curando gli allevamenti di capre e pecore di razza sarda, e lavorando con sapienza il latte dei suoi animali. Non poteva mancare lo yogurt, sia ovino che caprino.

❖ **Mannalita**
Oliena (NU) - 339 2885887
mannalita.it - Alle pendici del Monte Corrasi, Danilo Farina cura personalmente il suo piccolo gregge di capre e con il latte ottenuto prepara ottimi latticini e formaggi, dai più freschi ai più stagionati. Uno spazio importante occupa lo yogurt, qui chiamato su joddu.


Mauro
Uliassi



CODICE ULIASSI. FENOMENOLOGIA DI UN CUOCO IRREGOLARE DALLA A ALLA Z

Siamo stati giorni e giorni, lo scorso dicembre, con Uliassi nella cucina del suo ristorante a Senigallia. Sì, proprio in cucina. Dentro. Con lui e la sua squadra. Siamo andati insieme a casa, al mercato. Lo abbiamo perfino convinto a rendere pubbliche - per la prima volta! - le sue fotografie. In questo articolo un modo particolare per raccontare un grande chef. Un modo unico

parole di Sonia Gioia - scatti di Sonia Gioia e Mauro Uliassi

Che fanno i cuochi mentre i camerieri accolgono, sorridono, apparecchiano, mescono? Beh, cucinano. E basta? Quali sono le relazioni interne alle brigate di sala e di cucina? E quali fra l'una e l'altra? Cosa succede prima, durante e dopo il servizio? Come si sceglie un fornitore? Qual è il metro che misura l'artigiano onesto? Come nasce un piatto? Strofinando la lampada o tramite processi di creatività organizzata? Per rispondere a queste e altre domande non ci siamo limitati a chiedere, volevamo vedere, in presa diretta. E abbiamo puntato alto, chiedendo asilo a uno degli alfieri della cucina italiana, Mauro Uliassi. Che non solo ci ha aperto le porte del ristorante, ma ci ha offerto un punto di osservazione privilegiato: la cucina, una postazione al di qua dei doppi battenti fra il pass e i tavoli. Abbiamo occupato quella postazione stabilmente per diversi giorni consecutivi agli inizi di dicembre 2019. Tutti i giorni, nessuno escluso, Uliassi è arrivato cantando "mite agnello redentooorrr". Attacchi di devozione? Non solo, malgrado un passato da chierichetto. Per la gang Uliassi la vigilia del Santo Natale segna la fine dell'anno lavorativo, le vacanze si approssimano, l'umore è altissimo e le carole ci stanno meglio di uno swing. Dopo la prima, le porte si sono aperte una ad una. Sous chef, camerieri, commis, lavapiatti, si sono raccontati a loro volta. Catia si è spinta anche oltre: ci ha aperto le porte della sua casa, e della sua intimità, insieme a mamma Bianca e papà Franco, protagonisti di uno sketch irresistibile fra gli imbattuti campioni di pragmatismo di casa Uliassi. Mauro Uliassi non è stato da meno. Ci ha concesso scampoli di riflessioni e vita privatissima: come un ultimo, memorabile incontro con Chantal Susanna Sandra, regina di cuori (e di discrezione) al suo fianco da 35 anni. Ci ha consentito di accompagnarlo al mer-



1



2

cato del pesce prima, poi a quello dei fiori di Senigallia. E per l'occasione ha ripreso fra le mani un vecchio amore, quello per la fotografia, scattando alcune delle foto che accompagnano questo reportage embedded. Non fotografava da anni. E non è mai accaduto prima che acconsentisse a rendere pubblici i suoi scatti.

A COME AGNELLO FUORI DI TESTA

Le signore siedono al civico 6 della Banchina di Levante nei loro abiti migliori. Con gesto regale mandano giù frammenti di cervello, lingua, pancia, sfere oculari che compongono l'anatomia dell'*Agnello fuori di testa*. Gli scarti elevati al rango di protagonisti assoluti del piatto, concepito per chiudere il circo Barnum della degustazione, rispondono a un teorema preciso. L'ultima portata deve condensare due principi: inchiodarsi nel ricordo per la forza extra-strong del sapore – che sia di stalla, iodato o fenico – e per la capacità di rievocare memorie sopite nel patrimonio genetico-gustativo. A questo teorema rispondono il Colombaccio alla marchigiana o il Baccalà, indagato nelle sue mille possibilità. Un'operazione di carotaggio nella memoria personale e collettiva, svelata da Mauro Uliassi sul palco di Identità Golose, edizione 2019: «*Ero poco più che bambino quando, andando a caccia con mio padre, ci fermavamo a mangiare l'agnello dei Monti Sibillini. Il sapore era intenso, mangiavamo anche castrato e testa d'agnello. Il piatto contadino che ci servivano era un pane secco bagnato con brodo di pecora, condito con sugo d'agnello e infornato come fosse un timballo, una lasagna. È da qui che abbiamo tratto ispirazione*». Le reti a strascico della creatività raccolgono le memorie di contadini e pescatori, un percorso che si risolve nella manciata di metri quadri che dall'entroterra marchigiano spingono verso la costa adriatica, dalle profondità del mare alla campagna. Come nella formula cristallizzata dalla grande cucina regionale italiana, il punto di innesco è il gusto pungente della fame, che aguzza l'ingegno e scova il sapore nei succhi aspersi dalle teste dei crostacei, nelle interiora dei pesci, i sughi fatti con le creste che sanno di aia, il sangue ossidato della selvaggina. L'Agnello fuori di testa parla di pane (quello di Francesca, vedi lettera P), e gli scarti si presentano ingentiliti con un gran bouquet di erbe mediterranee, timo serpillo, maggiorana, menta. «Nel grasso si annida il vero sapore della pecora. Il fondo d'agnello è invece fatto con la spalla, con le parti più ricche di collagene: abbiamo capito che quelle comunicano il gusto vero. E poi la testa ingrassata nel lardo, chiuso nella stagnola e cucinata a ottanta gradi». Il segreto dello chef è selezionare l'agnello fra capi allevati nei campi aperti: le pecore del cui latte si abbeverano non ▶



1. *Mauro Uliassi e il suo "agnello fuori di testa". ispirato all'agnello che mangiava con il padre fermandosi presso i pastori sui monti Sibillini: è fatto con gli elementi della testina (occhio, lingua, guancia e cervello) cotti sulla brace di legno di carpino che dà una fiamma molto durevole e costante.*
2. *La sala del ristorante di Senigallia, regno di Catia: una Venere in tacchi a spillo con una vita interiore profonda e segreta (vedere alla lettera C)*

E TUTTE LE ALTRE FOTO?

Abbiamo dato tanto spazio a questo articolo ma comunque non abbastanza per contenere tutte le straordinarie foto dello shooting a quattro mani firmato Sonia Gioia + Mauro Uliassi. Dunque tutti gli altri scatti li trovi cliccando questo QR, inquadrandolo con la fotocamera dello smartphone

ORGANIGRAMMA

Titolari
Catia e Mauro Uliassi

in Cucina

chef di comando
Mauro Paolini, Luciano Serritelli, Michele Rocchi

chef ai secondi
Jury Raggini

chef agli antipasti
Andrea Merloni

chef tournant
Alessio Orlando

chef pasticcere
Mattia Casabianca

commis agli antipasti
Cristian Candria, Vittorio De Poian, Lorenzo Serritelli

commis entremetier
Andrea Paris

commis ai secondi e ai primi
Alessandro Careri

commis ai primi
Luca Musella

commis ai secondi
Angelo Antonucci, Santiago Molano

commis di pasticceria
Alessandro Massaccesi, Veronica Cella

aiuto su tutte le partite e plonger
Olga Ivaniciuc

plonger
Nurul Islam, Laura Lorenzetti

in Sala

sommelier
Ivano Coppari

aiuto sommelier
Andrea Corongiu

maître
Filippo Uliassi

secondo maître
Daria Nakaeva, Vanessa Serenelli

chef de rang
Miguelina Manon Dajer, Elisa Cao, Andrea Gradoni

commis
Bei, Gabriele Merando, Federica Angeloni

sono alimentate a mangimi che stabilizzano il sapore della carne su note più addomesticate e informi, brucano solo erba, come da antiche pratiche.

B

COME BABBO (E MAMMA)

Classe ’36 lei, classe ’32 lui. Franco: «*Quando ci siamo conosciuti io avevo 17 anni, lei 13. Aveva un visino, sembrava un angiolino. Faceva le tagliatelle su uno scannetto perché non ci arrivava*». Bianca: «*È venuto che cercava una camera per dormire, faceva il camionista. Gli abbiamo affittato la camera, e sto fijo de… “Non c’ho più l’acqua per lavarme”, mi disse. Io vado a prende l’acqua, lui me prese per un braccio, me attaccò al muro e me baciò. E persi la reputazione: è stato l’unico uomo per tutta la vita*». Lui: «*Ho fatto il camionista, il meccanico, il gommista. Prima di tutto il contadino, come mio padre. Mio nonno giocava a bocce con Badoglio. Io avevo trenta donne intorno a me, ma mi piaceva lei. Come son diventato così non lo so*». Lei: «Perché hai sempre avuto me vicino, no?». Ridono. Franco: «*Abbiamo preso l’osteria di sua nonna, a Fano, si lavorava con i camionisti e i militari. Veniva Franco Franchi, faceva il militare lì. Poi ci siamo trasferiti a Cesano, frazione di Senigallia: 600 lire a testa per un pasto. I primi due anni, non guadagnavamo manco i soldi che io fumavo, e all’epoca fumavo 60 sigarette al giorno*». Bianca: «*Ai tempi miei bastava che jé davi da mangia’ ai camionisti. Si mangiavano sempre tajulin col pomodoro. Mò è un’altra storia. Ma la regola che vale è sempre quella: non ci guadagni mai niente a dare torto al cliente. Più so’ stronzi, più je devi tira’ fuori il sorriso*». Franco: «*Se l’avrei mai detto che Mauro se imparava a cucina’? Ma manco per niente. Io non ce lo vedevo proprio coi piatti. Dopo due anni che andava a Torretta a frequentare il professionale per l’elettronica, m’ha*



3



4



3. *Mamma Bianca e papà Franco (Uliassi). Sono i genitori di Mauro e Catia, si sono conosciuti quando avevano 13 anni davanti a una "spianatora" per fare le tagliatelle in casa. Lui ha fatto tanti mestieri, ma in primis è sempre stato un contadino: «Come mio padre». E a proposito della ristorazione, dice lei: «La regola che vale è sempre quella: non ci guadagni mai niente a dare torto al cliente. Più so' stronzi, più je devi tira' fuori il sorriso»*
4. *Catia Uliassi: lei, con le ragazze selezionate all'alberghiero, dà il ritmo al tutto*

*detto: babbo, io non vado più a scuola. Beh, allora vai a lavora'. Avevamo una lavanderia, l'ho messo a stirare d'estate, facevamo la biancheria per gli alberghi. S'è schiantato di lavoro. Finché non m'ha detto: babbo, faccio l'alberghiero. Quando ha finito l'ho mandato ad Asti a lavorare con uno chef, e quello l'ha fatto cammina' dritto. Quando è tornato mi dice che voleva comprare il ristorante, e mi ci ha portato a vedello. Era una capanna, pioveva dappertutto, le tende nere con gli uccelli gialli, una roba schifosa (*il ristorante di cui parla il papà di Mauro è l'attuale, ndr*). Questo va a picco, ho pensato, e dietro a lui ci andavo io. E invece… L'ha tirato su, facevano i numeri, lavoravano come i matti. Un giorno m'ha fatto dei tagliolini con l'astice. Ma guarda questo, ho detto a Bianca, sa cucinare!*». Bianca: «*Gira gira è scappata bene, questo è l'importante. Due figlioli che van d'accordo, che si vogliono bene e che lavorano, che voi de più?*».

C
COME CATIA

Catia è una e bina. Un complesso groviglio di materie opposte. C'è la Venere in tacchi a spillo e l'altra, nascosta in una zona profonda e invisibile. Estroversa e risolta in sala. Guappa. Capace di far girare la testa ai vitelloni di riviera che affollano i tavoli, ed è la bambina ferma all'età dell'innocenza come il bronzo di Ceccarelli che fa la guardia sull'uscio. Sa portare un mazzo di insalata come fosse un mazzo di fiori, ma senza divismo, nemmeno come possibilità. L'altra Catia è tenera come una polpa di riccio di mare, fragile, crepuscolare. L'una e l'altra si ricompongono in tele gelose, custodite fra le mura di casa come un fatto intimo, un magma materico di acrilico e colla, o ritratti di donna, che si stagliano sulla campitura nitidi come fumetti. L'esercizio della pittura è nato per caso. «*Avevamo un catering per un'azienda tessile, turca. Il tema della serata era la pop art; loro mi inviarono un tir di jeans. Io curai l'allestimento: nacquero questi quadri*». I piatti di Mauro, le opere di Catia Uliassi, la Rotonda a mare simbolo di Senigallia. Un successo che le svelò un'attitudine cui dedicarsi senza vezzi d'artista, nei ritagli del poco tempo che resta in una giornata fatta di due servizi, risolta nella gioia insospettabile di ritrovarsi finalmente intera in un quadro. Il capolavoro pubblico poggia invece su una fede incrollabile nella complicità fra donne, intorno alla quale ha edificato un gineceo in chignon che riequilibra il rapporto eternamente in deficit fra ristorazione e donne. Se Coppari-Uliassi jr-Sinclair sono i cardini, le ragazze scelte da Catia nella nursery dell'alberghiero Panzini dettano il ritmo, il passo, il portamento di sala, che al civico 6 della Banchina di Levante è un sacco femmina. Giovani, tre lingue a testa parlate fluentemente, abito nero, sorriso a giorno. La vanità è un dettaglio in queste professioniste tutte d'un pezzo che hanno chiuso il cerimoniale di presentazione dell'ultima guida del Gambero sfilando fra due ali di folla, ostessa in testa, e applausi a scroscio.

D
COME DESTRO (BRACCIO) O DEMOCRAZIA

Gli assetti delle cucine ricalcano modelli militari, organizzazioni verticistiche i cui ruoli sono stati codificati fino all'ultimo uomo da Auguste Escoffier, i baffi più autoritari dell'haute cuisine fine Ottocento-primi Novecento. Roba vecchia? Mica vero. Basta cacciare il naso in una cucina di rango per cogliere le trame invisibili che tessono i rapporti fra le brigate e sentire il rimbombo di quel "sì, chef" pronunciato a una sola voce: due sillabe che scandiscono il servizio ribadendo un giuramento d'obbedienza e sottolineano l'autorità di chi comanda. Le retrovie del ristorante Uliassi non sfuggono all'assetto codificato da Escoffier, ma la struttura piramidale ha qui un andamento del tutto peculiare. I gradini che conducono al vertice sono comodamente allargati, di modo che a ciascuno venga sì riconosciuto il suo ruolo, ma in uno spazio di discussione, confronto e mutuo soccorso. La regola acquisita (vedi alla L di Lab) è che nessun piatto, nessuno, acquisisce cittadinanza nel menu senza l'approvazione corale della quaterna di sous chef composta da Mauro Paolini, Luciano Serritelli, Michele Rocchi, Jury Raggini. Il voto di Mauro Uliassi, per inciso, vale uno. E uno, è la regola che sottende alla regola, non basta. Non è tutto. Se è vero che la brigata di cucina resta scandita in partite presidiate da altrettanti colonnelli, Serritelli alle entrée, Paolini ai primi, Rocchi a lievitati e paste fresche e via così, è altrettanto vero che l'ingranaggio è ▶

perfettamente fluido, le pedine mobili. In sostanza, tutti fanno tutto, e lo fanno insieme: puliscono montagne di zenzero per il Rimini Fest, sfogliano vasche di prezzemolo, tre quattro cinque chili alla settimana. A seconda delle necessità i sous ci danno dentro quanto l'ultimo commis, il quartier generale si trasforma in una squadra di operai senza distinzione di grado, ruolo e anzianità di servizio, che smontano le cappe del fritto e vanno d'olio di gomito, gran capo incluso. «*Non ci sono differenze* - parola di Luciano Serritelli che occupa la sua postazione dal 1993 - *così ci ha insegnato Mauro Uliassi*». Paolini è qui dal '92. Rocchi dal '99. Raggini dal 2001 e Merlo dal 2006. Orli dal 2012. Olga (vedi lettera O) è qui dal '91 e Coppari (vedi lettera I) dal principio. Un assetto identico a se stesso da non meno di trent'anni. Qualcosa vorrà dire. Disciplina sì, ma la Rivoluzione d'Ottobre non è passata invano. Con buona pace di monsieur Auguste.

E

COME EGO

«I cuochi? C'abbiamo tutti un ego ipertrofico. Senza quello non lo apri un ristorante».

F

COME FILIPPO

«Chi sono io? Il figlio di Mauro. Ma se è ancora così è solo colpa mia. Me ne sto sull'isola che non c'è, dove non ho ancora deciso se diventare maître o sommelier, acrobata o ragioniere e fintanto che le cose resteranno così non diventerò Filippo». Lo diresti andaluso o albanese. Tunisino o greco. In una faccia sola porta impressi i tratti somatici di tutto il Mediterraneo. Ma Filippo Uliassi, classe '89, è il più senigalliese di tutti. Papà di Leo dall'età di 26 anni, cameriere in forza al ristorante Uliassi da quando ne aveva 14. Nell'attesa di essere quel che sarà, si smezza con Elisa (Cao) – un amore sbocciato fra i tavoli – i turni in sala e anche quelli a casa, dove Leo aspetta mamma o papà. Averli tutti e due in un colpo solo è il lusso delle vacanze e lui lo sa, anche se ha solo quattro anni. Fra le retrovie del ristorante Uliassi si mormora del suo palato stupefacente, di quelli che farebbero invidia persino a un grande cuoco, tipo suo padre. Un palato (assoluto? assoluto) capace di riannodare le fila di odori che nessuno assocerebbe, di captare un'identità, di annusare il gusto profondo di un ingrediente minimo, impalpabile per chiunque altro. Ma senza darsene aria, tipo suo padre. «Ho fatto l'alberghiero. Avevo cominciato da poco le superiori quando mio padre mi disse che d'estate dovevo fare quello che facevano tutti gli studenti: lavorare. Sono qua dentro da allora». Passo sciolto, sorriso friendly con una virgola di ironia. Un portamento di quelli che starebbero a proprio agio più al Noma che al Plaza Athénée, ma fuori luogo da nessuna parte. Come si diventa cameriere? «Rubando il mestiere con gli occhi. Quel pilastro in mezzo alla sala? Beh, quello è Ivano Coppari, ha una pazienza monumentale e mi fa vergognare dei miei colpi di testa». «Quell'altro è Andrea, detto Sinclair. È una delle new entry, c'aveva la passione perversa di fare questa vita allo sbando. Lo ammiro moltissimo, gli sono bastati un paio d'anni per mettersi al pari». «Cosa mi fa incazzare? Quando di là (in cucina) non capiscono cosa succede di qua. Tu puoi portare l'acqua con le orecchie, ma le star restano quelli là dentro. Giusto. Sono loro i veri artigiani, ci mettono il pensiero e le mani. Ma gli tocca capire che siamo noialtri, in sala, a fare lo show perché vada tutto bene». «Ogni tanto stringi i denti e dici "chi cazzo me l'ha fatto fare?", questo lavoro ti priva di tantissime cose». «Cosa di me piace alla gente? Che so' cazzone, che sono in burla perenne. Questo è il cameriere: un dispensatore di felicità; il tuo dovere è ascoltare prima ancora di servire. Diventare in un certo modo invisibile. Gli ospiti, anche quando sono amici tuoi, non hanno il dovere di stare a sentire una tua angoscia: il pranzo al ristorante è il loro momento, e qualunque cosa ti sia accaduta non può interferire con quel tempo che loro si sono concessi. È un po' una vita da clown».

GLI ULTIMI 10 ANNI DI ULIASSI SECONDO GAMBERO ROSSO

	Cucina	Cantina	Servizio	Bonus	Tot.
2011	55	16	18	2	91
2012	55	16	18	1	90
2013	55	16	18	1	90
2014	54	16	17	1	88
2015	54	16	18	2	90
2016	55	17	18	2	92
2017	55	17	18	2	92
2018	56	17	18	2	93
2019	57	17	18	2	94
2020	48	18	28		94

*dal 2020 cambia la distribuzione dei punteggi

G

COME GIACOMELLI

Fra le immagini incorniciate sulla libreria all'ingresso del ristorante, c'è uno schizzo. Niente più di uno schizzo su un tovagliolo. «*È del mio amico Mario Giacomelli*», senigalliese, una delle grandi firme della fotografia italiana. «*Era di casa, da*





5

5. *Filippo Uliassi, classe 1989, è il figlio di Mauro ed è cameriere in forza al ristorante da quando aveva 14 anni. Lo direste andaluso o albanese, ma lui di sé dice: «Chi sono io? Il figlio di Mauro, ma è colpa mia! Me ne sto sull'isola che non c'è: non ho ancora deciso se diventare maître o sommelier, acrobata o ragioniere e fintanto che le cose resteranno così non diventerò Filippo»*

noi. Prima di lui arrivava la sua aura, che fosse diverso te ne accorgevi appena lo vedevi. La barba, i capelli, e quell'allure. Aveva uno sguardo diverso, vedeva cose invisibili a chiunque». «*Una volta mi regalò una foto, era una bellissima immagine della Banchina di Levante, la silhouette del lungomare. Lo ringraziai, imbarazzato, grato, felice. Guarda bene, mi disse. La riguardai ma non vidi. Guarda, mi ripeté, indicando l'insegna del nostro ristorante sulla foto, che io non avevo scorto. Cambierete il profilo di questa città*». Quell'immagine sarebbe diventata la copertina di uno dei menu storici del ristorante, le parole del maestro, una profezia. Giacomelli è l'ingrediente feticcio di Senigallia, non solo per i cuochi. Opere o copie degli scatti del fotografo dei Pretini sono esposte ovunque, dagli alberghi alle tabaccherie, fino ai chioschi dei frutti-vendoli. Ai senigalliesi Giacomelli sembra aver trasmesso un sentimento pervasivo per la bellezza in generale e la fotografia in particolare. È storia nota che Mauro Uliassi ha dedicato a Giacomelli *La seppia nel suo nero*, in cui racconta entro il perimetro di uno stesso piatto l'avventuroso viaggio dal mare alla terra marchigiana, un racconto in bianco e nero: sopra una cupola di veli di seppia ricoperti da una filigrana (sempre di seppia) di briciole di pane al nero, uova di scampi e, sotto, il germoglio invisibile delle colline marchigiane con due pennellate d'asparagi e piselli. Pochi intimi sanno invece che c'è stato un tempo in cui anche Mauro Uliassi si è lasciato prendere dalla possessione della fotografia. «*Ho iniziato con una Petri del 1970, obbiettivo fisso, no reflex. Poi ho avuto la Nikon: f1, f2 e f3 con tutti gli accessori e un krokus per la stampa in bianco e nero. Mi piacevano le persone, fotografavo persone. Era più di un hobby, io e la fotografia abbiamo fatto coppia fissa per molto tempo. Studiavo, approfondivo. Poi è arrivato il digitale, mi sono ritrovato fra le mani un corpo estraneo, ho smesso di botto. Non ho più scattato una sola foto*». Salvo riprendere, esclusivamente per questo servizio.

H
COME (SOGLIOLA ALLA MAÎTRE D') HOTEL

Le storie delle cucine italiana e francese sono un'eterna schermaglia di rivalità irriducibili, una guerra di posizione e di citazioni, rimandi a volte inconsapevoli e scambi giocoforza. La verità è che la cucina è il territorio del sovranismo impossibile, che i cambiamenti innescati dai grandi cuochi arrivano a permeare la quotidianità, anche domestica. Ne risulta che le storie dei cugini in contesa di un primato su scala planetaria si ritrovano tessute in una sola trama a maglie strette. Se è vero che la cucina di Uliassi è super-italiana, al punto da poterla collocare nel suo alveare anche mangiando a occhi chiusi, è altrettanto vero che è alta cu- ▶

cina nella misura in cui sa essere inclusiva, permeabile a suggestioni che pur non scalfendone l'identità, la portano altrove. Vedi la *Sogliola alla maître d'hotel*, parente d'alto bordo della sogliola alla mugnaia, cugina in pantofole. Un piatto in cui riecheggia la lezione di Escoffier – sempre lui –, di un servizio collocato nell'era in cui i camerieri finivano il piatto mettendo in scena eleganti numeri circensi, ma niente da spartire con l'avanspettacolo. "Alla maître d'hotel" è locuzione che include il passaggio di mano dalla cucina alla sala, i cuochi preparavano il *necessaire* e il cameriere completava l'opera al *gueridon*. Gesti di cui la Sogliola in carta dal 2016 alla Banchina di Senigallia contiene solo l'intenzione di connettersi a quel passato e le materie della ricetta originale; ma sogliola, burro, aglio, limone e prezzemolo, acquistano un'altra dimensione. Il piatto è appannaggio di Luciano Serritelli, ma le montagne di prezzemolo da pulire per la preparazione sono affare di tutti e le due intuizioni che traghettano il piatto nella contemporaneità (un distillato di succo di limone, una spuma di burro ai lati del pesce e soprattutto la polvere di prezzemolo che caratterizza l'estetica del piatto, ottenuta da un laborioso processo di estrazione della clorofilla, essiccazione e centrifuga), sono di Michele Rocchi. Et voilà, il signature è servito.

I
COME IVANO COPPARI

«*È quello che, se tu sei in guerra e rimani ferito a un passo dalle linee nemiche, lui si fa spazio, avanza fra le macerie, arriva, ti prende in spalla e ti porta via senza mezza parola*». Uliassi sr su Coppari, Ivano. Un marcantonio di 184 centimetri che faceva girare la testa alle signore venute dall'Alemagna per un bagno di sole sulla riviera marchigiana. Merito anche del tedesco perfettamente accentato, imparato da ristoratore migrato in Germania. È il 1990 quando Coppari, tornato a casa, avvista lavori in corso nel ristorante Uliassi, una baracca da rimettere in asse. Ha 29 anni. A dicembre è accanto a Mauro sul tetto a spalare neve. «*Poi imbiancammo, porte e finestre, braccia a braccia. Con Catia affrontammo il primo micidiale San Silvestro insieme, ottanta coperti in due. Ma filò liscio. Qualche ora dopo eravamo di nuovo in trincea*». «*Mauro non ci ha messo molto a far capire chi fosse. Nell'epoca degli antipasti al centro del tavolo per tutti, lui suonava un'altra musica. I piatti dovevano uscire uno per volta, essere raccontati uno ad uno*». Coppari è sommelier antidivo, un expat nel paesaggio affollato di star e starlette dell'alta ristorazione. La presenza gli basta per farsi spazio fra i tavoli come Mosè fra le acque. Il resto è attitudine al *problem solving*, parole poche e solo se serve. Papà contadino, gli basta osservare una vigna per capire quante sono le possibilità di cavarne un vino buono o almeno decente. «*Le grandi manifestazioni del vino non mi piacciono. È nella terra che capisci tutto* – scuote la testa – *ho visto vigneti blasonati attaccati dall'edera, non credevo ai miei occhi*». Pazienza, tipo Giobbe. È Coppari l'alter ego di Mauro Uliassi: «*Mauro non era quello che è oggi. S'incendiava all'istante. L'ho visto crescere. Ma che razza d'uomo fosse lo ha dimostrato subito: prima di comprare il tartufo doveva pagare i dipendenti, fino all'ultimo, il 5 del mese è una scadenza religiosa, non ha mai dimenticato nessuno. Malgrado il temperamento emotivo, ha un controllo ferreo sui conti. Anche questo fa di lui una grande persona*». «*Che saremmo arrivati fin qui, noi, la banda scalcagnata degli inizi? Ancora mi pare uno scherzo. Alla cerimonia della Michelin, nel 2018, c'eravamo tutti, Mauro ci aveva detto di andare ma senza spiegarci perché. Ci speravamo, certo. Ma nessuna certezza fino a un attimo prima di salire sul palco. Fu Bottura. Era riuscito a procurarsi una copia della guida. Si infilò fra le nostre poltrone e aprì la pagina indicando col dito, impazzito di gioia: c'erano tre stelle ed erano le nostre. Un momento dopo, la proclamazione. No, io non piango. Ma Cristo, che gioia*».

J
COME JURY, LO CHEF RÔTISSEUR

È il più giovane dei vecchi, in forze al ristorante Uliassi da 12 anni. Appartiene a una categoria di cuochi data per estinta dal National Geographic, e invece resiste e lotta: col fuoco. Gli alambicchi ai maghi, i fuochi ai cuochi, à la guerre comme à la guerre: è Jury Raggini, lo chef rosticciere, prova vivente che le cotture ad alta tecnologia, le piastre a induzione, il microonde, il sottovuoto non hanno avuto la meglio in questa cucina di fuochi ardenti, con tutto lo sciupìo di doppi sensi annessi. Brace, padella, griglia, forno, plancha, piastra, i vecchi arnesi del mestiere continuano a prestare servizio per un'idea

6. *Ivano Coppari, sommelier antidivo da sempre qui. «È quello che, se tu sei in guerra e rimani ferito a un passo dalle linee nemiche, lui si fa spazio, avanza fra le macerie, arriva, ti prende in spalla e ti porta via senza mezza parola», dice Mauro di lui*
7. *Jury Raggini, lo chef rosticciere, il più giovane dei vecchi. È la prova vivente che le cotture ad alta tecnologia, le piastre a induzione, il microonde, il sottovuoto non hanno avuto la meglio in questa cucina di fuochi ardenti, con tutto lo sciupìo di doppi sensi annessi*



6



7

peculiare d'alta cucina che fa della memoria la scintilla del piatto e della contemporaneità il traguardo, dove la tecnica è speculare all'idea. Cotture primitive che richiedono capacità di esecuzione millimetrica e riportano l'asse dell'abilità più che sullo strumento, sull'esecutore. Cotture hardcore e mani da reduce, impestate di cicatrici.

K

COME KOINÈ ADRIATICA

«*Ecco l'altro mondo. In nessun altro luogo d'Europa l'altrove è più vicino. L'Adriatico è il mare dell'infinità*». L'Adriatico vale per Mauro Uliassi quello che il Danubio è nella poetica di Claudio Magris. E la lingua comune vale l'acqua, che nel flusso interseca e unisce tracciando la complessa fisionomia del popolo costiero, da Trieste a Manduria: «*Tutti abbiamo davanti il mare e dietro le terre*», una pre-condizione geografica che vale come appartenenza a un'unica koinè travasata nella cultura materiale del cibo. Nella babele dei dialetti la gente adriatica ritrova il bandolo di una matassa comune, forme narrative diverse dove «*fermenta lo stesso lievito*».

L

COME LAB

La sezione sperimentale di casa Uliassi ha un nome dedicato: si chiama Lab, una delle etichette che tripartiscono il menu. Il Lab ospita le creazioni dell'annata in corso, i piatti freschi di concepimento. Dall'idea al piatto finito si arriva per colpi di genio sparsi come manciate di sale? A volte. Assai più spesso il risultato è frutto di una liturgia collaudata a lungo e codificata, che si officia a porte chiuse. Sei voci, due regole, quaranta giorni, dall'uno febbraio alla prima decade di marzo (una frazione dei tre mesi di ferie). Le voci: ▶

quelle di Mauro Uliassi, Mauro Paolini, Luciano Serritelli, Michele Rocchi, Jury Raggini. Le regole: il voto di ciascuno vale uno; ogni nuovo piatto acquisisce cittadinanza solo se c'è unanimità, altrimenti nisba; il piatto deve essere facilmente replicabile; la materia prima avere un costo sostenibile; il risultato finito deve essere autentico, ovvero ancorato al territorio; deve appagare tutti i sensi, ma soprattutto l'olfatto in funzione di elettroshock della memoria che manco un acido lisergico; tutto quello che viene detto viene scritto, quello che viene scritto viene fatto. Democrazia da vendere, ma la prima parola se non l'ultima spetta al capo, in funzione didattico-terapeutica. «*Il lab dell'anno passato lo avranno mangiato mille persone, possiamo riproporlo. Un menu sicuro ce l'abbiamo già*», l'incipit è rassicurante, smorza l'ansia. Il secondo step è una domanda sull'esistente: «*Quali piatti ci piacerebbe cambiare? Dove vogliamo mettere le mani? O quello che ci ha dato meno soddisfazione?*». Lavorare su quel che c'è offre un punto di partenza, cancella sul nascere il bianco dalla pagina. L'alternativa è partire da un ingrediente. «*La materia prima deve rispondere ai criteri di semplicità e autenticità, non lo famo strano giusto per farlo*». Quando l'ingrediente ha conquistato il favore del consiglio, si parte au rebours passando in rassegna tutti i modi in cui viene cucinato nelle ricette della cucina classica, passate letteralmente al setaccio. Da qui si gioca alla scomposizione degli elementi lanciando a turno enne possibili abbinamenti. Quelli che paiono convincenti avanzano alla prova dei fuochi. A questo punto il gioco si fa duro. Anzi, non si gioca più.

M

COME MAGNETISMI

Se volete vedere il cuoco più rock della scena gastronomica italiana ridere gras-



8



9

so, ecco, accendetegli i Blues Bros. Una sequenza in particolare. Sull'altare James Brown nei panni del reverendo Cleophus James arringa i fedeli a ritmo di gospel. Dirimpetto, proprio in fondo alla navata, ci sono i fratelli Elwood e Jake Blues. Siamo alle battute iniziali della pellicola di John Landis, il faccia a faccia fra soul e blues assume contorni epici: un fascio di luce mistica penetra dalla finestra istoriata al centro dell'abside e colpisce Jake-John Belushi trasformandolo in un ectoplasma tarantolato. *Tu hai visto la luce?! La banda!!! Tu hai visto la luce?! Lui ha visto la luce!! Sì!! Gesù Cristo ha compiuto il miracolo!! Ho visto la luce!!!*. «*Mi è successo due volte nella vita di essere colpito da quel fascio di luce lì, una energia assoluta che ha tracciato ineluttabilmente la mia direzione, un magnetismo irresistibile che mi ha condotto da uno stato di vita a un altro completamente diverso il momento dopo. È accaduto quando ho visto per la prima volta il locale che sarebbe diventato il ristorante Uliassi. E quando ho incontrato la signora Chantal Susanna Sandra* (scandisce lentamente, si solleva sulle punte dei piedi, s'impettisce, ndr) *mia moglie*».



8. *Luciano Serritelli detto Bunny come il Bugs dei Looney Tunes, questione di incisivi: ormai il nome è quello anche in famiglia (vedi N come Nomignoli)*
9. *Olga, la lavapiatti di origine rumena. «La chiamiamo Rumi, lavora con noi da trent'anni e ancora non mette in fila due verbi in italiano al modo giusto. È forse una questione di economia, non le serve, sa come farsi capire. Lo sanno benissimo i fornitori: passano tutti sotto di lei. Per Olga la bilancia non è uno strumento, è la sua propaggine. Non la fotti»*

N
COME NOMIGNOLI

Serritelli è Bunny, come il Bugs dei Looney Tunes, questione di incisivi (ormai il nome è quello anche in famiglia). Jury Raggini è Raggio. Alessio Orlando è Orli. Andrea Merloni è Merlo. Alessandro Careri è Rambo, questione di muscoli. Gli Uliassi, di nome o di fatto, sono una gang o una tribù. Come gli indiani d'America ciascuno viene ribattezzato a seconda di caratteristiche fisiche o caratteriali, dettagli, ossessioni peculiari. Catia è Caterina. Coppari, Ivo. Filippo, Fili. Andrea Gradoni, di sala, fa storia a parte: per tutti è Sinclair. Qualche vita fa lavorava in un bar-ristorante-tabacchi ed elaborava insieme ai clienti le schedine del totocalcio, ma lo faceva a mano e spesso con risultati sorprendenti. Dopo aver collezionato una serie di vittorie, un professore lo soprannominò Sinclair, come il modello di uno dei primissimi personal computer ad affacciarsi sul mercato, l'home pc Sinclair ZX Spectrum. Insomma un cervello elettronico. Provare per credere: se dici Gradoni, non si gira nessuno.

O
COME OLGA

In casa Uliassi persino la lavapiatti ha una carriera da veterana. Olga, nata in Romania, è arrivata alla Banchina di Levante nel '91 e non se n'è mai più andata. È sempre la prima ad arrivare al ristorante, ma alla postazione si avvicenda con Laura e Nurul dal Bangladesh, su tre turni. Il suo è dunque quello del mattino. «*Olga, non mi hai salutato!*», «*Mauro, buongiorno!*», si schioccano un bacio al volo. «*Rumi, la chiamiamo così, lavora con noi da trent'anni e ancora non mette in fila due verbi in italiano al modo giusto. È forse una questione di economia, non le serve, sa come farsi capire. Lo sanno benissimo i fornitori: passano tutti sotto di lei. Per Olga la bilancia non è uno strumento, è la sua propaggine. Non la fotti*».

P
COME PANDEFRÀ

Col pane non si scherza, anche senza scomodarne tutte le implicazioni mistico-religiose. Se non devozione, richiede dedizione. E quando una cucina d'autore non ha tempo e spazi utili, delega. Il pane di Uliassi da quattro anni in qua è quello di Francesca Casci Ceccacci, classe 1985, laurea in Giurisprudenza, master in controllo di qualità, esperienze pregresse col pane, nessuna. Piccoletta, ciarliera, cocciuta come un contadino marchigiano. Il suo lo chiama pane agricolo, che sembra tautologico ma non è: «*Utilizziamo farine di grande sapore ma molto poco tecniche, non stabilizzate, di piccoli mulini e sempre in blend*». L'avvocatessa mancata presentata sul palco di Identità Golose come «*una fuori di testa come l'agnello*», ha avuto fegato grosso abbastanza per voltare le spalle alla vita che le toccava, per farsi i pani suoi. Coraggio magnificato in due pagnotte: «*Il primo che ho incontrato è stato Luciano Serritelli, è venuto a trovarmi e mi ha chiesto di realizzare per loro due tipologie di pane. Uno ai semi, con farina di farro e segale, e tantissimi semi tostati dentro (girasole, lino e zucca), questo per loro lo faccio ancora. L'altro era un pane alle patate, con farina tipo due e patate bollite che quasi si sciolgono nell'impasto. La mollica rimane molto umida, lo teniamo a fermentare al freddo a 10-12 gradi, la crosta diventa vitrea, cristallina, croccante*». «*Quando* ▶

glieli ho portati erano nel pieno del Lab, il ristorante era chiuso. Mauro mi guarda e mi fa: non ci sono più i panettieri di una volta. Giù risate. Quello del Lab in progress è il momento più bello dell'anno. I cuochi dietro le porte serrate sembrano maghi al lavoro con pentole e pozioni, impazziti di gioia e creatività. E io sono impazzita con loro quando Mauro ha assaggiato e cominciato a fare la scarpetta nei piatti che stavano provando con il mio pane». L'ultimo nato è un Pane alle alghe, «*Luciano mi ha portato le alghe fresche, due metri lunghe, in un sacchetto sottovuoto. Mi ha detto "Frà, vogliamo un pane che sappia di mare". Io l'ho guardato desolata: "Ma non c'è un altro assorbente in natura come la farina, vince sempre lei". E invece forse no. Abbiamo preso le alghe, erano talmente lunghe che abbiamo dovuto tagliarle a mano perché non si incagliassero nell'impastatrice*». Da lì a poco il pane che sa di mare è entrato di diritto nel Lab 2019. «*Quando Mauro Uliassi è venuto da me io avevo appena cambiato vita e passavo le notti a litigare coi misteri della lievitazione. Non ho ancora smesso. È una persona che crede nelle persone. Per osmosi, m'ha insegnato a credere in me stessa*».

Q

COME QUELLI CHE... SENIGALLIA

Il firmamento di ghiottonerie d'autore acceso nel cielo di Senigallia da Moreno Cedroni e Mauro Uliassi ha innescato un circuito virtuoso per filiazione diretta o indiretta. Lo chef-patron de La *Madonnina del Pescatore* ha moltiplicato i vessilli come nel primo dei miracoli evangelici (prima il *Clandestino Susci bar* e poi *Anikò street food, cocktails & wine*), e nel resto della città di certo non si digiuna. Fra le trattorie di tradizione marinara occupa un posto stabile *Vino e cibo*, un trionfo di sincerità a partire dall'insegna. In Piazza del Duca, proprio di faccia alla Rocca roveresca, ha preso posto dal marzo 2018 la cucina di mare di Niko Pizzimenti col suo *Sepia*, dove le seppie hanno perso una consonante ma ci hanno guadagnato in gusto. Al *Nana piccolo bistrò* Michele Gilebbi fa professione di gastro-anarchia servendo Patatas nana, lime e pepe nero ma anche un Baccalà candito e mantecato con contorno di torta di zucca rovesciata che fa resuscitare i colleghi cuochi in pausa-servizio. A proposito di *Patatas Nana*: malgrado il nome la chip in busta mira alto già dal packaging, con un total look black&white, fritte in olio di girasole e salate a mano con sale marino in purezza, le patate vengono da Granada, ma il brand è senigalliese. Di *Pandefrà* s'è detto (lettera P), ma la rassegna sarebbe incompleta senza il dolce in fondo, ovvero un pit-stop a casa *Brunelli*, dal gelatiere Paolo, capace di imprimere uno scossone a tutto il settore, riscattando il gelato dalla mercificazione e proiettandolo in una dimensione retro-innovativa (cit. Corrado Assenza): la fattura artigianale, il pensiero avant garde che si spinge fino a territori del gusto inesplorati. Non solo. Brunelli è anche chocolaterie. La Torta Brunelli più che una specialità della casa è uno status symbol per golosi cronici: 380 grammi di nocciola di Cravanzana e cioccolato da dividersi in undici porzioni, endecasillabi di golosità tutta italiana.

R

COME RIMINI FEST

«*Lavoravo da ragazzetto in riviera, c'era odore di carbonella nell'aria, era pratica diffusa fare lo spiedino con i gamberi dell'Ecuador, li facevano cuocere sulle caditoie, quelle per drenare le acque piovane, costavano 500 lire l'uno e ne facevamo scorpacciate all'alba di ritorno dalla discoteca*». È il 2008 quando Mauro Uliassi pesca nei ricordi quell'odore di brace e feste di riviera, bagordi di una notte mezza estate evaporata come un sogno. Di quell'ebbrezza è diretta filiazione il *Rimini Fest*, spiedino di calamaretti ingioiellato di minuscole sfere di citronette all'azoto liquido. Per Enrico Bartolini, un piatto sorprendente: «*Rimini Fest è popolare, elegante, goloso e preciso. È piaciuto a me ma anche ai miei bimbi, è di grande comfort e ritrova il gusto della bella cucina italiana marinara di casa ma fatta da un maestro*». Roba dall'apparenza pop, alta cucina che si racconta senza ingessature e invita a usare cervello, gusto e mani in un moto sincrono. («*Uliassi è un fuoriclasse dal piglio concreto, che conosce le tecniche ma non le subisce*», Enzo Vizzari dixit). Il piatto fece il suo esordio alla Città del gusto a Roma per la cena delle Tre Forchette organizzata dal Gambero, lasciando di stucco, fra gli altri, Stefano Bonilli e Marco Bolasco.

CARTA D'IDENTITÀ DEL RISTORANTE

data di nascita: **27 maggio 1990**

coperti **40**

dipendenti **35**

vini in carta **7-800**

acque in carta **4**

distillati **30**

piatti in menu ogni anno **40**

di cui **12 nuovi** (dal Lab)

- Uliassi
Senigallia (AN)
via Banchina di Levante, 6
07165463 - uliassi.it





10. *Rimini Fest, piatto ispirato ai profumi della brace nelle feste in riviera quando Mauro era un ragazzetto: spiedino di calamaretti ingioiellato di minuscole sfere di citronette all'azoto liquido. «Rimini Fest è popolare, elegante, goloso e preciso. È piaciuto a me ma anche ai miei bimbi, è di grande comfort e ritrova il gusto della bella cucina italiana marinara di casa ma fatta da un maestro», dice il collega Enrico Bartolini di questo piatto nato 11 anni fa*

S

COME STELLE (TRE)

Sulla linea Maginot dei cuochi lo scintillìo delle Tre Stelle vale il traguardo oltre il quale non c'è più niente da desiderare. Ma di stelle ci si può anche ammalare. Di stelle si può persino morire. Vogliono dire fama e soldi, ma se sei Mauro Uliassi (decimo Tre Stelle italiano di undici, dal novembre 2018) vogliono dire anche giorni di riposo guadagnati, un respiro oltre il fiato corto ai fuochi. Insomma, oltre le stelle può esserci la felicità. «*La nostra vita è cambiata, ma quello che vuoi farne, di quel cambiamento, dipende solo da te. C'è un turismo legato ai Tre Stelle che fa aumentare gli incassi: ci ha consentito di aumentare i prezzi in corrispondenza dell'aumento dei clienti, di chiudere per ben due giorni a settimana. Siamo riusciti ad aumentare il personale, adesso siamo dodici in sala e venti in cucina, tutti quanti a stipendio. Siamo riusciti a moltiplicare i turni e diminuire il carico di lavoro di ciascuno. L'effetto collaterale è straordinario: la squadra è più felice, si ritorna al lavoro con gioia e tutto questo ha un effetto a cascata sulla creatività, sull'energia che ci mettiamo nel mestiere. È più vita. Riporta la cucina in una dimensione molto più sana. Questo è un mestiere in cui la gente, per sostenere lo stress, arriva a usare la cocaina. Meglio chiudere tre mesi l'anno, come abbiamo sempre fatto. Ma le Tre Stelle, non c'è dubbio, hanno portato una rivoluzione nel quotidiano. Se sei felice, chiedere altra felicità è pura perversione*».

T

COME TECNICA E TALENTO

«*Nella cucina, come nella musica, nella fotografia, la tecnica è importante, ti permette d'essere padrone di te stesso, di dominare l'istinto. Ma non è tutto. E forse non è nemmeno l'essenziale. Vedi Santana: tre note, alla terza ti ha già fulminato, anche se il suono potrebbe non risultare tecnicamente terso all'ascolto di un esperto. O Giacomelli: la sua immagine quasi mai è perfettamente limpida, impeccabile, eppure vibra di qualcosa di intangibile che è filiazione diretta del talento, dal quale invece non si prescinde, che in cucina vuol dire innanzitutto palato. Massimo* (Bottura, ndr) *è uno che ha pieno possesso sia dell'una che dell'altro*».

U

COME UFFICIO STAMPA

Pierre in latex, social media strategist in tacchi a spillo, sofisticate tecniche di guerrilla marketing, tric e trac e mail bombing. Niente di tutto questo. Al civico 6 della Banchina di Levante la fauna della comunicazione 3.0 non ha mai ▶

avuto diritto d'asilo. Il successo di Mauro Uliassi è fatto della stessa sostanza di cui sono fatti lo chef e la sua cucina: sogno, concretezza e zero astuzie, il che non sottintende un difetto d'ambizione (vedi lettera E). Di fatto Uliassi è l'unico tristellato d'Italia a non essersi dotato di un ufficio stampa, le relazioni con il pubblico sono gestite direttamente dallo chef, la comunicazione è figlia di spontaneità schietta, diretta: fuori da ogni schema, strategia, apparato. Insomma, Uliassi è Mauro, quel che appare gli somiglia. Così è stato fino a ieri. «*Entrare nell'empireo della Michelin ha significato* (vedi lettera S) *una moltiplicazione esponenziale di profferte, offerte, inviti, consulenze. Fino a questo momento sono stato io a gestire le relazioni, e le persone dall'altro capo del ricevitore felici di poter parlare direttamente con lo chef. Adesso il meccanismo si è complicato. Non solo perché la mole delle richieste è impossibile da gestire per una persona sola che fa un lavoro impegnativo come quello del cuoco, ma anche perché quel rapporto diretto crea una relazione umana che rende difficile, e francamente imbarazzante, gestire la trattativa economica. Per cui credo che sì, dovrò anche io cercarmi un ufficio stampa*». A meno che Rosa Uliassi «*l'intellettuale di casa*», sorella di Filippo, laureata in Filosofia ed esperta di social media, non decida di mettere le sue competenze a servizio dell'impresa di famiglia, completando l'ultimo tassello. *Stay tuned*.



11



12

V

COME (PENNETTE ALLA) VODKA

Le spalline alte, i ciuffoni cotonati al phon che non risparmiarono George Michael e il socio in quota agli Wham. Sposerò Simon Le Bon al cinema e Paolo Bonolis in tv nel pomeriggio di Bim Bum Bam. Gli anni della Pizzeria da Mauro. Un passo indietro, siamo a Se-



11. *Michele Rocchi è uno dei pilastri della cucina. Nel 2004 viene spedito in Spagna a "rubare" la ricetta del torrone a El Celler: in 4 giorni missione compiuta! Mauro Uliassi può dar vita al "suo" torrone di foie gras e nocciole ispirato al piatto spagnolo che lo aveva stregato mesi prima*
12. *Wafer di foie gras: «Ci siamo guardati come chi ha appena messo la firma sotto un capolavoro», racconta Mauro dopo il primo assaggio con il suo staff*
13. *Mauro Paolini, alro pilastro. Lui è anche il marito di Catia. Insieme a Uliassi, Serritelli, Rocchi e Raggini compone lo staff di direzione della cucina di Senigallia*

nigallia, anni Ottanta, controversi anche per la cucina: gli anni esotici delle Pennette alla vodka. Uno di quei piatti ultrapop che riesce difficile anche documentarne la primogenitura. Stabilito che sul menu del *Vicoletto*, un ristorante-pizzeria a pochi passi dalla rotonda-simbolo della città adriatica, c'è scritto senza spazio alle repliche: "piatto inventato da Michele Ercole nel 1983 a Senigallia". Non si capisce se il riferimento sia alla variante con gamberetti in particolare o alle Pennette alla vodka più in generale. Certo è che «*Michele Ercole, napoletano dei Quartieri Spagnoli trapiantato qui da 42 anni, è stato quello che ha saputo cogliere per primo il cambiamento dei costumi e dei gusti imprimendo un cambio di marcia agli uni e agli altri con i suoi maccheroncini alla vodka, ma soprattutto con il forno a legna: è stato il primo a introdurlo da queste parti*», parola di Mauro Uliassi. «*Ebbe un successo pazzesco, sfornava mille pizze per sera. Diventammo amici, andavo spesso a mangiare da lui. Non solo: nel mio passato c'è stata anche una Pizzeria da Mauro, correva l'anno 1986, la aprii anche se di pizza ne sapevo meno di niente. Michele Ercole mi venne in soccorso mandandomi il suo pizzaiolo che m'insegnò tutto quello che c'era da sapere. In cambio io gli facevo vedere come si sfilettava il pesce*».

W
COME WAFER DI FOIE GRAS

È un po' pop e un po' porno, fra il gelato d'autore cialda inclusa e la merendina, fra il prodotto di successo del più abile merchandising e il lusso per happy few dell'alta cucina. Memorabile sintesi fra il supermarket e le stelle. Si mangia con le mani, per piacere e per forza. Non sporca le dita (forse un po' l'etica) ma piace anche ai negazionisti del foie gras: perché più goloso del fegato grasso c'è solo il fegato grasso che sa di nocciola Piemonte. Come nasce la tavoletta-feticcio del ristorante Uliassi? L'input viene dallo chef-patron che da tempo cova l'idea di un wafer salato. Sì, ma come? Siamo nel 2004, dicembre. Michele Rocchi viene spedito in missione al *El Celler*, dove Mauro Uliassi ha da poco subito la folgorazione del Torrone di foie gras dei Can Roca. Tempo quattro giorni e lo stagista in trasferta (la fortuna quando vuole ci vede benissimo), viene piazzato alla preparazione del Torrone suddetto. Chiama Senigallia: «*Chef, missione compiuta*». Rocchi torna a casa a gennaio e prepara la mousse che però, sulle prime, risulta stucchevole. Riflette. Il pit stop in frigo non basta. Ci vuole uno shock termico ad alto impatto. È così che l'impasto di foie gras e nocciole colato negli stampini fatti preparare apposta da un falegname di Senigallia, finisce in freezer. Uliassi riunisce i colonnelli per il primo assaggio: «*Ci siamo guardati come chi ha appena messo la firma sotto un capolavoro*». Curiosità: il wafer leggendario agli inizi veniva designato in carta come Loacker di foie gras, adoperando il brand in funzione sinonimica come nel linguaggio comune. Il tutto senza che l'azienda altoatesina abbia mai battuto ciglio. E si capisce.

X
COME X FACTOR

«*Mauro racchiude nella sua spontaneità la bellezza che lo abita. Baciato dal sole esprime in ogni suo gesto la forza del bimbo, contagia di entusiasmo la sua cucina e le persone che lo incontrano. È un privilegio essergli amico*», è questo l'x factor che fa la differenza in Mauro Uliassi, umanamente prima ancora che professionalmente, secondo Massimiliano Alajmo. Per Massimo Bottura: «*Mauro è di sicuro una delle persone a cui mi sento più legato. Potremmo non sentirci per mesi e poi rimanere al telefono parlando di qualunque cosa. La vera amicizia non si misura in quantità, con il numero di ore trascorse insieme, ma in qualità e nella condivisione degli stessi valori. Mi ricordo quando in una chiacchierata delle nostre ci siamo scambiati i ricordi della Rimini anni '80 e lui dopo qualche giorno ha messo in carta il Rimini Fest*». Piergiorgio Parini: «*Cosa rende Mauro così speciale? La prima cosa a cui penso è l'intelligenza di un uomo che sa leggere il mondo, che nonostante i successi è rimasto profondamente curioso, che guarda il mondo con gli occhi di un bambino assetato di capire come funziona*». «*Per spiegare Mauro basta guardarlo negli occhi, sono occhi da bambino, pieni di entusiasmo e di energia* – spiega Enrico Crippa –. *Un gigante anche professionalmente: ha un'interpretazione della cucina del tutto personale,* ▶

ha i piedi nell'acqua ma riesce a trattare la selvaggina come nessuno. Io mando spesso i miei ragazzi da lui e viceversa. E fra i suoi miracoli c'è anche quello di aver saputo tenere accanto a sé la stessa squadra da tantissimo tempo: è un guru che riesce a convogliare le sue energie nelle persone che gli stanno intorno. Una di quelle persone che osservandole pensi: ecco uno a cui vorrei somigliare».



13

Y
COME YOGA

La giornata di Mauro Uliassi inizia, da almeno vent'anni in qua, con tisana e yoga. «*Faccio molta attenzione a come mangio. A 61 anni ho un metabolismo che devo tenere sotto controllo. Mi faccio seguire da un medico sportivo per capire quali esercizi sono compatibili con la mia struttura fisica. Quando vado al ristorante bevo solo tisane, il vino me lo concedo nei momenti che meritano un eccesso*». A pranzo manda giù in piedi un'insalata di riso rosso, aglio nero, lattuga, olive e seppie, accompagnata da una tazza di infuso al biancospino. Va matto per le castagne e per le ciliegie. E dal 2014 si esercita in pratiche quotidiane di meditazione. «*Il mattino è il mio momento, meditare è un modo per svuotarsi, entrare in contatto con la parte più intima di me stesso e avere una visione più aperta e ampia di quello che ti sta davanti. È un caso o forse no, ma mi riesce facile stare un passo indietro. Mi sembra di essermi liberato dell'irrequietezza, di avere un approccio più quieto e ponderato alle cose. Sarà un caso o forse no, ma i risultati più importanti li abbiamo raggiunti negli ultimi cinque anni, abbiamo ripreso la terza forchetta del Gambero nel 2015, poi l'en plein di stelle. Grandi traguardi, figli di scelte come quella di non aprire dieci insegne, di migliorare l'esistente e di trovare un equilibrio con la mia vita privata*».

Z
COME ZIA ELENA

Il menu di Uliassi è pieno di persone. C'è Roberto Petza, il cuoco sardo cui affida la selezione dei ricci di mare. Stefano Callegari, menzione ad honorem all'imperatore del Trapizzino. C'è Catia e la sua selezione di antipasti. Ci sono rimandi espliciti, citazioni, omaggi in trasparenza. C'è stata una *Linguina alla Antonio Mattei*, compagno di un viaggio in Polinesia al ricordo del quale è associato il piatto di pasta secca, granceola, lime e cocco. Ci sono i sincretismi, le relazioni, la varia umanità di cui la cucina di Uliassi si sostanzia. E naturalmente c'è zia Elena. «*A Natale ci metteva tutti intorno al tavolo a fare i cappelletti, e se sbagliavi partivano scappellotti e manrovesci. Lei aveva sempre fatto la moglie e aveva voglia e tempo da dedicare alla cucina, e gliene dedicava davvero tantissimo. Una specie di Babette per cui il rituale della tavola non ammetteva sciatterie. S'apparecchiava a dovere, tovagliolo e porta tovagliolo, il pane caldo, sia a pranzo che a cena. Allo zio toccava dire la preghiera e a noialtri star zitti a mani giunte. È zia Elena che mi ha insegnato la bellezza della ritualità del cibo, dandomi un'impronta italianissima, autentica*». A zia Elena sono dedicati i *Cappelletti in doppio brodo di cappone*, uno eseguito secondo la ricetta classica e l'altro con brodo arrostito, aromatizzato con chiodi di garofano, ginepro e alloro, più un tanto d'olio di Perillà per simulare le chiazze del grasso di tacchina che affioravano in superficie. Un omaggio a tutte le zie d'Italia, al giacimento botanico e di spezie del Mediterraneo, alle feste sull'aia e in cortile, alle paste farcite per magnificare la domenica, alla grandeur mai in posa della grande cucina regionale italiana. Che nelle mani di Mauro Uliassi sa essere se stessa come mai prima di lui. ❖



CANTINA DI CUSTOZA
– 1968 –

Da 50 anni la dedizione di 200 vignaioli
in un territorio unico sulle colline moreniche
del Lago di Garda.

www.cantinadicustoza.it
SHOP ON LINE





RUFINA: ALLA SCOPERTA DEL SANGIOVESE PIÙ VERTICALE CHE CI SIA NELL'UNIVERSO DEL CHIANTI TOSCANO

Il Chianti è un mosaico composito, fatto di zone e sottozone e di disciplinari diversi per qualità e specificità. La denominazione Rufina è uno dei tasselli di questa terra storicamente vocata al vino che vede nel Sangiovese il vitigno più capace di esprimere il territorio. I vini di Rufina sono sapidi, spigolosi e di carattere, longevi... In una parola? Verticali!

parole di Emiliano Gucci - infografiche di Alessandro Naldi

Rufina è la più piccola e autarchica tra le sottozone del Chianti, i piedi sui confini nordorientali della città di Firenze, le spalle sugli Appennini Tosco Romagnoli; circa 850 ettari di vigneti fino a 500 metri d'altitudine su terreni calcarei, ricchi di galestro e alberese, per una produzione attorno ai tre milioni e mezzo di bottiglie annue.

È una terra vocata, inclusa nel celebre Bando di Cosimo III dei Medici che nel 1716 definì confini e presupposti dei vini più buoni, divisa nei comuni di Rufina, Dicomano, Londa, Pelago e Pontassieve, unita da un vibrante Sangiovese, fine ed elegante. E da un manipolo di produttori tenaci, orgogliosi, innamorati della propria terra e del proprio lavoro, guidati dalla luce di figure stoiche, storiche, che neppure negli anni più difficili hanno pensato di mollare; tantomeno di mettere in discussione la denominazione con le sue specificità, ovvero ciò che la differenzia nel mare magnum del Chianti, da un lato viatico per il mercato globale ma dall'altro condanna all'omologazione e alla guerra dei prezzi. «*Di Rufina si vive o nel Chianti si muore*», tanto per citare Federico Giuntini alla guida di Selvapiana, azienda cardine per resilienza e qualità in Chianti Rufina, nonché a lungo presidente del relativo Consorzio; «*Visione severa e coercitiva del territorio, un filo forte a legare vigneto e bottiglia* - gli fa eco Lamberto Frescobaldi dal vicino Castello di Nipozzano - *Il vino si fa con l'uva e l'uva si fa in vigna, è questa la banalità più rivoluzionaria per ritrovare nel bicchiere le qualità della nostra terra, quelle che possono farla emergere*».

CASTELLO DI NIPOZZANO

La famiglia **Frescobaldi** ha mille anni di storia intessuta a quella della Toscana, con lasciti senza confini: si pensi al poeta Dino Frescobaldi che permise all'amico Dante Alighieri, in esilio, di riavere i primi sette canti della Commedia; o al mecenatismo di opere come il ponte Santa Trinita e la basilica di Santo Spirito a Firenze. Approdarono al vino nel XIV secolo con la tenuta Castiglioni, in quel di Montespertoli, altre sei fattorie si sono aggiunte nel tempo per comporre il mosaico che racconta la viticultura toscana di oggi, esprimendo fedeltà ai territori e alta qualità nell'importanza dei numeri, elementi che gli valgono il titolo di Cantina dell'Anno per Vini d'Italia 2020.

Al **Castello di Nipozzano**, ai tempi ancor "senza pozzi" d'acqua, giunsero col matrimonio di Angelo Frescobaldi

1



e Leonia, sorella di Vittorio Albizi, che dalla Francia aveva importato innovazioni e varietà viticole, si pensi al cabernet sauvignon, al verdot e ai vari pinot, con il noir che è tuttora la forza della vicina Tenuta di Pomino. E va detto che ogni stagione è buona per giungere a Nipozzano, tanto più oggi che la splendida villa seicentesca, sottostante il castello del Mille, è circondata da vigneti ondeggianti curati come giardini, le stilettate dei cipressi che bucano il cuore. «*Il vino di questa zona è da sempre ritenuto pregiato* - racconta **Lamberto Frescobaldi**, che porta avanti l'egregio lavoro del padre Vittorio e degli zii Ferdinando e Leonardo - *un forte cambiamento avvenne però col boom economico del secondo dopoguerra, quando le campagne si spopolarono e i vecchi contadini, approdati in città, esigevano il loro buon vino; da lì un grande impulso all'imbottigliamento, alle rivendite cittadine*». Lamberto tiene il vino al centro dei suoi pensieri, della quotidianità, della sua continua ricerca: «*Non concede distrazioni, vuole essere protagonista*». Quando necessario è severo con sé stesso e con la storia, non solo familiare: «*È palese che ci siamo un po' persi, tra anni Sessanta e Novanta, inseguendo la richiesta e perdendo in qualità, col Sangiovese che divenne la varietà più coltivata in Italia nel cappio dei prezzi che dovevano rimanere bassi*». Ma adesso la barra è dritta: «*Negli ultimi decenni abbiamo potuto investire molto sulle eccellenze, e parlo del fattore umano, di competenze e capacità che nel nostro gruppo si sono espresse al meglio. I risultati del resto lo dimostrano*». Il vino iconico è il Nipozzano, un classico Chianti Rufina dall'eccellente rapporto qualità/prezzo, da cui nasce il Nipozzano Vecchie Viti (Tre Bicchieri per la Riserva 2016) elegantissimo ed equilibrato, «*ma anche esuberante, vigoroso, da una storica vigna scampata al reimpianto che dal 1990 ha interessato tutti i poderi della fattoria*». Il leggendario Montesodi, che ironicamente i fiorentini avevano ribattezzato "monte di soldi", è invece frutto di un vigneto intorno a Casa Sodi e dal 1974, in tempi non sospetti, porta in bottiglia il puro Sangiovese di Rufina: «*Apparentemente più timido e introverso, ma in realtà di gran carattere e di nerbo: nella longevità si esprime complesso e avvolgente, profondo*». Un prototipo del Rufina più identitario di cui torneremo a parlare.

LE RADICI MEDIOEVALI DI SELVAPIANA

Ci si allontana di poco per incontrare l'altra azienda storica per eccellenza, nella località del comune di Rufina di ▶

1. *La tenuta del Castello di Nipozzano dei Frescobaldi, storica famiglia del vino toscano con oltre mille anni di storia alle spalle*

In apertura l'antica sala di maturazione dei vini nella cantina Selvapiana, nel comune di Rufina

SPINGERE SULLE PARTICOLARITÀ ESPRESSIVE DEL TERROIR



Da sempre Chianti Rufina, anche qui in Toscana, viene visto un po' come il nipotino del più "prestigioso" Chianti Classico, e come una sorta di fratello maggiore dei Chianti. Le etichette che propone questa denominazione, però, nonostante alcune eccellenze (come Frascole e Selvapiana, Colognole e Castello del Trebbio con i loro Riserva o come le notevoli vecchie annate del Montesodi di Frescobaldi), faticano a trovar spazio nelle carte dei vini sia locali che nazionali. Quando provo a chiedermi perché questo, la risposta che mi do è la seguente: al di là delle sensazioni organolettiche - penso a toni selvatici e/o balsamici più marcati - che li differenziano dai vicini altri Chianti, ho l'impressione che lo stesso "suffisso" Chianti non aiuti i vini di Rufina a marcare le sue specificità, a distinguersi davvero dai suoi "parenti". E questo genera confusione sia nei rivenditori (enoteche e ristoranti) che nei consumatori.

Probabilmente, se devo anche provare a cercare una strategia di marketing territoriale per Rufina, forse non ci starebbe male una maggiore consapevolezza da parte di alcuni produttori che bisognerebbe investire di più sulla selezione di vitigni e sulla definizione di metodiche di produzione che riescano a esprimere meglio la specificità territoriale della zona. E poi - pensando anche al grande lavoro di squadra che fanno i vignaioli, per esempio, a Radda - magari anche i produttori di Rufina dovrebbero coalizzarsi in maniera più coesa e decisa in modo da far emergere con più forza la denominazione Rufina.

– **Walter Meccia**, head sommelier al Four Seasons di Firenze

GUIDA VINI D'ITALIA 2020: I 7 MIGLIORI CHIANTI RUFINA

❖ **Chianti Rufina Nipozzano Vecchie Viti Ris. '16 - Frescobaldi**
Firenze - in enoteca 23,50 euro
Ha uno spettro aromatico intrigante, dove note di terra e cuoio si fondono con fresche nuance di macchia mediterranea e di ciliegia; al palato è fine, elegantissimo, ben equilibrato, con finale lunghissimo e pieno.

❖ **Chianti Rufina Ris. '16 - Frascole** - Dicomano (FI)
frascole.it - in enoteca 15 euro
Il Chianti Rufina Riserva '16 è invitante, minerale, ha corpo ed equilibrio, bella persistenza. Buono anche Il Rufina '17 di Frascole (2 Bicchieri): ha toni vegetali e ciliegia al naso, poi una struttura di sostanza, ampia e armonica.

❖ **Chianti Rufina Ris. '15 - Il Balzo**
Rufina (FI) - ilbalzo.it - in enoteca 17 euro
Vino dalle note eleganti di fiori di campo e dal frutto vivo, ciliegia che si unisce a note fresche di macchia mediterranea. Al palato è fluido ma con nerbo acido evidente, integrato al corpo, con finale prolungato.

❖ **Chianti Rufina Tegolaia Ris. '16 - Travignoli** - Pelago (FI) - travignoli.com
in enoteca 14.50 euro
Una Riserva dalle note terziarie di tabacco e cuoio che si aprono poi su toni di ciliegia matura e cenni di chiodo di garofano. Ingresso ben definito in bocca, dov'è solido e strutturato; ha tannini ben articolati, il finale è in crescendo.

❖ **Chianti Rufina Vign. Bucerchiale Ris. '16 - Selvapiana**
Rufina (FI) - selvapiana.it - in enoteca 20.20 euro
Ha un bouquet complesso, note di pelliccia e cuoio, poi cenni amaricanti, quindi toni nitidi di prugna. In bocca ha spinta, bella verve acida, tannini integrati e un finale pieno. Gran bel vino.

❖ **Chianti Rufina Vign. Quona Ris. '16 - I Veroni** - Pontassieve (FI)
iveroni.it - in enoteca 25.00 euro
Il vino si presenta con un bouquet maturo, di confettura di frutti di bosco, poi note speziate leggere, quindi cenni di erbe aromatiche. Al gusto è avvolgente, con tannini croccanti, ottima beva e un finale sapido e lungo.

❖ **Chianti Rufina Villa Bossi Ris. '16 - Gondi-Tenuta Bossi**
Pontassieve (FI) - tenutabossi.com
in enoteca 16.80 euro
Applauso al suo bouquet fresco e nitido, dai toni di ciliegia e mirtillo con note balsamiche; il corpo è solido ma non imponente, dai tannini fini e ben integrati. Lungo e gustoso il finale.

cui porta il nome, **Selvapiana** appunto, dove nel Medioevo nacque come torre di avvistamento prima di essere trasformata in villa. Il banchiere fiorentino Michele Giuntini l'acquistò nel 1826, il suo discendente Francesco Giuntini ha poi gestito la fattoria dal 1950 assumendo al proprio fianco Franco Masseti, fraterno fattore, e adottandone i figli Silvia e Federico quali degni eredi nel continuare la sua opera.
«*Francesco è un luminare ed è stato un esempio per tutti* - ricorda **Federico Giuntini** - *È inimmaginabile quanto drammatica fu la crisi agricola negli anni '60, difficile il passaggio tra mezzadria e gestione diretta. E per niente scontato quello da vino sfuso a bottiglia, da quantità a qualità*». Francesco fu tra i primi nel credere a un "vino di Rufina" che si smarcasse dal Chianti, Federico ne porta avanti la battaglia. «*Uscito dal liceo fui indotto a iscrivermi ad Agraria, ma durò*

2. *Uno scorcio dei vigneti di Selvapiana, delimitati da bosco e macchia*
3. *La tenuta de I Veroni di Lorenzo Mariani, a Pontassieve*
4. *I filari delimitati da piante di olivo nella tenuta di Frascole di Enrico Lippi ed Elisa Santoni a Dicomano, verso il Mugello: la cantina prende il nome dalla collina su cui sorge*

2



soltanto un anno e mezzo: bello, una sorta di anno sabbatico assieme a quello di servizio civile, ma poi la mia vita è stata sempre qua», tra vigneti a conduzione biologica che portano ancora i nomi dell'epoca mezzadrile, e cantine tra le più antiche e affascinanti del Rufina, a fianco della nuova ariosa struttura inaugurata con la vendemmia del 2005.

«*Nel 1978 ci fu l'incontro tra Francesco e l'enologo Franco Bernabei, che oltre alle conoscenze tecniche ha una dote innata per il Sangiovese. E un anno più tardi fu anche la spinta di Luigi Veronelli che contribuì alla nascita del Bucerchiale*». È un "vino bandiera" ed è stato tra i primi monovitigno a forzare il disciplinare del Chianti Rufina: da una parcella di 12 ettari che esprime al meglio le caratteristiche di zona.

«*Limitare gli errori, massima pulizia per travasi e passaggi attenti, ma è in vigna che si fa il grosso del lavoro e che il vino acquisisce la sua identità*»: è il motto del lavoro in cantina. E in quest'ottica va citata la consulenza di Andrea Beconcini. «*Non crediamo che Rufina debba emergere perché siamo più bravi o esclusivi degli altri* - dice Federico - *pensiamo piuttosto sia il Sangiovese a parlare: qui trova un'espressività elegante, unita a una bevibilità agevolata da tannini non aggressivi e da una buona acidità; oltre a una longevità sorprendente figlia di terreni vocati e di un microclima ideale, con importante escursione termica*».

Dai 58 ettari a vigneto emerge adesso un nuovo cru dal podere Erchi, nel comune di Pontassieve, che subito si posiziona nell'alta gamma specchio del territorio, succoso e solenne già nella prima versione 2016; «*Rientrerà nel progetto Vigneto Unico, anche se forse non sarà questo il nome, con l'obiettivo che ogni azienda abbia un suo Sangiovese in purezza come testimone dell'unicità di Rufina*».



3

I VERONI

Restiamo a Pontassieve per incontrare un altro condottiero dal vitale entusiasmo, idee chiare nel fotografare le potenzialità della denominazione ma soprattutto l'importanza di chi ha tenuto duro in epoche difficili, e la menzione andrà a personaggi già citati in precedenza. «*Oggi non si può capire cosa significasse fare viticultura di qualità in questa zona, qualche decennio fa* - racconta **Lorenzo Mariani** oggi a capo de **I Veroni** - *Il territorio ha l'effige del Chianti ma non la forza del Classico, né ha lo stesso livello paesaggistico né le potenzialità comunicative; viene da anni di vino sfuso, di imbottigliatori, di prezzi al ribasso, e per giunta pare che neppure i fiorentini, qui a due passi, ci vengano troppo volentieri*», il che è inspiegabile vista la bellezza di certi luoghi. «*Per quelli della mia generazione, che si ritrovavano una proprietà agricola da abbandonare o rilanciare, l'incoraggiamento di Vittorio Frescobaldi o Francesco Giuntini che ci esortavano a rimanere qui, per valorizzare le nostre campagne e il nostro vino, fu quindi determinante*» ricorda Lorenzo.

Studiò giurisprudenza, Lorenzo, che tuttora vive a Firenze; ma seguendo il faro dei grandi viticoltori di Rufina si gettò nell'avventura dei Veroni «*con tutto il vigore e la presunzione dei giovani, commettendo errori ma ripartendo sempre, crescendo, in una lotta continua per il cambiamento*», anche di mentalità. "Mai visto un contadino fare i soldi", gli dicevano i genitori, e ancora c'è la madre che talvolta percepisce questa cascina con i suoi ulivi e i suoi 20 ettari vitati come una bega, piuttosto che una risorsa.

«*È stata dura, e se i risultati sono arrivati devo molto ai miei ragazzi, alla mia squadra*», concetto che si capisce stargli molto a cuore: le prime citazioni sono per Paola De Blasi, responsabile di produzione, e per Luca Innocenti che si ▶

10 TAVOLE SCELTE DAI VIGNAIOLI

1 Ristorante Da Sergio
Dicomano (FI) - via Montalloro, 1
055838075 - ristorantedasergio.it
«Tipico toscano, anzi mugellano, caldo e familiare, sempre pasta fatta in casa».

2 Trattoria Bar Bibo
Firenzuola (FI) loc. Traversa
via Traversa, 454 – 055815231
@TrattoriaBarBibo
«Gran selezione di vini locali e di carne, perlopiù ottime bistecche alla brace».

3 Locanda l'Antica Porta di Levante
Vicchio (FI) - p.zza Vittorio Veneto, 4
055844050 - anticaportadilevante.it
«Moderno, accogliente, il menù varia ogni mese, tradizione rivisitata e ricerca di prodotti d'eccellenza».

4 Toscani da Sempre
Pontassieve (FI) - via Fratelli Monzecchi, 13 – 0558392952 - toscanidasempre.it
«Locanda con cucina di Stefano Frassineti, pasta fatta in casa e seguita dalla spiga di grano al piatto, da sempre vini della Rufina presenti in carta».

5 La Bottega a Rosano
Rignano sull'Arno (FI)
via Primo Maggio, 10 –0558303013
bottegaarosano.it
«Una bottega d'alimentari alla vecchia maniera, con trattoria. per i vini si potrebbe dire: è l'enoteca del Rufina».

6 Artemide
Pontassieve (FI) - fraz. Molino del Piano
via di Galiga, 21 – 0558317240
@artemideristo
«toscanissimo con molta cacciagione, cantina interessante non solo locale».

7 Agriturismo Ristorante Podere Belvedere
Pontassieve - via San Piero a Strada, 23 – 3338693448 - poderebelvederetuscany.it
«L'estro dello chef Edoardo Tilli per una originale scelta gourmet nel cuore del Chianti Rufina».

8 Passaguai
Borgo San Lorenzo (FI)
p.zza G. Garibaldi, 2 – 0558402137
passaguaiborgo.it
«Giovane bottega con cucina che serve anche sfiziosi aperitivi, crostoni, taglieri, e ottimi primi piatti, con vini locali».

9 Osteria Vinandro
Fiesole (FI) - p.zza Mino da Fiesole, 33
05559121 - @osteriavinandrofiesole
«Riservato, semplice e carino, non turistico eppure in piazza a Fiesole. sempre bolliti e lampredotto».

10 Vecchia Osteria del Nacchero
Firenze - Piazza Gavinana, 3r -
0556587058 - osteriadelnacchero.it
«il piatto forte è il tegamino del carcerato: servito nel coccio, è un insieme di trippa, lampredotto e francesina con una salsina piccante di peperoni».


4

occupa del commerciale. «*La mediazione tra i loro compiti, tra chi produce e chi vende, è la sintesi del vino che possiamo portare in bottiglia, né presuntuoso né piacione, che parallelamente al rafforzarsi del marchio potrà farsi ancor più audace e identitario*».

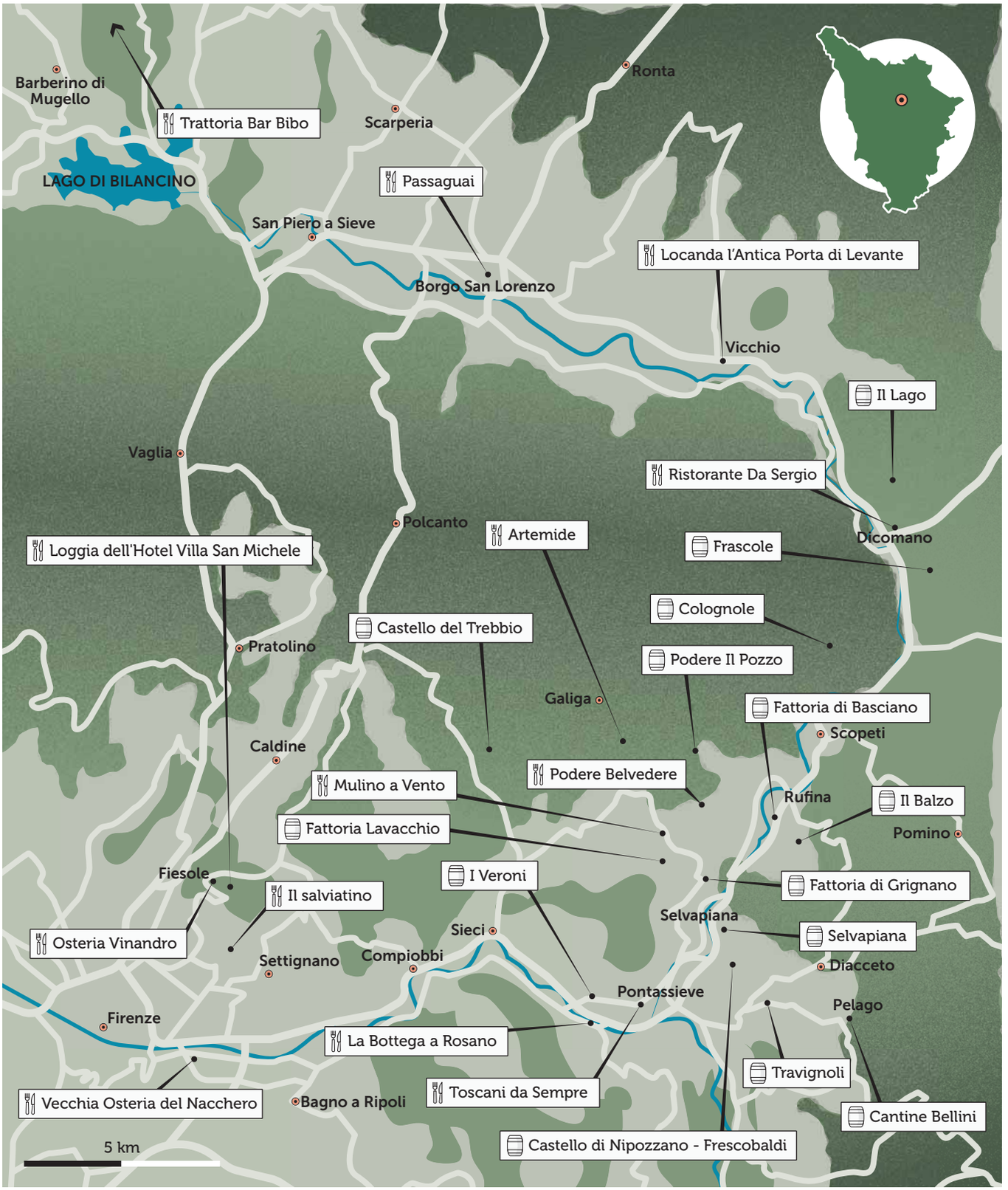
Il passaggio al biologico è stato «*naturale, condiviso*», certificato nel 2013, i locali odorano d'antico (le prime vasche di fermentazione furono costruite dai nobili Gatteschi: fine del '500) in una cura minuziosa che sa di moderno; la tradizione è tutta racchiusa nel Vin Santo Occhio di Pernice, ammaliante dal primo naso all'ultima goccia, mentre lo stile Veroni è già forte nel Rufina Vigneto i Domi, classico e territoriale, uvaggio tipico del Chianti con colorino e canaiolo ad affiancare il sangiovese, che è invece unico protagonista nel Riserva Vigneto Quona. Vini che si apprezzano subito ma migliorano nel tempo: «*Altra peculiarità che unisce Rufina. È grazie a certe doti che possiamo fare squadra e dar voce alla nostra terra, per nostro conto, del resto è impensabile che la politica utile a una comunità enorme come quella del Chianti possa rappresentare una realtà piccola e particolare come questa*».

FRASCOLE

Si risale verso il crinale appenninico, direzione Mugello, per incontrare una delle aziende più eclettiche e significative, sorta sulla collina di **Frascole**, da cui prende nome, sopra al comune di Dicomano. Un nucleo di case medievali - laddove vissero gli etruschi, nonché i romani - attorno alle quali si dipanano splendidi oliveti e circa 16 ettari di vigneti esposti a sud ovest, divisi in parcelle alcune sopra i 400 metri d'altitudine.

«*Cercavamo un luogo per vivere insieme e per lavorare a qualcosa di nostro. Abbiamo subito percepito che Frascole era il posto giusto. Qui avverti la presenza del genius loci, nel rispetto del quale* ▶

CANTINE E RISTORANTI A DUE PASSI DA FIRENZE



6 PIATTI DI TERRITORIO PER 6 ETICHETTE



Alessandro Corradossi, oste e mente dell'Osteria Vinandro a Fiesole, ci propone 6 abbinamenti a sei piatti della tradizione toscana con sei etichette di validi Rufina, Vinsanto compreso.

1
Zuppa di legumi
Chianti Rufina '17
Fattoria Selvapiana

2
Ribollita
Chianti Rufina '17
Podere Il Pozzo

3
Carrè d'agnello al timo
Chianti Rufina Ris. '13
Frascole

4
Bistecca alla fiorentina
Chianti Rufina Vigna Quona Ris. '15
I Veroni

5
Trippa alla fiorentina
Chianti Rufina i Domi 2016
I Veroni

6
Cantucci di Prato
Vinsanto del Chianti Rufina '01
Frascole

agire, senza stravolgere natura e cose ma piuttosto facendo tesoro delle esperienze di chi ha già calpestato e coltivato queste terre». **Enrico Lippi** ed **Elisa Santoni** si ritrovarono così - una trentina d'anni fa, dopo la collaborazione ai poderi di famiglia e l'impegno in frutticultura - uniti nell'avviare l'avventura di Frascole, oggi anche azienda agrituristica. «*Venne il matrimonio, tra noi come coppia ma idealmente anche con l'enologo Federico Staderini, che fu tra i primi a credere nelle potenzialità della zona*». Un connubio che non si è mai interrotto, seppur adesso gli incontri siano meno frequenti c'è comunque la sua esperienza, la sua mano, anche nella nuova strada intrapresa con il Pinot nero.

«*Ma qua c'erano già tutte le varietà tipiche di zona* - dicono Elisa ed Enrico - *ottimi cloni di sangiovese e una bella selezione di Colorino. La nostra idea fu quella di non fare cambiamenti drastici, ma ottenere ciò che queste uve potevano offrire qui, in questa terra. Di fare un Rufina, ancor prima che un Chianti*», e il tema delle peculiarità autoctone è destinato a ripresentarsi sempre.

Venne però l'epoca dei vini-marmellata, concentrati e muscolari, per cui il sangiovese fine, elegante, quasi etereo di Frascole fece fatica ad affermarsi. «*Eppure non abbiamo mai forzato i tempi, la natura, semmai abbiamo cercato di rimediare agli errori*», racconta Elisa, mentre Enrico ricorda che «*i ritorni dai primi Vinitaly erano da ansiolitici, c'è poco da nascondersi*».

Poi la quadratura, il vento che è cambiato, mentre per fortuna non sono mai mancati il soffio del tramontano e le fresche nottate garantite dal Monte Falterona, lì alle spalle, «*non a caso monte sacro già per gli Etruschi*». Vendemmie

LE ULTIME 4 VENDEMMIE A CONFRONTO

2019	+ + ± + =	*Vini freschi di ottima acidità, con gradazioni più contenute, tannini maturi e abbondanti.*
2018	= − + = −	*Ottimo livello qualitativo delle uve; eccellenza in cantina in fase di fermentazione.*
2017	+ ± = + =	*Vini di ottima struttura, complessità e longevità.*
2016	+ = + + −	*La Vendemmia del Tricentenario è stata molto interessante; quantità appena sotto la media.*

irradiazione solare · gelate e nevicate anomale · quantità di pioggia · escursioni termiche · quantità di uva prodotta

e fermentazioni diversificate, anche per la varietà dei terreni, massima attenzione in cantina «*dove si lotta per gli esigui spazi*»; prima azienda di zona a lavorare in biologico con certificazione già dal 1999 e sensibilità per il sociale, si veda la variegata e un po' bizzarra umanità di Frascole. «*Ci viene naturale collaborare con chi incontriamo sul cammino e ha desiderio o necessità di lavorare con noi*».

Nell'impresa è coinvolto anche il fratello di Elisa, Carlo Santoni, che dopo una pausa come architetto ha subito il richiamo della campagna ed è tornato all'attività agricola.

Nell'ottima gamma di vini troviamo InAlbis, bianco da uve Trebbiano anche nella versione macerata, Limine, merlot in purezza, e dal 2016 il già citato Pinot nero. E troviamo la Rufina più verticale e minerale nel Frascole DOCG e nella Riserva, equilibrata e persistente, che non teme il confronto col tempo e coi consimili di Toscana.

LE REALTÀ PIÙ INTERESSANTI

Il messaggio è chiaro: se Rufina può emergere a più alti livelli lo farà investendo sulle sue tipicità, partendo dagli ottimi risultati ottenuti dalle aziende che tanto hanno investito, sono cresciute e stanno crescendo negli ultimi anni, e oltre a quelle incontrate dovremmo raccontare almeno Castello del Trebbio, Colognole, Fattoria Lavacchio, Travignoli, il Balzo, Cantine Bellini, Fattoria di Basciano, Fattoria di Grignano, il Lago. Dal bagaglio di parole raccolte emergono anche incoraggianti potenzialità di squadra e una diffusa attenzione per l'ambiente. Nonché questo desiderio di affermare un'identità a dispetto dell'universo Chianti, forse troppo generico, oggi che anche il mercato sembra aver compreso l'importanza dell'irripetibilità e riconoscibilità di ogni singolo territorio. ❖

Giorgio Gost, STOP TIME!
Bottiglie piene di vino salvate nella "capsula del tempo" che verranno ricordate nell'anno 6.000
si possono eseguire opere personalizzate da esporre nelle fiere dei vini


Champagne Jammin -52 metri Portofino, cm 34x11



Vino Nipozzano, capsula del tempo 32x10 cm


Vino Lagorai -20 metri, capsula del tempo 34x11 cm



Vino Tignanello, capsula del tempo 32x10 cm



Vino Barbera, capsula del tempo 32x11 cm



Vino Amarone capsula del tempo 32x10 cm



Vino Sassicaia, capsula del tempo, 34x10 cm



Vino Brunello capsula del tempo 32x11 cm



Vino Barolo capsula del tempo 32x11 cm



Giorgio Gost
https://www.facebook.com/pages/giorgio-gost-fans/259030105409
www.giorgiogost.com info@giorgiogost.com Instagram: @giorgiogost
cell. 333-8980834





VINITALY. A VERONA L'INCUBATORE DI TENDENZE SCALDA I MOTORI (E I CALICI)

Prende il via il 19 aprile l'edizione numero 54 di Vinitaly, salone internazionale del vino (e dell'olio extravergine di oliva con Sol) e appuntamento imperdibile per chi in questo settore lavora e per chi ama il buon bere. Sempre più attenta alle tendenze del mercato e dei gusti del pubblico, la manifestazione veronese si propone con novità importanti che cambiano il modo di vivere il vino

parole di Loredana Sottile e William Pregentelli
disegni di Daniela Bracco

tipicità festival



7-8-9 MARZO 2020

28ª edizione | www.tipicita.it

tipicità FERMO

ENTE ORGANIZZATORE

Comune di Fermo

PROJECT PARTNER

Banco Marchigiano

IN COLLABORAZIONE CON

Regione Marche
Comune di Ancona
Comune di Castelfidardo
Comune di Civitanova Marche
Comune di Porto Recanati
Comune di Porto San Giorgio
Comune di Porto Sant'Elpidio
Comune di Potenza Picena
Comune di Recanati
Comune di Sant'Elpidio a Mare
Unione Montana del Catria e Nerone
Unione Montana dell'Esino Frasassi

PARTNER

Lufthansa · LARDINI · ESSEOQUATTRO · ViaVai · Domina · MONCARO · ANEK LINES · FINTEL ENERGIA GROUP · PAOLETTI · StudioImpresa · Pegas · Sorbatti · Self · steca energia · ciip · ConeroBusService · Solgas · HOTEL HORIZON www.hotelhorizon.it

MEDIA PARTNER

il Resto del Carlino

PARTNER TECNOLOGICI

myCICERO · getplu

PARTNER SCIENTIFICI

Università di Camerino · UNIMC · Università Politecnica delle Marche

All'appuntamento con il suo cinquantaquattresimo compleanno, Vinitaly si presenta come un incubatore di tendenze, digitale, globale ed educativo. Lo dimostrano anche le novità che debutteranno a Verona, dal 19 al 22 aprile: lo spazio *Micro Mega Wine* dedicato alle piccole produzione indigene di alta qualità; l'attenzione verso nicchie di mercato come gli Orange Wine, che saranno protagonisti all'interno del Padiglione Internazionale; l'interesse crescente verso i nuovi mercati di sbocco, a cui è dedicato il focus mercati in apertura della manifestazione. Ne abbiamo parlato con il direttore generale di Veronafiere **Giovanni Mantovani** che ci ha anticipato le novità di questa edizione e i progetti per il futuro.

Iniziamo con una provocazione. Nel panorama mondiale di fiere dedicate al vino, qual è il valore aggiunto di Vinitaly e perché buyer ed espositori dovrebbero sceglierlo rispetto ad altri saloni internazionali?

Vinitaly ha registrato il 95% di fedeltà degli espositori negli ultimi cinque anni: un dato unico nel panorama fieristico internazionale e anche per il 2020 si è già registrato il sold out. La chiave del successo del nostro Salone sta nell'essere riuscito a sviluppare un ecosistema che vede nei giorni della fiera il suo appuntamento principale, ma che in realtà prosegue tutto l'anno. Un evento sempre più orientato al digital, alla formazione, all'internazionalizzazione e questo format, evidentemente, piace al mercato.

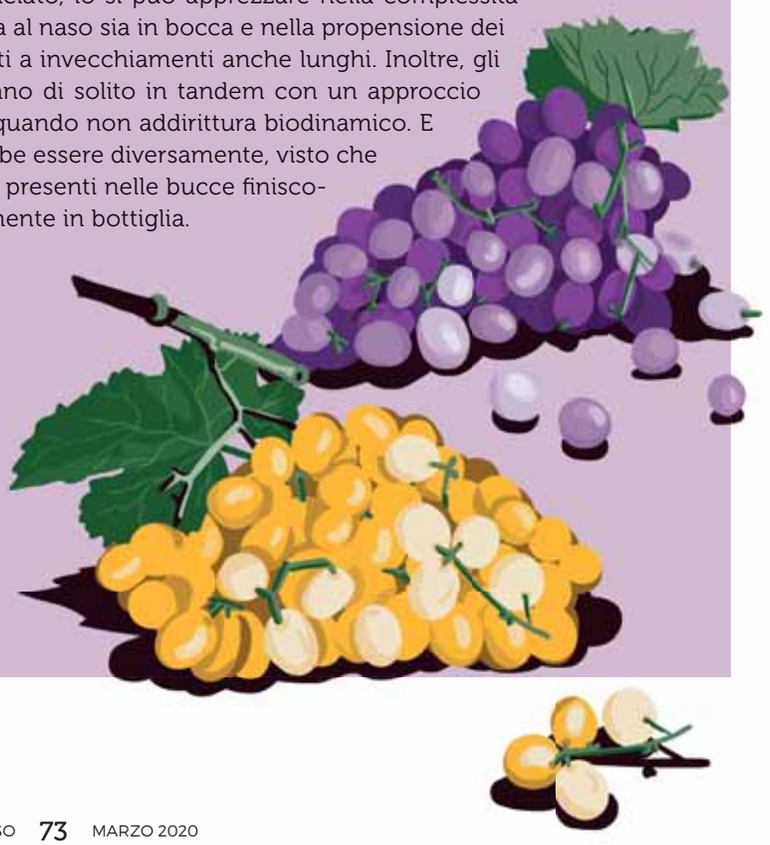
Proviamo a tracciare un consuntivo di questi primi 20 anni del nuovo millennio: quali i trend che si sono affermati in fatto di produzione e consumo di vino? ▸

IL QUARTO COLORE DEL VINO
A VINITALY L'ESORDIO DEGLI ORANGE WINE

Quest'anno Vinitaly si veste di orange, il quarto colore del vino. Tra le novità della 54esima edizione c'è, infatti, la giornata dedicata ai vini macerati, nata dalla collaborazione con l'Orange Wine Festival che si svolge ogni anno a Isola d'Istria (Slovenia) subito dopo Vinitaly (per il 2020 la data è il 24 aprile).

La tappa di Verona sarà, quindi, una prima assoluta, che occuperà l'intera giornata di lunedì 20 aprile al Padiglione Internazionale, per l'occasione allestito cromaticamente a tema, così come ci svela l'organizzatore e delegato per la Tuchia e l'area dell'Alpe Adria, Matjaž Žigon: «Si inizia la mattina con una masterclass, per poi proseguire con un walking around alla scoperta delle migliori espressioni di orange wine. Due i criteri di selezione dei produttori: nomi top e internazionalità». Ci sarà, quindi, un'importante percentuale di cantine dalla Slovenia, culla degli orange, ma anche dall'Italia (soprattutto dell'area del Collio), dalla Croazia, dall'Austria e dalla Georgia. Complessivamente 34 nomi, a cui si aggiungono i produttori food legati alla filosofia orange. L'ingresso sarà regolato da coupon. «Gli orange stanno vivendo un momento davvero felice – chiosa Žigon – per cui abbiamo voluto dare loro spazio anche all'interno di un evento importante come Vinitaly, sempre attento alle nuove tendenze e ai nuovi stimoli. Sarà un momento dedicato agli appassionati dei vini macerati, ma anche un modo per avvicinare i neofiti a questa diversa filosofia vitivinicola».

Una filosofia recuperata negli ultimi anni ma che, a ben guardare, rappresenta un ritorno alle origini della vinificazione. Il processo, a partire dalle uve bianche, è molto semplice: si lascia il mosto in fermentazione a contatto con le bucce per molto più tempo rispetto a quanto si farebbe per ottenere un vino tradizionale. Il risultato, oltre a essere evidente nel colore aranciato, lo si può apprezzare nella complessità ottenuta sia al naso sia in bocca e nella propensione dei vini ottenuti a invecchiamenti anche lunghi. Inoltre, gli orange vanno di solito in tandem con un approccio biologico, quando non addirittura biodinamico. E non potrebbe essere diversamente, visto che le sostanze presenti nelle bucce finiscono direttamente in bottiglia.





ALBINEA CANALI
VITICOLTORI DAL 1936

OTTOCENTONERO ALBINEA CANALI
un attimo che esprime il piacere di condividere
momenti che diventano unici.
www.albineacanali.com

TRE BICCHIERI 2020
I MIGLIORI VINI D'ITALIA CON IL GAMBERO ROSSO

Anche quest'anno il Gambero Rosso sarà presente con il suo stand al Vinitaly (Padiglione 9 – C 16). E tornerà anche la grande degustazione Tre Bicchieri; la trentatreesima edizione di Vini d'Italia ha premiato 457 vini, perle del panorama vinicolo italiano: molte di queste etichette, dalle aziende blasonate a piccoli produttori emergenti, saranno protagoniste per un giorno dei banchi d'assaggio del Vinitaly. Come di consueto ci saranno i Premi Speciali, i Tre Bicchieri sotto i 15 euro e i Tre Bicchieri Verdi, quelli prodotti da uve di vigneti in coltura biologica o biodinamica. Un evento che si rivolge a tutti gli addetti ai lavori, buyers ed enoappassionati che visiteranno domenica 19 aprile la fiera internazionale del vino.

Quest'anno, nel lavoro di realizzazione della guida Vini d'Italia 2020, i diversi panel di degustazione del Gambero hanno valutato qualcosa come 45mila vini, anche se in guida ne sono stati pubblicati "solo" 22mila e più. Un dato significativo: metà dei prodotti degustati non arriva a essere pubblicato nella guida cartacea. Ne consegue che già essere presenti nella pubblicazione è un risultato importante e indice di alto livello qualitativo. Alle degustazioni finali (quelle da cui escono i campioni Tre Bicchieri che sono in degustazione a Vinitaly) hanno partecipato circa 2.300 campioni: i migliori assaggi delle nostre commissioni regionali. Si tratta di vini che (tutti insieme) costituiscono una vera e propria élite dell'enologia italiana, in grado di rappresentare la diversità, l'unicità e la bellezza del Vigneto Italia. A Verona, con i vini che hanno raggiunto il massimo riconoscimento, la selezione è ancora più rarefatta e sia il concetto di qualità, sia quelli di territorialità e biodiversità sono portati alle massime conseguenze, al grado estremo di rappresentatività del Vigneto Italia.

domenica 19 aprile
ore 11.30 - 16.30
Sala Argento
(piano -1 Palaexpo, ingresso A2)



Nell'ultimo ventennio abbiamo assistito a una straordinaria affermazione globale del vino come ambasciatore dei territori, in grado di veicolare valori che vanno oltre il prodotto in sé, trasmettendo bellezza, cultura, amore per la terra, rispetto dei processi produttivi e dell'ambiente. In un concetto attuale, la sostenibilità.

Se guardiamo ai prossimi 20 anni, invece, quali sono le tendenze che possiamo già delineare?

La percezione è che si vada verso vini più facili da capire, meno strutturati, più bassi di grado. Il settore si sta trasformando e vuole favorire quelle qualità intrinseche del prodotto che, pur nel rispetto delle sue caratteristiche organolettiche, possono incontrare maggiormente i gusti dei mercati di riferimento. Non dimentichiamo, poi, l'attenzione per produzioni bio, orange wine e soprattutto vini rosati.

E in che modo Vinitaly sta cogliendo questi stimoli?

Abbiamo sempre cercato di farlo, evidenziando le nuove tendenze anche attraverso la creazione di padiglioni tematici, come l'Organic Hall, e di fare da talent scout dei produttori che emergeranno. In questa direzione va l'iniziativa che debutta quest'anno dei Micro Mega Wines, le piccole produzioni da vitigni autoctoni di alta qualità. Inoltre, siamo sempre stati una manifestazione internazionale, sia in termini di visitatori che di espositori presenti, per questo è stato creato l'International_Wine. Quest'anno, anche in virtù della contiguità geografica, abbiamo deciso di dare più spazio ai produttori dell'area balcanica, dell'Alpe Adria e dell'Est Europa.

In apertura del Salone, invece, su quali mercati target si focalizzerà il consueto dibattito che, a partire ▸

MANONERA.WINE | MANOROSSA.WINE



UN CALICE DI SALENTO

CANTINE
Lizzano

OLI D'ITALIA 2020. AL SOL LA PRESENTAZIONE DEI PREMI SPECIALI E DELLE TRE FOGLIE

Festeggia i suoi primi dieci anni la guida Oli d'Italia del Gambero Rosso. Per sottolineare l'importanza della data, negli spazi del Sol (il Salone dell'Olio Extravegine di Oliva) un intero stand viene dedicato all'assaggio - guidato dai responsabili della guida del Gambero - dei Premi Speciali 2020, durante tutta la durata della kermesse. Il 20 aprile, lunedì, viene invece presentata in una delle grandi sale del PalaExpo la nuova guida con la consegna degli attestati per i Premi Speciali e per le aziende premiate con le Tre Foglie.



ENOTECHE D'ITALIA, LA NUOVA GUIDA DEL GAMBERO AL BATTESIMO DI VINITALY

Gambero Rosso presenta al Vinitaly la sua nuova pubblicazione, la guida Enoteche d'Italia. Lanciata con un'anteprima digitale lo scorso 17 febbraio, la versione cartacea segnala oltre 300 indirizzi su tutto il territorio nazionale, mappando i migliori negozi presso i quali acquistare (ma anche bere) vino, senza tralasciare i migliori corner della GDO, le grandi catene e i wine shop on-line. Tra gli esercizi segnalati, abbiamo premiato alcune eccellenze, attività di spicco per storicità, assortimento e attenzione alla diffusione della cultura enoica: sono 54 i nomi iridati segnalati dai "Tre Cavatappi". Buona lettura e... salute!



dalle analisi dell'Osservatorio Vinitaly-Nomisma, mette a confronto associazioni e istituzioni?

Dopo aver focalizzato l'attenzione su mercati di maggiori dimensioni come il Nord America e l'Asia, adesso stiamo valutando di esplorare i Paesi in "silenziosa crescita", ovvero altre aree di interesse, magari più piccole, ma che insieme hanno un elevato potenziale.

Una scelta dettata anche dalle incertezze che, in questo momento, vengono dai mercati consolidati, quali Usa e Regno Unito, alle prese rispettivamente con i dazi sui prodotti agroalimentari e la Brexit?

Non direi. Da parte nostra non c'è alcuna incertezza. Proseguiamo nei nostri piani di sviluppo, con un radicamento sempre più consistente sia in Nord America sia nel Regno Unito. Interessanti risultati li stiamo ottenendo anche da Wine South America, manifestazione giunta alla seconda edizione e organizzata dalla nostra controllata Veronafiere do Brasil.

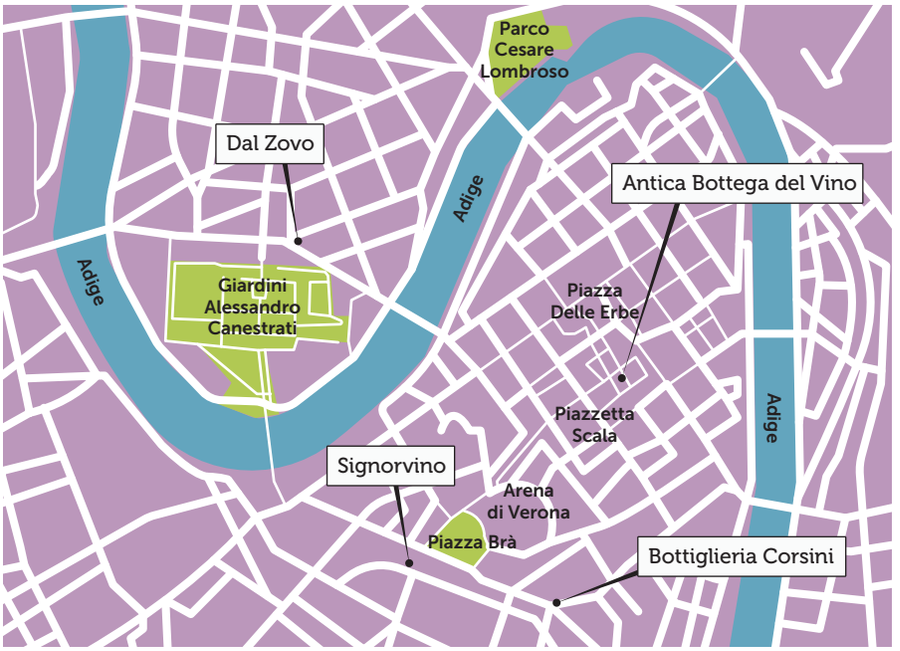
E, poi, non dimentichiamo che quest'anno Veronafiere farà il suo debutto anche in Cina, a Shenzhen. Preoccupati per quanto sta accadendo a causa del Coronavirus?

Siamo molto dispiaciuti e siamo vicini ai nostri soci cinesi e a tutta la popolazione. L'Asia per le nostre imprese è un mercato fondamentale, per questo stiamo lanciando Wine to Asia a Shenzhen: una rassegna che vuole essere un ponte per il mercato asiatico e che si presenta come un evento internazionale rivolto alle aziende europee, asiatiche e di altri continenti. Alla manifestazione, prevista in novembre, mancano ancora diversi mesi, per cui siamo fiduciosi che per allora l'emergenza sarà rientrata. Ovviamente rispetteremo tutte le indicazioni che vengono divulgate ▶

dall'Organizzazione mondiale della Sanità, dalla Cina, dall'Europa e dal nostro Governo.

A proposito di Governo: lo scorso anno, proprio da Verona, è arrivato l'impegno dell'ex Ministro dell'Agricoltura Centinaio per un tavolo unico del vino. Adesso la neo Ministra Bellanova ha avviato l'iter per una Cabina di Regia. In che modo Veronafiere può dare il proprio contributo?

Veronafiere con i suoi prodotti, e in particolare con Vinitaly, si è sempre dichiarata piattaforma al servizio delle imprese del settore e delle istituzioni. Siamo aperti a tutte le collaborazioni e a tutti i tavoli a cui ci chiamano, per il bene e nell'interesse del vino made in Italy. ❖



COMPRARE VINO A VERONA: 4 CONSIGLI DALLA NUOVA GUIDA ENOTECHE D'ITALIA

Tratti dalla nuova guida Enoteche d'Italia 2020, ecco 4 indirizzi dove il vino fa da protagonista a Verona. I giorni del Vinitaly possono essere un ottimo momento per andare a dare una sbirciatina...

1 Bottiglieria Corsini

`l.go Divisione Pasubio,2`

Nata alla fine del 1800, dal 1927 il negozio porta il nome di Bottiglieria Corsini e da ormai più di quindici anni è Franca Marini a tenere il timone di questa storica insegna a due passi dalla centralissima piazza Bra. Lungo le pareti che cingono il locale, una fitta trama di bottiglie esposte permette di fantasticare su vigneti, esposizioni, rarità delle produzioni, spaziando uno po' in tutto lo Stivale enoico. Il locale è polifunzionale e accompagna gli avventori durante tutto il giorno.

2 Dal Zovo

`v.le della Repubblica, 12`
`dalzovo.it`

Ermenegildo Dal Zovo inizia l'attività alla fine degli anni Cinquanta per spostarsi rapidamente in via IV Novembre dove ora si trova il Wine Bar Dal Zovo, mentre l'enoteca viene definitivamente collocata nella sede attuale. Al suo interno un migliaio di etichette che rappresentano in maniera quasi esaustiva il territorio veronese per poi allargare l'offerta a tutto il panorama nazionale. Sul fronte estero primeggia la Champagne, con una buona presenza di Borgogna a completare l'offerta enologica.

3 Signorvino

`c.so Porta Nuova, 2a`
`signorvino.com`

Signorvino è una catena di enoteche che nasce con la ferma volontà di rendere accessibile a tutti, esperti e neofiti, il panorama enologico italiano. Circa 1.500 etichette che rappresentano l'intero Stivale, in locali accoglienti e che offrono anche un interessante servizio di ristorazione semplice e curata. Nel punto vendita di via Preare, alle porte della Valpolicella, grande attenzione ai rossi di questa terra, con una selezione davvero ampia di aziende del territorio.

4 Antica Bottega del Vino

`v.lo Scudo di Francia, 3`
`bottegavini.it`

Un posto speciale. Per capirlo basta passarci davanti durante i giorni del Vinitaly: la folla da stadio (allegra, vivace ma composta) che riempie il pezzo di isola pedonale e la stradina intera è densa, dall'aperitivo alla chiusura notturna. Ma la Bottega tiene banco (e che banco! e che lavagna, cosmopolita, ricca e con proposte per ogni livello di desiderio) tutto l'anno. Ed è ovviamente sede di un'offerta in bottiglia che ha pochi eguali non solo in città o in regione, ma ben oltre, abbinando un numero e una varietà di etichette a profondità e verticali da paura.


CASCINA GILLI
La riscoperta di un grande vitigno
Arvelé nel nostro dialetto, significa rivelazione. Ripercorrendone le origini, abbiamo scoperto un volto nuovo e straordinario della Freisa.
L'Arvelé, con un lento affinamento in botti di rovere è l'espressione di una vita dedicata a questo nobile vitigno.
CWSA
2019
90
OR
Guide des Vins International 2018 - Gold Medal
Gilbert & Gaillard
I Vini d'Italia 2017 - "Tra i 100 vini da comprare nel 2017 per il miglior rapporto qualità/prezzo"
L'Espresso
I Migliori Vini Italiani 2017 - 90 pt.
Luca Maroni
CWSA 2016 - Gold Medal
China Wine and Spirits Award
Arvelé
2015
FREISA D'ASTI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE
CASCINA GILLI
CASCINA GILLI
Frazione Nevissano 36, Castelnuovo Don Bosco (AT)
+39 011 9876 984
www.cascinagilli.it
info@cascinagilli.it
cascinagilli
vinitaly
Hall 10
Stand N3

MMW. Micro Mega Wines Uno spazio per i vini di nicchia



Padiglione F, 19-22 aprile, dalle ore 9.30 alle 18.00: sono le coordinate dove troverete il nuovo spazio dedicato alle aziende con piccole produzioni (il "micro" del nome), ma dalla grandissima qualità (e quindi "mega"). Ce lo racconta Ian d'Agata, wine writer, curatore di questa nuova iniziativa.

Come e perché nasce il progetto Micro Mega?
L'idea di base è stata quella di dare spazio alle piccole aziende familiari che magari non hanno i mezzi per partecipare a una fiera così grande. Ma MMW è dedicata anche ad aziende molto più grandi, a condizione che abbiano un progetto su un vino da uve rare o da uve anche internazionali, ma piantate in posti non comuni dove però magari quella varietà era stata piantata già secoli addietro da un appassionato. Un aiuto concreto non solo ai piccolissimi, ma anche ad aziende grandi che si dedicano a progetti forse poco redditizi, ma che sono un bel segnale di coraggio per tutta la filiera.

Quali sono quindi le aziende che troveremo all'interno di questo spazio?
Aziende che producono al massimo 40mila bottiglie l'anno, oppure che si aggirano sulle 100mila bottiglie ma da non più di tre vitigni. Così facendo si spera di contribuire alla salvaguardia della biodiversità italiana.

Autoctoni e territorio: quanto sono diventati importanti questi concetti?
Tantissimo. Autoctoni e ripristino, o scoperte, di territori vinicoli nuovi fanno parlare di noi, dell'Italia, attirando l'attenzione di chi all'estero magari non fa altro che scrivere di cabernet sauvignon del Cile, di Bordeaux o di Barossa. Con MMW vorremmo che si riuscisse a concentrare l'interesse degli addetti, per esempio, sulla Ribolla, sulla Dorona o sull'Albarossa.

Quali strategie per le piccole cantine sul sempre più competitivo mercato del vino internazionale?
Devono spendersi molto in comunicazione educativa: devono spiegare bene le caratteristiche di un enantio o di un trebbiano abruzzese o di un tazzelenghe. Vitigni e denominazioni che all'estero nessuno conosce. È difficile vendere un prodotto di cui non si sa nulla. Produrre vino sulle colline di Castelvetro non è come produrlo a Capraia, ma prima bisogna assicurarsi che chi ci segue sappia dove e cosa siano queste zone. Certo bisogna farsi in quattro, ma alla lunga, paga: perché il vino non è Coca Cola e non è mai uguale a sé stesso.



PICCOLI PRODUTTORI RITROVANO VINITALY

NEL NOME DELLA FREISA



L'azienda nasce ufficialmente 20 anni fa. Siamo nelle colline del nord Astigiano, le più alte tra quelle che costeggiano la riva destra del Po. Di primo acchito non sembrano particolarmente vocate alla vite, ma per qualche strana alchimia la Freisa prospera bene e ultimamente, complice forse il global warming, pure la Barbera dà buoni risultati. È sul primo che ho concentrato i miei maggiori sforzi, da sempre: fin dall'inizio la sfida era farne un vitigno importante. Allora la Freisa vivace si vendeva bene. Ma rapidamente il pubblico più giovane si disaffezionò ai vini frizzanti. La sfida si fece più dura. Col tempo abbiamo messo a punto una tecnica di rigoverno che permette di ottenere Freisa importanti: con l'affinamento in legno, e ora anche in anfora, danno grandi soddisfazioni. Ho già partecipato al Vinitaly, ma da qualche anno non vado più: riprovo stavolta grazie all'iniziativa Micro Mega Wines. – **Domenico Capello**, cantina La Montagnetta di Roatto (AT)

TANTA CURIOSITÀ PER IL NOSTRO PRIMITIVO



Noi siamo sull'altopiano delle Murge; abbiamo prodotto la nostra prima bottiglia nel 2005 con le uve provenienti da un vigneto ad alberello di quasi 40 anni: oggi coltiviamo poco più di 5 ettari che ci danno 25mila bottiglie l'anno. Ovviamente il vitigno (e il vino) principe nel nostro vigneto è il Primitivo: grazie alle caratteristiche pedoclimatiche, qui mantiene un carattere suadente, ma anche fine ed elegante. In Italia abbiamo un patrimonio unico al mondo: centinaia di vitigni autoctoni e alloctoni che conferiscono ai vini caratteristiche peculiari, fortemente legate ai diversi territori di produzione. Preservare questa ricchezza è quasi sempre appannaggio di piccoli produttori. Nuove piccole realtà nascono sempre più numerose e i consumatori sono curiosi di conoscere e degustare quanto di vario il nostro panorama vitivinicolo offre: Vinitaly, l'evento di settore italiano più conosciuto al mondo, ha saputo cogliere questa esigenza, adeguandosi ai tempi. – **Marianna Annio**, cantina Pietraventosa di Gioia del Colle (BA)

CON OSELETA E MOLINARA PER LA BIODIVERSITÀ



Sicuramente negli ultimi anni si è alzato il livello di curiosità nei confronti del vino. C'è più domanda per sapere cosa si beve e come viene prodotto, il lavoro in vigna e in cantina sono affascinanti. Viene compreso sempre di più l'immane sforzo che c'è dietro ogni bottiglia, soprattutto in biologico come noi. Fare biologico oggi sembra una moda, ma per noi è un modo splendido per fare qualità. Ci facciamo promotori della biodiversità. Per questo coltiviamo i vitigni storici e autoctoni della Valpolicella: corvina, corvinone, rondinella, oseleta e anche la molinara nonostante sia un'uva che sta gradualmente scomparendo. Tutti i nostri vini provengono da vigne storiche distinte e ciascun vino è espressione unica di un vigneto, unica voce di un unico appezzamento. La filosofia è quella di far emergere la personalità, il terroir, l'identità del luogo in cui il vigneto dimora: sintesi tra la massima espressione delle varietà autoctone e di ogni singola parcella. – **Giambattista Ugolini**, Tenute Ugolini di San Pietro in Cariano (VR)

UN ATLANTE PER IL TREBBIANO: TANTI E DIVERSI



Nel 1999 nostro padre, Riccardo Tiberio, scoprì una vecchia vigna abbandonata di autentico trebbiano abruzzese. Da lì siamo partiti. Nei primi anni ci siamo dedicati al lavoro viticolo di selezione clonale e all'impianto di nuovi vigneti; oggi abbiamo 30 ettari vitati con solo autoctoni: pecorino, montepulciano d'Abruzzo e trebbiano abruzzese. È il vitigno a cui sono più legata: riscoprire una vecchia vigna e offrirne l'espressione più pura e autentica è senz'altro molto importante e mi ha permesso negli anni di poter parlare della distinzione di tutte le uve trebbiano in Italia. Credo che il percorso di riscoperta di antichi vitigni autoctoni stia diventando sempre più importante nell'identificazione del nostro territorio e della nostra produzione di vini; sono anche vitigni e uve che risentono meno delle difficoltà dovute al cambiamento climatico e per questo danno vita a prodotti con un timbro territoriale più forte e netto che piace ai consumatori e ai professionisti del vino. – **Cristiana Tiberio**, cantina Tiberio di Cugnoli (PE)

4 serate con la Cantina Benedetti&Grigi Piatti d'autore per i vini di Montefalco



1

Accompagnare una grande cena con degli ottimi vini: è lo scopo del nuovo tour del Gambero Rosso insieme a Benedetti&Grigi, giovane e dinamica realtà umbra del comprensorio montefalchese. Sono quattro le serate dedicate alla cantina (2 a Roma, poi Taranto e Spello) in cui i vini umbri accompagneranno menù pensati ad hoc.

Umberto Benedetti e Daniele Grigi: uno esperto agronomo, l'altro giovane imprenditore. Il mix perfetto per creare un'azienda vinicola nel cuore verde dell'Italia, l'Umbria, sulle ondeggianti colline di Montefalco. Oggi la cantina Benedetti & Grigi fa parte di Food Italiae, la filiera agroalimentare di proprietà della famiglia Grigi che ha come obiettivo la tutela, la garanzia e la qualità del prodotto finale. Oltre al vino, ad arricchire la filiera ci sono pasta Bio, farina, uova, birra, miele e molti altri prodotti del territorio. La cantina ha a disposizione circa 70 ettari di terreno, tutti tra il comprensorio di Montefalco e quello di Spoleto. Qui, ovviamente, domina il sagrantino, vitigno principale della zona e della denominazione, ma tra i filari è in buona compagnia: sangiovese, trebbiano spoletino e grechetto sono gli autoctoni, accanto a piccole quote di uve internazionali come cabernet e merlot. Il tutto condotto con un occhio attento alla sostenibilità e all'ambiente: «Per preservare quanto più possibile il territorio», nucleo della passione di Umberto e Daniele.

È la cucina di Davide Del Duca all'Osteria Fernanda di Roma ad aprire il tour che proseguirà a Taranto Al Gatto Rosso con la sua cucina di mare. Tutto giocato sul territorio, invece, l'appuntamento presso a La Bastiglia di Spello. Gran finale a Roma accolti da Eliana Catalini nel suo Spirito Divino, nel cuore di Trastevere.

I Vini protagonisti del Tour

Spoleto Trebbiano Spoletino '18

Nasce da un vitigno storico della piana spoletina questo bianco fresco e agile, nelle note di erbe aromatiche e mela. Vinificato esclusivamente in acciaio in bocca è agrumato e venato da piacevole sapidità.

Montefalco Grechetto '18

Le colline di Bevagna e Montefalco sono l'habitat naturale per il grechetto: la versione di Benedetti&Grigi ne esalta la componente floreale e fruttata. Bocca fresca cesellata dal tipico finale ammandorlato.

Montefalco Rosso '16

Sangiovese, sagrantino, merlot: dopo l'affinamento in botti di legno, il calice profuma di frutti di bosco e lamponi mentre la bocca è definita da un tannino rotondo e da equilibrato apporto sapido per poi sfumare su note di cacao.

Montefalco Sagrantino '14

Sagrantino in purezza, matura in botti di rovere di Slavonia per 26 mesi. Un ulteriore affinamento in bottiglia consegna un rosso che profuma di frutti rossi e neri, pepe e cacao supportato da una morbida trama tannica; beva avvolgente e profonda.

1. Bucatini all'amatriciana con guanciale croccante by Davide Del Duca: uno dei piatti della serata di apertura del tour, presso l'Osteria Fernanda. Abbinato al piatto il Montefalco Rosso '16 di Benedetti & Grigi

I MENÙ DELLE QUATTRO CENE

27 febbraio
Osteria Fernanda – Roma

Benvenuto Selezione di Finger Food | Spoleto Trebbiano Spoletino '18

Antipasto Ribs di maiale, mandorla, rosa canina e origano | Montefalco Grechetto '18

Primo piatto Bucatini all'amatriciana con guanciale croccante | Montefalco Rosso '16

Secondo piatto Anatra, topinambur, mela cotogna | Montefalco Sagrantino '14

Predessert Sorbetto di mela verde, spuma di yogurt e cetriolo, polvere di liquirizia

Dessert Cremino al cioccolato, gelato di fiordilatte salato e cioccolatino al passion fruit

Piccola pasticceria

Prezzo 65,00 €

05 marzo
Al Gatto Rosso – Taranto

Antipasto Arancino ai gamberi viola dello Jonio e maionese alle ostriche | Spoleto Trebbiano Spoletino '18

Primo piatto Spaghetti con cozze gratinate | Montefalco Grechetto '18

Secondo piatto Zuppa di cernia | Montefalco Rosso '16

Predessert Blu di vacche al pascolo cheeseinside Altamura e confettura di scalogno | Montefalco Sagrantino '14

Dessert "Sporcamus". Sfoglia calda alla crema e amarene

Prezzo 60,00€

20 marzo
La Bastiglia – Spello (PG)

Antipasto Carpaccio di scottona marinato al profumo del Subasio | Montefalco Grechetto '18

Primi piatti Carnaroli mantecato, punte di asparagi, zafferano e tuorlo marinato | Spoleto Trebbiano Spoletino '18
Tortelli di ciauscolo su crema di topinambur e crumble di focaccia | Montefalco Rosso '16

Secondo piatto Reale di maiale cotto a bassa temperatura con chutney di mele alla paprika | Montefalco Sagrantino '14

Dessert Marquise doppio cioccolato, pralinato alla nocciola e lamponi

Prezzo €50,00

03 aprile
Spirito Divino – Roma

Benvenuto Cubotti di focaccia, finocchiona e crema di fave | Trebbiano Spoletino '18

Antipasti Polpettina di pollo con julienne di sedano; Cavolfiore arrosto, melagrana e briciole di speck | Montefalco Grechetto '18

Primi piatti Zuppa di fagiolina del Trasimeno, Roveja e lattuga; Soqquadri Verrigni con crema di zucca, robiola di Roccaverano e crumble di pane alle nocciole | Montefalco Rosso '16

Secondo piatto Maiale alla Mazio con purea di mele | Montefalco Sagrantino '14

Dessert Zuppa inglese alla frutta con salsa Syllabub | Trebbiano Spoletino '18

Prezzo 50,00€

❖ Benedetti & Grigi – Montefalco (PG) – loc. La Polzella – 0742379136 – benedettiegrigi.it

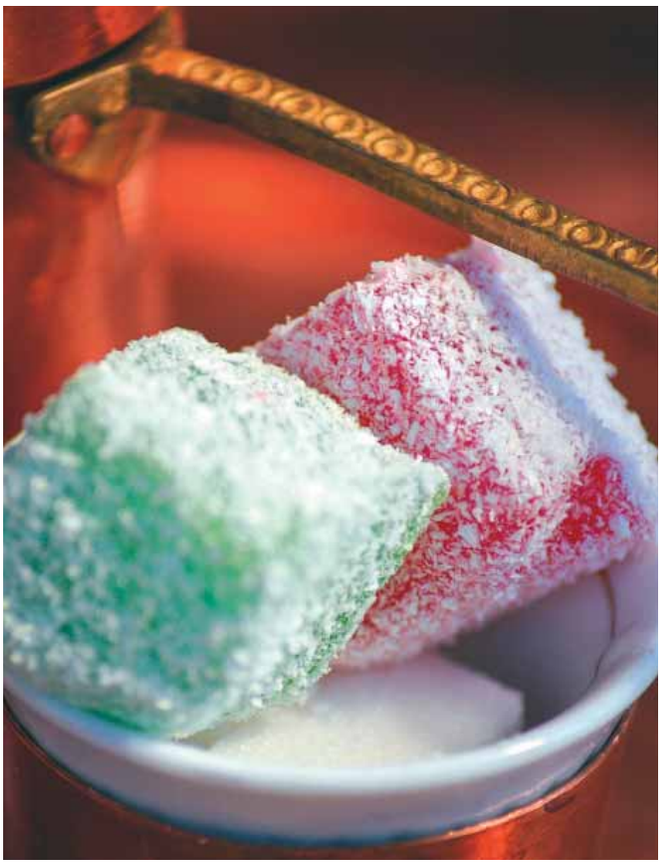

apoteka



VIAGGIO A SARAJEVO TRA RADICI OTTOMANE E MENU CONTEMPORANEI

Eccoci proiettati in Bosnia-Erzegovina, paese vicino eppure ancora sconosciuto. Soprattutto a livello gastronomico. Qui una vivace capitale, Sarajevo, dove le culture del caffè e del cibo genuino hanno ripreso a stimolare idee e passioni di chi ci abita. Un viaggio tra aromi dimenticati, sapori decisi e nuovi gusti per scoprire una città (e un Paese) attraverso ricette e tradizioni millenarie

parole di Francesca Masotti - scatti di Haris Zoranić







I suoi abitanti la chiamano *il paese a forma di cuore* e la Bosnia-Erzegovina, incastrata nel centro dei Balcani, è effettivamente il cuore della penisola. Il luogo esatto dove civiltà occidentale e orientale si sono incontrate e s'incontrano (certo, talvolta scontrandosi!) dando vita a un mix di culture, architetture, sapori e tradizioni unico al mondo. Poco più di 50mila kmq di territorio, ancora largamente inesplorato, dove villaggi rurali in pietra si alternano a ponti sospesi su fiumi incontaminati, grandi spazi verdi, montagne innevate la maggior parte dell'anno e la vivace capitale Sarajevo che la guida Lonely Planet, da anni, elogia come una delle destinazioni mondiali imperdibili per chi ama lo street food. Oggi, accanto a succulenti burek (pasta fillo ripiena che somiglia alle nostre torte salate) e gustosi baklava (dolci di origine ottomana), si sono fatti spazio nuovi piatti preparati da chef che alle ricette tradizionali accostano con audacia sapori moderni proponendo menu sofisticati e contribuendo a rendere Sarajevo una nuova meta imperdibile per gli appassionati di cibo da scoprire. Se fino a poco tempo fa arrivare in Bosnia non era semplice, da novembre scorso le cose sono cambiate: la compagnia aerea Flybosnia ha infatti, finalmente, lanciato il volo diretto Roma Fiumicino - Sarajevo. Niente più scuse, dunque: adesso è il momento di abbandonare le solite rotte e organizzare un weekend alla scoperta dei sapori tradizionali (e non solo, beninteso) di una delle capitali europee più affascinanti e misteriose.

1. *I tradizionali lokum, dolcetti di amido e zucchero tipici dell'area mediorientale, turca e balcanica, immancabili da gustare con un bel caffè*
2. *Il servizio da caffè bosniaco*
3. *Una tazza - anzi un bicchierino, all'uso ottomano - di tè: bevanda molto diffusa e popolare a tutte le ore del giorno e nelle strade*
4. *La preparazione del caffè bosniaco - da non confondere con quello turco come tengono a precisare i sarajevesi - è un vero e proprio rito che segna lo scandire delle giornate. La bevanda risale al periodo di dominio ottomano nei Balcani e si chiamava semplicemente kahve*





4

UN VIAGGIO INDIETRO NEL TEMPO

La polvere di caffè finemente macinata viene versata insieme all'acqua calda nella džezva, pentolino di rame, dove è portata ad ebollizione e poi servita nelle caratteristiche tazzine decorate, accompagnata da zollette di zucchero e dai lokum, gustosi dolcetti di origine ottomana a base di acqua di rose. La preparazione del **caffè bosniaco** - da non confondere con quello turco come tengono a precisare i sarajevesi - è un vero e proprio rito che segna lo scandire delle giornate. Lo chiamano bosniaco (e altrove in vari modi: in Grecia caffè greco, a Cipro caffè cipriota, in Armenia caffè armeno), ma nel XVI secolo, quando l'impero ottomano governava i territori della penisola balcanica, per tutti era semplicemente *kahve*, una preziosa bevanda calda da bere con calma e, soprattutto, in compagnia. Il primo *kahvehane*, locale dove veniva servito il caffè, fu aperto nel 1555 a Istanbul da due commercianti siriani. Poi, i bar si espansero velocemente a macchia d'olio in tutto l'impero, dalle coste adriatiche alla Persia, e divennero un punto di ritrovo essenziale per socializzare. Col passare del tempo, però, da semplici luoghi di intrattenimento le *kahvehane* cominciarono a trasformarsi in focolai di ribellione contro l'Impero Ottomano: da Salonicco a Belgrado, da Sofia a Sarajevo, i leader nazionalisti dei territori balcanici amministrati dal Sultano si riunivano con la scusa di sorseggiare caffè per escogitare piani indipendentisti che nel XIX secolo, nonostante i tentativi di resistenza dell'impero, portarono alla sua disgregazione e alla nascita di nuovi stati.

Il miglior locale dove assaggiarlo nella capitale bosniaca? **Aksaraj**, nel cuore della Baščaršija, un intricato intreccio di viuzze, sin dai tempi dell'impero fulcro economico e commerciale di Sarajevo, da visitare con la consapevolezza di perdersi seguendo gli aromi, i profumi e il ritmico battere degli artigiani che modellano il rame creando bricchi e tazzine. Il caffè va accompagnato, rigorosamente, con un pezzetto di lokum, come da tradizione. Prendetevi il vostro tempo per gustare un *kahva* come si deve: occorre sedersi a un tavolino, attendere e, poi, finalmente, sorseggiare con calma la bevanda. Munirsi di pazienza: è il modo migliore di iniziare un viaggio a Sarajevo.

BOSNIA A TAVOLA IN 8 PIATTI

1
Burek
Torta salata ripiena di carne trita.

2
Ćevapi
Polpettine, di forma cilindrica, composte da carne trita di manzo e agnello e condite con spezie. Di norma sono servite con patate, pomodori e cipolle.

3
Japrak o dolma
Involtini di foglia di vite ripieni di riso e profumati con la menta.

4
Begova Corba (zuppa del Bej)
Zuppa a base di pollo, uova e verdure generalmente servita all'inizio del pasto.

5
Filovane Paprika
Peperoni ripieni di carne macinata. Esiste anche la versione vegetariana con ripieno di patate e cipolle.

6
Sogan dolma
Cipolla caramellata, ripiena di carne trita, riso, spezie e panna acida.

7
Baklava
Dolce a base di pasta fillo, sciroppo di zucchero, miele e frutta secca (generalmente noci).

8
Klepe
Ravioli ripieni di carne speziata e formaggio.

ALLA SCOPERTA DEI SAPORI TRADIZIONALI

Aromi di altri tempi, gusti decisi e una vista incomparabile sulla Vjećnica, ovvero il municipio, edificio simbolo di Sarajevo. Sono i tre ingredienti alla base di **Inat Kuća**, ristorante tradizionale della capitale ospitato in un edificio storico della città. Letteralmente, significa *la casa dell'ostinazione*: l'origine di questo simpatico nome risale alla diatriba tra le autorità austro-ungariche e l'originario proprietario della dimora, il signor Avdaga Benderija, che si rifiutò categoricamente di farla abbattere per fare spazio al nuovo maestoso municipio. Dopo estenuanti trattative, si giunse all'accordo: l'edificio non sarebbe stato distrutto, ma trasferito sul lato destro della Miljacka, lo stretto fiume che taglia in due Sarajevo. Oggi, ad accogliere il visitatore, oltre all'invitante profumo che proviene dalla cucina, anche preziosi arredi tradizionali, colorati tessili con motivi tipici dei Balcani e vecchie stampe della Sarajevo di una volta. Tra le sue pareti si degustano solo le più saporite specialità bosniache. «*La nostra filosofia è di mantenere viva la tradizione gastronomica locale, utilizzare i prodotti offerti dalla nostra terra e prepararli secondo le ricette autentiche, senza stravolgerli*», racconta lo chef **Zarko Marić**. Le ricette sono infatti classiche, presentate con estrema cura e servite in maniera originale. Da provare i *klepe*, ravioli bosniaci ripieni di carne trita speziata alla menta e formaggio, e il *Sarajevski sahan*, con vitello, peperoni, pomodori, cipolle e japrak, tipico della città di Sarajevo.

ELEGANZA E TECNICHE CONTEMPORANEE

Tra i nuovi interpreti della gastronomia bosniaca, **Vedran Kosić** (con alle spalle studi prestigiosi, tra cui un'esperienza all'Institut Paul Bocuse di Lione), è lo chef del momento. La sua cucina d'autore, con forti influenze europee, da provare al **BistroNomie Sarajevo**, un ristorante dai contenuti preziosi sotto ogni punto di vista, amalgama prodotti locali, attentamente selezionati, con idee e tecniche contemporanee. «*Con BistroNomie ho cercato di portare una ventata di novità all'interno della scena gastronomica di Sarajevo: lavorando con i pochi, se paragonati a quelli italiani, ingredienti che abbiamo a disposizione in Bosnia-Erzegovina ho provato a creare piatti diversi da quelli che i sarajevesi sono soliti mangiare tutti i giorni. Cerco di cambiare le proposte quotidianamente, così da offrire ai miei clienti un menu sempre aggiornato e attento alle novità*», afferma lo chef. Ai suoi tavoli si può sperimentare la sua passione per piatti originali come la tartare di vitello, i rotolini di ▶



5. *Un piatto di burek, il più noto e gustoso tra i cibi balcanici: una combinazione di sfoglie di pasta fillo ripiene di manzo tritato. È il piatto che più di tutti rappresenta Sarajevo: di origine turco-ottomana sembra risalga alle migrazioni dei turchi verso l'Anatolia*



A SCUOLA DI BUREK, ANIMA E IMMAGINE DI SARAJEVO



«Ho imparato a cucinare da mia madre, quando ero una bambina. Tutto ciò che ho appreso lo devo a lei che, durante la guerra, per tenermi lontana dalla strada e salvarmi dagli spari dei cecchini, mi impegnava in cucina, tra i fornelli, con i pochi prodotti che circolavano all'epoca. Così, attingendo all'orto qui fuori casa, nascono i japrak, i nostri involtini di foglia di vite (o verza, a seconda della stagione) ripieni di riso e profumati con la menta, la sogan dolma ovvero una cipolla caramellata, ripiena di carne, riso e spezie e decorata con un cucchiaino di panna acida, e il burek, il più noto e gustoso tra i cibi balcanici, una combinazione di sfoglie di pasta fillo ripiene di manzo tritato. È il piatto che più di tutti rappresenta Sarajevo: ogni morso è un invito a gustarsi fino a fondo questo piatto immancabile in ogni menu bosniaco che si rispetti. Ed è un po' come la città: fatta di tanti strati diversi che si svelano al visitatore con calma, uno dopo l'altro. La mia missione è insegnare e trasmettere questa cultura».

– **Merisha Kevelj**, bosniancookinglessons.com

agnello conditi con salsa di mirtillo, carote, zucchine e broccoli, ma anche alcuni capisaldi della più autentica gastronomia locale, come il tufahija, un dessert bosniaco a base di mele stufate ripiene di noci e sciroppo di zucchero. Golosità.

PICCOLA CUCINA BOSNIACA (E NON SOLO)

Nessun menu prestabilito, prodotti stagionali e tanta creatività. **Mala Kuhinja** (tradotto in italiano: *la piccola cucina*), dei cuochi **Rasim Purivatra** e **Senad Bajramović**, è il locale dove gli autentici sapori balcanici sono mescolati ai gusti contemporanei più ricercati creando un mix unico raramente introvabile in un paese, la Bosnia-Erzegovina, profondamente radicato alle tradizioni gastronomiche locali. Un quadrilatero, a due passi dall'Ambasciata italiana a Sarajevo, con tavoli in legno che affacciano sulla cucina a vista, piatti su cui primeggiano prodotti genuini e una particolarità: il ristorante non dispone di alcun menu. «*Preferiamo dialogare con i nostri ospiti, capire i loro gusti in fatto di cibo, se hanno allergie, se gradiscono un sapore invece di un altro e, infine, preparargli il piatto ideale, un pasto completamente su misura*», ci spiegano gli chef. Gli ingredienti, locali e stagionali, sono accuratamente selezionati e preparati per mettere in risalto i sapori originali delle pietanze. «*Per realizzare i nostri piatti utilizziamo solo ed esclusivamente ingredienti locali coltivati da un gruppo di agricoltori della zona con i quali collaboriamo da tempo*», concludono. Ricette creative e sperimentazioni, dunque, ma anche grande attenzione a tutto ciò che è locale.

BENVENUTI NEL 1984

Il nome rievoca i famosi Giochi Olimpici Invernali del 1984, di cui Sa- ▶



7

6



6. *Foto con lo smartphone durante una lezione di cucina bosniaca al Bosnian Cooking Lessons, centro culturale e di formazione dedicato proprio alla cucina della tradizione ottomana*
7. *Un piatto con i classici della cultura di origine ottomana: japrak (o dolma), filovane paprika (peperoni ripieni) e sogan dolma (cipolle, sempre farcite di carne di manzo tritata)*
8. *Burek in versione finger*
9. *Sogan dolma, cipolla ripiena caramellata con un top di panna acida*

(foto a cura di bosniancookinglesson.com)



8



9



I 17 PRESIDI SLOW FOOD, DAL CACIO ALLA POLENTA

Goražde, Trebinje, Podgrameč: sono le tre città dove il movimento di Slow Food ha fatto base per la difesa di 17 specialità tradizionali e di territorio tra carni, legumi, formaggi e altro di cui ben 9 sono prodotti nell'Erzegovina, la regione più meridionale e soleggiata della nazione, nota in patria per la varietà gastronomica. Formaggio nel sacco (con latte crudo di pecora, capra e mucca e riposto in un sacco di pelle di pecora, da cui prende il nome), kajmak, legumi, fichi, miele alla salvia, pomodori di Trebinje e tanti altri prodotti tipici di questa regione soleggiata sono alla base di piatti tradizionali come il prijesnac (torta salata con formaggio di mucca fresco), la polkak (una zuppa a base di legumi locali) e la pura (con farina di mais, grasso di maiale e formaggio nel sacco): la versione bosniaca della nostra polenta.

SARAJEVSKA PIVARA. UN GIRO NELLA STORICA BIRRERIA BOSNIACA

È la prima birreria a produzione industriale della Bosnia-Erzegovina, fondata nel 1864. La **Sarajevska Pivara** è una tappa imperdibile per gli appassionati di pivo (birra nella lingua locale). Fu inaugurata quando la Bosnia era ancora parte dell'Impero Ottomano (de jure fino al 1908, anche se dal 1878 il Paese fu de facto posto sotto il protettorato austro-ungarico) e, a inizio Novecento, divenne la più grande birreria dell'Impero d'Austria e Ungheria. Dopo un periodo di declino tra le due guerre mondiali e l'atroce assedio degli anni '90, oggi la birra Sarajesvko si può bere in quasi tutti i locali della città, ma il luogo migliore per scoprire le sue caratteristiche e per apprendere le tecniche di produzione è la fabbrica dove è nata. Accanto ai reparti produttivi e al piccolo museo, la sede ospita anche il ristorante **Pivnica HS**, un locale con quadri e stampe che ricordano la storia della birreria, dove si assaporano piatti dal gusto squisitamente mitteleuropeo da annaffiare con boccali di birra. Da provare, oltre alla classica Sarajevsko (bionda), anche la Premium dal gusto più complesso, o la Tamno, birra scura a bassa fermentazione. Tutte ottime e realizzate ancora oggi secondo i tradizionali processi di produzione.

rajevo fu sede principale. Anche se molti elementi dell'arredo - come gli snowboard, un murale del lupo Vuchko (mascotte dell'evento) e i quadri con sfondo invernale dell'artista polacco Karol Banach - rimandano costantemente a quella data, **1984** è il ristorante contemporaneo da segnarsi in agenda quando si gironzola nei Balcani. Ospitato all'interno dell'Ibis Style Sarajevo, albergo leggermente fuori dal centro cittadino, «*1984 propone una cucina ricercata con l'obiettivo di far riscoprire ai sarajevesi, e per la prima volta ai visitatori, alcuni piatti tradizionali della Bosnia-Erzegovina influenzati, però, da gusti moderni*», spiega lo chef **Adnan Rustempašić**. Il menu mescola ricette tipiche a influenze moderne e, proprio come la cucina bosniaca, è una combinazione perfetta di sapori dell'Europa centrale e orientale. La proposta culinaria varia al cambiare delle stagioni, ma c'è un piatto, quasi un'istituzione, sempre presente sulle tavole del ristorante e in ogni casa bosniaca che si rispetti: la zuppa del Bej, a base di pollo, verdure e okra, una pianta esotica molto in voga nella cucina balcanica. Sperimentare nuovi gusti, certo, senza dimenticare però i sapori tradizionali.

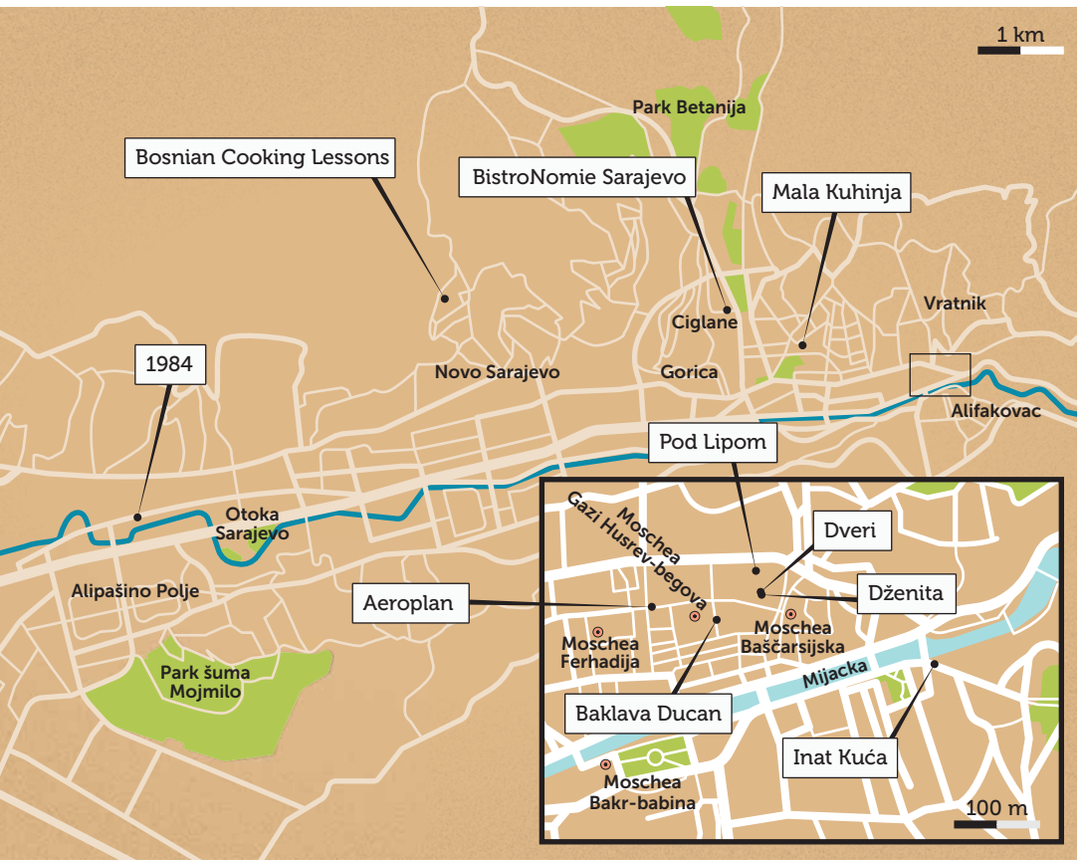
LA REGINA DEL BAKLAVA

Per un baklava come si deve - e non può mancare - l'indirizzo da segnare in agenda è **Baklava Dućan**, nel cuore della Baščaršija, una cornice in legno colorata di rosso che circonda una piccola vetrina da cui spuntano leccornie di ogni tipo: *ružica*, un dolce tagliato a fette che sembra una rosa sbocciata da cui prende il nome, lokum, i dolcetti a base di zucchero e acqua di rosa che accompagnano il caffè, e l'immancabile baklava servito in più versioni. «*Il nostro motto è "rispettare la tradizione". Produciamo solo sei tipi di baklava secondo le ricette tipiche tramandate di generazione in generazione nella mia famiglia*», sorride la pasticcera **Bedrija Tulek**. Nella vetrina, immancabile lo dzandar baklava, tipico di Sarajevo, arrotolato come un sigaro. «*Ci vogliono tre giorni per prepararlo. È un vero e proprio rito, dalla realizzazione della pasta fillo fino allo sminuzzare la migliore frutta secca, dalla composizione del kaymak (una sorta di latte fermentato), fino alla cottura, lenta. Nessuna contaminazione, nessun cambiamento rispetto alla ricetta originale, nessuna aggiunta di prodotti che non siano quelli tradizionali. Solo tanta passione e tanta pazienza*», racconta orgogliosa. Ci si siede ai tavolini che danno sulla strada osservando le persone perdersi in quel labirinto di viuzze intricate che è la Baščaršija, oppure, si compra una vaschetta con tutti e sei i tipi. Per portarsi a casa un po' di Sarajevo. Prima di tornare. ❖





10. *Una porzione di baklava, il tradizionale dolcetto ottomano, proposto da Baklava Dućan: locale da non mancare e dedicato proprio al dolcetto più tipico che richiede ben tre giorni di lavorazione*





GLI INDIRIZZI

Mangiare

❖ **Inat Kuća**
Veliki Alifakovac, 1
+38(0)733447867 - inatkuca.ba

❖ **Mala Kuhinja**
Tina Ujevića, 13
+38(0)733841076 - malakuhinja.ba

❖ **BistroNomie Sarajevo**
Husrefa Redžića, 3
+38(0)762881111 - @chefvedran

❖ **1984**
Dzemala Bijedica, 169a
+38(0)733483900
ibis-styles-sarajevo.ba

❖ **Baklava Ducan**
Čizmedžiluk, 20
+38(0)761260450 - baklava.ba

❖ **Dveri**
Prote Bakovića, 12
+38(0)733537020 - @dveri

❖ **Dženita**
Prote Bakovića, 10
+38(0)733236248 - @restorandzenita

❖ **Pod Lipom**
Prote Bakovića, 4
+38(0)733440700 - podlipom.ba

❖ **Aeroplan**
Sarači, 6
+38(0)733535690
@RestoranAeroplan

❖ **Bosnian Cooking Lessons**
Hum brdo bb - +38761199920
bosniancookinglessons.com

La nuova generazione ci mette la faccia Una nuova etichetta per Tenuta Luisa



Tenuta Luisa è una tra le migliori realtà del mondo vitivinicolo friulano, una delle cantine più attive nel comprensorio della denominazione Friuli Isonzo. Come ogni azienda a conduzione familiare sfoggia con orgoglio le proprie origini contadine e ama ricordare gli inizi. Era il 1907 quando Francesco Luisa, vedovo a 37 anni con 6 figli da crescere, ebbe l'occasione di acquistare cinque ettari di terreno. Fu poi Delciso, uno dei sei figli, a portare avanti l'attività di famiglia. Poi Eddi Luisa iniziò a costruire il proprio futuro su quei pochi ettari, passando da un'agricoltura promiscua tradizionale a vigneto specializzato. Oggi Michele e Davide, i figli di Eddi, seguono il vigneto che è diventato di 100 ettari, forti delle esperienze ereditate da un gruppo familiare affiatato e coeso. I vini prodotti rientrano nella denominazione Friuli Isonzo, territorio che va dalle colline del Collio e del Carso, fino all'Adriatico. I vigneti si collocano su terreni argillosi, ma anche calcarei e ciottolosi e godono di un clima unico dovuto alla confluenza di due venti: la Bora (fredda e pungente) e lo Scirocco (più caldo e umido) proveniente dal mare. La maturazione dell'uva è lenta e costante, gli aromi sono più concentrati e il gusto ricco. In vista del Vinitaly, non mancano certo le novità: in primis, la cantina presenta a Verona le nuove etichette della linea Luisa. «Ci abbiamo lavorato negli ultimi due anni assieme al prestigioso studio Minale Tattersfield di Londra nella persona del nostro storico amico e collaboratore Marcello Minale, in un percorso di creazione di brand identity che è iniziato 12 anni fa – raccontano Davide e Michele – Con questa nuova etichetta vogliamo comunicare in chiave ancor più moderna gli storici valori dell'azienda che vedono da una parte la tradizione e dall'altra l'innovazione, la famiglia e il legame con la terra. Il logo della corona, scelto per ricordare la piccola frazione del comune di Mariano del Friuli che ospita la sede della cantina e del wine resort, è stato ulteriormente valorizzato nelle dimensioni e nei colori per evidenziare le tre figure che lo compongono (papà Eddi al centro, Davide a sinistra e Michele a destra)».

Una catena tra generazioni verso il futuro

«Non sempre si ha la possibilità di incontrare personalmente il produttore di un vino. Per questo motivo abbiamo deciso di comunicare i nostri valori e la nostra vision in maniera immediata e coerente e con un linguaggio che sia comprensibile sia in Italia che all'estero – affermano Davide e Michele – Il focus del nostro brand sono la solidità e l'esperienza generazionale dell'azienda e il know how che si trasferisce fino a noi legandosi alle nuove opportunità e possibilità tecnologiche in una catena di continuità. Se ci fermiamo a pensare a quante cose sono cambiate rispetto a quando abbiamo fondato la nostra azienda restiamo impressionati dall'evoluzione dei materiali, dallo sviluppo delle nuove tecnologie in cantina e dalle innovazioni delle tecniche di campagna, dai cambiamenti del mercato e dalle richieste dei consumatori. Eppure in qualche modo tutto è rimasto uguale nella dedizione, nell'impegno quotidiano e nella passione che ogni giorno dedichiamo a questo lavoro, così come lo spirito nel voler rischiare e mettersi in gioco ogni giorno per migliorare sempre più».

❖ Tenuta Luisa - Mariano del Friuli (GO) - fraz. Corona
via Campo Sportivo, 13 - 048169680 - tenutaluisa.it

LE RICETTE

I PIATTI DI ALESSANDRO DAL DEGAN DE LA TANA GOURMET DI ASIAGO ❖ LUMACHE STUFATE NEL FIENO, CREMA DI ERBE E PANE AL MUSCHIO ❖ FAGOTTI DI BARBABIETOLA E ASIAGO IN BRODO DI CORTECCE, BACCHE E FRUTTI ROSSI ❖ L'ORZO, TERRA E ACQUA ❖ SELLA DI CAPRIOLO ALLA RESINA CON FUNGHI TROMBETTA E SALSA DI SEDANO RAPA ❖ PHILIPPE LÉVEILLÉ IN TRE PIATTI ❖ UN PICCIONE IN BRETAGNA ❖ IL CETRIOLO, L'OSTRICA E IL CAVIALE ❖ ALICI NEL GIARDINO DELLE MERAVIGLIE ❖ IL SAPORE DEL MARE. NERODISEPPIA DI TRIESTE: TRIS DI TARTARA DI PESCE ❖ LA RICETTA ILLUSTRATA ❖ GLI JIAN BING GUO ZI DI TINGTING DAI - OH CRISPA! - TORINO

ALESSANDRO DAL DEGAN

NATO A
Torino

ETÀ
38

CITTÀ DI RESIDENZA
Asiago (VI)

NOME DEL RISTORANTE
La Tana Gourmet

RECAPITI DEL RISTORANTE:
Asiago (VI)
loc. Kaberlaba, 19
04241760249
latanagourmet.it

PROPRIETARIO ☑
SOCIO ☑
DIPENDENTE ☐

COPERTI
20

RISTORANTI PRIMA DI QUESTO
Al Gallopapa
a Castellina in Chianti (SI)
I Macchiaioli
a Sesto Fiorentino (FI)

SOUS CHEF
Jacopo Robelli

ETÀ DEL SOUS CHEF
20

BRIGATA DI CUCINA
Matteo Robelli
Edoardo Borso

IN SALA
Enrico Maglio (socio)

SOMMELIER
Enrico Maglio (socio)

INGREDIENTE AMATO
Trippa

INGREDIENTE ODIATO
Kiwi

IL PIATTO DELLA VITA
Il Midollo
di Massimiliano Alajmo

GRANDE MAESTRO VENERATO
Massimiliano Alajmo

COLLEGA COETANEO PIÙ STIMATO
Christian Milone

GLI HASHTAG DELLA MIA CUCINA
territorio, ricerca, memoria, prospettiva, nessuno schema, nessuna regola

IL RISTORANTE DEL CUORE ALL'ESTERO
Batelina a Banjole (Croazia)

IL VINO SOPRA OGNI ALTRO
L'Ange Vin di Robinot

SE NON LO CHEF AVREI FATTO...
il pilota

ULTIMO ALBUM SCARICATO
Origins degli Imagine Dragons

ULTIMO LIBRO LETTO
Il Labirinto degli Spiriti
di Carlos Ruiz Zafón

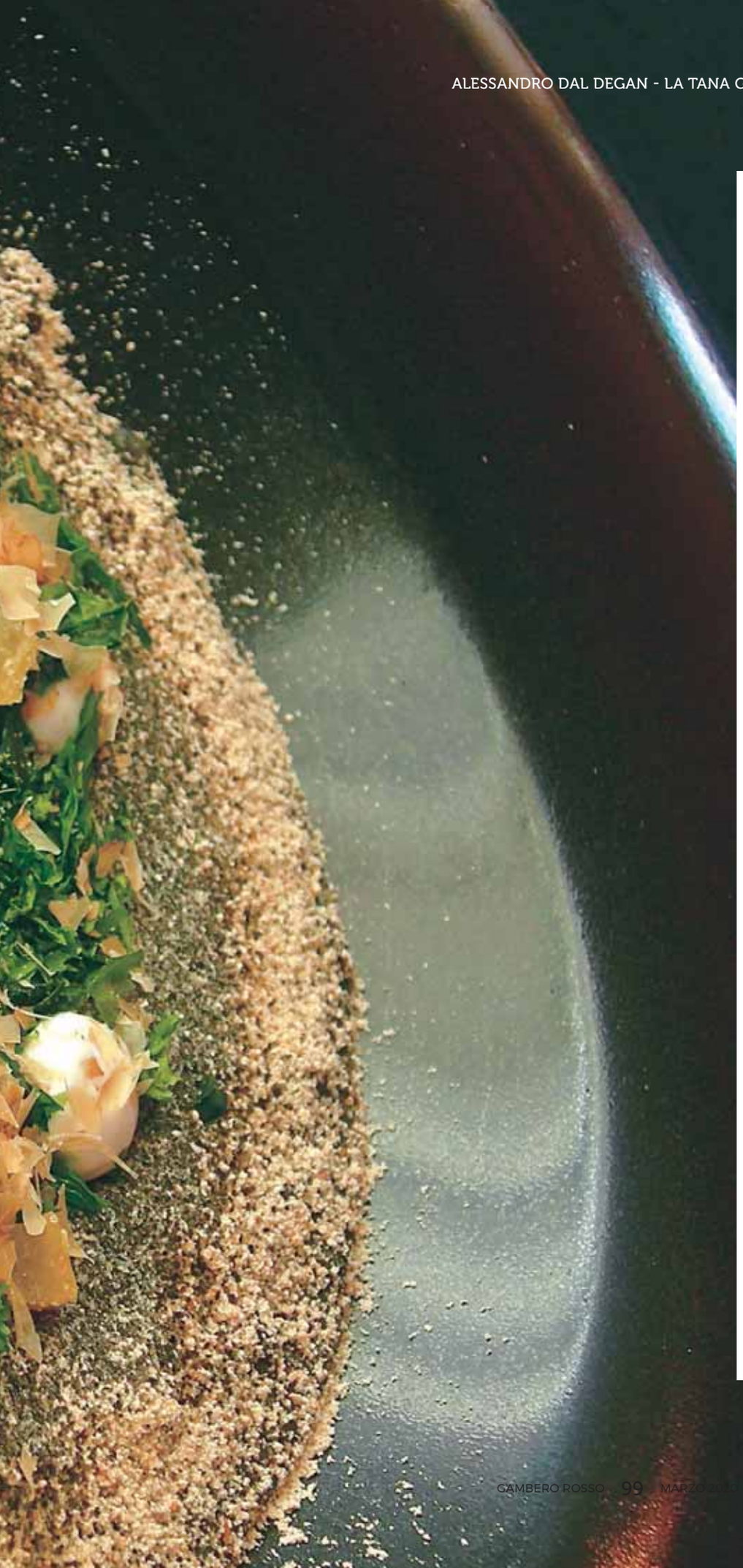
I PIATTI CHE CI PRESENTI:
Lumache stufate nel fieno, crema di erbe e pane al muschio
Fagotti di barbabietola
e Asiago in brodo di cortecce, bacche e frutti rossi
L'orzo, terra e acqua
Sella di capriolo alla resina con funghi trombetta
e salsa di sedano rapa

a cura di Paolo Cuccia - ritratto di Nicolò Brunelli - scatti di Lido Vannucchi

SUL PROSSIMO NUMERO LE RICETTE DI ALDO RITROVATO – IT MILANO DI MILANO







Lumache stufate nel fieno, crema di erbe e pane al muschio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

24 lumache scottate
500 g di fondo di vitello
400 g di brodo di fieno
30 g di burro
1 porro
sale

Per la crema di erbe
700 g di latte
200 g di lattuga
200 g di bietole
70 g di cipolla bianca
50 g di olio evo
30 g di farina
sale

pane al muschio
pigna fermentata
peperone del piquillo
polvere di erbe

Per le lumache: tritare il porro, soffriggerlo con burro e acqua, sfumare con il brodo di fieno, quindi unire le lumache e il fondo di vitello. Cuocere a fuoco basso per un'ora, salare e mantecare con poco burro.

Per la crema di erbe: tagliare la cipolla a julienne e farla appassire in un tegame con l'olio e poca acqua. Unire le erbe pulite e tagliate grossolanamente, cospargere con la farina setacciata e mescolare. Aggiungere il latte bollente, portare a ebollizione, far cuocere per 10 minuti e salare. A questo punto frullare e far raffreddare coperto con la pellicola a contatto.

Composizione: macchiare ciascun piatto con la crema, disporre 6 lumache in ognuno, cospargere con un po' di pane al muschio sbriciolato, con la polvere di erbe e qualche goccia di pigna fermentata. Ultimare con qualche pezzetto di peperone del piquillo.

Fagotti di barbabietola e Asiago in infuso di cortecce, bacche e frutti rossi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la sfoglia
500 g di farina 1 debole
250 g di siero del latte (da produzione del formaggio Asiago)

Per il ripieno
500 g di barbabietola viola
500 g di latte
250 g di Asiago stravecchio
30 g di farina 00
30 g di burro
1 foglio di colla di pesce
sale

Per l'infuso
1 kg di brodo di cortecce di abete
40 g di burro
30 g di lemongrass secco
25 g di karkadè
15 g di bacche di sambuco secche
15 g di mirtilli selvatici secchi
10 g di scorza di limone per tisana
5 di abrotano (erba) fresco

Per la sfoglia: mescolare la farina 1 con il siero del latte caldo fino a ottenere un composto liscio e omogeneo, quindi farlo riposare per 2 ore prima di utilizzarlo.

Per il ripieno: mettere le barbabietole con tutta la pelle su una placca, coprirla con carta alluminio e far cuocere in forno per 90-120 minuti. Una volta cotte, pelarle, frullarle e passarle al setaccio, quindi lasciar raffreddare.
Preparare un roux con il burro e la farina, unire il latte e portare a bollore, quindi aggiungere l'Asiago stravecchio grattugiato e far fondere bene.
Unire la purea di barbabietola alla fonduta di Asiago, aggiungere la colla di pesce precedentemente sciolta e mescolare molto bene. Aggiustare di sale, lasciar riposare e addensare per 12 ore.

Per l'infuso: portare a ebollizione il brodo di cortecce di abete, poi spegnere il fuoco e versare dentro il lemongrass, il karkadè, le bacche di sambuco, i mirtilli e la scorza di limone. Lasciare in infusione fino a quando il liquido sarà freddo e infine filtrare all'etamina (canovaccio di cotone).

Stendere la sfoglia allo spessore di 2,5 mm e ricavare dei dischi di 8-10 cm di diametro, disporre al centro di ognuno una porzione abbondante di ripieno, quindi chiudere a mezzaluna sigillando bene il bordo. Cuocere i fagotti ottenuti in acqua bollente salata per 4-5 minuti, scolarli e passarli rapidamente in una padella con del burro appena fuso.

Composizione: adagiare nei piatti i fagotti, spolverare con foglioline di abrotano fresco e in ultimo versare l'infuso bollente.



L'orzo, terra e acqua

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di orzo bollito
320 g di amido di riso
200 g di brodo di scampi
80 g di crème fraîche
60 g di burro
40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
10 g di nero di seppia

lattuga di mare essiccata
katsuobushi
limone candito nel sale
mix di erbe secche
polpa di scampi
polvere di fagioli neri
polvere di alga wakame essiccata

In un pentolino riunire l'orzo, l'amido di riso, il brodo di scampi, il nero di seppia e portare a bollore. Cuocere 3-4 minuti quindi mantecare con la crème fraîche, il burro e il Parmigiano, lasciar riposare 5 minuti e poi riportare a bollore.

Composizione: versare l'orzo in ciascun piatto, cospargere la superficie con uno strato compatto di polvere di fagioli neri, poi creare una mezzaluna nella metà di ogni piatto con una striscia di polvere di alga wakame, quindi affiancare con un'altra striscia di polvere del mix di erbe. Coprire queste strisce con foglioline di lattuga di mare essiccata, disporre poi 4 tocchetti di polpa di scampo, 4-5 cubettini di limone candito nel sale e ultimare con il katsuobushi spezzettato sottile.



Sella di capriolo alla resina con funghi trombetta e salsa di sedano rapa

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

480 g di sella di capriolo
400 g di funghi trombetta
400 g di fondo di capriolo
50 g di aglio nero
olio alla resina
olio evo
pepe di Sichuan fermentato
sale

Per la salsa di sedano rapa
500 g di sedano rapa
500 g di panna
xantana

foglie di cavolo
estratto di cavolo

Condire la sella di capriolo con del sale, scottarla in padella, poi cuocerla in forno a 200°C per 3-4 minuti. Tagliarla a metà e condirla con pochissimo olio alla resina e la punta di un cucchiaio di pepe di Sichuan fermentato.
Scottare i funghi in padella con olio evo, poi trasferirli in un tegame, aggiungere gli spicchi d'aglio nero schiacciati e il fondo di capriolo e far cuocere per circa un'ora.

Per la salsa di sedano rapa: pulirlo e tagliarlo a fettine sottili, metterlo in un tegame insieme alla panna e portare a cottura. Aggiustare di sale, frullare e regolare la consistenza aggiungendo se necessario della xantana.

Composizione: mettere in ogni piatto una porzione di sella di capriolo, adagiare sopra una cucchiaiata di funghi, disporre le foglie di cavolo, 3-4 mucchietti di salsa di sedano rapa e ultimare con qualche goccia di estratto di cavolo.

Conegliano punta sulle Rive Col Sandago guida i Prosecco estremi

Finalmente arrivano le Rive! Tra le novità in casa Col Sandago spicca il Conegliano Valdobbiadene Superiore Nature Extra Brut Rive di Susegana, spumante valutato da Vini d'Italia 2020 del Gambero Rosso con Due Bicchieri: ottenuto da uve glera in purezza, nasce nei vigneti situati nel comune di Susegana, lì dove il terreno argilloso con scheletro in arenaria conferisce al vino una delicata mineralità. Nature si presenta nella pregiata bottiglia dedicata agli spumanti Docg, con una decorazione in rilievo che riprende, stilizzate, le linee del dipinto "Prospettiva 1" dello stesso Martino Zanetti. È in questo territorio (Patrimonio dell'Unesco) che Col Sandago scommette su un cru come le Rive, terroir con un paesaggio unico caratterizzato da una forte pendenza che richiede un lavoro manuale più lungo e faticoso da parte dei viticoltori. Con la tipologia Extra Brut, poi, si va incontro al gusto contemporaneo dei consumatori che dimostrano grande apprezzamento per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg. Oltre al Nature, Col Sandago propone "Undici": un altro Rive della gamma spumanti. La forza e la lungimiranza di Martino Zanetti si rivelano vincenti nella scommessa su 2 vini che nel gusto sono così opposti: Undici è un Dry con residuo zuccherino di 20 g/l mentre Nature è un Extra Brut con residuo zuccherino inferiore ai 3 g/l. Un bel risultato, questo della denominazione "Rive", ottenuto anche grazie al supporto della Regione Veneto e del Ministero delle Politiche Agricole, alimentari, forestali e del turismo. In particolare, la tipologia "Rive" riguarda solo i territori di produzione più impervi, che godono di una determinata pendenza. Questo ha permesso di riconoscere 43 Rive il cui vino (con l'indicazione della denominazione) sarà commercializzabile solo dal 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

Bianco e Rosso per Vinitaly 2020

I dipinti e i colori di Martino Zanetti, fondatore dell'azienda, si ritrovano anche per il Rosso e il Bianco Col Sandago, vini fermi nati per chi chiede spontaneità e genuinità. I due IGT Veneto sono le nuove etichette che la Cantina lancia ufficialmente al Vinitaly 2020. Rosso è un blend di Merlot e Marzemino: profondo, persistente e solido, dai profumi di frutti di bosco e viola, con note leggermente speziate e vagamente balsamiche. Bianco è invece un blend di Incrocio Manzoni 6.0.13 e Chardonnay: elegante, fine, di discreta acidità.

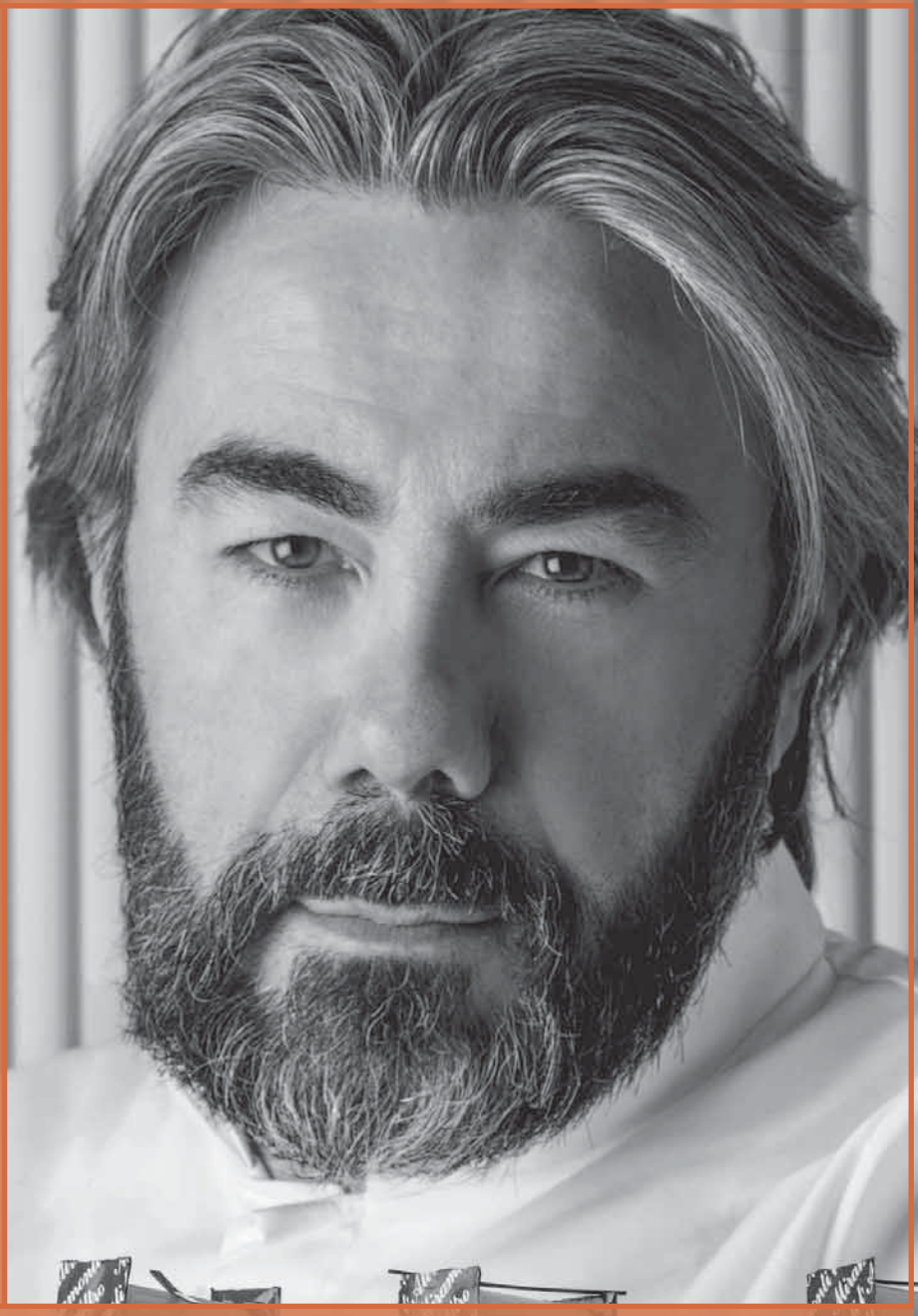


COL SANDAGO

❖ Col Sandago - Susegana (TV) - via Barriera, 41 - 043864468 - colsandago.it

PHILIPPE LÉVEILLÉ
UN BRETONE IN FRANCIACORTA

Philippe - classe 1963 - ha studiato in Francia, si è formato in giro per il mondo, ma ha trovato il terreno fertile per esprimere il suo talento in Italia: prima con Vittorio Fusari alle Maschere di Iseo e poi nell'incontro con la famiglia Piscini al Miramonti che con lui ai fornelli diventa L'Altro, nel '92. Tecnica e sensibilità, amore per il territorio e per le storie (oltre che per i prodotti) che racconta: nei suoi piatti cerca di mettere la sua anima, la sua storia e il suo senso per il gusto e per il bello



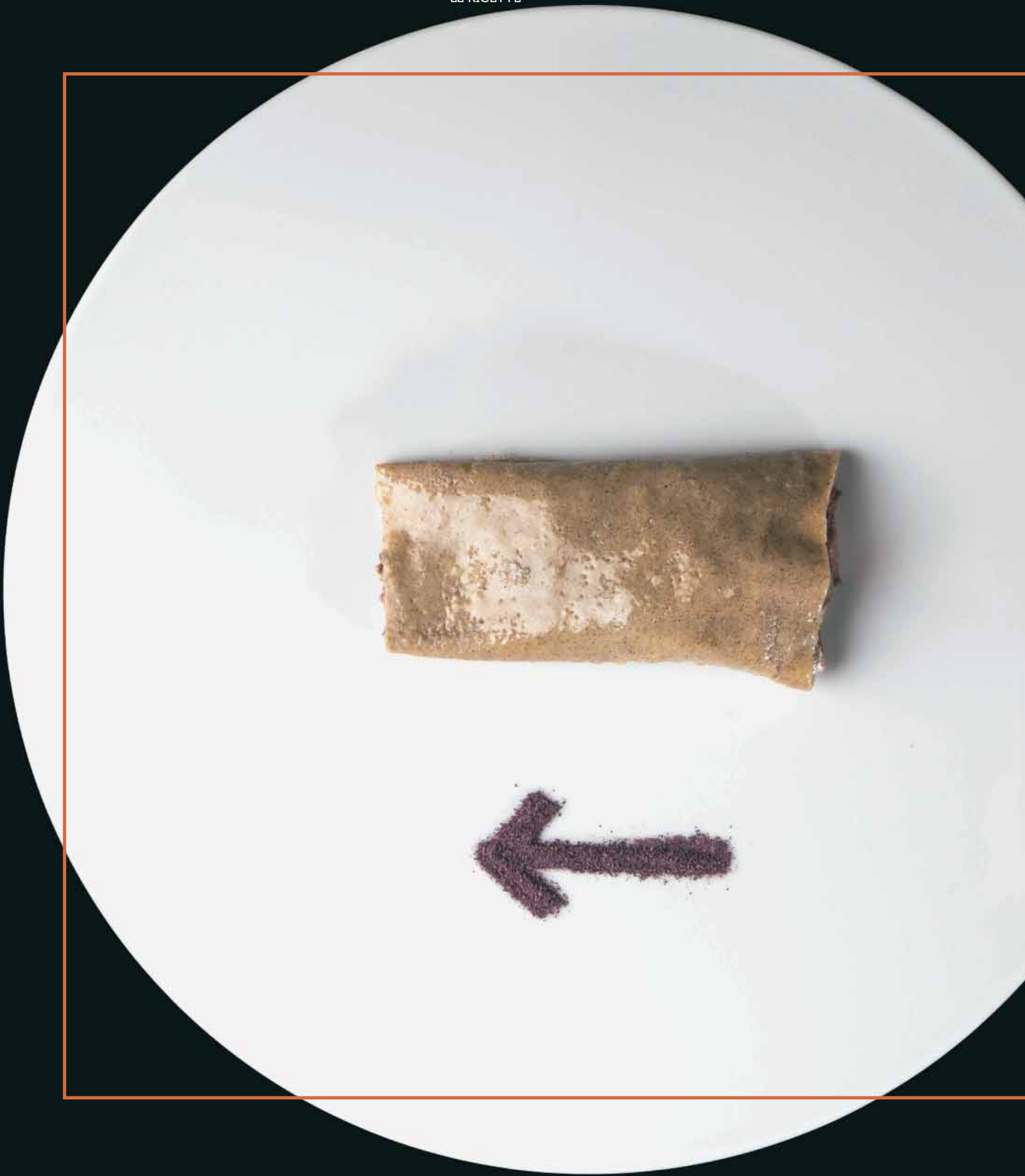
DOVE
MIRAMONTI L'ALTRO
Concesio (BS)
via Crosette, 34
0302751063
miramontilaltro.it

PUNTEGGIO IN GUIDA 2020
Cucina 45
Cantina 18
Servizio 27
Totale 90

ANNO DI APERTURA
1981

a cura di Stefano Polacchi - scatti di Nicolò Brunelli

SUL PROSSIMO NUMERO LE RICETTE DI MORENO CEDRONI





UN PICCIONE IN BRETAGNA

Nasce dalla voglia di nobilitare un piatto popolare della tradizione bretone, quale la galette: un piatto di casa, che si cucina generalmente in famiglia. Una crêpe ottenuta con acqua, sale e farina di blé noir *(grano saraceno), interpretata con il piccione: il petto va tenuto al sangue, il "cicciolo" della sua pelle reso croccante, il tutto accompagnato da un battuto con le sue interiora. Un piatto volutamente essenziale nell'estetica per rispecchiare e rispettare la sua origine*

IL CETRIOLO, L'OSTRICA E IL CAVIALE

Mio padre era ostricoltore e capitava spesso che l'invenduto venisse consumato in casa. Mia mamma si dilettava a creare diversi accostamenti; quello che da bambino amavo di più era il connubio tra ostrica e cetriolo. Da qui nasce il piatto: il cetriolo è infuso in miele e aceto, l'ostrica è una fin de claire *a crudo, l'emulsione è ottenuta da acqua di ostriche e lime. Per completare, impiego il caviale Oscetra di Calvisano e lo scalogno fondente*







ALICI NEL GIARDINO DELLE MERAVIGLIE

Questo è un piatto in continua evoluzione, come la mia cucina: si basa sulla freschezza e la tracciabilità delle materie prime. Le verdure fanno da protagoniste e le alici da gregarie; c'è una grande attenzione alla scelta e alla cottura. Un piatto all'apparenza semplice, ma che esprime al meglio il livello di maturità al quale sento essere arrivata la mia cucina.
Alla base c'è una gelatina di pomodoro condito, poi alici che mariniamo in aceto di melograno e limoni di Gragnano, verdure di stagione agre e naturali, emulsione di acciughe, funghi e salsa verde

TRATTORIA NERODISEPPIA
IL SAPORE DEL MARE

DOVE
Trieste - via L. Cadorna, 23
040301377
trattorianerodiseppia.com

PUNTEGGIO GUIDA 2020
3 3 3

IL TEAM

Le esperienze partono da una vita passata fra i fornelli per Giulio Cusma; in giro per l'Italia e nel mondo turistico alberghiero per Valentina Giaiotti. Nel 2005 insieme aprono un locale a Trieste. Le grandi soddisfazioni ottenute infondono loro il coraggio di affrontare una nuova sfida e nel 2010 inaugurano la Trattoria, in una ex liquoreria ristrutturata. Il Nerodiseppia, nome benaugurante scelto dalla loro figlia maggiore, è subito un successo che costantemente regala energia, a Giulio per continuare a sperimentare, ma anche a Valentina che diventa sommelier, arricchendo la carta dei vini di anno in anno. Il resto del team, lo stesso fin dagli esordi, completa la grande famiglia del Nerodiseppia.

I PRODOTTI

La scelta, non sempre semplice, è quella di impiegare unicamente prodotti freschissimi, quanto di meglio offre il mercato del pesce e delle verdure di stagione. Dagli antipasti al dessert la selezione della materia prima è essenziale per creare un buon piatto.

I PIATTI FORTI

Difficile la scelta, è come chiedere a una mamma che figlio preferisce, c'è amore in tutti i piatti di ogni menu, dal pesce crudo al baccalà mantecato, dai bigoli coi sardoni alla frittura mista e ai dolci fatti in casa.



TRIS DI TARTARA DI PESCE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 branzino di 700 g circa
400 g di gamberi rossi
200 g di filone di tonno rosso
½ lime
20 g di fior di sale di Pirano
5 g di zucchero
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva bianchera
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva all'arancia
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
1 cucchiaio di rum bianco
2 ciuffetti di menta fresca
erba cipollina a piacere

Sfilettare il branzino, pulire i gamberi sgusciandoli ed eliminando l'intestino. Abbattere il tonno, il branzino pulito e i gamberi anch'essi puliti per almeno 24 ore.
Tritare il tonno a coltello, aggiungere il sale e un cucchiaio di olio extravergine d'oliva. Sminuzzare l'erba cipollina e unirla al tutto.
Mettere a marinare i filetti di branzino per un paio d'ore coperti con una marinata di fior di sale e di zucchero. Successivamente lavarli e asciugarli accuratamente. Tritare sempre a coltello il pesce e condirlo al momento con l'olio all'arancio.
Tritare i gamberi, condirli con il succo di mezzo lime, il rum bianco, l'olio extravergine bianchera, quindi aggiungere la menta fresca tagliata (non tritata!) finemente.

a cura di Paolo Cuccia

SUL PROSSIMO NUMERO LA RICETTA DI LA TORRE DI MEZZANE DI SOTTO (VR)


solnce



NOME
Tingting

COGNOME
Dai

NOME DEL RISTORANTE
Oh Crispa!

RECAPITO DEL RISTORANTE
via Belfiore, 16 bis - Torino
3396112705

ANNO DI APERTURA
2017

QUALCHE NOME DALLO STAFF
Il nostro staff è multiculturale, come il quartiere in cui abbiamo scelto di aprire il locale. I ragazzi che attualmente collaborano sono Lucky, Asim, Maurizio, Valentina e Mbemba.

IL PIATTO PIÙ ORDINATO IN ASSOLUTO
Gli Xiao Long Bao, i ravioli al vapore, tipici di Shangai, con ripieno di carne di maiale e brodo

LA CUCINA ETNICA PIÙ AMATA
(OLTRE A QUELLA DEL TUO RISTORANTE)
Adoro tutta la cucina giapponese

IL RISTORANTE ETNICO PIÙ FREQUENTATO (DOPO IL TUO)
Miyabi, a Torino. È anche un'associazione culturale che promuove la cultura nipponica

L'INGREDIENTE ATTORNO AL QUALE TUTTO RUOTA
L'olio di sesamo

L'ULTIMO GRANDE VIAGGIO
A Shanghai, la mia città

IL PROSSIMO GRANDE VIAGGIO
Thailandia

JIAN BING GUO ZI

Le Jian Bing Guo Zi sono le crêpes di Shangai (ma non solo), street food tradizionale (e antichissimo, pare), molto consumate soprattutto a colazione nella metropoli cinese. Fatte di farina di grano tenero, farina di mais e di fagioli mung (quelli verdi), sono farcite in vario modo: uovo, coriandolo, cipollotto e salse, come la tian mian (di fagioli), si aggiunge una frittella croccante e poi, a seconda dei gusti, carni di pollo, maiale o manzo. Avvolte a cilindro (come un burrito), si trovano in ogni angolo delle città cinesi, rigorosamente fatte al momento.

L'INSEGNA

"Chinese street food": questo il claim dell'insegna di Tingting Dai e Sandro Migliasso (cinese di Shangai lei, torinese lui) che ha aperto i battenti a inizio 2017 a Torino, nel vivo quartiere di San Salvario. Facendo tesoro della ricca tradizione orientale in materia di cibo di strada, i due hanno avviato questo delizioso locale in cui gustare le crêpes cinesi, ma anche ravioli di varia foggia (ottimi quelli ripieni di brodo), i noodles, i panini al vapore. Le proposte sono preparate al momento e non mancano le opzioni per vegetariani. La qualità dell'offerta, la selezione delle materie prime e la cortesia con cui si viene accolti e serviti hanno reso Oh Crispa! posto del cuore per molti torinesi.

L'ILLUSTRATRICE



Ho preso in prestito la china di Oh Crispa! per mescolarla con le tinte delle farine di mais e grano. Infine una spruzzatina di acquerello di coriandolo e l'illustrazione è pronta per esser gustata

a cura di Pina Sozio
illustrazione di Valentina Scannapieco (occhiovunque.it)

SUL PROSSIMO NUMERO
PANCETTA DI MAIALE ALLA DONG PO DI DAO - ROMA

Jian bing Guo zi

di Tingting Dai
(OH CRISPA!, TORINO)



1) PER LE FRITTELLE, IMPASTARE 200g DI FARINA, 70g DI ACQUA, 20g D'OLIO DI SEMI E 2g DI SALE. LASCIAR RIPOSARE IL COMPOSTO PER UN PAIO D'ORE. TIRARE UNA SFOGLIA SOTTILE DA CUI RICAVARE DEI RETTANGOLI DI 10x5 cm. FRIGGERLI IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE FINO A DORATURA.

2) TRITARE UN CIPOLLOTTO E UN CIUFFO DI CORIANDOLO; TENERE PRONTE DELLA SALSA DI FAGIOLI (PER ANATRA ALLA PECHINESE) E DELLA SALSA PICCANTE.



3) PER L'IMPASTO DELLE CRESPELLE MESCOLARE 180g DI FARINA DI GRANO TENERO, 60g DI FARINA DI MAIS FINE, 60g DI FARINA DI FAGIOLI MUNG, 1 CUCCHIAINO DI SALE E 420g D'ACQUA.



4) SCALDARE UNA PADELLA PER CRÊPES IN GHISA E UNGERLA LEGGERMENTE. VERSARE UN MESTOLO DI IMPASTO STENDENDOLO CON UN RASTRELLO. ROMPERE UN UOVO E SPARGERLO SUL DISCO. QUINDI AGGIUNGERE CIPOLLOTTO E CORIANDOLO. PIEGARE UN LATO, PER STENDERE LE SALSE, UNIRE 2-3 FRITELLE E ARROTOLARE, COME A FORMARE UN BURRITO.

GAMBERO ROSSO

BENEDETTI & GRIGI

MONTEFALCO

ARMONIE

WINE & DINNER EXPERIENCE

5 marzo 2020
TRATTORIA GATTO ROSSO
Taranto

20 marzo 2020
LA BASTIGLIA
Spello (PG)

3 aprile 2020
SPIRITO DIVINO
Roma

INFO: www.gamberorosso.it

LE CLASSIFICHE

- GLI 8 MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE CHE CI PIACCIONO DI PIÙ
- I 4 CAPELLI D'ANGELO MARCHIGIANI ARTIGIANALI DA PROVARE

8 MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE E 4 CAPELLI D'ANGELO MARCHIGIANI AL TOP



a cura di Mara Nocilla – scatti Alberto Blasetti

Doppia classifica per la classica pasta all'uovo marchigiana a capello d'angelo: i maccheroncini di Campofilone Igp e quelli prodotti nel resto della regione. Sono l'espressione della tradizione e della bravura delle "vergare", oggi trasferita nei laboratori specializzati situati nel paese del Fermano e nelle province vicine. Da specialità fatta in casa a raffinatezza sugli scaffali di boutique gastronomiche di tutto il mondo grazie alla sua bontà e alla capacità imprenditoriale di alcuni pastifici

Una volta le "vergare" (le rezdore marchigiane) portavano in dote l'abilità nel tirare la sfoglia sottilissima con il matterello e tagliarla a mano fina fina, ottenendo fili di pasta a capello d'angelo, neanche un millimetro di spessore. Talmente esili da cuocersi in un minuto o poco più e da sciogliersi in bocca. Solo uova e farina di grano tenero, prodotto povero rispetto al frumento duro, secondo una consuetudine contadina che non si concedeva lussi e sempre con un solido occhio al risparmio. I tempi cambiano, così il gusto del consumatore, che pretende la pasta al dente fatta con grano duro ad alto tenore di proteine e glutine, e il prezzo dei cereali, oggi più o meno lo stesso per i due tipi di grano. E dove stanno le vergare? Si contano ormai sulle dita di una mano, al massimo due. A fare i capellini oggi ci pensano le aziende specializzate, soprattutto quelle di Campofilone. Questo paese sul crinale della prima collina del Fermano alle spalle di Pedaso vanta una lunga tradizione nella lavorazione di questa specialità, coronata nel 2013 dalla Igp, prima e unica pasta all'uovo italiana ad aver ottenuto il riconoscimento europeo. Tutti i pastifici che producono il maccheroncino certificato impiegano il grano duro, ma nel disciplinare è previsto anche il grano tenero, oltre alle uova (da galline allevate a terra alimentate con cereali no ogm e senza pigmenti sintetici). «Un'attenzione verso il passato voluta da mio padre Vincenzo - spiega Marco Spinosi, terza generazione del famoso pastificio che ha avuto un ruolo centrale nel conseguimento dell'Igp e nella stesura del disciplinare. - Escludere il grano tenero tra gli ingredienti avrebbe significato tradire la tradizione: è grazie a lei se oggi il maccheroncino di Campofilone ha la certificazione europea ed è conosciuto in tutto il mondo». Il disciplinare di produzione della Igp dà indicazioni precise su quasi tutto: dimensioni della pasta, lavorazione, temperatura e tempi di essiccazione (sotto i 40 gradi), ingredienti e rapporto tra loro (7-10 uova intere o minimo 33% per chilo di semola o farina), divieto di aggiunta d'acqua. Ma non sulla provenienza geografica delle materie prime. L'alta percentuale delle uova e la lenta essicazione determinano un'alta resa della pasta – 250 grammi di maccheroncini equivalgono a 4 porzioni – e la sua capacità di assorbire come una spugna il condimento, che dovrà essere abbondante e molto lento. La classifica dei maccheroncini di Campofilone, con tutti pastifici che aderiscono all'Igp e che distribuiscono il proprio prodotto, è affiancata da una "top four" dei capelli d'angelo prodotti nel resto delle Marche. ❖

8 IDEE TRA PRIMI PIATTI, FRITTURE, TORTE E DESSERT

Consigli di Igles Corelli (chef coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy) e Mauro Secondi (titolare del pastificio Secondi, Roma)

1. come vuole la tradizione, conditi su una guantiera o sua una tavola di legno con sugo o ragù molto lento
2. condirli con un sugo grasso, a base di guanciale, lardo o salsiccia, e pomodoro molto lento e poco cotto
3. friggere i maccheroncini in olio evo, poi risottarli nel brodo; a cottura ultimata, condirla a piacere
4. cuocere i maccheroncini, avvolgerli intorno alle mazzancolle e friggere
5. impiegati fritti come guarnizione sui dolci, spolverizzati con zucchero a velo e qualche goccia di limone
6. nella torta di tagliatelle o ricciolina insieme alle mandorle
7. cuocere i maccheroncini nello sciroppo, avvolgerli intorno alle pere cotte nel vino, passare in forno a 250 gradi
8. friggere i maccheroncini, comporli a nido e guarnire al centro con marmellata o crema pasticcera, spolverare con zucchero a velo

LO SGUARDO DEL FOTOGRAFO



Questo formato di pasta asciutta, legato al ricordo delle sfogline che un tempo tiravano la sfoglia sottilissima per poi tagliarla fina fina, necessitava di un taglio di luce evocativo che esaltasse la porosità della pasta e il bellissimo colore giallo oro. Questo è stato il presupposto per scattare la foto di maccheroncini di Campofilone e dei capelli d'angelo marchigiani.

– **Alberto Blasetti**

LEGENDA

❖ Al panel di degustazione hanno partecipato:
Cosimo Branca, chef di Gambero Rosso Academy
Tony Gamberoni, titolare di Bottega Gamberoni, Roma
Roberto Liberati, titolare di Bottega Liberati, Roma
Mara Nocilla, giornalista del Gambero Rosso
Mauro Secondi, titolare del pastificio Secondi, Roma
Massimo Troiani, titolare del ristorante Il Convivio, Roma

❖ I prezzi sono quelli medi al dettaglio

MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE IGP



1

Antica Pasta di Campofilone - Marcozzi

❖ *Rapporto qualità/prezzo* ❖

Astuccio essenziale e grafica d'altri tempi. Ma la forza dei maccheroncini Antica Pasta, brand di Marcozzi, una delle principali aziende di produzione dei "campofiloni" è nella sostanza. Semola di grano duro e il 35,3% di uova, entrambi italiani, per maccheroncini sottili e vibranti di un luminoso giallo intenso. Se il profumo della pasta cruda è delicatissimo, è dopo la cottura che emana la sua verve odorosa, un caldo e dolce effluvio di semola e uovo, piacevolissimo e di grande pulizia. La bocca è intensa e vivace: gusto molto dolce e proteico, con l'uovo ben presente ma preciso, godibili ritorni olfattivi e buona persistenza delle sensazioni. Cuoce in un batter d'occhio, 1-2 minuti, e se non si fa attenzione tende ad ammassarsi: scolatela molto al dente e conditela velocemente su un piatto molto ampio con abbondante sugo lento.

Campofilone (FM)
contrada Valdaso, 47a
0734931725
marcozzi.eu

250 g
prezzo 2,90/4,25 euro



2 EX AEQUO

La Campofilone

La storia dell'azienda comincia con una trattoria nel centro di Campofilone, evoluta negli anni '60 in pastificio e nel 2012 in azienda agricola di proprietà a filiera chiusa, 120 ettari sparsi sulle colline marchigiane da dove provengono le materie prime. Il controllo della filiera è indubbiamente il punto di questi maccheroncini con il 33,4% di uova e confezionati in un astuccio rustico chic. La delicatezza è il suo filo conduttore: spessore sottilissimo, rassicurante color oro pallido, odore lieve, gusto pacato ma equilibrato e affatto insipido, aromi tenui ma netti, puliti e persistenti di semola e uovo, con ricordi di emporio e spezie. L'altro plus è la struttura, elastica, omogenea e tenace, abbastanza sciolta e con una grande capacità di assorbire i condimenti. Cuoce in 1 minuto e 50 secondi, rispettando i tempi indicati in etichetta (1-2 minuti).

Campofilone (FM)
località Ficiarà, 27
0734931294
lacampofilone.it

250 g
prezzo 3,80/5,40 euro



2 EX AEQUO

Pasta Corona

Linea Oro

È il brand della linea top di gamma di De Carlonis, una delle aziende di riferimento del maccheroncino di Campofilone. Packaging elegante e corazzato in spesso cartoncino total white, scritte color bronzo, informazioni in 12 lingue a sottolineare la natura esportazione della linea, alta percentuale di uova (35%) provenienti da un'azienda locale. Sottilissimo, curato ma artigianale di colore giallo senape, una volta cotto il maccheroncino assume una bella tonalità luminosa ed emana un profumo delicato ma pulito e caratteristico di semola e mulino con lontani ricordi di caffè. Il gusto è equilibrato, elegante e persistente, dolce e sapido il giusto. La struttura è eccellente soprattutto vista con l'occhio del cuoco: elastica, compatta, tenace, sciolta e di buon dente. Tempi di cottura svizzeri: 2 minuti spaccati come indicato sulla confezione.

Campofilone (FM)
contrada Molino, 55c
0734933288
pastacorona.it

250 g
prezzo 4,80 euro



4

La Pasta di Campofilone di Marilungo Giovambattista

Semola grossa di prima estrazione ottenuta da grani duri coltivati nelle Marche, Umbria e Toscana e un'alta percentuale di uova (37%) italiane vengono trasformati in maccheroncini da questa storica azienda di pasta e confezionati in un astuccio dalla grafica classica. Il colpo d'occhio convince: fili di pasta sottilissimi, curati e di un bel giallo luminoso, che mantiene la sua tonalità anche dopo la cottura. Una volta scolata, dopo esattamente un minuto e mezzo come indicato in etichetta, emana un odore un po' "estremo", intenso di uovo ma anche di fieno ed erba falciata secca. Il gusto è dolce, sapido quanto basta, con un bell'equilibrio tra semola e uovo e buona persistenza. La struttura è eccellente: elastica, di buon dente e sufficientemente sciolta nonostante lo spessore a capello.

Campofilone (FM)
via Santa Maria, 17
0734931165
pastamarilungo.it

250 g
prezzo 3,50 euro



CONTRIBUTI E FINANZA AGEVOLATA

Un supporto fattivo a servizio delle PMI

COSA FACCIAMO

SUPPORTIAMO le imprese nell'informazione sui bandi attivi in materia di finanziamenti e/o contributi a fondo perduto, misure di finanza agevolata, incentivi alle imprese, fondi europei.

ASSISTIAMO operativamente le imprese nell'attivazione e nella gestione pratica del processo di accesso alle opportunità offerte dai bandi, dalla fase della richiesta a quella di liquidazione, curando tutto l'iter istruttorio e le successive fasi di rendicontazione e monitoraggio.

COME OPERIAMO

1 **CHECK-UP E VERIFICA OPPORTUNITÀ**
Compila il questionario informativo

2 **INFORMAZIONE SUI BANDI DI INTERESSE**
Ricevi l'elenco dei bandi per la tua impresa

3 **SUPPORTO OPERATIVO**
Seleziona il bando e ricevi il nostro supporto

www.guidamonaci.it | info@guidamonaci.it

GUIDA MONACI 150 1870 · 2020



5

De Carlonis

Packaging classico e grafica vintage rinfrescata per maccheroncini belli nell'aspetto e interessanti per gusto e aromi, fatti con uova fresche intere rotte a mano presenti nell'impasto in buona percentuale (35%) e grano duro UE e non UE molito in Italia. Sottilissimi, di un giallo molto acceso, già prima di versarli in pentola emanano un odore intenso di uovo, semola, mulino e sacco di juta. La cottura mantiene la tonalità dorata della pasta e ne esalta profumi e aromi, con l'uovo che torna deciso e molto persistente, richiamando la frittata, l'uovo strapazzato, l'omelette, ma con precisione e pulizia. Gusto dolce e sapido. Tempi di cottura perfettamente in linea con quanto scritto in etichetta: 2 minuti precisi. Perfettibile la struttura, elastica e di media tenacità ma con dente un po' debole, tendente ad ammassarsi e qualche rottura di troppo della pasta.

Campofilone (FM)
contrada Molino, 55c
0734937067
decarlonis.it

250 g
prezzo 3,20/4,40 euro



6

L'Oro di Campofilone - Pastificio Carassai

L'Oro di Campofilone è uno dei tre marchi del pastificio (gli altri sono Deci'Ova, 10 uova per chilo di farina, destinato al dettaglio, e Leonardo Carassai, la linea bio). I maccheroncini di questa selezione, fatti con materie prime italiane e il 33,4% di uova, offrono il meglio di sé all'occhio e nelle sensazioni tra naso e bocca. L'aspetto è robusto nonostante il taglio sottilissimo, il colore giallo vivace, appena attenuato dalla cottura. Da crudo già emana un intenso odore di semola, che torna una volta scolata la pasta insieme a decise note d'uovo e ricordi di mulino ed emporio. Il gusto è equilibrato, intenso e persistente. La struttura è il suo punto debole: sì elastico, tenace e di buona tenuta ma facile ad ammassarsi. Conditela con un sugo particolarmente lento. Tempo di cottura indicato mezzo minuto, ma forse avrà bisogno di qualche secondo in più.

Campofilone (FM)
via XX Settembre, 38
0734917025
pastificiocarassai.it

250 g
prezzo 3/4 euro



7

Spinosi

Un astuccio color bronzo è il nuovo packaging dei più famosi maccheroncini di Campofilone: Spinosi è stato il primo laboratorio artigianale dedicato ad aprire i battenti, nel 1960, e a esportare all'estero, e con un ruolo centrale nella richiesta dell'Igp. I suoi capelli d'angelo, prodotti con materie prime italiane e il 33,4% di uova fresche intere ancora rotte a mano, hanno un aspetto invitante, curato ma artigianale di una bella tonalità dorata intensa e radiosa, che mantiene in cottura. Se le note di semola e gli intensi accenti di uovo al naso appaiono non del tutto precisi, al palato si manifestano puliti e si uniscono a un gusto equilibrato, con appena una leggera nota aspra in chiusura. La struttura è elastica, omogenea, sciolta e piuttosto tenace, nonostante tenda a rompersi, forse per lo spessore molto sottile della pasta. Corrispondenza del tempo di cottura: 1 minuto esatto.

Campofilone (FM)
via XXV Aprile, 21
0734932196
spinosi.com

250 g
prezzo 3,75/5 euro



8

PastaVale

È il laboratorio più piccolo e giovane dedicato ai "campofiloni", aperto nel 2015 da Valeria Marilungo, neanche 30 anni, figlia d'arte, una laurea in Economia e una passione per la pasta stampata nel Dna. Uova in alta percentuale (37,2%) e semola di grano duro italiano vengono trasformati nei classici maccheroncini locali, confezionati in astucci dalla grafica femminile che richiama la primavera. La loro particolarità, ci spiega Valeria, sono i tempi lenti di lavorazione con fasi di riposo dell'impasto «per riproporre la pasta fatta come una volta». Sottilissimi, molto artigianali ma curati di un bel giallo oro intenso, hanno un gusto dolce e delicatissimo, profumi e aromi fin troppo pacati ma puliti e con una loro persistenza. La struttura è elastica e abbastanza tenace ma incline ad ammassarsi. Tempi di cottura precisi a quelli indicati: un minuto esatto.

Campofilone (FM)
località Ponte Nina, 4
strada statale, 16
0734937100
pastavale.it

250 g
prezzo 3,70/5 euro



Feel the magic soul of Milan







Al Meliá Milano puntiamo sempre ad offrirti un nuovo livello di ospitalità attraverso un servizio distintivo, gastronomia d'eccezione ed eventi curati fino al minimo dettaglio.

Il Meliá Milano si trova in uno dei quartieri più dinamici della città, un punto d'incontro tra il futuristico Centro Congressi MiCo, lo Stadio di San Siro e CityLife: la nuova area residenziale progettata da Isozaki, Libeskind e Zaha Hadid. La vicinanza dell'hotel alla fermata della metropolitana Lotto consente di raggiungere sia il centro della città che il centro espositivo Rho in pochi minuti.

Scopri come conciliare lavoro e piacere al Meliá Milano.

Per ulteriori informazioni,
visita **melia.com**

MACCHERONCINI A CAPELLO D'ANGELO MARCHIGIANI



1

La Pasta di Aldo

Maccheroncini

Bella, buona, profumata, equilibrata, di carattere, precisa, di ottima struttura. Praticamente perfetta sotto ogni aspetto, come Mary Poppins. Si fa notare sugli scaffali di botteghe gourmet per il packaging rustico chic, un astuccio color carta paglia con una grande finestra dalla quale si affacciano fili di pasta dorati, dritti, regolari e curati, di un taglio un po' più spesso rispetto ai maccheroncini dei Campofilone. Anche l'essiccazione è diversa, a pasta appesa. Gli ingredienti, semola di grano duro (di origine pugliese) e uova fresche (32%), sono di filiera marchigiana. Colore, integrità, aspetto e perfezione della pasta si mantengono anche dopo la cottura. Odore e aromi sono intensi e puliti di semola e uovo, il gusto equilibrato, rotondo e persistente. Struttura perfetta, come i tempi di cottura, nel range indicato: 2 minuti e 40 secondi circa.

Monte San Giusto (MC)
contrada
Castelletta, 41
0733837120
lapastadialdo.it

250 g
prezzo 3,60/5 euro



2

Marcozzi di Campofilone

Maccheroncini di Campofilone biologici

Marcozzi propone anche la linea biologica, fuori dall'Igp. Si riconosce per l'astuccio chiaro e la grafica un po' più moderna e design. Semola e uova (35,3%) italiani e organic sono gli unici ingredienti di questi maccheroncini belli, buoni e profumati. Il taglio è sottilissimo, l'aspetto artigianale ma molto curato, il colore di una credibile tonalità biondo dorato: sembrano capelli ben pettinati. Emanano un materno profumo di semola, uovo discreto e preciso, mulino e crosta di pane già prima di toccare l'acqua bollente. La bocca è dolce e persistente con una puntina di acidità che arrotonda il gusto. Unico piccolo neo la struttura: molto elastica, tenace e un po' callosa simile a quella dei noodles, ma non facile da gestire e con la propensione ad ammassarsi. Cottura nei tempi indicati: un minuto e 40 secondi (in etichetta 1-2 minuti).

Campofilone (FM)
contrada Valdaso, 47a
0734931725
marcozzibrand.it

250 g
prezzo 2,90/4,70 euro



3

Cinque Ragazze

Maccheroncini

Packaging e grafica efficaci, orgogliosamente vintage, per maccheroncini fatti come una volta da questo laboratorio artigianale di Campofilone annesso all'omonimo ristorante, aperto nel 1965. Gli ingredienti sono come vuole l'antica tradizione: grano tenero 00 e uova fresche intere di galline allevate a terra (10 per chilo di farina). La pasta è sfogliata con il mattarello e tagliata a mano, essiccata per circa 48 ore. I maccheroncini, finissimi, un po' irregolari, ruvidini e di un credibile colore giallo non spinto, sembrano quelli fatti in casa. Scolati dopo un paio di minuti o poco più di cottura (sulla confezione non sono indicati i tempi) risultano belli e luminosi, di struttura omogenea e di buon dente, elastica e sciolta nonostante lo spessore sottile, odorosa di semola e uovo (più note leggermente vintage), dolce e persistente al gusto.

Campofilone (FM)
via XXV Aprile, 27
0734932405
3358296858
cinqueragazze.it

250 g
prezzo 5/7 euro



4

Filotea

Capelli d'angelo

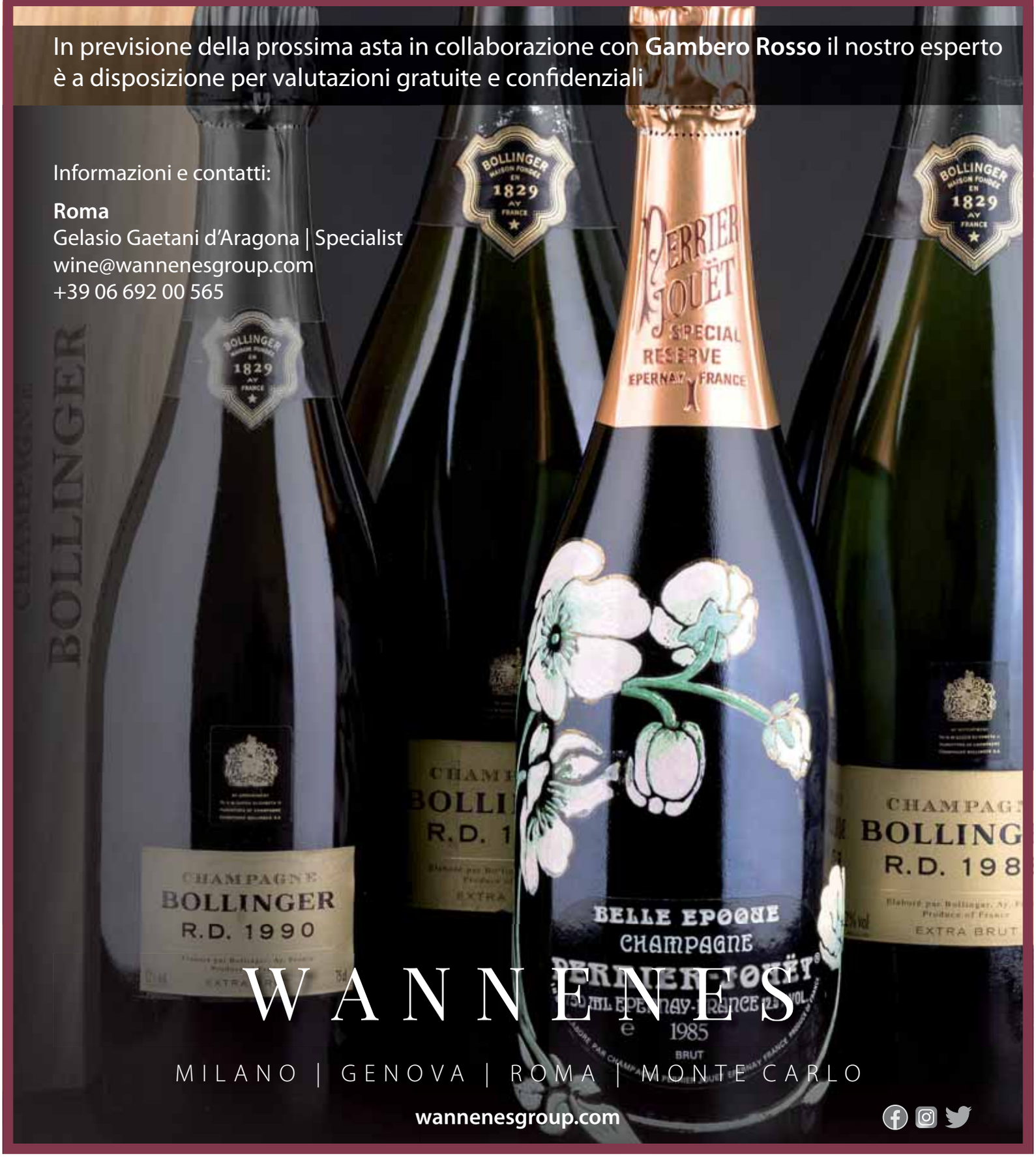
Una confezione design, con grafica moderna e cura dei dettagli, frutto di un preciso progetto, contengono fili di pasta sottili simili ai maccheroncini di Campofilone, di un giallo acceso e compatto realizzati con semola di grano duro, uova categoria A 27% e farina di grano tenero, tutti italiani. Gli ingredienti e il tempo di cottura indicati in 15 lingue testimoniano la distribuzione della pasta Filotea nel mondo. L'odore, presente già da crudo, richiama la semola e l'uovo ma anche elementi floreali, il fieno, la camomilla, il mulino, la bottega di granaglie e spezie. Il gusto è particolarmente dolce e intenso ma equilibrato, pulito e di buona persistenza. Al tatto e al morso il capello d'angelo è omogeneo, tenace, abbastanza elastico e calloso ma con la tendenza ad ammassarsi e con qualche rottura di troppo. Cottura di 2 minuti, spaccando i tempi indicati con precisione svizzera.

Ancona
via I Maggio, 56
071201070
filoteapasta.com

250 g
prezzo 3,50/4,80 euro

ASTA | WINE & SPIRITS

In previsione della prossima asta in collaborazione con **Gambero Rosso** il nostro esperto è a disposizione per valutazioni gratuite e confidenziali



Informazioni e contatti:

Roma
Gelasio Gaetani d'Aragona | Specialist
wine@wannenesgroup.com
+39 06 692 00 565

WANNENES

MILANO | GENOVA | ROMA | MONTE CARLO

wannenesgroup.com

Cigognola, il futuro punta sulla Natura

La torre del Castello di Cigognola domina l'ingresso nella Valle Scuropasso. L'anno di costruzione è il 1212, dopo la fine del feudalesimo ospitò una corte rinascimentale, mentre già all'inizio dell'800 divenne luogo di produzione vitivinicola. Acquistato nel 1982 da Gian Marco e Letizia Moratti, oggi il progetto è seguito dal figlio Gabriele, mentre la direzione tecnica è affidata al direttore Gian Matteo Baldi e ampio team a supporto. Qui, in questa Valle dove per la prima volta già nel 1865 il Conte Giorgi di Vistarino produsse il primo Metodo Classico, il futuro della cantina guarda a un ritorno più spinto verso la naturalità dei processi fermentativi e verso la pulizia e genuinità sempre più alta delle etichette prodotte: a Cigognola si sta lavorando molto sulle fermentazioni spontanee, su una Barbera senza solfiti, e sull'idea di uno spumante ancestrale, con alcuni progetti particolari e sperimentazioni che usciranno in piccole tirature per spostare l'asticella.

In totale sono 36 gli ettari di proprietà che circondano la struttura, di cui 28 vitati, a farla da padrona, non poteva essere altrimenti, è il pinot nero che qui in Oltrepò trova terreni particolarmente vocati per la produzioni di ottime basi spumante per il Metodo Classico. Completano il parco vigneti gli ettari a base di barbera e nebbiolo: di fatto il Piemonte è lì a una manciata di chilometri. Le vigne si estendono in una fascia compresa tra i 250 e i 350 di altitudine, con pendenze importanti. Il clima è mitigato da buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, i suoli alternano strati di argilla e presenza di marne, la maturità fenolica delle uve è perfetta. Dopo aver puntato per alcuni anni con forza sul vino Barbera, negli ultimi anni il progetto è andato incontro a importanti rivisitazioni, coinvolgendo nuove figure legate al pinot nero in rosso, giovani enologi locali e professionisti per un progetto corale che si vuole discostare dal modello del classico consulente unico da 'flying winemaker'.

CARTA D'IDENTITÀ

1212 *anno di costruzione del Castello*

1742 *anno di acquisizione del Castello da parte della famiglia Moratti*

1982 *Avvio della produzione vitivinicola*

Giappone, Cina e Inghilterra
Paesi importatori

42,08 *Ettari totali di proprietà*

29,09 *Ettari vitati*

150mila *Bottiglie prodotte annualmente*



1

1. Il Castello sulle colline a dominare l'accesso alla Valle Scuropasso: la sua costruzione risale al Duecento. Qui, nel 1865, venne alla luce il primo Metodo Classico chiamato anche "champagne italiano".
2. Una bottiglia del Castello di Cigognola: la Maga, barbera in purezza che matura 12 mesi in barrique.





2

Metodo Classico e rossi fermi

Il nucleo produttivo sono le quattro cuvée di Pinot Nero elaborate sotto il cappello Moratti, mentre il brand Castello di Cigognola è dedicato ai vini fermi. Il Metodo Classico prevede uve raccolte in cassetta e una sosta sui lieviti di almeno 36 mesi. Il prodotto d'ingresso è il blanc de noirs **Cuvée 'More Brut**. Sempre base, ma priva di dosaggio, è la **Cuvée 'More Pas Dosé**, più sottile e delicata. In onore di Angelo Moratti, la **Cuvée dell'Angelo Pas Dosé 2012**: è questa la prima annata prodotta ed evidenzia un livello superiore in complessità e profondità con i suoi 72 mesi sui lieviti. Chiude il catalogo il **Metodo Classico Rosé Millesimato**, ultima versione la 2013: un Brut morbido ed elegante nel finale che ricorda note di tè verde. Tra i vini fermi, spiccano la **Barbera La Maga 2016** che matura per 12 mesi in barrique e il **Per Papà 2013**, un Nebbiolo proveniente da un vigneto di tre ettari: rosso importante dal finale lungo.

❖ Castello di Cigognola - Cigognola (PV) - p.zza Castello, 1
0385284828 - castellodicigognola.com

CASTELLO DI CIGOGNOLA



Dopo anni di gastronomia sonnecchiante sugli allori della sua fama, Bologna sembra essere tornata a essere "la grassa". E non solo riprendendo in mano la sua antica tradizione, bensì innovando e perfezionando radici e sapori del passato: ma con gusto, tecniche - e spesso anche forme - moderni. La spinta sul fronte del turismo ha sicuramente fatto molto: tanta gente che vuole ritrovare la golosità di una città-mito per anni appannata. Ora il piacere del cibo torna di scena, in proposte locali e proposte non solo classiche e anche giovani



BOLOGNA È... DI NUOVO GRASSA

a cura di Valentina Marino

SAVE THE DATE

GAMBERO ROSSO

MEZZACORONA

Wine Trail

WINE&DINNER EXPERIENCE

LA PROSSIMA TAPPA:

Venerdì 20 marzo 2020

ore 20.30

CHARLESTON

ristorante dal 1967

V.le Regina Elena, 37 - Palermo

INFO E PRENOTAZIONI: 091 450171

SCOPRI DI PIÙ SU:

www.gamberorosso.it/mezzacorona-wine-trail

Tagliatelle e ramen, tonde napoletane e focacce gourmet, ciccioli e pane agricolo: è la Bologna "ombelico di tutto", anche a tavola

1

Osteria Bartolini

p.zza M. Malpighi, 16
051 262192
osteriabartolini.com
sempre aperto
40 euro

Mare di città

Trattoria. I Bartolini di Cesenatico (ex Osteria del Gran Fritto, con terza sede a Milano Marittima) sono un simbolo della cucina adriatica in Romagna, che qui ha il suo avamposto metropolitano. Il giardino è un fresco rifugio estivo, in carta vige pura e dura la tradizione del litorale (quindi niente spaghetti allo scoglio, perché "da noi non ci sono gli scogli", recita il menu). Lista vini sintetica e coerente, servizio efficace.

2

Berberè

via G. Petroni, 9c
051 2759196
berberepizza.it
sempre aperto
20 euro

Una tonda da condividere

Pizzeria. Viene servita in otto spicchi, perché tutti a tavola possano capire di che pasta è fatta. Il quartier generale è a Castel Maggiore (e ci sono altre sedi fuori regione), e il modus operandi di viaggia su ingredienti di prima scelta, lunghe lievitazioni e cotture attentissime. Acciughe di Cetara, capperi di Salina, fiordilatte e pomodoro, o focacce guarnite in uscita con i salumi, giusto per avere un'idea. Carta delle birre e dei vini con focus sulle piccole produzioni.

3

Bombas

via A. Alessandrini, 19d
051 0361997
chiuso lunedì

Dalla Sardegna con furore

Panineria. La sede madre è a Cagliari, e qui in Emilia si replica con qualche doverosa contaminazione. Il che vuol dire polpette di bue rosso di Montiferru o di pecora, Casizolu o pecorino, birre isolane. Un esempio su tutti? Bombas, con maiale, pecorino erborinato, noci, pancetta, rucola selvatica, lollo, pomodorini e crema di noci.

4

Al Cambio

via Stalingrado, 150
051 328118
ristorantealcambio.it
chiuso sabato a pranzo e domenica
40 euro

Tagliatelle da manuale e qualità/prezzo esemplare

Ristorante. Una delle migliori trattorie felsinee nelle vesti di un elegante ristorantino, guidato con professionalità consolidata dal bravo Piero Pompili (ex socio di Max Poggi, ora a Castel Maggiore alla guida del Massimiliano Poggi Cucina). La pasta fresca è spessa e tenace, il ragù denso, la "petroniana" ricchissima, ma non mancano rivisitazioni più moderne e creative. Sala e cantina a cura dell'impeccabile patron.

5

Casamerlò

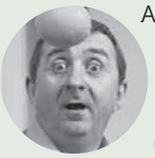
via de' Gombruti, 2c
051 239645
chiuso lunedì
40 euro

Il nuovo Merlò

Trattoria. In pieno centro, è la recente avventura di Dario Picchiotti dell'Antica Trattoria di Sacerno a Calderara di Reno, poco fuori Bologna. Il quale, con un socio, ha rilevato un'insegna superclassica (Casa Merlò) per farne un'osteria moderna, allegra e "irriverente". La cucina è golosa ed eclettica, va dal "poldino" (minihamburger ripieno della farcia dei tortellini con ketchup "friggione") alle ruote (Benedetto Cavalieri) alla Vodka, in un menu mixato a puntino che unisce tradizione "grassa", anni Ottanta e gusti dello chef (pesce incluso). Locale friendly e servizio in tono.

LA MIA BOLOGNA

MANGIARE BENE NON È MAI STATO COSÌ FACILE. MA LE RICETTE DI VITO NON SI BATTONO



Altro che grassa... Fino a dieci anni fa la qualità era molto più bassa, è stato il turismo a spingere un notevole miglioramento generale. Io sono spesso fuori in tournée, e quando torno mi godo amici e famiglia (e a casa mia l'asticella è bella alta: le nostre lasagne hanno pochi eguali altrove). Comunque girare mi piace, una volta prediligevo le tavole più ricercate, oggi amo quelle "di pancia", i posti dove sbirci le sfogline al lavoro sul retro. Il Mercato di Mezzo, poi, è uno spasso. Lì mi siedo spesso da RoManzo (entrata in via Pescherie Vecchie 5), una delle sedi (l'altra è all'interno di FICO) della storica macelleria Zivieri di Zola Predosa. Oppure ci sono Vicolo Colombina (via Colombina, 5b), Scaccomatto in via Broccaindosso 63b, al Caminetto d'Oro (via de' Falegnami 4), lo storico Donatello (via Augusto Righi 8). E per un'esperienza più raffinata, I Portici oppure Massimiliano Poggi, a Castel Maggiore. Dove trovare i migliori tortellini di Bologna (esclusa casa mia)? Da Tamburini, per esempio, in via Caprarie 1, o nelle piccole, vecchie botteghe nascoste sotto le due torri. Per i cocktail il mio guru è Salvatore Castiglione, ora al BarRoom in via Santo Stefano 1, per i dolci Francesco Elmi (Regina di Quadri), dove pure una semplice brioche integrale col miele è una poesia. È che adesso Bologna è davvero "la grassa": in un week end guadagni tre chili. Anche di felicità.

– **Vito (Stefano Bicocchi)**, attore

GAMBERO ROSSO

vinitaly

trebicchieri 2020



DOMENICA 19 APRILE 2020

dalle ore 11:30 alle ore 16:30

SALA ARGENTO, PALAEXPO
Ingresso A2, Piano -1
Vinitaly - VERONAFIERE

I VINI Tre Bicchieri dalla guida del Gambero Rosso **VINI D'ITALIA 2020** protagonisti di un eccezionale percorso degustazione a Verona a **Vinitaly 2020**, 54ª edizione del salone internazionale dei vini e dei distillati.

L'EVENTO Tre Bicchieri® della guida **VINI D'ITALIA 2020**, guida che valuta assaggia e recensisce ogni anno la migliore produzione vinicola italiana, rappresenta in tutto il mondo l'appuntamento più atteso da professionisti ed appassionati del settore vitivinicolo (italiano e non).

I Tre Bicchieri 2020 sono stati già protagonisti a Roma, Tokyo, Shanghai, Mosca, Monaco, Stoccolma, Parigi, Londra, Chicago, New York, Los Angeles, San Francisco, Napa Valley, Düsseldorf, Salisburgo. **E il Tre Bicchieri Tour 2020** proseguirà il suo percorso con le tappe di Montreal, Hong Kong e Pechino.

RISERVATO A STAMPA E OPERATORI DEL SETTORE: BUYERS, RISTORATORI E PRODUTTORI

PER INFO E MODALITÀ DI PRENOTAZIONE:

06/551121 sponsorizzazioni@gamberorosso.it www.gamberorosso.it

6

I Conoscenti

via A. Manzoni, 6
051 232071
sempre aperto
solo la sera
escl. venerdì
e sabato - 60 euro

Bologna international

Bistrot. Design contemporaneo in una suggestiva location nei portici. E contemporanea anche la proposta, fatta di una cucina tra open mind e tradizione (vedi il filetto di spigola in tempura con salsa agrodolce e maionese al lime accanto ai goduriosi tortellini in crema di Parmigiano Reggiano e noce moscata), di vini naturali e di un'innovativa drink list.

7

Cuoco di Latta

via L. Marenzio, 1
051 4857811
chiuso martedì
55 euro

Le Langhe sotto le Torri

Trattoria. Da giugno scorso in città batte un cuore piemontese, appena fuori dal centro, nelle vesti di un locale dove vitello tonnato, agnolotti del plìn con Castelmagno d'alpeggio e santoreggia e il "bollito moderno" non fanno rimpiangere le gioie delle piole più tipiche. Moderno ed elegante ma non formale, sfodera anche bei vini. E nel periodo giusto tartufo bianco a go go.

8

O' Fiore Mio - Pizze di Strada

p.zza M. Malpighi, 8 d/e
051 0402308
ofioremio.it
sempre aperto

Non il solito trancio

Pizza a taglio. Lo snack perfetto se siete a zonzo tra monumenti e mercatini, da portar via o da mangiare seduti. La cottura in forno elettrico genera una base croccante, in stile romano, condita con ingredienti di qualità e soprattutto di stagione, per esempio mortadella e crema di ceci, oppure una superclassica bufala o con le acciughe. Servizio rapido e cortese.

9

Mozzabella

via del Pratello, 65b
051 550506
sempre aperto

Doppio pit stop

Pizza a taglio. Segnatevi pure l'altra sede, il box 22 al Mercato delle Erbe in via Ugo Bassi 23 (vedi box). Si tratta infatti di un riferimento che non delude mai, ora - nella sede centrale - reso ancora più gradevole da una saletta nuova di zecca. Le proposte si dividono fra le classiche e quelle meno convenzionali, sempre con impasti da farine bio, in versione al trancio oppure tonde.

10

Nasty Burger Club

via San Mamolo, 25
sempre aperto

Senza compromessi

Panineria. A un passo dall'inaugurazione - mentre scriviamo -, è l'hamburgeria del team di Oltre. e dei due Sentaku (vedi schede). Antigourmet per autodefinizione, underground nello stile, propone un menu che va dritto al sodo, con quattro varianti (e carne selezionatissima), e pane e birra americani.

11

Oltre.

via A. Majani, 1a
051 0066049
oltrebologna.it
chiuso mercoledì
a pranzo
e giovedì
60 euro

La giovane imprenditoria

Ristorante. Insieme ai Sentaku, al nuovissimo Nasty Burger Club (vedi schede) e all'ambizioso progetto Ahimé (in corso d'opera mentre scriviamo), è il primogenito dell'agguerritissimo Lorenzo Costa, classe 1990, tra i nomi di spicco della new wave gastronomica felsinea. Qui la tradizione si rinnova puntando sulla materia prima (la sfilza di salumi per aprire ne è la prova), con qualche intrigante contaminazione. Cantina di personalità e staff affiatato.

12

Al Pappagallo

p.zza della Mercanzia, 3c
051 232807
alpappagallo.it
sempre aperto
60 euro

Cent'anni del miglior tortellino della città

Ristorante. Il podio per la migliore espressione del simbolo della cucina felsinea è arrivato nell'ottobre scorso, con l'incoronazione da parte della Confraternita del Tortellino. L'insegna, storica, si trova in un palazzo trecentesco, e da un paio d'anni vive un nuovo corso, all'insegna di una proposta di tradizione con tocchi di creatività misurata e con materie prime di qualità. Il piatto bandiera è imperdibile, in doppio brodo di cappone e manzo o al mignolo "goccia d'oro" in crema di latte al Parmigiano Reggiano. E poi carni e salumi di prima scelta, e una nutrita carta dei vini.

13

I Portici

via Indipendenza, 69
051 4218562
iporticihotel.com
chiuso domenica
e lunedì;
aperto solo la sera
130 euro

Fine dining dalle mille facce

Ristorante. Il locale più moderno della città, nell'antico teatro Eden (fresco di restyling) all'interno di Palazzo Maccaferri. Per soste easy c'è la Terrazza Bistrot al secondo piano, per acquisti ad hoc e soste al volo la Bottega, dove le sfogline preparano nottetempo tagliatelle, passatelli, tortellini, da passeggio oppure da consumare in loco. Alla tavola gourmet, invece, arriva una cucina contemporanea e personale, fra tradizione bolognese e influenze campane, mare e terra.



GAMBERO ROSSO ITALY
FOOD WINE ACADEMY

Il tuo biglietto di ingresso per la cucina del futuro

Igles Corelli

ENTRA IN GAMBERO ROSSO ACADEMY

CORSI PER APPASSIONATI | CORSI PROFESSIONALI | MASTER

ROMA - NAPOLI - PALERMO - TORINO - LECCE - CESENA

www.gamberorosso.it/academy

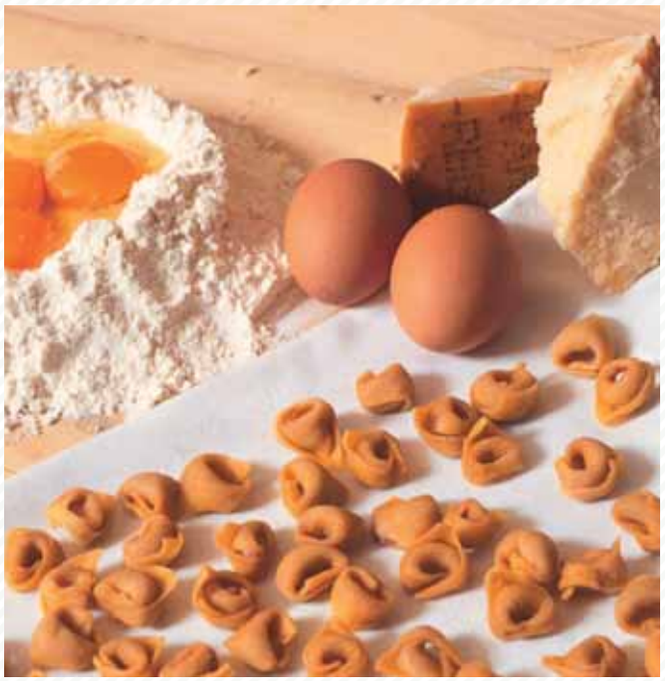
PARTNER

illy
ACQUA PANNA THE FINE DINING WATERS S.PELLEGRINO
Foxy
Così Com'è Nessun altro cresce così.
QUAGLIA Petra dove farina diventa arte
DOMORI

SPONSOR

roboqbo INNOVATING FOOD TEK
moduline
OKITE
YouWine Shop www.youwine.it
LIEBHERR Qualità, Design e Innovazione
ASKO Inspired by Scandinavia
magimix

5 formati per 5 botteghe: le declinazioni della pasta fresca e i loro regni d'elezione



A **B**

I passatelli da Nonna Cesira
via Saragozza, 83b - 0516446612
via G. Dagnini, 30 - 051440614
nonnacesira.it
chiuso giovedì pomeriggio e domenica

C

La lasagna di Pasta Fresca Naldi
via del Pratello, 71a - 051 523288
pastafrescanaldi.it
chiuso lunedì; aperto solo la mattina
escl. venerdì e sabato

D

I tortellini tradizionali di Sfogliamo
Bologna FICO - via P. Canali, 8
3423250095 - sfogliamo.it - sempre aperto

E

I tortelloni con la ricotta de Le Sfogline
via Belvedere, 7b - 051220558 - lesfogline.it
chiuso giovedì e sabato pomeriggio e domenica

F

I tortelloni con crema pasticcera di Pasta Fresca Simoni
via Malvolta, 8 - 051 440158
pastafrescasimoni.it - chiuso domenica

14

Pummà

via A. Murri, 103
051 0390764
pumma.pizza

sempre aperto solo la sera - 15 euro

Napoletana mon amour

Pizzeria. Diversi impasti (ad esempio con idrolisi senza lievito aggiunto o con grano Khorasan) e intriganti variazioni gourmet, in un avamposto della tradizione partenopea. La Pummà è con San Marzano, burrata pugliese, alici del Cantabrico e origano di Pantelleria, ma vale l'assaggio pure quella con salsiccia e friarielli. Tocco finale, un giro d'olio di qualità. Valida selezione di birre artigianali, e discreta carta dei vini.

15

Sentaku Gyoza Bar

via Collegio di Spagna, 7/3m
051 237306
sentakuramen.com

chiuso giovedì a pranzo e mercoledì; in estate giovedì e domenica a pranzo e mercoledì - 20 euro

16

Sentaku Ramen Bar

via delle Lame, 47c
051 4982544
sentakuramen.com

chiuso martedì a pranzo e lunedì
20 euro

Sapori di Tokyo all'ombra delle Due Torri

Giapponesi. Figli quasi gemelli di Lorenzo Costa (Oltre. e Nasty Burger, vedi schede), hanno dato - da un paio d'anni ormai - una sferzata "esotica" alla capitale della tradizione emiliana. Nel primo i re della proposta sono i gyoza, chiusi a mano cotti alla piastra, nel secondo la tagliatella nippon style in cinque versioni a rotazione stagionale (con special del giorno) più qualche annesso e connesso. Sosta informale, friendly e rapida senza stress in entrambi i casi, servizio efficiente e bevande giappo per placare la sete.

17

Sotto l'Arco di Villa Aretusi

loc. Borgo Panigale
via Aretusi, 5
051 6199848
villa-aretusi.it

chiuso domenica sera e lunedì; aperto solo la sera escl. giovedì e domenica - 80 euro

Fuori dal mondo, a un passo dal casello

Ristorante. Una villa del Seicento e un contesto d'atmosfera per uno degli approdi più raffinati del capoluogo. Se alla Trattoria Aretusi la proposta è tradizionale, nel gourmet al primo piano lo chef sfodera creatività, tecnica e talento. Ci si diverte parecchio con una carta dove si osa con buon senso, e con una cantina adeguata. Servizio professionale, preciso e puntuale.

18

YuzuYa

via N. dall'Arca, 1i
051 0415021

yuzuya.it
chiuso domenica e lunedì sera
25 euro

Non solo sushi

Giapponese. Amanti dell'etnico, è alla Bolognina che dovete puntare. YuzuYa è un posticino (prenotate) all'insegna di una cucina vera e autentica, con tutto il repertorio più, quando disponibile, un ottimo ramen. Formula diversificata fra pranzo, cena, cenetta e take away.

Bere

Birrerie

19

Locanda dei Bastardi

via Emilia Levante, 139c
366 8778202
sempre aperto solo la sera

Non fatevi intimorire dal nome: è infatti un pub di recentissima apertura dove, oltre all'offerta brassicola di livello, anche il cibo è una faccenda molto seria. La carne dei panini è selezionata, il pane del forno Calzolari (vedi scheda), le serate a tema da non perdere.

20

Ranzani 13

via C. Ranzani, 5
051 8493743
pizzeria
ranzani13.it
chiuso sabato e domenica a pranzo

Rinomata anche per la pizza - impasti di qualità e varianti gourmet -, l'insegna definisce uno dei primi veri pub "contemporanei" della città. Quindi hamburger di livello e soprattutto scelta di birre da intenditori, con dieci spine a rotazione e una notevole selezione in bottiglia.

Cocktail Bar

21

Bizarre

via Belvedere, 4a
347 0977547
bizarrebologna.com
chiuso domenica e lunedì; in estate domenica; aperto solo la sera

Solo sedici posti (d'inverno) in questa "cocktail boutique" con mixology di ricerca. La selezione di distillati e liquori dimenticati o innovativi, oltre alle 350 etichette, è zoccolo duro di una carta sempre all'avanguardia, dove anche gli analcolici valgono l'assaggio. Occhio alla pagina Facebook per corsi e degustazioni.

22

Emporio 1920

via de' Castagnoli, 2
345 9574806
chiuso lunedì; aperto solo la sera

Drink list intrigante e in continua evoluzione (ogni tre mesi), con fermentati ed estrazioni di verdure, protagoniste insieme alla frutta degli analcolici. Esempio? The UNTOUCHABLE, ossia Bulleit bourbon whisky 10yr, shrub di Piña Colada, bitter aromatico, brunoise di ananas e cocco essiccati. Stuzzichini mediterranei e qualche piatto per accompagnare.

23

Nu Lounge Bar

via de' Musei, 6
051 222532
nu-lounge.com
chiuso domenica

Un must, in città e non solo. 20 anni di vita per questo tiki bar che è laboratorio sempre in fermento ma che viaggia alto anche sui classici. Stessa proprietà del Foodies (via Marchesana 6g, 373 7566055, foodiesbologna.it), bistrot contemporaneo e primo Bloody Mary Bar d'Europa.

24

Scarto

via della Braina, 9
chiuso martedì e mercoledì; aperto solo la sera

Un progetto, oltre che un cocktail bar, che ha fatto parlare di sé sin dall'apertura, poco più di un anno fa. Si tratta infatti di un'associazione, con una filosofia molto chiara: promuovere un'economia circolare riducendo a zero gli sprechi, sia sul bere che sul mangiare. La mixology viaggia su fermentazioni, essiccazioni, conserve. E dallo scorso autunno anche la cucina ha da dire la sua...

Wine Bar

25

Al Risanamento

via Zamboni, 57
051 0062532
alrisanamento.it
chiuso domenica a pranzo; in estate anche sabato a pranzo

Shop raffinato - attivo pure on line - e soprattutto enotavola dalla selezione amplissima, con migliaia di referenze, italiane e francesi. La proposta gastronomica è bifronte: i piatti freddi e di prodotto, da bufala e alici del Cantabrico al magret de canard in insalata, e quelli caldi, d'accento toscano. Interessante calendario di degustazioni.

26

Signorvino

p.zza Maggiore, 1
051 261344
signorvino.com
sempre aperto

È una vera e propria catena, diffusa in tutto il centro nord. Il format è simile in tutte le sedi: enoteca fornitissima (oltre migliaia di referenze da tutto il mondo) ed enotavola per aperitivi e pasti veri e propri in compagnia del calice. Occhio alle numerose degustazioni in calendario.

Pause dolci

Caffè & Bar

27

Lampadina

via Barberia, 34
051 0064196
lampadinacafe.it
chiuso lunedì

Giovane ma già tra i posti più gettonati per la prima colazione. Trovate infatti

I cinque cavalieri de “la grassa” più autentica

G Trattoria Bertozzi

via A. Costa, 84/2d - 0516141425
chiuso martedì, mercoledì e giovedì a pranzo e domenica - 40 euro

Gramigna Bertozzi o gramignone con ragù di salsiccia? Cotoletta alla bolognese o polpettine all’antica? La proposta - amatissima dagli autoctoni, tipica e sincera come l’atmosfera - è precisa e concisa, ma l’imbarazzo della scelta c’è sempre. Insieme all’acquolina.

H All’Osteria Bottega

via Santa Caterina, 51 - 051585111
chiuso domenica e lunedì - 45 euro

Daniele Minarelli, oste vecchio stampo sempre col sorriso, racconta qui l’identità bolognese con materie prime straordinarie e ricette del passato. Salumi al top, tagliatelle con culatello, la succulenta faraona in tegame, omaggio a Peppino Cantarelli. E tanti vini emiliani.

I Trattoria da Me

via San Felice, 50 - 051555486
trattoriadame.it - chiuso lunedì a pranzo
45 euro

Le lasagne della domenica non si toccano (sfoglia verde, besciamella e ragù), senza nulla togliere a rivisitazioni come la tartare di manzo, cipolla rossa, rapa al forno e salsa rémoulade. Ce n’è per tutti in questa confortevole osteria moderna dove si beve anche bene. Prenotare.

J Vâgh iń ufézzi - ustarî

via de’ Coltelli, 9c - 0512961446
vaginufezzi.it - chiuso domenica; aperto solo la sera - 30 euro

“Non disturbare, vado a mangiare”: l’insegna vuol dire più o meno così. Un gruzzolo di coperti (prenotate) per una cucina ruspante, saporita e genuina. Da non perdere i balanzoni burro e parmigiano, oppure il coniglio con steccherini e trombette, tra chiacchiere e un buon bicchiere di vino.

K Trattoria di Via Serra

via L. Serra, 9b - 0516312330
trattoriadiviaserra.it - chiuso domenica e lunedì; martedì e mercoledì a pranzo
40 euro

Fresca e giovane quanto ferratissima sui capisaldi della tradizione. Ai fuochi si lavora con piccoli produttori locali, sfoderando gramigna con la salsiccia e tortellini in brodo di cappone comme il faut.

singole origini torrefatte ad hoc e una lista di espressi, marocchini, caffè filtro che accontenta tradizionalisti e curiosi. Cappuccini in molteplici varianti e proposta dolce ad hoc. Anche aperitivo, con cocktail da provare.

28

Naama

via G. Oberdan, 31b
388 7306299
sempre aperto

Tè marocchino, karkadè, infusi, accanto a italianissimi espressi e cornetti: una prima colazione diversa dal solito, dal sapore mediorientale, in un localino con grazioso portico. Il caffè turco è la specialità della casa, e anche i dolci (come il basbusa) valgono l’assaggio.

29

Pappare'

via de’ Giudei, 2
051 0954088
pappa-reale.it
sempre aperto

Formula all day long e lunghissima lista di opzioni, dal respiro internazionale. Tra colazioni, brunch, pausa tè e aperitivi, la caffetteria non è da meno, con miscela personalizzata, 3 monorigine e vari metodi di estrazione, dal classico espresso a chemex, percolato, v60, naked.

Gelaterie

30

Cremeria San Francesco

p.zza San Francesco, 1b
051 233230
sempre aperto

Il gelato di Barbara (Poggi) è fatto solo con ingredienti bio e di filiera (uova da galline allevate in libertà, latte delle mucche da pascolo, zucchero integrale da barbabietola italiana). Oltre ai classici, ci sono le speciali rivisitazioni della casa, come "ricotta a modo nostro". E ancora, proposte veg, granite e semifreddi in estate, waffle (cotti espressi) in inverno.

31

Cremeria Santo Stefano

via Santo Stefano, 70
051 227045
chiuso lunedì

Una famiglia al completo dietro il successo (meritato) di una delle migliori insegne d’Italia, un laboratorio in continuo fermento dove entrano solo materie prime di alta qualità, perlopiù di piccolissime produzioni, non necessariamente locali. Ricotta di bufala e peperoni canditi e bavarese con cioccolato bianco e zabaione due esempi, ma ogni stagione ha la sua specialità (e a Natale non manca il panettone).

32

Cremeria Scirocco

via A. Barelli, 1c
051 6010051
cremeriascirocco.it
chiuso lunedì, martedì e mercoledì; 1-3/31-10 sempre aperto

Nel quartier generale del maestro Andrea Bandiera ogni stagione riserva qual-

Mercato delle Erbe



MDE1910 è il suo acronimo, con data di nascita inclusa. Il cuore commerciale del capoluogo si trova in una struttura coperta che vanta oltre un secolo di vita. Il restyling di sei anni fa lo ha reso un eclettico polo gastronomico in sintonia con le più attuali tendenze nordeuropee (e si vocifera di un gemellaggio londinese), senza però snaturarne l'anima schietta e popolare, "carnosa", mangereccia e autenticamente bolognese. Quindi, oggi, oltre che per far spesa, si viene qui anche a bere e a mangiare, a fare una festa o a passeggiare, fino a sera (il venerdì e sabato molti dei locali chiudono dopo la mezzanotte), tra i box, i negozi interni ed esterni, i numerosi punti di ristoro. Ecco un terzetto di pit stop da segnare in agenda:

Altro?

051226612 - altrobologna.com

Pizzeria, bar, cucina con servizio al tavolo, enoteca e birreria. E lasagne da provare.

Petroniana Carni

box 4 - 0512812376

Notevole mostra di tagli al bancone e gentilezza per chi ha bisogno di un consiglio.

Pollo Mino

3201650979

Spiedo e patatine ma pure arrosti, salsicce e tutte le gioie della rosticceria. Genuina e ruspante.

L **Mercato delle Erbe**

via U. Bassi, 23 - 3355971753 - mercatodelleerbe.eu
chiuso domenica

che sorpresa. D'altronde la sperimentazione è continua, la tecnica ineccepibile, la fantasia inesauribile. Largo quindi a varianti "gastronomiche", come pecorino abruzzese e miele, a creazioni come la Malaga dei Caraibi (crema con un rum agricolo invecchiato e uvetta di Zibibbo), a classici come la crema pasticcera con bacca di vaniglia Madagascar e scorza di limone. E ancora, semifreddi, stecchi da passeggio e i Tesorini di Gino Fabbri (vedi scheda).

Pasticcerie

33

Caffè Letterario Sebastiano Caridi

via A. Manzoni, 2
051 3177145
sebastianocaridi.it
chiuso lunedì

Sebastiano Caridi, giovane ma già noto e apprezzato professionista di stanza a Faenza, il 24 ottobre scorso ha aperto le porte del suo caffè/bistrot (aperto tutto il giorno) all'interno di Palazzo Fava, nel Palazzo delle Esposizioni, sede di mostre dal respiro internazionale. Tra proposte dolci e salate (lievitati inclusi), con specialità a base di cioccolato, c'è da perdere la testa.

34

Gino Fabbri Pasticcere

via Cadriano, 27
051 505074
ginofabbri.com
chiuso domenica; in estate anche sabato pomeriggio

Gino Fabbri è un'istituzione della pasticceria nazionale, e il suo locale una tappa obbligata per chiunque passi in città. Impeccabili croissant, la torta di riso mignon, una miriade di macaron, la carrellata di torte, e molto altro ancora, inclusa una proposta salata di pari - altissimo - livello per l'aperitivo.

35

Regina di Quadri

via Castiglione, 73a
051 6446201
pasticceria reginadiquadri.it
chiuso lunedì

Estro, tecnica e materie prime di livello assoluto: da qui nascono le creazioni di Francesco Elmi, tra le migliori della città. Non perdete l'occasione per assaggiare i lieviti della colazione, i mignon, le raffinate torte, così come i calzoni salati e le pizzette. Per l'aperitivo cocktail d'autore.

Comprare

Carni & salumi

36

Agnoletto & Bignami

via Pescherie Vecchie, 10a/18
051 239829
chiuso domenica

Macelleria, anzi, macellerie (due, a qualche civico di distanza), con cucina. Gestione solida, bancone fornitissimo di tagli di ogni genere e razza, e invitante gastronomia (si apre alle 8 e si prosegue fino alle 22), fra tartare, panini, arrosti, polpettoni e molto altro.

37

Mandreoli

via F. Zanardi, 4b
051 551710
chiuso domenica e i pomeriggi di lunedì, martedì e sabato

Al bancone si sfoggia una notevole sfilata di tagli, tutti di provenienza certificata, tra razze italiane ed estere. Nel laboratorio di gastronomia, invece, si tira la sfoglia e si approntano piatti appetitosi per una pausa in loco o a portar via.

Cioccolato

38

Majani

via de' Carbonesi, 5
051 234302
majani.it
chiuso giovedì pomeriggio e domenica

È la più antica fabbrica italiana, in attività dal 1796. Nei due shop (l'altro in via Brodolini 16) si fa la gioia degli appassionati, con menzione per le specialità della casa: la cioccolata Scorza, qui inventata nel 1832, e il cremino Fiat, creazione datata 1911, oggi presente in più varianti.

Enoteca

39

Enoteca Italiana

via Marsala, 2b
051 235989
enotecaitaliana.it
chiuso domenica

Poliedrica bottega con quasi quarant'anni di onorata attività alle spalle, incentrata sulla cultura del vino a tutto tondo ma altresì piena fornitissima di eccellenze alimentari. Frequenti eventi a tema e degustazioni.

Gastronomie

40

Paolo Atti & Figli

via Drapperie, 6
051 233349
paoloatti.com
chiuso domenica pomeriggio

Un'istituzione da oltre un secolo e mezzo, che conserva tutto il fascino delle botteghe di una volta. Oltre alla ricca carrellata di specialità alimentari, tanti tipi di pane (è in primis un forno) ma soprattutto gli autentici tortellini, uno dei souvenir più gettonati dai buongustai di passaggio.

41

Bologna FICO

via P. Canali, 8
051 0029001
eatalyworld.it
sempre aperto

Un parco giochi del cibo grande 10 ettari, con fabbriche, aule didattiche, botteghe, aree per i bimbi, mercati, tutto dedicato alla salvaguardia della biodiversità e delle produzioni contadine. Alle porte del centro, è una gita da non mancare, magari noleggiando una bici.

Gambero Rosso
PREMIUM

Accedi a tutti i contenuti delle guide
ovunque sei, quando vuoi



Le guide di **Gambero Rosso** finalmente in formato digitale!

Utilizza il motore di ricerca di **Gambero Rosso PREMIUM** da web, tablet e smartphone, e troverai:

- 2200 ristoranti
- 600 pizzerie
- 500 pasticcerie
- 1300 bar
- 22000 vini
- 2500 cantine
- 700 oli
- 400 aziende olearie
- 1500 ricette

https://www.gamberorosso.it/abbonamenti

PROVA GRATIS*

***Primo mese gratuito, disdici quando vuoi**

Panetterie

42

Forno Brisa

via Galliera, 34d
051 248556
fornobrisa.it

chiuso domenica pomeriggio

Un team giovane e un'insegna che da cinque anni ha rivoluzionato la panificazione in città. Come? Con farine agricole da aziende fidate o da campi di proprietà, lievito madre, e la voglia di fare cultura del pane, non solo di produrlo. Tante pagnotte, focacce, dolci, ma l'assortimento è in continua evoluzione. Altre sedi in via Castiglione 43 e in via San Felice 91a.

43

Forno Calzolari

via delle Fragole, 1
051 443401
fornocalzolari.it

chiuso domenica; aperto solo la mattina

Il lievito madre (Gino) qui è protagonista della casa, e ogni ottobre se ne festeggia il compleanno. Lunga storia alle spalle, iniziata a Monghidoro, diverse sedi in città e una varietà ampia che si distingue per le farine selezionate. C'è anche il pane del mese.

Dormire

44

Mitodea

via di Porta Castello, 2
051 3314107409

Nel cuore della città, una lussuosa residenza d'epoca con 6 suite una diversa dall'altra (l'Athena dispone anche di un terrazzo), dall'arredamento ricercato e tutti i comfort necessari. I gradevoli ambienti comuni sono impreziositi da opere d'arte contemporanea, la prima colazione – ricca e golosa – è il modo migliore per aprire la giornata.

45

Villa Gotti

via V. Putti, 22
051 3548361
villa-gotti.com

Solo 4 camere e una junior suite – silenziose, eleganti e curate in ogni minimo dettaglio – in questa splendida dimora nel verde appena fuori dal centro. Bell'esempio di architettura del Novecento, commissionata dall'industriale Vincenzo Gotti, all'ingegnere e architetto bolognese Enrico De Angeli, è un gioiellino di ospitalità e comfort. Merita una menzione a sé la spaziosa terrazza.

LA MIA BOLOGNA

DA CITTÀ DELLE FIERE A META TURISTICA INTERNAZIONALE



Da uno a tre milioni di pernottamenti e migliaia di posti di lavoro in più: negli ultimi otto anni Bologna è diventata una metropoli europea, dinamica e aperta. L'annuale Festival del Tortellino, per esempio, ne premia ormai anche versioni creative, come l'etereo "tortellino del sole" di Vincenzo Vottero del ViVo Taste Lab (da poco trasferitosi a Castenaso). D'altronde è stata la capacità di fare squadra il nostro asso nella manica: la suddetta manifestazione, infatti, è promossa dalla RistoAssociazione Tour Tlen, un team di 24 chef nato per valorizzare la filiera e sensibilizzare sulla qualità. Prima chi veniva per le fiere rimaneva una notte e spendeva senza consapevolezza; ora, il residente come il turista, fanno attenzione all'"investimento" a tavola. C'è stato un virtuoso rilancio dei mercati rionali e del commercio "di prossimità", in chiave moderna senza perdere identità: oltre a quello delle Erbe, gestito da piccoli imprenditori locali, c'è lo spazio alla Bolognina (via F. Albani 10), rimesso a nuovo e oggi teatro di un viavai continuo fino a sera. E ancora, le tante vecchie botteghe di sfogline che hanno riaperto e che organizzano corsi di pasta fresca per i turisti. I miei pit stop preferiti? L'Acqua Pazza (via A. Murri 168), uno dei pochi indirizzi di pesce degni di nota, Gianni in via Clavature, ritrovo delle feste in famiglia, il Caminetto d'Oro (via de' Falegnami 4), giusto mix di formalità e accoglienza per occasioni istituzionali. Ma in definitiva sono un tipo da via del Pratello, food district ufficiale ed emblema di questa inarrestabile new wave.

– **Matteo Lepore**, assessore economia e promozione della città e turismo

Quasi tutte le segnalazioni di questa "miniguida" sono tratte dalle nostre guide: Ristoranti, Bar, Pasticcerie, Gelaterie, Pizzerie. Le guide sono in vendita in edicola e in libreria; qualcuna è disponibile su app. All'interno troverete ulteriori dettagli rispetto alle schede pubblicate in queste pagine (ad esempio il famoso punteggio in centesimi del Gambero Rosso per i ristoranti). Per saperne di più quindi... ***acquistate le guide!***

❖ Ha collaborato: Simone Rosti, Leonardo Tozzi
❖ Cartina di Alessandro Naldi

SUL PROSSIMO NUMERO: MINIGUIDA DI MANTOVA

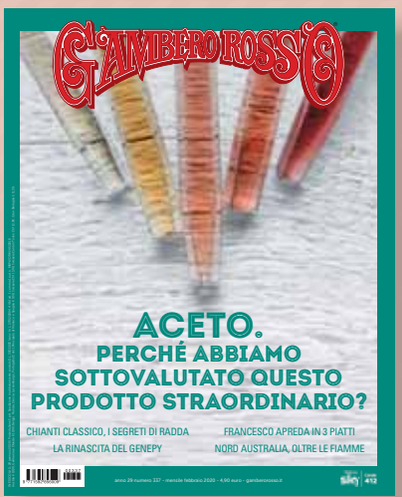
ABBONATI AL GAMBERO ROSSO!

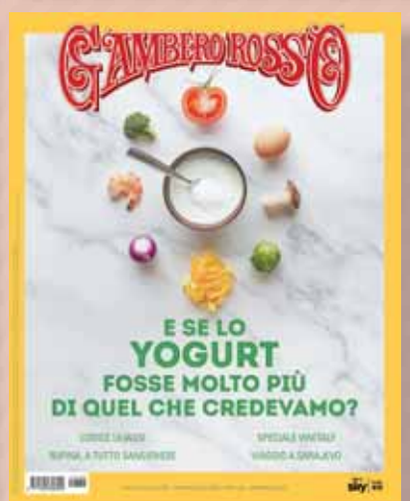












ABBIAMO PROGETTATO UNA RIVISTA DI ENOGASTRONOMIA UNICA NEL SUO GENERE. SE TI PIACE (E INDUBBIAMENTE TI PIACE!) NON CORRERE IL RISCHIO DI PERDERTI DEI NUMERI

Abbonati sul sito

store.gamberorosso.it/it/15-abbonamenti

Chiama il servizio clienti

199.111.999* (lun-ven 9-19)

***costo chiamata: da telefono fisso (Italia) 12,00 centesimi di euro al min + IVA senza scatto alla risposta, da cellulare il costo è legato all'operatore utilizzato**

1 ANNO A € 39,00 INVECE CHE ~~€ 58,80~~

Editore **Gambero Rosso S.p.A.**

Direzione, redazione, amministrazione
via Ottavio Gasparri, 13/17 - 00152 Roma
+3906551121 - fax 0655112260 - gambero@gamberorosso.it

Direttore responsabile **Paolo Cuccia**

Direttore editoriale del mensile **Massimiliano Tonelli**

Vicedirettore **Laura Mantovano**

Caporedattore **Stefano Polacchi**
Redazione **Marco Sabellico** (inviato), **Clara Barra**, **Mara Nocilla**, **Lorenzo Ruggeri**
Collaboratori **Sara Bonamini**
Responsabile segreteria di redazione e fotografia **Rossella Fantina**

Progetto grafico **Maria Victoria Santiago**

Fotografie e illustrazioni **Copertina: Martino Dini**
Alberto Blasetti, Bosniancookinglesson.com, Daniela Bracco, Nicolò Brunelli, Martino Dini, Sonia Gioia, Cinzia Leone, Valentina Scannapieco, Mauro Uliassi, Lido Vannucchi, Haris Zoranić
Le mappe e le infografiche sono tutte di **Alessandro Naldi**

Copyright © 2020 per Gambero Rosso S.p.A.
Tutti i diritti riservati Registrazione Tribunale di Roma n. 214 del 26/4/89 e n. 3646 vol. 37 foglio 361 del 20/3/92 del Registro Nazionale della Stampa

Amministrazione
via Ottavio Gasparri, 13/17 - 00152 Roma
Direttore commerciale **Francesco Dammicco**
Responsabile vendita prodotti editoriali **Eugenia Durando**
Responsabile pubblicità **Paola Persi**

Concessionaria di Pubblicità **Class Pubblicità SpA**
via Marco Burigozzo, 5 - Milano
+390258219522 - per informazioni commerciali: mprestileo@class.it

Distributore in edicola per l'Italia **SO.DI.P. "Angelo Patuzzi"**
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
+3902660301 - fax +390266030320
Distributore per l'estero **SO.DI.P. Spa**
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
+390266030400 – fax +390266030269
sies@sodip.it - sodip.it

chiuso in tipografia il 13 gennaio 2020

Stampa **Mediagraf S.p.A.**
viale della Navigazione Interna, 89 - Noventa Padovana (PD)

Gambero Rosso e Gambero Rosso sono marchi registrati di proprietà Gambero Rosso S.p.A.

responsabile dati personali Gambero Rosso S.p.A.
via Ottavio Gasparri, 13/17 - 00152 Roma - +3906551121

Come trovarci
via Ottavio Gasparri, 13/17 -
00152 Roma - +3906551121
redazione@gamberorosso.it
ufficio.pubblicita@gamberorosso.it
www.gamberorosso.it
ilgamberorosso
ilGamberoRosso
gambero_rosso

Abbonamenti
Ti vuoi abbonare?
Vuoi rinnovare?
Hai cambiato indirizzo?
Per queste e altre domande il Servizio Clienti è a tua disposizione lunedì/giovedì 8,30-18,00; venerdì 8,30-17,00
199.111.999* (lun.-ven. 9-19)
030.7772.387
info.abbonamenti@directchannel.it
Servizio Abbonamenti
c/o CMP Brescia - 25126 Brescia

Per abbonarsi
gamberorosso.it/abbonamenti
Il cambio di indirizzo è gratuito.
Informare il Servizio Abbonati 20 gg. prima.
Se via posta allegare l'etichetta con la quale arriva la rivista.

*Costo chiamata:
da telefono fisso (Italia)
12,00 centesimi di euro al min.
+ IVA senza scatto alla risposta,
da cellulare il costo è legato all'operatore utilizzato.

Garanzia di riservatezza per gli abbonati
L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o la cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a Press Di srl
Distribuzione Stampa e Multimedia Ufficio Privacy - Milano Oltre
via Cassanese, 224 -
20090 Segrate (MI)

ABBONATI AL MENSILE: LA VERSIONE DIGITALE È INCLUSA NEL PREZZO!



Sfoglia il mensile sul tuo smartphone o tablet
❖
Leggi i contenuti extra
❖
Leggi gli aggiornamenti in tempo reale nella sezione notizie

SCARICA L'APP GAMBERO ROSSO+ SUL TUO DISPOSITIVO

Disponibile su App Store

DISPONIBILE SU Google play

Segui le istruzioni su www.gamberorosso.it/attiva-mensile-digitale per attivare il tuo abbonamento

CANNUCCE FUORILEGGE

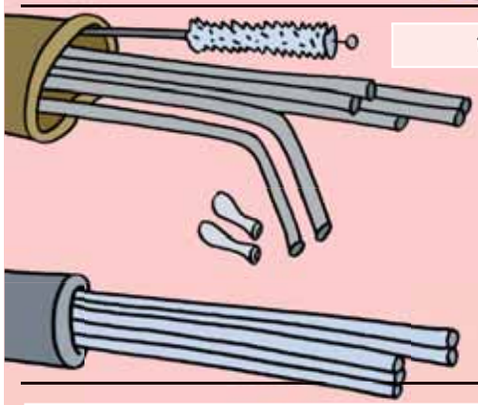
parole e disegni di Cinzia Leone

DAL 2021 LA PLASTICA MONOUSO SARÀ BANDITA. FUORILEGGE LE CANNUCCE, REGINE DEGLI APERITIVI. POCO MALE, I BARMAN HANNO SEMPRE SOSTEUTO CHE BERE CON LA CANNUCCIA IMPEDISCE DI SENTIRE IL PROFUMO DELLA BEVANDA E PRIVA DELL'ESPERIENZA TERMICA DEL LIQUIDO GHIACCIATO SULLE LABBRA...





PER GLI SNOB



CANNUCCE D'ARGENTO (PER I PIÙ RAFFINATI ANCHE DI VETRO) CON GLI INDISPENSABILI SCOVOLINI PER PULIRLE. INCONVENIENTI? LA PACCA SULLA SPALLA DI UN AMICO DISTRATTO PUÒ RISULTARE FATALE.

PER I FLESSIBILI



CANNUCCE IN SILICONE: LEGGERE, COLORATE, FLESSIBILI. VANNO IN LAVASTOVIGLIE E IL LORO DIAMETRO DOPPIO, LE RENDE PERFETTE ANCHE PER BERE I FRULLATI PIÙ DENSI.

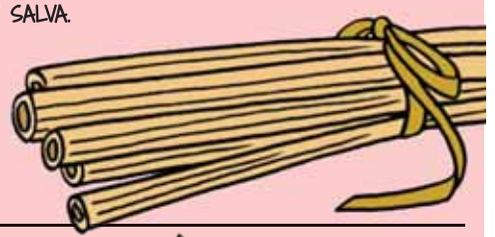
PER GLI ESOTICI

LE CANNUCCE DI BAMBÙ, UNA PIANTA RESISTENTE E CHE CRESCE MOLTO VELOCEMENTE, SONO PERFETTE PER GLI AMANTI DEL LOOK ESOTICO. PER LAVARLE BASTA BOLLIRLE IN ABBONDANTE ACQUA E ACETO.



PER I BIO GOURMAND

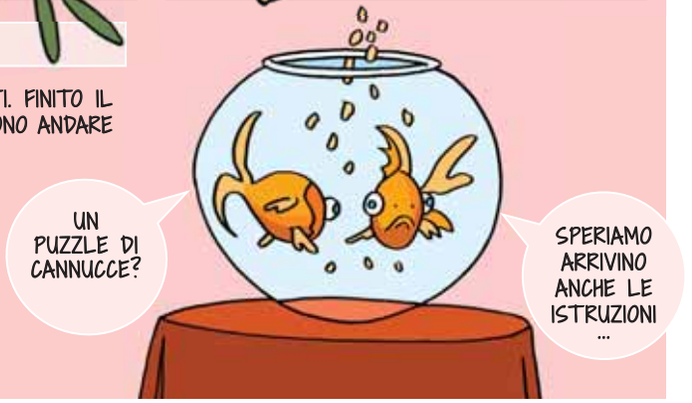
FANNO FURORE NEI BIO-BAR GLI ZITI AL POSTO DELLE CANNUCCE. AL QUARTO DRINK L'ESTREMITÀ SI AMMOLLA E LA BEVANDA HA UN RETROGUSTO DI SEMOLINO MA LA COSCIENZA DEL GOURMAND È SALVA.



PER I GLUTEN FREE

CANNUCCE DI MAIS E RISO, COMMESTIBILI E CROCCANTI. FINITO IL DRINK SI POSSONO SGRANOCCHIARE E GLI SCARTI POSSONO ANDARE AI PESCI COME MANGIME.





PASTA FRESCA

de Angelis®

ANIMA CREATIVA

Etnico, Amore e Fantasia



La creatività e la sapiente tradizione italiana di De Angelis
incontrano gli antichi sapori della cucina orientale: i buonissimi “Dim Sum”.
Prova tutte le nostre ricette, sono una più buona dell’altra!

Scopri tutta la gamma.

Grandi CLASSICI RIPIENI

Grandi CLASSICI SFOGLIA

Benessere BIO

Benessere BIO VEGANE

GLUTEN FREE

Selezione GOURMET

ETHNIC Range

Solo nei migliori supermercati.

deangelisfood.com


QUELLA FESTA
FUORI PROGRAMMA
CHE TI FARÀ DIRE
Bella la vita.
dal 1815.
Bere un Amaro Ramazzotti significa assaporare ogni attimo,
fino in fondo. Con il suo gusto intenso e armonico,
è l'ingrediente perfetto per accompagnare tutti quei momenti
che ti fanno dire bella la vita.
RAMAZZOTTI
AMARO
AUSANO RAMAZZOTTI
RAMAZZOTTI