



e d i t o r i a l e

LA NOTTE È PIÙ BUIA APPENA PRIMA DELL'ALBA

Volevamo introdurre questo Luxury con argomenti ben più leggeri e divertenti. Ma è evidente: il Covid-19 ci lascia ben poco margine per scherzare da quel venerdì 21 febbraio 2020, data della scoperta del primo malcapitato contagiato qui da noi.

Oltre all'oggettivo dramma per gran parte della popolazione veneta e lombarda, vogliamo parlare di quello che è successo ai ristoranti che lavorano in quelle terre? Pochi giorni dopo lo scoppio dei focolai, passata la tradizionale domenica di chiusura, alcuni ristoratori hanno fatto un bilancio. Un bilancio di guerra. E questo persino in città teoricamente meno falcidiate dal contagio. Andrea Berton, a Milano, nei primi giorni ha perso 7 prenotazioni su 10. Felix Lo Basso, in Galleria Vittorio Emanuele, sempre a Milano, dice che ha avuto un calo del 50-60%. Carlo Cracco, suo vicino di casa in Galleria, ha lamentato che i primi a evitare di sedersi ai suoi tavoli sono stati gli stranieri e i non milanesi. Se Antonio Santin del Pescatore di Canneto sull'Olio, tra Cremona e Mantova, ha rivelato al Corriere della Sera di aver visto soltanto una disdetta nei momenti più convulsi a ridosso dell'inizio della gran buriana, altrove non si è stati altrettanto fortunati: indirizzi di prestigio del nord Italia come Da Vittorio a Brusaporto (tre stelle Michelin come il Pescatore) e Dal Cambio di Torino hanno visto all'incirca dimezzata la loro frequentazione, e poco ha potuto la tenacia dei fratelli Cerea e di Matteo Baronetto.

La paura sembra più forte. O forse è solo prudenza: la stessa che ha spinto numerosi ristoratori di Milano a chiudere. Cracco non vuole farlo: la città ha bisogno di far vedere che, nonostante tutto, è viva, vitale, e non si lascia calpestare. Altri invece hanno preferito abbassare le serrande, timorosi di totalizzare troppe perdite. Per alcuni giorni, o senza un termine preciso. Unica cosa positiva: un servizio televisivo nazionale ha fatto vedere alcuni cittadini della zona rossa lodigiana, intenti a prepararsi in casa dei pasti luculliani. L'impossibilità di uscire ha dato a molti di loro, quantomeno, il tempo di cucinare che spesso manca. Intendiamoci: ridiamo per non piangere. Cerchiamo sempre qualche spiraglio di bellezza anche negli scenari più foschi.

E questo dovete fare anche voi. Una cosa ci sentiamo di dire: ristoratori, non mollate. Questa vera nevrosi, perché di tale si tratta, non può cancellare tutto e tutti noi. Il vostro settore, le vostre imprese torneranno più prospere di prima. La gente riprenderà a chiamare per sedersi ai vostri tavoli. Torneranno anche i turisti, dappprincipio anch'essi sconcertati. E voi dovete essere lì, pronti a riceverli. Con onestà, operosità, attenzione. Cioè, con le armi e i talenti con cui li avete conquistati, con cui avete ottenuto stelle, forchette, cappelli sulle guide. Quello che conta è che non vi facciate trovare impreparati. La notte è più buia appena prima dell'alba.

Tommaso Farina

Edizioni Turbo Srl Direttore responsabile: ANGELO FRIGERIO

Redazione: Corso della Resistenza, 23 20821 Meda (MB) - info@tespi.net
Stampa: Alphaprint - Busto Arsizio (VA) - Una copia 1,00 euro

Anno 02 - N.03 / 2020 Periodico mensile - Registrazione al Trib. di Milano n° 203 dell'11 settembre 2019
Edizioni Turbo Srl n° iscrizione ROC11158 del 21 aprile 2005

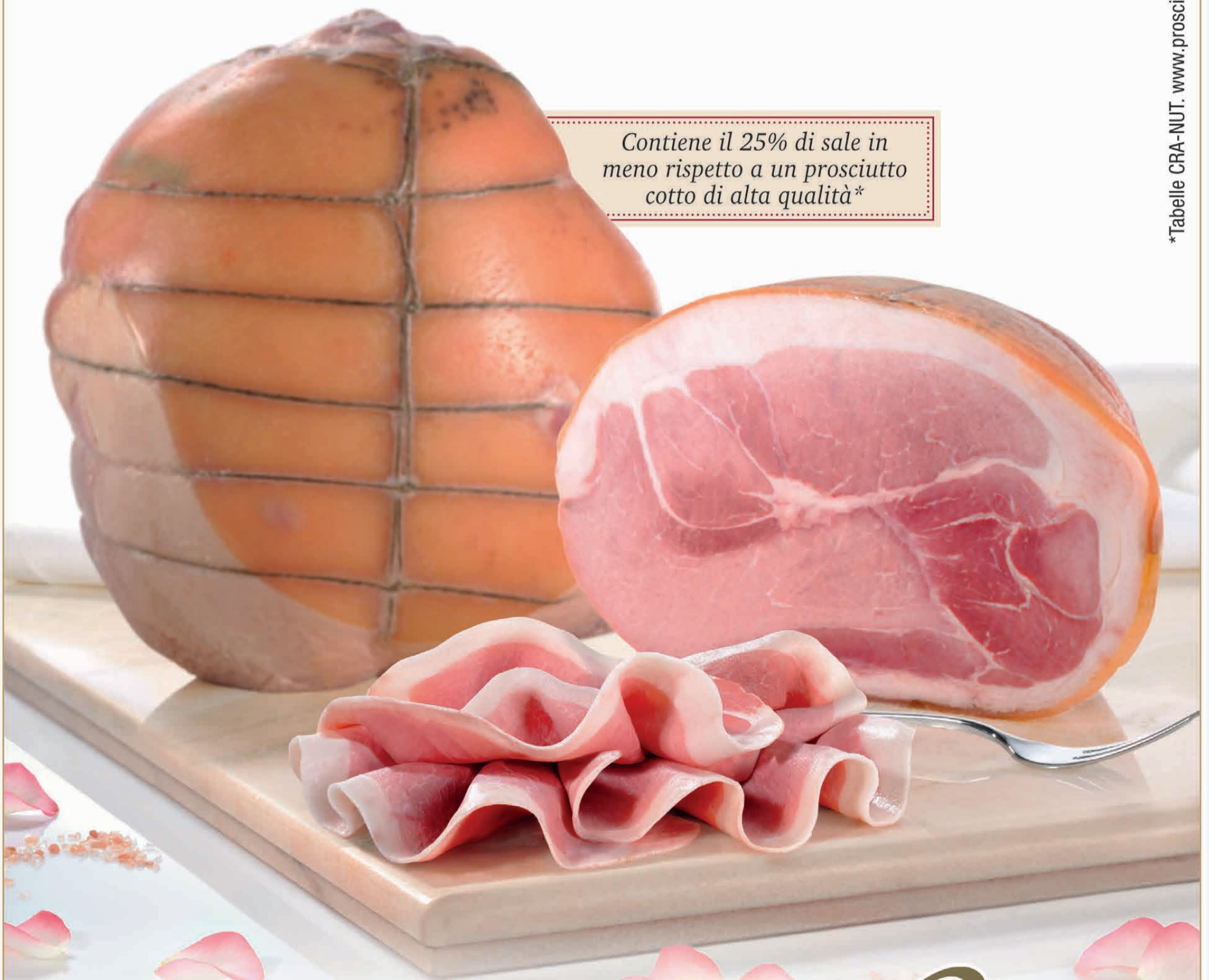
L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati personali in suo possesso. Tali dati saranno utilizzati per la gestione degli abbonamenti e per l'invio di informazioni commerciali. In base all'Art. 13 della Legge n° 196/2003, i dati potranno essere rettificati o cancellati in qualsiasi momento scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l. - Responsabile dati: Angelo Frigerio - Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB)

Chiuso in redazione il 26 febbraio 2020

Scoprite un gusto regale



Contiene il 25% di sale in meno rispetto a un prosciutto cotto di alta qualità*



Un gusto unico che esalta il sapore delle nostre carni piemontesi, conferito da ingredienti esclusivi e di qualità: sale rosa dell'Himalaya, miele di fiori, erbe aromatiche, spezie e piante, come il coriandolo, l'alloro, il macis e la cannella e pregiati vini per arricchire la ricetta.

Rosa

IL PROFUMO DEL PROSCIUTTO



m e n u

COVER I MAGNIFICI QUATTRO



DA SINISTRA: IVAN SASSI, L'ESPERTO DI ALLEVAMENTO E PRODUZIONE LATTE; EMILIANO SASSI, IL CASARO; BENEDETTA CHIODO, RESPONSABILE AMMINISTRATIVO; E GIORGIO CHIODO, RESPONSABILE COMMERCIALE

8-9

FACE TO FACE

ARMONIE
DI GUSTO

10

ZOOM

LA CUCINA GOURMET
PER I SENZATETTO

12

MILLENNIALS PICCOLI CHEF CRESCONO



14

GUIDA CHEF SALUMI GOURMET IN VETRINA



15-27

FINOCCHIONA IGP:
TRADIZIONE
PROTETTA



26-27

MARKETING

CHEF
ONLINE

28-29

TREND MONTAGNA, LA CUCINA PIÙ VICINA ALLE STELLE



30-31

LO STUPIDARIO

TRIPADVISOR
E I NUOVI MOSTRI...

32-33

TREND A QUALCUNO PIACE BIANCO



34-35

flash



ANDREA GUERRA (EX EATALY) NOMINATO CEO DIVISIONE HOSPITALITY LVMH

Andrea Guerra, già amministratore delegato di Luxottica ed ex presidente esecutivo di Eataly, è stato nominato dal gruppo Lvmh nuovo Ceo della divisione alberghiera hospitality excellence. Guerra assumerà l'incarico a partire dal 16 marzo. La nuova divisione della multinazionale francese comprenderà Belmond e Hotels Cheval Blanc. "Sono lieto di dare il benvenuto ad Andrea Guerra in Lvmh", dichiara Bernard Arnault, numero uno del gruppo. "Quello dell'hospitality è un settore in rapido sviluppo per le esperienze di alto livello, oltre che un'importante opportunità per il nostro gruppo. La leadership di Guerra, alimentata dalle sue capacità organizzative e dalla sua competenza nel settore, ci permetterà di portare le nostre proprietà al livello successivo".



ENJOY EUROPEAN QUALITY FOOD, IN PROGRAMMA EVENTI IN TUTTA EUROPA

Continuano gli appuntamenti internazionali di Enjoy European Quality Food. L'obiettivo dei prossimi mesi è promuovere i prodotti italiani con certificazione di qualità rappresentati dai partner del progetto nei settori ristorazione, grande distribuzione e trade. In particolare, tre vini, due oli e due formaggi certificati saranno protagonisti di due tipologie di eventi destinati a operatori del settore e/o consumatori: informazione sulla cultura del cibo di qualità, e workshop di degustazione con la guida di chef ed esperti del settore. Accanto ai momenti informativi non mancheranno occasioni più conviviali e d'intrattenimento, prova di come la cultura del buon cibo non solo crei valore economico e culturale, ma unisca anche Paesi e persone. Tra i numerosi eventi organizzati da Eeqf nei mesi a venire in giro per l'Europa, i prossimi coinvolgeranno in particolare Spagna, Gran Bretagna, Germania e Polonia, oltre che l'Italia, paese di rappresentanza del progetto. I prodotti protagonisti sono diversi tra vini, formaggi e olio: l'Asti Docg, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, il Vino Nobile di Montepulciano Docg, il Provolone Valpadana Dop, l'Olio Evo Seggiano Dop e l'Olio Evo Terre di Siena Dop, la Mozzarella Stg.

flash



SURGITAL: TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO PER LA RISTORAZIONE STELLATA

Surgital, azienda di riferimento per la pasta fresca surgelata, presenta una novità dedicata alla ristorazione stellata: i Triangoletti al parmigiano reggiano della linea 'premium' Divine Creazioni. I Triangoletti sono delicati fazzoletti di sfoglia ripiegati su se stessi, che avvolgono un ripieno di parmigiano reggiano stagionato 36 mesi, latte intero fresco e mascarpone, tutti di origine italiana. L'intera linea premium Divine Creazioni messa a punto da Surgital è caratterizzata da molteplici specialità di pasta fresca ripiena frozen realizzate con ingredienti di alta qualità e ricettate in sorprendenti combinazioni di sapori, diverse da pezzo a pezzo per conferire artigianalità al piatto.



M
MOTTOLINI
Poggiridenti

La qualità nasce dalla selezione delle materie prime.

Per i buongustai, proponiamo la bresaola La Fassona, creata esclusivamente con carne nazionale di razza Piemontese selezionata e lavorata con cura e sapienza artigianali. **Un prodotto tutto da scoprire, nel miglior modo possibile: assaggiandolo!**



www.mottolini.it

HOTEL E RISTORANTI: NESSUN AUMENTO IVA



Non ci sarà alcun aumento dell'Iva per bar, ristoranti o alberghi: lo precisa il Mef in una nota del 17 febbraio. "In relazione ad alcuni articoli di stampa su un presunto intervento sull'Iva che il Governo starebbe preparando, il ministero dell'Economia e delle Finanze ribadisce che, come ha affermato chiaramente il ministro Roberto Gualtieri in un suo recente intervento televisivo, l'esecutivo intende concentrare la riforma fiscale sull'Irpef e di conseguenza non sta lavorando sull'Iva". Non è previsto dunque alcun aumento dell'imposta. L'esecutivo, ribadisce il Mef, non esclude "interventi minori, analoghi a quello che ha portato alla riduzione dell'Iva sugli assorbenti compostabili, che tuttavia non sono allo studio nel quadro del lavoro sulla riforma fiscale. Non sono quindi contemplati interventi su voci quantitativamente significative come bar, ristoranti e alberghi".



MOËT & CHANDON È LO CHAMPAGNE PIÙ VENDUTO AL MONDO, SECONDO IL MAGAZINE DRINKS INTERNATIONAL

Il magazine britannico Drinks international ha stilato la classifica degli Champagne più venduti, sulla base di un'indagine condotta tra i 100 migliori bar al mondo in più di 35 Paesi. Al primo posto Moët & Chandon, presente nelle cantine del 40% dei bar, davanti a Perrier-Jouët (distribuito in Italia da Marchesi Antinori), nel 33% dei bar, e al primo posto tra gli Champagne di tendenza per il 2020, davanti proprio a Moët & Chandon e Krug. A dominare è quindi il gruppo del lusso Lvmh, con ben cinque marchi tra i dieci più venduti: Moët & Chandon (primo), Veuve Clicquot (terzo), Dom Perignon (quarto), Ruinart (sesto) e Krug (nono). Al quinto posto, in crescita, troviamo Bollinger, noto grazie alla sponsorship dell'ultimo film di James Bond, a cui è legato da diversi anni; al settimo Laurent-Perrier, all'ottavo Billecart-Salmon e al decimo Deutz. Grande assente è Taittinger.



'IL TUO VISSANI' APRE A ROMA

Lo chef Gianfranco Vissani arriva a Roma con 'Il Tuo Vissani', ristorante nel pieno centro della Capitale, a pochi passi da Piazza Navona. Il locale, in piazza San Pantaleo, è stato realizzato insieme all'imprenditore Domenico Iozzi e con la collaborazione del figlio Luca, braccio destro e direttore generale di tutte le attività dello chef umbro di Baschi (Terni). Inaugurato il 27 febbraio, il locale avrà come punto forte il "prodotto gastronomico, rigorosamente 'fatto in Italia', valorizzando le piccole e medie imprese agricole e cercando di avvicinare a una cucina gourmand e gourmet il pubblico più variegato". Il ristorante, comprensivo di enoteca, è disposto su tre livelli dove una volta si trovava una storica casa editrice. E' un'ottima location per differenti occasioni ed è caratterizzato dall'utilizzo di metalli come il ferro battuto, il ferro brunito, l'ottone e dal velluto rosso cardinale delle sedute. All'entrata del locale è anche presente un murales di San Pantaleo.

CORONAVIRUS: LA RISPOSTA DI OLTRE 50 RISTORATORI DI MILANO

Di fronte all'emergenza Coronavirus, oltre 50 ristoratori di Milano invitano ad avere fiducia e a non cedere alla paura del contagio. "Siamo regolarmente aperti, vi aspettiamo. Le istituzioni sono con noi, non dobbiamo farci frenare dalla paura", dichiara Salvatore Maresca, imprenditore e proprietario dei due ristoranti Muu Muzzarella a Milano, in via Raffaello Sanzio 24 e viale Premuda 46. "Abbiamo attivato delle procedure sanitarie ancora più stringenti per i dipendenti e per le pulizie, stiamo attenti a disinfettare ogni tavolo, prima e dopo il consumo". Il gruppo, rappresentativo di oltre 50 imprenditori della ristorazione milanese, si è incontrato il 25 febbraio e si è associato sotto il nome 'Unione dei Brand della Ristorazione Italiana', per dare un segnale di presenza e supporto alla città e alle istituzioni. L'associazione rappresenta ad oggi circa 1.000 attività della ristorazione per un totale di circa 10mila lavoratori sul territorio.

PITTI TASTE RINVIATA AL 5-7 GIUGNO

Taste, il salone di Pitti Immagine dedicato all'enogastronomia italiana, è stato rinviato a causa dei timori legati al Coronavirus. Inizialmente in programma dal 7 al 9 marzo alla Stazione Leopolda di Firenze, è stata spostata dagli organizzatori al 5-7 giugno. La decisione è stata presa dopo che un comitato di valutazione, riunitosi il 24 febbraio, ha soppesato rischi e conseguenze legate all'emergenza Covid-19, decidendo di posticipare l'evento.



cover story

I MAGNIFICI QUATTRO

Madonna della Neve nasce solo tre anni fa. Un progetto studiato e realizzato da giovani imprenditori. Con l'obiettivo di valorizzare il latte di Vacca Bruna. Benedetta Chiodo racconta passato, presente e futuro dell'azienda.

Madonna della Neve è un progetto imprenditoriale giovane. Non solo perché di recente creazione – nasce infatti nel 2017. Ma anche perché frutto della collaborazione fra quattro giovani cremaschi. Una squadra affiatata, che ha scelto di produrre formaggi allevando autonomamente una sola razza di vacca: la Bruna. Raccogliendo le tradizioni delle loro famiglie di origine. Benedetta Chiodo, responsabile dell'amministrazione, racconta l'avventura imprenditoriale di Madonna della Neve.

Partiamo dal nome dell'azienda, Madonna della Neve: è curioso, da dove nasce?

Deriva da una chiesetta vicino al nostro caseificio, che si trova a Sergnano, un borgo rurale in provincia di Cremona. La chiesa è intitolata alla Madonna della Neve, appunto. A cui ci siamo ispirati per dare il nome alla nostra azienda agricola.

Chi sono i protagonisti di

questa avventura imprenditoriale?

Madonna della Neve nasce nel 2017 dall'unione di due famiglie: i Sassi, allevatori, e i Chiodo, da sempre attivi nel lattiero caseario. Abbiamo unito il nostro sapere e le nostre competenze: la parte agricola e di produzione e la parte commerciale, in modo da creare un progetto comune. Siamo quattro ragazzi e siamo giovani. Ivan Sassi si occupa dell'allevamento, è lui a occuparsi di tutto quanto concerne la mandria, le gravidanze e la qualità del latte. Poi c'è il fratello Emiliano, che è il nostro casaro. E infine io, Benedetta, e mio cugino Giorgio, che ci occupiamo della parte commerciale.

Vi completate insomma.

Assolutamente. Ognuno ha la propria mansione. È un progetto che va avanti grazie alla nostra sinergia. E il fatto di essere così giovani fa sì che tutto sia un divenire. Ogni giorno è una scoperta.

La vostra giovane età è forse una novità in questo settore ...

Proprio così. Spesso ci troviamo a parlare con persone più grandi di noi. Ma vedere ragazzi giovani che si impegnano in un progetto è stimolante anche per chi compra il prodotto. Che deve essere capito e spiegato.

Ma, una curiosità, qual è la vostra formazione?

Io ho studiato economia, ma sono sempre stata in azienda, quindi ho unito gli studi alla tradizione di famiglia. Così anche mio cugino Giorgio, che si è laureato in Scienze e tecnologie alimentari. Ivan, invece, si è sempre occupato di allevamento, mentre Emiliano studiava giurisprudenza, poi ha capito di avere una diversa vocazione e si è dato alla caseificazione.

Infatti vi occupate di allevamento e trasformazione.

Esattamente. Tutta la nostra produzione di latte, che è quello di Vacca bruna, è inte-

ramente trasformata da noi. Un aspetto importantissimo è che Madonna della Neve nasce proprio con l'idea di valorizzare il latte di questa razza.

Perché la Vacca Bruna?

Non è stata una scelta casuale. Al contrario. La Vacca Bruna è presente in Italia dal XVI secolo. Ed è la miglior razza da latte in termini qualitativi perché robusta e rustica. Il suo latte è sano e saporito con le migliori proprietà organolettiche e nutrizionali possibili, tanto da essere definito 'oro bianco'. La qualità di questo latte, in termini di proteine e grassi, lo rende particolarmente buono dal punto di vista della caseificazione. È infatti ricco della variante B della K-caseina che garantisce una migliore coagulazione del latte. Siamo una delle poche stalle di Vacche Brune, forse l'unica nel nostro circondario. Questo perché generalmente si allevano vacche Frisone, che a ogni munta garantiscono un quantitativo di latte maggiore. Noi abbiamo



DA SINISTRA: IVAN SASSI, L'ESPERTO DI ALLEVAMENTO E PRODUZIONE LATTE;
EMILIANO SASSI, IL CASARO; BENEDETTA CHIODO, RESPONSABILE AMMINISTRATIVO;
E GIORGIO CHIODO, RESPONSABILE COMMERCIALE

deciso di puntare sulla qualità del latte. La Vacca Bruna produce meno latte della Frisona e ci consente di avere un latte molto concentrato, la cui qualità si avverte nel prodotto finito.

Quali sono le caratteristiche del vostro allevamento?

Siamo estremamente meticolosi nei confronti dei nostri animali. Che alimentiamo con l'orzo dei nostri campi. Ivan è come in simbiosi con l'animale: riesce a trovare le componenti positive di un latte e metterle in risalto. È fondamentale garantire un ciclo perfetto dall'allevamento e dal benessere della vacca, fino alla mungitura e alla lavorazione in caseificio.

Come trasmettete al consumatore il valore di questo latte?

Abbiamo finalizzato molti investimenti in comunicazione. Poi noi stessi andiamo noi dai clienti, il che ci consente di trasmettere il valore del nostro lavoro. Inoltre, per i consumatori, usiamo un packaging dedicato che riporta la Vacca Bruna e spiega qual è la qualità del latte. E funziona. Basti pensare che siamo partiti ad agosto 2017 con solo 24 capi in lattazione. Oggi ne abbiamo 180.

Una crescita molto rapida.

Sì! E ci sta dando grandi soddisfazioni perché tutti e quattro siamo pienamente dentro il progetto.

A livello di gusto, cosa contraddistingue il latte di Vacca Bruna?

Ha una corposità molto diverso da quella di Frisona. Il latte di Vacca Bruna ha un

sapore distintivo per queste componenti qualitative peculiari.

Qual è il vostro prodotto di punta?

È sicuramente il Mù di Bruna che, visivamente, ricorda una ricotta, però è una mousse di latte: dall'affioramento in caldaia recuperiamo questo prodotto eccezionale, che sta avendo un ottimo riscontro. Non è una ricotta, che deriva dal siero, è latte e in bocca ha una corposità unica. È un prodotto finito, da tavola, ma serviamo anche ristoranti che lo utilizzano per la produzione di dolci come emulsione.

E il resto del vostro assortimento?

Al momento produciamo primo sale al naturale con il pistacchio siciliano, il primo sale fantasia con i capperi, le olive e il peperoncino. E la caciotta che facciamo in due varianti, da mezzo chilo e da chilo. Poi, in alcuni momenti dell'anno, facciamo anche la caciotta con il tartufo. Abbiamo però dei limiti strutturali: il nostro caseificio è piccolo. Lavoriamo circa 40-42 quintali di latte al giorno.

Cosa c'è nel futuro di Madonna della Neve?

Il progetto futuro, un futuro immediato, è di costruire una nuova stalla e un nuovo caseificio in modo da arrivare a 100 quintali di latte lavorato ogni giorno. Un caseificio più grande ci consentirà di sperimentare altri prodotti ed entrare nel mercato con una gamma più ampia. Per questo nuovo progetto lavoreremo solo formaggi freschi.

Elisa Tonussi

Servizio impeccabile in minor tempo?

Prova la **Linea Ho.Re.Ca.** e non potrai più farne a meno!

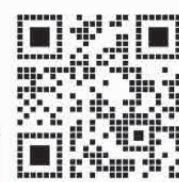


1 linea di packaging, 5 vantaggi:

1. **Idoneità certificata** al contatto alimentare diretto
2. **Fritti perfetti**: i packaging antigrasso preservano la *croccantezza*
3. **Impiattamento impeccabile**: l'unto non trapassa e il sacchetto non si macchia
4. **Praticità e velocità**: riscalda gli alimenti contenuti nei sacchetti in forno, nel microonde o sulla piastra
5. **Ecosostenibilità**: i packaging della Linea si riciclano nella carta

Richiedi i tuoi campioni gratuiti entro il 31 marzo!

marketing@so4.it



Scopri come fare un servizio sempre impeccabile con la **Linea Ho.Re.Ca**



face to face

GABRIELE MENOZZI



ARMONIE DI GUSTO

A sei anni dalla fondazione dell'azienda di famiglia, l'amministratore Gabriele Menozzi fa il punto sull'anno appena trascorso. E rivela i progetti futuri, tra i prati stabili e incursioni in Campania.

Dalla lana di roccia al progetto '63 Essenze dei prati stabili', con il parmigiano e il burro. E incursioni in Campania. Quella della famiglia Menozzi è una storia fatta di passione per il lavoro e per il proprio territorio. Nel 2014, la famiglia, proprietaria di un'azienda che commercializza lana di roccia, sceglie infatti di investire sul fornaio di Bibbiano (Re), loro cittadina natale, che aveva inventato delle sfogliatine croccanti di parmigiano reggiano. Si sono rivelate il punto di partenza di un progetto imprenditoriale, quello di Armonie Alimentari, che punta a raccontare il parmigiano reggiano e le peculiarità del suo territorio di origine. A quasi sei anni dalla fondazione dell'azienda, Gabriele Menozzi, amministratore di Armonie Alimentari, fa il punto sull'anno appena trascorso e sui progetti futuri dell'azienda emiliana.

Com'è andato il 2019?

Il 2019 è stato per l'azienda un anno di transizione. Sicuramente, rispetto al 2018 abbiamo avuto una crescita decisiva, legata principalmente al Parmigiano Reggiano 63 Essenze. E il riconoscimento ottenuto, in termini di nuovi ingressi in grandi strutture della distribuzione organizzata, ci ha portati a fare considerazioni legate alla nostra identità aziendale e agli obiettivi a lungo termine su prodotti e fatturato.

Quali caratteristiche contraddistinguono la vostra gamma?

Armonie Alimentari è sinonimo di attenzione alla materia prima e alla filiera. E con la linea 63 Essenze il focus è sull'alimentazione delle bovine da latte, che nutrendosi delle numerose piante e fiori spontanei da prato stabile, trasmettono al latte, e quindi ai suoi derivati, aromi e specificità distintive.

Cosa sono i prati stabili?

È un prato polifita, quindi con più specie, che si lascia a coltivazione spontanea. Non si diserba. Si irriga, si concima naturalmente e si aspetta che cresca l'erba. Si fanno gli sfalci che vengono dati alle bovine. La Regione in questi anni ha censito tutti i prati: in media, su un metro quadrato di prato ci sono 63 specie di erbe differenti. La bovina alimentata a prato stabile mangia quindi una quantità di erbe incredibile. Ciò fa sì che la vacca produca un latte diverso dagli altri che permette al formaggio di avere una maggiore intensità aromatica.



È in arrivo anche il burro di Armonie Alimentari, giusto?

Sono in arrivo sia il burro 63 Essenze sia quello Armonie Alimentari. Il primo sarà contraddistinto dalle specificità della linea, ossia dal fatto che il latte utilizzato proviene da bovine che si nutrono con erbe e foraggi dei prati stabili. Il burro Armonie Alimentari farà parte della linea di prodotti lattiero caseari che vuole combinare la bontà del latte 100% italiano e l'eleganza del packaging. Sarà proposto in diversi formati, tra i quali 500 grammi e un chilo, dedicati al settore Horeca.

Oltre al parmigiano, quali altri formaggi compongono il vostro assortimento?

Attualmente, il nostro focus è sulle Dop regionali. Dunque, oltre al parmigiano reggiano, scelta naturale viste le nostre origini, abbiamo selezionato la mozzarella di bufala campana, grazie ad un'occasione di collaborazione che ci si è presentata a fine 2019.

Ci dica di più.

Si tratta di un progetto scaturito fortuitamente, e che già sta prendendo vita grazie ad un bel rapporto instauratosi tra la nostra azienda ed un

nome storico del comparto mozzarella di bufala campana. Unendo la maestria e l'esperienza del nostro partner nella produzione, con la nostra passione per la valorizzazione e la narrazione di prodotti della tradizione, sta nascendo la gamma Mozzarelle di bufala Armonie. Armonia, come fondamento di vita, rispetto della natura e del buon latte. È per questo motivo che abbiamo scelto con grande attenzione una cooperativa di allevatori che possa garantire i più alti standard di benessere animale e di qualità del latte nell'area della produzione di questa Dop.

Obiettivi e progetti per il futuro?

Il 2020 sarà per noi un anno importante: ci siamo posti alti obiettivi di fatturato con una diversificazione consistente. Con la linea di prodotti lattiero caseari firmata Armonie, vogliamo rafforzare l'identità aziendale e proporci anche nel settore della ristorazione, canale che deve sicuramente essere maggiormente implementato da parte nostra. Tutte le nostre novità verranno presentate a maggio in occasione di Cibus e prevediamo di organizzare anche eventi dedicati a questo canale a stretto giro.

Elisa Tonussi



L'eccellenza della Qualità

www.palzola.it

z o o m

LA CUCINA GOURMET PER I SENZATETTO

Apri a settembre il Refettorio newyorkese di Massimo Bottura. E' l'ultimo di una serie di locali che offrono pasti di qualità agli homeless.

A

Anche i grandi hanno un'anima. Massimo Bottura, sempre sotto le luci della ribalta, ha tempo da dedicare anche a chi sta nell'ombra. A New York, ai primi di febbraio, ha annunciato che anche la Grande Mela, il prossimo settembre, saluterà l'apertura di uno dei suoi Refettori: locali destinati ai poveri e ai diseredati, che hanno la possibilità di mangiare bene, con gusto, ritrovando la propria dignità. Parliamo di uno chef che, subito dopo la notte degli Oscar, ha inaugurato a Los Angeles la sua Gucci Osteria, e con cui le star hanno fatto a pugni per farsi fotografare, da Scarlett Johansson a Brad Pitt, da Spike Lee a Salma Hayek. In Italia, è apprezzato con calore da tutto l'arco costituzionale, e

perfino il Papa ha voluto conoscerlo. Uno così, poteva godersi i soldi meritatamente guadagnati e pensare solo a se stesso. E invece no. Il Papa ha voluto riceverlo proprio perché impressionato dalle sue iniziative caritatevoli.

Tutto nasce nel 2014

Food for Soul, cibo per l'anima: così si chiama il progetto culturale e sociale ideato dal cuoco modenese e da Lara Gilmore, sua moglie, nativa degli Stati Uniti. E' stato formalizzato nel 2016, ma in realtà il primo esperimento è stato concepito fin dal 2014, con l'ideazione del Refettorio Ambrosiano, a Milano, con la collaborazione dell'estroso Davide Rampello, responsabile del Padiglione Zero a Expo Milano 2015. Perché proprio 'Refettorio'?

Lo spiega Bottura stesso: "In origine era il luogo in cui i monaci si riunivano per condividere il pasto quotidiano. Collaborando con organizzazioni locali, produttori, artisti e architetti recuperiamo spazi poco valorizzati e li trasformiamo in luoghi stimolanti, aperti alla comunità dal lunedì al venerdì, dove accogliamo persone in situazione di vulnerabilità sociale e serviamo loro pasti nutrienti preparati a partire da eccedenze alimentari, che andrebbero altrimenti sprecate". Ecco il senso profondo di quest'impresa: ridare un po' di dignità alle persone cominciando dalla tavola, il luogo di umanità e condivisione. E nel farlo, si combatte anche lo spreco alimentare, una delle piaghe più dolorose e al contempo meno conosciute della società moderna.

Non solo Refettori

Dopo l'esperimento di Milano, Bottura e i suoi ci hanno provato anche altrove. Oggi c'è un Refettorio anche a Parigi, il Refettorio Paris, che si avvale del supporto del Foyer de la Madeleine, un ristorante locale. Nel 2017, è arrivato il Refettorio Felix, a Londra, e prima era stata la volta del Refettorio Gastromotiva, in concomitanza con le Olimpiadi di Rio de Janeiro.

Oltre ai Refettori, Bottura è animatore delle Social Tables, tavole sociali, che si aprono una volta alla settimana, offrendo pasti in spazi comunitari preesistenti: è il caso di Social Tables Antoniano (Bologna), Social Tables Ghirlandina (a Modena) e Social Tables Made in Cloisters (Napoli).

In tutte queste iniziative, Bottura e Lara Gilmore godono del supporto di tanti colleghi chef che hanno fatto eventi succosi, e dell'appoggio di grandi produttori di cose buone, come Riccardo Felicetti, dell'omonimo pastificio trentino.

Tommaso Farina



MASSIMO BOTTURA

UNICO E INIMITABILE, ALLA BIRRA MENABREA



Nasce da un nobile matrimonio:
quello tra il miglior latte delle Valli Piemontesi e la pregiata Birra Menabrea.
Durante la lunga stagionatura, in una cantina su assi di abete,
lo Sbirro acquisisce le caratteristiche organolettiche della birra e dei cereali.
Il risultato? Impossibile descriverlo: lo capirete solo gustandolo.



millennials

PICCOLI CHEF CRESCONO

I giovani mordono il freno: c'è chi scalpita e fa sognare prima dei trent'anni. Dalla Sicilia al Monte Bianco, ecco alcuni nomi d'oro della cucina di domani.

Sono loro, il futuro della ristorazione. Così come nelle grandi squadre ci sono le giovanili, il vivaio, la 'Cantera' (ricordate quella del Real Madrid?), nella ristorazione ci sono fior di ragazzi che scalpitano. E in proporzione, il numero di ristoratori che ha trovato poi un vero successo è anche superiore a quello conseguito dai calciatori della Primavera di certe grandi squadre, che spesso finiscono per ritirarsi anzitempo o languire nelle serie minori senza affermarsi.

In cucina, si sfonda più tardi che nel calcio. Uno chef degno di questo nome, con umiltà, dovrebbe sostenere una lunga gavetta in brigate in grado di insegnargli davvero il mestiere. Quindi, è perfettamente normale che un giovane cuoco inizi a camminare davvero con le proprie gambe dai trent'anni in avanti. Possiamo provare a vedere chi, in Italia, ha le potenzialità per fare davvero qualcosa di grande.

Nel nome del padre

Che dire di Francesco Cilia? Si tratta di un cuiniere siculo classe 1995, che presidia, assieme a suo padre Nuccio, i fornelli del ristorante di famiglia: il Tocco d'Oro, a Comiso (Ragusa). Se il papà è stato il suo primo maestro fin dalla più tenera età, Cilia non per questo ha pensato di prescindere dalle necessarie esperienze lontano dall'ovile: tra esse, probabilmente, la più fruttifera è stata quella al fianco di un mostro sacro come Tony Lo Coco, un autodidatta che col suo ristorante I Pupi, a Bagheria (Palermo) ha conseguito la stella Michelin. L'ultimo successo di Riccardo? Il trionfo al concorso culinario La Medusa, ai margini di WineUp Expo, a Marsala (Trapani). Merito del piatto chiamato '68 km': una piccola sarabanda di pomodoro (magistralmente trattato), sgombrò crudo, pane croccante di tumminia e burrata. Il nome? Deriva dalla distanza d'approvvigionamento delle materie prime da Comiso.

Dall'Abruzzo con furore

E' del 1993 invece Attilio De Sanctis, abruzzese di Notaresco (Teramo). Per lui, l'esperienza è tutto. Oggi, lavora allo Zunica 1880 di Civitella del Tronto, sempre nel teramano: Daniele Zunica e il suo staff hanno

deciso di dargli fiducia, e il loro ragazzo di bottega si è messo in luce al punto da attirare i riflettori di Emergente Chef, la rassegna dedicata appunto ai piccoli maestri emergenti, ideata da Luigi Cremona e Lorenza Vitali. Tra i suoi piatti distintivi, ecco 'Ricordo di una sarda': sarda affumicata marinata in aceto di riso, terra al peperone di Altino (prodotto abruzzese, Altino è in provincia di Chieti) e aglio fermentato alle mandorle. Lavorando da Zunica, oltretutto, De Sanctis ha maturato una mano particolare nel trattamento dell'agnello, l'ingrediente tanto amato nella sua regione.

Classe 1996

Dalle montagne appenniniche, spostiamoci alle grasse pianure ferraresi: da lì ci viene una futura protagonista delle nostre tavole. Angelica Lodi è del 1996, dunque nel 2020 compirà 24 anni. Fin da bambina, è cresciuta col profumo della selvaggina, amatissima nella fascia terrestre che si stende tra Ferrara e il delta del Po. La sua esperienza è tutta alla Locanda La Chiocciola di Adalberto "Athos" Migliari, a Portomaggiore (Ferrara). Dopo quattro anni di paziente lavoro, Angelica è diventata capopartita dei secondi piatti, quindi se vi recherete in questo locale sappiate che in portate come le lumache stufate con cavolfiore, spinaci, patate e porcini (le lumache da sempre sono un pallino della Chiocciola), l'anguilla a tranci al forno (Comacchio è vicina) con radicchio fresco al limone e cenere di cipolla, oppure l'anatra di valle al forno (le valli del delta del Po, naturalmente), il merito sarà anche suo. Il sogno della Lodi è di aprire una gastronomia di qualità. Ma speriamo che continui anche con la ristorazione.

Sous chef alla Locanda Liuzzi

La storia di Michele Dimita, 24 anni, è invece costruita lontano da casa. Nativo di Santeramo in Colle (Bari), paese delle Murge, il rampante Michele, occhiali tondi e sguardo vispo da ragazzo sveglio, ha deciso di perseguire la propria formazione professionale girando per l'Italia. Già nel lontano 2010 Dimita, poco più che adolescente, aveva partecipato al 27esimo Simposio dell'Accademia Italiana Gastronomia Storica, a

Chianciano Terme (Siena), proponendo alcuni stuzzicanti finger food che fondevano il suo retaggio pugliese con il contesto toscano della manifestazione. Oggi, Michele è sous chef alla Locanda Liuzzi di Cattolica (Rimini), un posto che negli ultimi vent'anni si è imposto per la sua creatività, e assiste Raffale Liuzzi nel forgiare piatti come il cannuolo fritto "come un panzerotto pugliese" (le virgolette sono sue) con rombo, pomodori secchi, erbe e burrata di Andria.

Stellato a 29 anni

E quelli, almeno in parte, già emersi? Paolo Griffa, piemontese, è più grandicello: è del 1991. Apprendistato con Davide Scabin, gavetta come sous chef di Marco Sacco (due stelle Michelin), dal 2017 ecco l'occasione della vita: chef al prestigioso Hotel Royal e Golf a Courmayeur (Aosta), in cui guida il Petit Royal, che ha già guadagnato la stella. Eccoci dunque alle falde del Monte Bianco, a unirci a una clientela particolarmente esigente ordinando piatti come i cannelloni di trota affumicata, crema di pane, lardo d'Arnad, timo selvatico, zest di limone e piselli, oppure il riso Carnaroli con ragù di fagiolo, ginepro e cardamomo nero. Il tutto, presentato con un estro visivo che lascia ammirati. Questi giovani sono il futuro per i gourmet di domani.



PAOLO GRIFFA



SALUMI GOURMET IN VETRINA

A CURA DI FEDERICO ROBBE

Specialità regionali, prodotti di nicchia e grandi classici della salumeria italiana. Tra tipicità note e meno note. Dal Trentino Alto Adige alla Calabria, una selezione di aziende con proposte di alta gamma dedicate all'Horeca. Con un occhio di riguardo alle più recenti tendenze di mercato, che premiano referenze biologiche, a chilometro zero e da allevamenti senza antibiotici. Tutte le aziende sono accomunate dalla costante ricerca della migliore materia prima e dall'accurata selezione degli ingredienti.

guida chef

MOTTOLINI

Il Salumificio Mottolini di Poggiridenti (So) è un'azienda da sempre attenta alla tradizione e al territorio in cui opera, la Valtellina. Tra le ultime novità, la Bresaola 4IT 100% italiana, da bovini nati, allevati, selezionati e macellati in Italia, con origine garantita. E' ottenuta nel rispetto della norma ISO 22005, certificata da Csqa e garantita da Fdai-Firmato dagli agricoltori italiani, progetto di Coldiretti, nato con l'obiettivo di tutelare e valorizzare il prodotto italiano dall'origine.

Tra le novità, anche L'Originaria, una bresaola prodotta con carne di animali nati, allevati e macellati in provincia di Sondrio. La prevalenza dei capi proviene infatti dalla filiera latte locale, famosa per la produzione di Bitto e Casera Dop. Una concia che prevede l'utilizzo di salgemma, vino Rosso di Valtellina Doc ed erbe aromatiche di montagna, valorizza una carne più marezzata rendendo l'Originaria un prodotto da raccontare. In catalogo anche la bresaola Biologica, in grado di soddisfare le esigenze degli operatori del mondo Horeca grazie al calibro ridotto, che rende ideale il prodotto per essere acquistato in trancio. È realizzata con carne bovina selezionata, certificata ed una miscela di piante aromatiche e spezie ottenute da agricoltura biologica. Una ricetta trasparente, ottenuta anche grazie ad un importante lavoro di ricerca e sviluppo.

Tra le referenze di pregio firmate Mottolini, anche la bresaola della Valtellina Igp punta d'anca, estremamente versatile e ben riconoscibile dal logo, la bresaola extra di punta d'anca, lo speck e il fiocco della Valtellina.

www.mottolini.it



RASPINI

'Salumieri piemontesi dal 1946': questo è il motto di Raspini, azienda fortemente legata al territorio e immersa nella natura della provincia torinese, alle pendici del Monviso. Un'attività imprenditoriale tuttora a impronta familiare, specializzata nella produzione di prosciutti cotti e salami. Negli anni, Raspini ha visto continui e rapidi cambiamenti, mantenendo sempre la barra dritta verso un obiettivo: rispondere con creatività e spirito innovativo ad ogni evoluzione. Questa filosofia, dal laboratorio artigianale e dalla vecchia carta del salumiere degli anni '50, è arrivata fino ad oggi. Ne sono una conferma l'acquisizione del prosciuttificio San Giacomo, piccolo gioiello della salumeria italiana specializzato nella produzione di prosciutto di Parma, e l'inserimento in catalogo di referenze come il prosciutto cotto alta qualità 'Gran Paradiso'. Frutto di una ricerca delle migliori materie prime nazionali, vanta una ricetta unica e ricca d'ingredienti pregiati: sale rosa dell'Himalaya per dare sapidità, pur riducendo il contenuto di sale del 25%

(rispetto a un prosciutto di alta qualità, fonte: Crea), miele che si sostituisce allo zucchero per preferire un ingrediente che naturalmente dolcifica e profuma, e si aggiunge al bouquet di erbe aromatiche e spezie come il coriandolo, l'alloro e il macis. Disosso a 'osso sfilato' compiuto a mano da esperti maestri salumieri che sfilano l'osso senza aprire le cosce per mantenere inalterate le caratteristiche anatomiche, massaggio di 72 ore delle cosce e successiva lenta cottura al vapore. Due settimane di riposo, necessarie per garantire un prosciutto sodo e compatto, facile da affettare, dal profumo delicato e dal gusto unico.

www.raspinisalumi.it



MEC PALMIERI

Azienda di San Prospero, nel modenese, Mec Palmieri nasce da una piccola bottega nel centro di Modena, nel lontano 1919, con Emilio Palmieri dietro il bancone. L'arte di fare salumi si è tramandata al figlio Carlo, che giovanissimo decise di fare nel salumificio degli zii l'esperienza che mise a frutto nel 1961, quando finalmente realizzò il suo sogno: aprire un'attività in proprio nella Bassa modenese, avviando una produzione ancora artigianale di mortadelle, salami, ciccioli, pancette, coppe, utilizzando le carni dei suini che allevava e macellava. Negli anni '70, l'azienda si trasferisce a San Prospero, dov'è tuttora. Modernamente ricostruito dopo il tragico terremoto del 2012, lo stabilimento vanta una capacità produttiva di oltre 100 tonnellate di carni alla settimana. Fio-

re all'occhiello di Mec Palmieri è la Mortadella Favola: una mortadella insaccata e cotta in cotenna naturale, solo da tagli selezionati di carni esclusivamente italiane, ad alta digeribilità. Inoltre, non contiene glutine, lattosio, proteine del latte, glutammato e polifosfati aggiunti. Favola è disponibile anche nella nuova versione con pistacchio siciliano e nella versione Gran Riserva, composta da sole carni italiane pregiate, in particolare da cosce e spalle provenienti da suini di allevamenti del circuito Dop. La legatura è fatta a mano con una particolare corda tricolore. In catalogo anche altre versioni del celebre salume bolognese, tra cui quella Igp, numerosi prodotti di gastronomia come stinchi e cosce già cotte, zamponi e cotechini.

www.mecpalmieri.it



LA BRESAOLA DI ALTA QUALITÀ HA UN NOME.



PIACERE, PAGANONI.

Siamo un'azienda dinamica e trasparente, fatta di persone che lavorano con passione e tanto impegno, senza compromessi.

Legati alla tradizione Valtellinese, siamo alla costante ricerca di innovazione e di miglioramento continuo. Sperimentiamo e ricerchiamo le carni più pregiate al mondo, per offrire una selezione di straordinaria qualità dedicata al mondo dell'alta cucina e non solo. Per questo siamo convinti che le bresaole non siano tutte uguali.

Quelle di qualità hanno un gusto unico e un nome. Paganoni, piacere di conoscerli.



Scopri la gamma completa su paganoni.com  

Paganoni
Bresaola, naturalmente.

BRIZIO

Dal piccolo borgo di Venasca (Cuneo), nel 1939 Matteo Brizio, per tutti 'Materin', dà inizio a una lunga storia di successo, fatta di passione per la tradizione norcina piemontese, di ricerca della qualità, di coerenza, di rispetto per la propria identità. Da allora la Brizio mantiene un forte legame con le proprie radici familiari e con il territorio (valle Varaita), di cui si fa espressione mantenendo le ricette originali del fondatore: in primis quella del Salame Cotto Materin, prodotto-simbolo e vera specialità cuneese. Nonostante molto sia cambiato nel tempo, la filosofia che ispira la produzione dei salumi Brizio, declinata in tutte le sue linee, non cambia. La gamma Brizio è allo stesso tempo tradizione, sicurezza e autenticità del gusto: dal Prosciutto Cotto Grandacotto, al Lardo della Valvaraita, fino alla Salsiccia di Fassone a base di carne bovina di Razza Piemontese (l'unica certificata dal Consorzio di Tutela della Razza Piemontese - Coalvi), passando per il già citato Salame Cotto Materin, i precotti (cotechini e

zamponi) e soprattutto per la vasta gamma dei salami, prodotti secondo la più genuina tradizione piemontese e cuneese. Il salame crudo rappresenta il core business dell'azienda. Si va dalla linea Campagna - in particolare dal salame Della Rosa insaccato nel budello più prezioso - ai salami FiordiFesta, dove 'la rosa' viene arricchito con il pregiato Barolo, e al Salame Piemonte, che si fregia della denominazione Igp, fino all'Antica Salumeria 'Brizio Matteo', per concludere con I Porci Comodi. Una linea di salami e prodotti di salumeria da suini allevati esclusivamente all'aria aperta. La vita open air e la libertà di movimento donano infatti carni mature, sode, gustose e con un tenore inferiore di umidità, a dimostrazione che la salubrità e la bontà della materia prima passano anche attraverso il benessere animale.

www.briziosalumi.com





CLAI-ZUARINA

Clai (Cooperativa agricola lavoratori imolesi) è una cooperativa che opera sia nel settore dei salumi che in quello delle carni fresche bovine e suine. La sua forza distintiva è la capacità di unire allevamento e produzione in un'unica azienda, con una filiera integrata.

I prodotti più rappresentativi di Clai sono i salumi, declinati in oltre 300 referenze diverse per tipologia, impasto, funzionalità e caratteristiche organolettiche. A breve, Clai lancerà anche un'interessante novità: un salame senza nitriti e nitrati.

La cooperativa coltiva i terreni, gestisce l'allevamento proprio ed il conferimento dei soci allevatori, e svolge internamente ogni fase della lavorazione, dalla macellazione alla produzione, controllando scrupolosamente l'intera filiera delle carni bovine e suine (i suini sono nati e allevati in Italia). Fanno parte della cooperativa 280 soci, formati sia da soci allevatori che conferiscono il bestiame,

che da soci lavoratori che svolgono la loro attività nei vari settori dell'impresa (mutualità bivalente). La storia di Clai è basata su un legame strettissimo tra le persone e il territorio, permeato da un forte senso di comunità.

Dal 2012 Clai ha progressivamente acquisito la maggioranza del prosciuttificio Zuarina. Fondato nel 1860, lo storico salumificio di Langhirano conta una secolare esperienza nell'artigianalità del 'saper fare' il prosciutto di Parma. Rinomato per la sua caratteristica dolcezza, è un prodotto conosciuto e apprezzato nelle location più prestigiose, proprio per quella ricerca della qualità che non si esprime 'solo' nella produzione del prosciutto, ma anche nell'attività di proposizione del marchio Zuarina sul mercato. Location dove chi lavora il prosciutto Zuarina ha le competenze (e la passione) per apprezzarne e valorizzarne le caratteristiche.

www.clai.it

BERNARDINI GASTONE

Realtà che ha il suo core business nel comparto Horeca, Bernardini Gastone ha sede a Crespina Lorenzana, in provincia di Pisa. La ristorazione incide infatti il 90% sul fatturato aziendale ed è un segmento in continua crescita.

Bernardini Gastone lavora con cura carni pregiate e selvaggina da oltre 150 anni, proiettando il patrimonio di esperienze nelle esigenze di qualità e di sicurezza richieste dal mercato alimentare.

Materie prime selezionate, scelte e controllate sul posto, personale qualificato, rispetto dei modi della lavorazione artigianale. Ogni pezzo, poi, è una storia a se: lavorato in punta di coltello, profumato sapientemente con spezie, erbe aromatiche, lasciato stagionare al naturale tutto il tempo necessario così da ottenere un prodotto eccellente, destinato ai palati più fini.

Dietro tutto c'è un'azienda struttu-

rata modernamente che opera in laboratori all'avanguardia.

A conferma della centralità dell'Horeca per l'azienda, l'offerta è ricchissima e spazia dalla salumeria di carni pregiate ad una selezione di pesci premium, affumicati o marinati. Nel comparto carni e salumi, sono disponibili centinaia di referenze a base di cinghiale, cervo, alce, daino, capriolo, capra, agnello, Black Angus, Chianina, manzo, cavallo, suino, cinta senese, tacchino, anatra, oca, faraona. Salame, prosciutto, lardo, coppa, pancetta, Finocchiona Igp, salsiccia, bresaola, carpaccio, lonzino e molti altri. Dai tagli 'alternativi' e di nicchia, fino a quelli più noti e alle Indicazioni geografiche, l'azienda offre un catalogo in grado di intercettare le più recenti tendenze di mercato e accontentare anche la clientela più esigente.

www.bernardinigastone.it



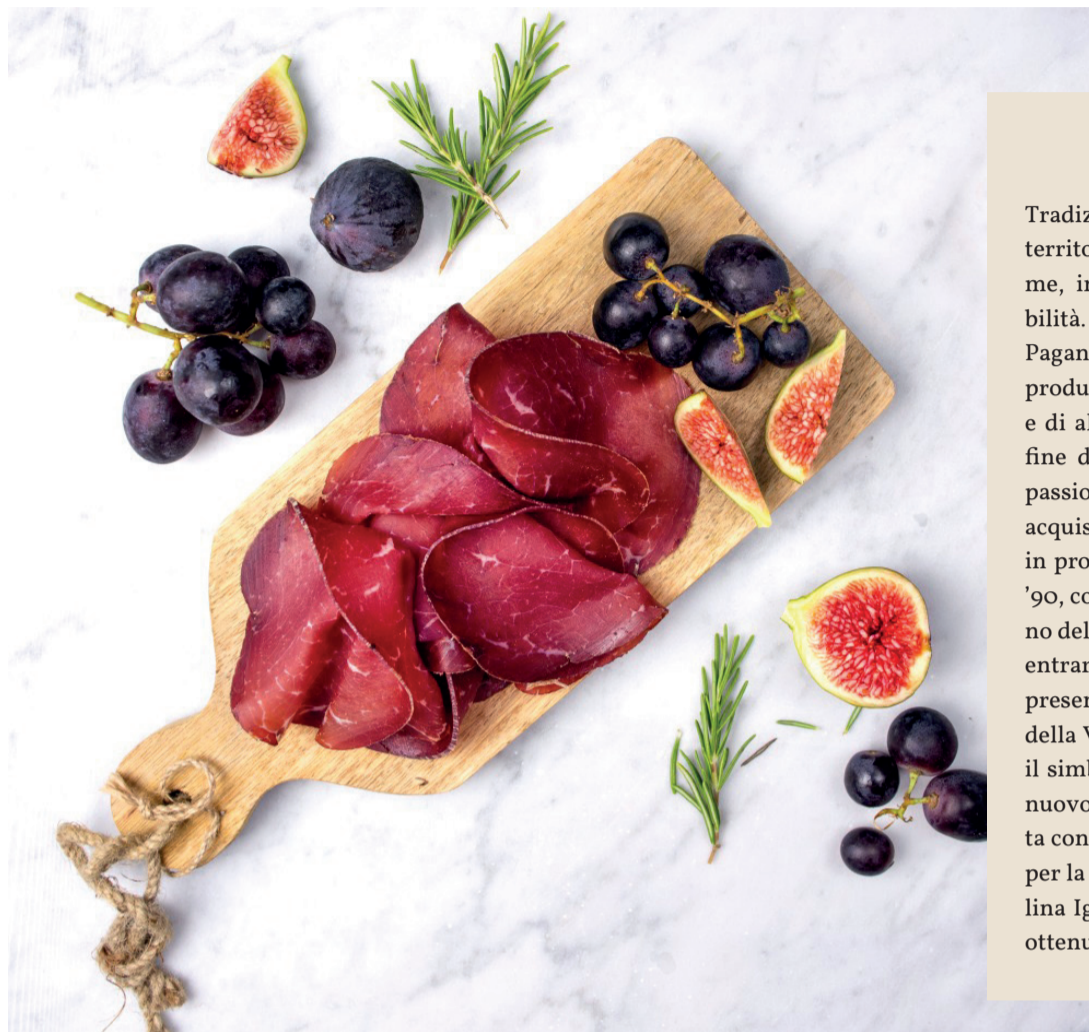


IN BUONE MANI.



Da oggi disponibile anche al pistacchio.
www.mortadellafavola.it

L'ORIGINALE
Favola[®]
Gran Riserva



PAGANONI

Tradizione, esperienza, legame con il territorio, selezione delle materie prime, innovazione tecnologica e affidabilità. Sono questi i punti di forza di Paganoni, azienda specializzata nella produzione di bresaole di alta qualità e di altri salumi tipici valtellinesi. Alla fine degli anni '80, grazie all'energica passione di Paride Paganoni, la famiglia acquista un piccolo salumificio a Caiolo, in provincia di Sondrio. Nei primi anni '90, complici l'ascesa del mercato italiano della bresaola e la determinazione ad entrare tra i nomi più conosciuti e rappresentativi dei produttori di bresaola della Valtellina, il tipico salume diventa il simbolo indiscusso del salumificio. Il nuovo millennio sancisce un'altra svolta con l'ingresso nel 2001 nel Consorzio per la Tutela della Bresaola della Valtellina Igp. Da lì a poco, forte dei successi ottenuti, Paganoni si espande e nel 2004

si trasferisce nell'attuale stabilimento di Chiuro, a Sondrio. La nuova sede, dotata di sistemi informatizzati per la gestione della produzione, garantisce una maggiore qualità e sicurezza, senza intaccare il gusto nostrano e la genuinità dei prodotti. Il sito è stato ampliato nel 2018, con un aumento della capacità produttiva del 30%. Tra le referenze in catalogo, la Gran Bresaola, fiore all'occhiello dell'azienda, la Maestosa, la bresaola premium di Wagyu, la Chianina, la Rosa delle Alpi, Vestis (a tasso ridotto di sale), il Carpaccio, il Trancetto, la Primitiva, con carni fresche italiane da allevamenti biologici, la Scottona prodotta dal cuore della punta d'anca, Diavola al peperoncino. L'assortimento Paganoni comprende anche altre specialità del territorio come il fiocco della Valtellina, lo speck e la Slinzega.

www.paganoni.com

DEVODIER

La famiglia Devodier, da anni è riconosciuta sul mercato ai vertici di qualità nel suo settore. Di antica origine par-migiana, si è dedicata dapprima all'allevamento e poi, passando per la macellazione, si è specializzata nella stagionatura a metà del secolo scorso. Le tre cantine in legno costruite alla fine degli anni '50 sono ancora il cuore pulsante dell'azienda: adagate dove le fonti provenienti dalle colline si incontrano con il greto del torrente Parma permettono di stagionare salumi dai sapori unici fino ad altissime stagionature e lasciano una firma inconfondibile da più di 60 anni su ogni prodotto.

Enrico Devodier fu uno degli storici pionieri fondatori del Consorzio del Prosciutto di Parma nel 1963 e, negli anni, il marchio Devodier è stato scelto dalla migliore clientela gourmet in Italia e all'estero. Il primo riconoscimento per la qualità risale al 1897 e ancora oggi l'azienda continua a raccogliere premi e viene inserita nelle più importanti guide a livello nazionale e internazionale.

In occasione di Parma Capitale della Cultura 2020, ha creato una nuova Riserva dedicata in esclusiva ai risto-

ranti di alto livello e alle boutique più esclusive, che sia custode della storia dei salumi del territorio parmense. La Riserva nasce da tre filiere essenziali: allevamento senza antibiotici, a maggior benessere animale e Biologico in ampi spazi aperti. Una linea di prodotti rigorosamente da solo suino pesante italiano, quello selezionato dagli storici norcini parmensi, e da allevatori che hanno riscoperto i metodi antichi, senza fretta, all'aria aperta, con la cura delle piccole famiglie e un'alimentazione basata sui prodotti della natura. In particolare, la riserva prosciutto di Parma Dop Maria Luigia da allevamento senza antibiotici garantisce un prodotto unico, perché derivato da allevamenti responsabili che hanno scelto un sistema antibiotico-free dal 49esimo giorno di vita del capo e che fanno parte di una filiera certificata ad hoc da un ente esterno con piena tracciabilità. Questa linea di eccellenza, consacrata alla riscoperta delle radici, prende il nome da Maria Luigia, Duchessa di Parma, moglie di Napoleone: una musa ispiratrice che ha saputo illuminare la città emiliana, donandole un'eredità speciale.

www.devodier.com



L'ARTIGIANO DELLA 'NDUJA

Frutto di un progetto iniziato nel 2002, L'artigiano della 'nduja è un'azienda a conduzione familiare che vede Luigi Caccamo come amministratore unico.

La 'nduja in budello naturale rappresenta ovviamente il core business della realtà con sede a Spilinga (Vv). In particolare, il prodotto in orba ha un peso variabile compreso tra 1 e 3 chilogrammi e una stagionatura che raggiunge anche i 180 giorni. Per la tradizione l'orba (letteralmente cieco di maiale) rappresenta la 'nduja per antonomasia. Infatti, già nel passato, omaggiare i propri ospiti con un'orba significava privarsi di quanto più 'prezioso' ci fosse in casa. La produzione era limitata ad una unità e sulla tavola degli spilingesi a partire da agosto, periodo della mietitura, era sempre presente fino al suo esaurimento, ecco perché era così preziosa. Oggi l'orba è destinata soprattutto alle gastronomie, alle salumerie, alla ristorazione e ai 'fanatici' della 'nduja.

Un formato di utilizzo più recente è il crespone: è stato introdotto per ridurre sia il quantitativo che i tempi di stagionatura, che è di circa 45 giorni. Anche in questo caso si

tratta di un budello naturale a peso variabile, compreso tra i 300 e i 500 grammi.

Tra i vari formati proposti non poteva mancare la linea in vasetto disponibile nei formati di 90 g, 180 g, e 280 g che, per la sua praticità e per coloro che desiderano 'scoprire' un nuovo prodotto, è sempre attuale. La 'nduja in essi contenuta viene prima stagionata nell'orba, in seguito viene messa in vasetto con l'aggiunta di un filo d'olio d'oliva e pastorizzata. Unitamente a queste tre pezzature, è stato inserito anche il secchiello da 800 grammi.

Nella ricetta della 'nduja vengono selezionati e sapientemente dosati gli ingredienti che daranno vita a questa prelibatezza. Utilizziamo due tagli di carne: lardello, guanciale di suino nazionale, peperoncino calabrese essiccato naturalmente e sale. La fase dell'impasto è seguita da un periodo di 'riposo' per poi procedere con l'insacco e la stagionatura. Si tratta di un prodotto che non contiene alcun tipo di colorante e conservante.

www.artigianodellanduja.com



Una sinfonia di prelibatezze



IL GUSTO PIÙ ALTO SUL LIVELLO DEL MARE



BERNARDINI GASTONE . CENAIA CRESPIA (PISA) ITALIA . TEL. +39 050 644100 . WWW.BERNARDINIGASTONE.IT

FUMAGALLI

Una storia che inizia nel 1920 a Meda, in Brianza, con l'avvio di una piccola salumeria. Da allora tante cose sono cambiate: già negli anni '30 inizia l'attività industriale vera e propria, nel 1945 nasce la Fumagalli Snc e tra gli anni '60 e gli anni '80 crescono i volumi e viene acquisito il prosciuttificio di Langhirano. Negli anni successivi avvengono il trasferimento della sede a Tavernerio (Co) e il completamento di un vero e proprio sistema di filiera controllata, grazie a investimenti nel campo degli allevamenti, con focus su benessere animale, qualità della materia prima e produzioni biologiche. Tutte caratteristiche che hanno contribuito a far conoscere il brand all'estero: i mercati stranieri infatti valgono circa il 70% del fatturato aziendale.

Fumagalli è una delle aziende del comparto salumi che più hanno innovato in tema di benessere anima-

le. I suini dispongono di ampi spazi, ben superiori rispetto alle normative europee, hanno lettieri in paglia che favoriscono il comportamento naturale, vengono alimentati in un regime dietetico e bilanciato e in nessun caso viene praticata la mutilazione della coda. Una scelta che, nel 2018, è valsa anche la menzione della commissione Ue come best practice in ambito di benessere animale. L'offerta dell'azienda comprende una vasta gamma di salumi, tra cui: prosciutto cotto, prosciutto crudo, mortadella, bresaola, guanciale, lardo, speck, salame, pancetta, lonza, coppa. Fumagalli vanta anche una filiera bio completamente controllata, senza antibiotici, con alimentazione a Km zero e solo con mangimi vegetali bio, due terzi dei quali provengono da coltivazioni limitrofe agli allevamenti.

www.fumagallisalumi.it



VAL RENDENA

Dai piedi delle Dolomiti alle tavole degli italiani il passo è breve se a farlo sono i salumi di qualità del Salumificio Val Rendena, che dal lontano 1947 produce Carne Salada, Speck e salumi dal gusto inconfondibile. Gustosi insaccati stagionati come il salame Rendena all'aglio, il salametto Rendena, la luganega tipica o le salsicce diavoleto, le pancette arrotolate, stufate e affumicate, lardo aromatizzato, speck e stinco cotti, würstel. Il fiore all'occhiello della produzione del Salumificio Val Rendena è però la carne salada a marchio Qualità Trentino. Un'eccellenza della gastronomia locale, garantita dal rigido disciplinare che viene applicato nel pieno rispetto della ricetta storica, prodotta utilizzando esclusivamente fese di bovino adulto italiano lavorate secondo il tradizionale processo di 'salagione' per osmosi naturale a secco, segreto dell'inconfondibile gusto

dolce, morbido e asciutto allo stesso tempo.

Un metodo che il Salumificio Val Rendena pratica fin dalla fondazione quando, finita la guerra, i fratelli Angelo e Francesco Gasperi aprono una piccola macelleria-salumeria e rivendita di latte in quel di Vigo Rendena, mettendo a frutto le conoscenze imparate precedentemente a Fiume, dove i due erano emigrati in cerca di occupazione e denaro per poter ristrutturare la propria casa, andata a fuoco nel tragico incendio di Vigo del 1929.

Una lunga storia che continua ancora oggi e coniuga la passione degli inizi con la tradizione degli antichi saperi, il forte legame con il territorio naturale in cui opera e una spinta innovativa che ha portato l'azienda a decidere l'apertura di un nuovo stabilimento adibito alla produzione di carne salada.

www.salumificiovalrendena.it



PROSCIUTTIFICIO MONTEVECCHIO

A Valsamoggia, nel bolognese, sorge il prosciuttificio Monteverchio, nato nel 2002 e specializzato nella lavorazione delle cosce di suino. Gli ingredienti rimangono quelli tradizionali: carne, sale, aromi naturali ed aria. Le fasi di lavorazione vengono seguite personalmente dai due soci che vantano di una esperienza trentennale nel settore. Le ottime condizioni micro climatiche ed ambientali, caratteristiche della vallata del Samoggia, situata ai piedi dell'Appennino tosco-emiliano, fanno di Savigno un posto ideale per questo tipo di attività.

Il Fior di Fesa, una coscia di suino stagionata che è anche un marchio registrato dell'azienda, è il fiore all'occhiello del pro-

sciuttificio e ha permesso alla realtà guidata da Paolo Gherardi di essere conosciuta e apprezzata in Italia e all'estero. Discorso analogo per gli sgambati, che si contraddistinguono per la lavorazione accurata in tutti i particolari, oltre a uno standard qualitativo elevato. Altre referenze in catalogo sono le spalle europee e polpa di spalla nazionale, guancia nazionale, coppa nazionale ed europea, culatello con cotenna nazionale ed europeo, lonzino nazionale e pancetta tesa. Ricca e articolata è l'offerta di prosciutti Dop e non Dop: Parma, San Daniele, nostrano nazionale, riserva Europa, collina.

www.prosciuttificiomonteverchio.it





Generazioni di cose buone

Sono cose che si trasmettono nel tempo:
solo carni italiane di qualità, un pizzico di sale,
il tocco artigianale della lavorazione,
la stagionatura lenta e paziente.
Così nasce il nostro Prosciutto di Parma.
All'aria di Langhirano,
respirando una storia iniziata nel 1860.
Una storia che parla di dolcezza,
e che tramandiamo di generazione in generazione.

www.zuarina.it



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

Cura nei dettagli e nelle fasi della stagionatura, passione per un lavoro antico fatto di antiche tradizioni e tramandato di generazione in generazione, equilibrio dei profumi e dei sapori di una terra ricca e generosa, qualità e l'attenzione nella scelta della materia prima. Questi elementi fanno del Prosciutto di Parma uno dei prodotti più rappresentativi del made In Italy e più apprezzati e conosciuti al mondo.

Il Prosciutto di Parma (dal latino *perexsuctum*, letteralmente 'asciugato') è un prodotto buono, sano e genuino. Da sempre, non si utilizzano né conservanti, né additivi e il risultato è un prodotto gustoso e completamente naturale. Alla coscia di maiale e al sale si aggiungono altri due ingredienti: il tempo e il vento, asciutto e delicato, delle profumate colline parmensi. L'unicità di questo territorio – un'area estremamente limitata della provincia di Parma – è proprio quella di avere le condizioni climatiche ideali per la stagionatura naturale, che darà quell'inconfondibile dolcezza e gusto al Prosciutto di Parma. Un prodotto Dop estremamente controllato, legato a un lungo e rigido iter produttivo che si conclude con un attento esame e

con la corona ducale impressa a fuoco. Questa marchiatura è il segno inconfondibile che lo contraddistingue; un'offerta di garanzia e sicurezza per il consumatore, che certifica l'assoluta eccellenza e genuinità del prodotto.

Il Prosciutto di Parma segue un rigido disciplinare, recentemente aggiornato, che il Consorzio ha imposto alle aziende produttrici per regolare tutte le fasi di lavorazione secondo una precisa metodologia nel pieno rispetto della tradizione. La qualità del prodotto Dop è garantita dalla 'firma' lasciata da ogni componente della filiera: in qualsiasi momento è possibile risalire tutti i passaggi della catena produttiva e verificare il programma di rigore e controllo qualità del Consorzio. Un attento esame rivelerà quindi tutto il percorso di ogni singola coscia.

Le aziende associate al Consorzio sono 140, gli allevamenti 3.900, i macelli 109, gli addetti alla lavorazione 3mila e gli impiegati nell'intera filiera sono 50mila. I dati disponibili più recenti (2018) parlano di un business da 1,7 miliardi di euro, con l'export che vale circa il 30% del fatturato.

www.prosciuttodiparma.com



GIÒ PORRO

Introducendo il 'Metodo zero' nella produzione di bresaole, Giò Porro crea un nuovo mercato che sarà strategico per i prossimi anni, sia in Italia sia all'estero. E' il settore delle bresaole premium di altissima qualità, solo dalle migliori carni fresche, senza conservanti, senza nitriti e nitrati, a lunga stagionatura e affinamento (da 4 a 12 mesi). Rispetto alla produzione industriale, il metodo esclusivo Giò Porro si differenzia anche per la presenza di alcune fasi in più: la salatura manuale del singolo pezzo, il riposo post salatura, il riposo post insacco, la lunga stagionatura e l'affinamento.

Tutto questo può essere realizzato solo in uno sta-

bilimento ad altissima tecnologia, dove il livello di sicurezza alimentare sia portato ai massimi livelli.

L'assortimento comprende Bresaola Rose', realizzata da sola punta d'anca fresca di bovini di razze europee, con zero conservanti; Bresaola Angus, da sola punta d'anca fresca di bovini di razza Black Angus, senza conservanti, stagionata e affinata a lungo; Bresaola Wagyu, senza conservanti, prodotta da sola punta d'anca fresca di pregiata razza Wagyu, ovvero la massima espressione in termini di esperienza olfattiva e gustativa. Un prodotto per appassionati ed esperti.

www.gioporro.com



L'arte del sapore piccante

www.artigianodellanduja.com

La Carne Salada Qualità Trentino.

La Carne Salada è il prodotto di salumeria più importante e tipico del nostro territorio. Si sviluppa a seguito degli statuti Clesiani del 1528 quando venne posto un dazio che imponeva la confisca e l'abbattimento in giornata del 20% delle mandrie che scendevano da nord. Dal 1500 al 1800 l'abbondanza di carne importata dall'attuale Austria ha consentito di sviluppare questa peculiare tradizione trentina.

Nel periodo Austro-Ungarico questo rifornimento venne a mancare e solo nella Val Rendena si è riusciti a conservare una certa capacità produttiva, la quale riprese poi vigore in tutta la provincia solo nel secondo dopoguerra.

Oggi questa tradizione è patrimonio del Trentino e la Provincia Autonoma di Trento ha deciso di regolamentare la produzione definendo nel 2013 un rigido disciplinare per tutelarla.

Filiera controllata, certificazione da parte di un ente esterno e indipendente come CSQA e precisi metodi di lavorazione sono

solo alcuni degli aspetti che il disciplinare impone ai produttori.

Il Salumificio Val Rendena ha scelto di rendere unica la propria Carne Salada Qualità Trentino, utilizzando solo fese fresche di bovino adulto italiano e lavorandole unicamente con l'antico metodo della salagione a secco. Oggi, come 70 anni fa, l'attenzione per la qualità e l'amore per la tradizione contraddistinguono tutti i prodotti del Salumificio Val Rendena, per portare a tavola tutto il gusto inconfondibile del nostro territorio.



Bernardo Clesio - Principe Vescovo di Trento - 1485-1539



Il fondatore Francesco Gasperi al lavoro



Salumificio Val Rendena - Porte di Rendena - Trentino - Italy
www.salumificiovalrendena.it

scopri di più





FINOCCHIONA IGP: TRADIZIONE PROTETTA

Il tipico salume toscano protagonista di un percorso di valorizzazione accanto ad altre specialità italiane.
Tra abbinamenti raffinati e ricette inusuali.
Una referenza tutta da scoprire.

Un viaggio nelle terre di Toscana attraverso colori, odori e sapori che raccontano la storia più autentica del territorio. Tutto questo mangiando una fetta di Finocchiona, il salume tipico toscano dal colore vivace, il sapore intenso e il profumo dei fiori e dei semi di finocchio. La regina della gastronomia toscana nasce dall'incontro delle migliori carni, le spezie, gli aromi naturali e la ricetta artigianale ancor oggi seguita attentamente dalle aziende del Consorzio di Tutela della Finocchiona Igp. La ricetta e la lavorazione della Finocchiona sono state tramandate nel tempo dagli artigiani ed oggi vengono regolamentate dal Disciplinare di produzione attraverso cui vengono riconosciuti i prodotti fregiati dal marchio di Indicazione geografica protetta.

Specialità del territorio

La Finocchiona Igp può essere prodotta unicamente sul territorio della regione Toscana seguendo un rigido disciplinare che ne regola l'elaborazione: dalla provenienza delle materie prime, come ad esempio le carni, alla regolamentazione della ricetta di produzione con gli ingredienti tipici della tradizione toscana come l'uso dei semi e/o fiori di finocchio assieme al sale, il pepe e l'aglio, oltre alle procedure da seguire durante la lavorazione e il delicato e fondamentale periodo di stagionatura.

Il disciplinare impone l'uso di tagli di carne fresca, che quindi non ha subito trattamenti di congelamento, e di qualità certificata. La speziatura dell'impasto, l'insaccatura e la delicata fase di stagionatura che, in base a dimensione e peso delle pezzature, varia da poche settimane a poco più di un mese, consentono di ottenere un prodotto gustoso e dalla consistenza morbida della fetta.

Ogni procedimento è volto a far arrivare sulle tavole dei consumatori un prodotto di alta qualità: questo deve risultare da consistente a morbido, che talvolta tende a sbriciolarsi durante l'affettamento. Solo così arriva sotto il coltello del salumiere un prodotto di qualità eccellente dal sapore intenso, speziato e fresco,

che stimola ogni papilla gustativa. Chi compra e mangia la Finocchiona Igp lo fa perché ricerca quel sapore inconfondibile, quel gusto deciso e dolce allo stesso tempo che racconta la storia di un territorio meraviglioso come la Toscana.

Il ruolo dell'Igp

Il bisogno di valorizzare queste caratteristiche e la necessità di salvaguardarsi dalle imitazioni ha reso indispensabile per la Finocchiona intraprendere anni or sono il cammino per il riconoscimento dell'Indicazione geografica protetta, ottenuta nell'aprile del 2015. Vede la luce negli stessi giorni il Consorzio di Tutela della Finocchiona Igp, proprio con lo scopo di tutelare, promuovere e valorizzare la Finocchiona, attestarne la provenienza effettiva dal territorio toscano e garantirne, grazie all'Organismo di controllo di certificazione, il rispetto del disciplinare.

Dal momento del riconoscimento dell'Indicazione geografica protetta, quasi cinque anni fa, si è registrata una crescita costante. Il valore alla produzione sfiora i 12 milioni di euro ed il valore alla vendita si attesta di poco sotto quota 20 milioni. Dati molto positivi, segno anche di un assestamento del prodotto su tutti i canali distributivi, dalla grande distribuzione fino alle botteghe e le gastronomie.

Il Consorzio ha affrontato ogni anno nuove sfide dal punto di vista della valorizzazione del prodotto, promuovendo la Finocchiona Igp e facendone conoscere le caratteristiche e qualità, sia in Italia che all'estero, anche da un punto di vista nutrizionale, oltre a come utilizzarla in una dieta equilibrata e bilanciata senza rinunciare al suo gusto deciso. A tal proposito, esperti nutrizionisti hanno analizzato le caratteristiche dell'inconfondibile salume: "La Finocchiona da un punto di vista nutrizionale contiene una percentuale di proteine non inferiore al 20%", spiega la nutrizionista Emma Balsimelli, "quindi indicata per tutte le fasce d'età, grassi totali abbastanza



moderati non superiori al 35%, e la quantità di sale circa il 6%, attività dell'acqua minore o uguale a 0,945 per migliorare la conservazione".

Chef toscani protagonisti

Il Consorzio ha anche 'invitato' la Finocchiona Igp a nozze con gli chef. Grazie alla loro maestria è stata reinterpretata in numerose ricette: cheesecake salate, tortelli, involtini, ragù, carni ripiene e pure il gelato. Abbinamenti classici accanto ad altri più insoliti, raccolti sul sito del Consorzio in uno speciale ricettario dove scoprire nuovi sorprendenti piatti (www.finocchionaigp.it).

A firmare le ricette gli chef dell'Unione regionale cuochi toscani ed in particolare la sezione delle 'Lady Chef': donne professioniste dei forneli in ristoranti ed alberghi che si sono cimentate con ingredienti insoliti per esaltare il gusto inconfondibile della Finocchiona Igp, proponendola non nella tradizionale accezione, bensì come alimento nobile da valorizzare e proporre in sperimentazioni a volte raffinate, altre in assonanza

di sapori ed altre ancora osando, ma cercando sempre di offrire proposte non banali e facilmente ripetibili dai fruitori del ricettario.

Membro dell'Unione cuochi toscani, chef pilastro dei programmi di Rai Uno 'La prova del cuoco' e 'Uno mattina', Shady ha ideato e preparato insieme al Consorzio un vero e proprio percorso gastronomico alla scoperta delle principali Igp e Dop italiane abbinata alla Finocchiona che, con le sue note fresche di finocchietto selvatico, rievoca subito le colline toscane.

Con le iniziative 'Panini d'Italia' e 'Gran Tour della Finocchiona Igp', sono state proposte creazioni dove la regina dei salumi toscani esaltava le proprie caratteristiche fondendole con le altre indicazioni geografiche della nostra penisola. In questi percorsi sensoriali, grazie alla maestria dello chef, la Finocchiona Igp ha oltrepassato il limite del classico tagliere di salumi toscani per diventare ingrediente determinante e inconfondibile di tantissime ricette e abbinamenti dal gusto unico.

Federico Robbe

marketing

CHEF ONLINE

Gift card



FRATELLI ALAJMO
www.alajmo.it

Regala una cena' Menù Orto presso La Montecchia per due persone con vini - **260 euro**
Menù degustazione Amo per due persone' - **160 euro**
Percorso a scelta per due persone con abbinamento vini presso 'Le Calandre' - **730 euro**

I CERIA
www.davittorio.com

Voucher Maggiorana, aperitivo, degustazione 7 portate, abbinamento al calice, acqua e caffè (1 persona) - **335 euro**
Voucher Timo - degustazione 7 portate a base di tartufo, bevande escluse (1 persona) - **320 euro**
Voucher Alloro - aperitivo, degustazione 16 portate, abbinamento al calice, acqua e caffè (1 persona) - **485 euro**

CARLO CRACCO
shop.carlocracco.it

Pranzo per una 1 persona (4 portate)- **220 euro**
Cena per una 1 persona (8 portate)- **330 euro**
Acquisto prodotti Cracco - **50 euro**



BRUNO BARBIERI
brunobarbieri.epifud.com

Fourghetti Experience Gourmet, antipasto, primo, secondo e dolce, da scegliere dalla carta del Fourghetti, con in abbinamento un calice di vino - **99 euro**
Fourghetti Experience Night (2 persone), composta da antipasto, primo, secondo e dolce, da scegliere dalla carta del Fourghetti, con in abbinamento una bottiglia di vino - **269 euro**
Fourghetti Experience Special (2 persone) - antipasto, primo, secondo e dolce, da scegliere dalla carta del Fourghetti, con in abbinamento una bottiglia di vino, con pernottamento - **369 euro**

MORENO CEDRONI
www.morenocedroni.it/shop

Pranzo o Cena alla Madonnina del pescatore con degustazione vini regionali - **da 220 euro**
Cena Clandestino con degustazione vini nazionali e internazionali - **da 135 euro**
Pranzo o cena all'Anikò bevande escluse - **da 50 euro**



ANTONINO CANNAVACCIUOLO
shop.antoninocannavacciuolo.it

Villa Crespi Degustazione 'Carpe Diem' 5 portate con vini acqua e caffè - **245 euro**
Villa Crespi 'Gourmet con gusto - Soggiorno' (1 o 2 notti) - **da 1.189 euro a 2.099 euro**
Laqua Charme & Boutique Romantica notte sul Golfo con soggiorno 1 notte - **da 359 a 459 euro**

Ciocolatini



CARLO CRACCO
shop.carlocracco.it

Confezione cioccolatini (16 pz) - **48 euro**

I CERIA
www.davittorio.com

Cremini (200 g, 20 pz) - **30 euro**
Praline di cioccolato (350 g) gusti vari - **30 euro**
Block cremino (350 g) - **30 euro**
Boeri (250 g, 20 pezzi) - **40 euro**
Nocciolato (400 g) - **30 euro**

L

L'e-commerce ha conquistato anche il mondo degli chef stellati. Sempre più spesso nei loro siti appare infatti una sezione dedicata alla vendita on-line di prodotti selezionati e marchiati col proprio nome: referenze di qualità, garantite dallo chef. Che il nome dello stellato sia un interessante veicolo di marketing non avevamo dubbi, ma oggi stiamo assistendo a un'evoluzione delle strategie di vendita e di comunicazione che vanno di pari passo con i trend più attuali. Dopo la pubblicazione di libri di ricette, ricchi di suggerimenti, approfondimenti e foto di originali impiattamenti, abbiamo visto diffondersi a macchia d'olio i corsi di cucina tenuti dagli chef e i programmi dedicati alla cucina che, nel giro di po-

chissimi anni, hanno conquistato tutte le emittenti televisive. La novità che si sta affermando oggi è la 'bottega on-line': un vero e proprio store virtuale su cui acquistare alcuni tra i migliori prodotti proposti anche all'interno dei ristoranti. In questo modo si dà la possibilità ai consumatori di acquistare referenze di altissima qualità e di ricreare nelle proprie cucine i piatti messi a punto dagli chef. Contemporaneamente, però, si tratta di un'intelligente operazione di marketing che consente ad alcuni produttori di essere venduti attraverso un canale esclusivo, e agli stellati di trarne un ulteriore guadagno.

Sono numerosi gli chef che hanno già adottato questa strategia. Solo per

L'e-commerce irrompe sui siti dei ristoranti. Che propongono prodotti alimentari, libri, gift card, ma anche accessori di design. Qualità e originalità sono il denominatore comune. Oltre ad alcuni prezzi 'oltre le stelle'.



Accessori design

FRATELLI ALAJMO
www.alajmo.it

Set 3 coltelli - **770 euro**
Coltello e forchetta - **220 euro**
Pochette sartoriale con stampa del prosciutto 30X30 cm - **80 euro**
Affettatrice in ghisa e alluminio - **5.750 euro**



I CEREAL
www.davittorio.com

Bavaglia - **35 euro** / Bavaglia per bambini - **30 euro**
Caricatore portatile cellulare - **120 euro**
Grembiule - **45 euro**
Chiavetta Usb (8 Gb) - **20 euro**

ANTONINO CANNAVACCIUOLO
shop.antoninocannavacciuolo.it

Risottiera Patrimonio by Lagostina (24 cm) - **199 euro**
Set colazione (2 tazzine da caffè + 2 tazze da tè con piattini) - **offerta 95 euro**
Set piatti (2 piani, 2 fondi, 2 coupè, 2 dessert) - **offerta 245 euro**
Profumatore per ambiente (100 ml) - **offerta 98 euro**

BRUNO BARBIERI
brunobarbieri.epifud.com

Tovaglia Brunello 6/8 posti scozzese - **offerta 28/38 euro**
Set 6 bicchieri acqua di Ichendorf Linea Decò - **offerta 32,90 euro**
Set completo cocktail Deluxe di Pulltex - **offerta 59,90 euro**
Set di 6 contenitori impilabili Totem EME - **offerta 59,90 euro**



ANTONINO CANNAVACCIUOLO
shop.antoninocannavacciuolo.it

Cuoricini di cioccolato (14 pz) - **15 euro**
Cioccolato Lampone e pistacchi (100 g) - **16 euro**
Cioccolato gourmet latte e nocciole (100 g) - **12 euro**
Cremino 100% italiano (140 g) - **14 euro**
Praline al cioccolato multigusto (10 pz) - **9 euro**



* SONO STATI RIPORTATI SOLO ALCUNI ESEMPI DEI PRODOTTI ACQUISTABILI ON-LINE

fare alcuni nomi, citiamo ad esempio, Massimiliano Alajmo, i fratelli Cerea e Niko Romito, Ciccio Sultano, Antonino Cannavacciuolo, Moreno Cedroni, Bruno Barbieri, Pietro d'Agostino e Carlo Cracco.

Ma quali prodotti si possono acquistare su questi siti? Cioccolatini da 30 euro per nove pezzi, creme spalmabili alla nocciola da 16 euro per 200 g, olii extra vergine d'oliva da 25 euro per mezzo litro, pasta e riso da 11 euro al chilo, conserve e sott'oli, sughi, vini e champagne, ma anche sughi, tè e tisane, fino a interi prosciutti, come un Patanegra da otto chili a 1.120 euro. Tutto ovviamente brandizzato. E, fin qui, abbastanza ordinario. Attraverso questi 'negozi', in realtà, si può acquistare an-

che ben altro: in modo particolare libri, gift card e originali accessori di design.

Vediamo nel dettaglio. Quasi tutti gli chef hanno scritto nel corso di questi anni numerosi libri di cucina: c'è quindi chi vende la singola uscita e chi vende l'intera raccolta dei propri libri proposta a un prezzo speciale. Poi ci sono le gift card: dei buoni regalo (di svariate fasce di prezzo) da spendere presso un ristorante, per provare un 'menu degustazione', assaporare un 'menù cena' o addirittura vivere un soggiorno con pernottamento. Ma la cosa più sorprendente è la vendita di accessori, dove la creatività non ha limiti: c'è chi vende i servizi di bicchieri, posate e piatti come quelli usati all'interno del ristorante, ma anche le lampade (da 455 euro) che

caratterizzano il locale; c'è chi vende pentole, set di tre coltelli da 770 euro, set di tazze, oliere e decanter; ma anche grembiuli, giacche, bavaglie, tovaglie e canovacci, fino a chiavette Usb e carica batterie per smartphone. Due prodotti, in particolare, hanno attirato la nostra attenzione: un'affettatrice in ghisa e alluminio, da 5.750 euro, e una pochette sartoriale con la stampa del prosciutto, venduta a 80 euro.

A questo punto la domanda nasce spontanea: a chi potranno mai interessare articoli di questo calibro? Ognuno darà la sua risposta. Noi possiamo solo dire che in questo ambiente di personaggi stellati, sicuramente i prezzi sono già volati 'oltre le stelle'.

Margherita Luisetto

trend

MONTAGNA, LA CUCINA PIÙ VICINA ALLE STELLE

I ristoranti d'alta quota stanno vivendo un momento di grande spolvero. Molti locali premiati dalla Michelin si aprono al buongustaio sugli altopiani d'Italia.



Quando la cucina di montagna si eleva alle altezze degli altopiani dove viene creata, spesso c'è la possibilità di cogliere esperienze gastronomiche irripetibili. Quella dei grandi ristoranti di montagna è una stirpe che, in Italia, negli ultimi anni ha iniziato letteralmente a prosperare. Una volta non era così, o se non altro lo era assai meno. Di ristoranti 'in quota' ce n'erano in Francia, e soprattutto in Svizzera. Oggi, ne abbiamo anche da noi.

Abruzzo insolito

Vogliamo iniziare da quello più inconsueto? Spesso ci si dimentica che la montagna, da noi, non è solo quella delle alpi.

In Abruzzo, la catena appenninica può vantare le sue vette più alte, e così la cucina. Lo avrete capito: parliamo del **Reale di Castel di Sangro** (L'Aquila), cioè la personalissima base di Niko Romito. Già avevamo raccontato di questo tre stelle Michelin a proposito della grande cantina, curata da 16 anni da Gianni Sinesi: un assortimento di vini che consente di bere grandi bottiglie a prezzi più convenienti rispetto a quelli che spuntano nelle cantine dei top di gamma al Nord. E con cosa sorvegliare simili uvaggi? Si accompagnano con una cucina essenziale che, come nei migliori esempi francesi, non rinnega affatto il contesto territoriale. Il piatto-icona

è il torcinello di agnello arrosto con friggittelli e mosto: che c'è di più abruzzese e dannunziano (ricordate i celeberrimi pastori?) dell'agnello? Romito lo celebra. Il clima e i profumi di montagna occhieggiano poi con malizia da un piatto il cui nome dice tutto: tortelli di mandorle in brodo di bosco. La nota selvaggia e montanara di questo brodo è data da cipolle, timo, maggiorana e tè nero affumicato. Tutto poi studiato per sposarsi alla perfezione coi toni amarognoli delle mandorle.

Contaminazioni in Alto Adige

Se dall'Abruzzo vogliamo volare al Nord, è chiaro che dobbiamo parlare del Trentino-Alto

Adige. La regione è caratterizzata da un 100% di territorio montano: dunque giocoforza qualunque ristorante, stellato o meno, creativo o tradizionale, sarà un ristorante di montagna. Ed è supermontanaro il **St. Hubertus**. Il ristorante che fa corona all'albergo Stella Alpina di San Cassiano in Badia (Bolzano) è una delle perle delle Dolomiti. L'artista, nel nostro caso, è Norbert Niederkofler, tornato da anni alle sue cime dopo un corposo curriculum internazionale. Nelle bellissime sale, ecco dunque un menù il cui destino è nel nome: 'Cook the Mountain'. Animelle, erbe acide e pino: basta sentirlo dire per immaginarsi in un bosco di conifere. E anche Norbert, come Romito, usa il profumo del fumo per creare intense suggestioni, come nell'anguilla laccata con brodo affumicato. Il ramen, la pasta in brodo giapponese che tanto fuororeggia a Milano, a San Cassiano diventa Ramen di Montagna, e nel percorso immaginato dallo chef precede un ditalino di farro con estratto di selvaggina. Ironico il finale: il marshmallow, bagatella dolce di origine americana che da bambini abbiamo provato tutti, ha qui le fragranze spiazzanti del cirmolo, ossia il pino cembro, altro albero caratteristico delle grandi altezze.

Se San Cassiano trionfa, Sarentino (Bolzano) non sta certo a guardare. In quest'altra località dolomitica, Heinrich Schneider offre ai buongustai la sua personale visione della cucina nel ristorante **Terra**, premiato già da anni con due stelle Michelin. L'ubicazione è deliziosa, la vista impareggiabile. La carta dei vini, curata da Gisela Schneider, sorella di Heinrich, è una vera enciclopedia del mondo fatato dell'enologia altoatesina, pur non lesinando su Austria, Germania e il resto d'Italia. A pranzo, ecco il macaron di rape rosse con l'acetosella, erba anch'essa portatrice di un carattere d'alta quota. I classici blinis russi sono profondamente trasformati in una 'pie' (torta) alla panna agra, con la cipolla e un caviale che, in ossequio al territorio, non è di storione ma di salmerino, il pesce che guizza nei torrenti più freddi dei monti. Anche la trota, tuttavia, è pesce di montagna: eccola dunque servita con uovo essiccato e schiuma alla cetraria, che sarebbe un tipo di lichene.



Una cucina concreta ma rarefatta come l'aria a queste altezze, che gode da matti l'abbinamento con un Gewürztraminer.

Cortina gourmet

E a Cortina? Cortina d'Ampezzo (Belluno), località prediletta dai vip e dalla cinematografia, ha anch'essa un ristorante d'eccellenza, con una stella Michelin. Si tratta del Tivoli, un'amenata baita situata proprio sulla strada che porta al Falzarego. D'inverno, tutt'attorno, vere e proprie dune bianche di neve. In primavera, il divampare dei fiori. E dentro la costruzione, lignea e accogliente, la cucina di Fabrizio Prest, che nel 2002 è subentrato a Walter Bianconi, e come lui è fedelissimo alle materie del suo territorio. L'anno scorso, c'erano dei memorabili rigatoni del pastificio Mancini con agnello dell'Alpago, cime di rapa e limone condito. Oppure, un risotto dal fascino francese, essendo mantecato con spugnone, pepe, pecorino e salsa di fegato grasso. E poi, il cervo, elaborato in spiedino alla brace, filetto con spuma di polenta e goulash con 'soffice' di patate. Una cucina, come si può intuire,

decisamente ampia, mascolina, dall'apertura alare poderosa.

Tradizione friulana

Così, per chiudere, occorre citare l'operato di una grande chef: Fabrizia Meroi, del Laite, di Sappada (Udine). Friulana doc, originaria di Cividale, Fabrizia venne a lavorare a Sappada fin dal 1987, per fare la stagione, come tanti giovani. Lì conobbe Roberto, con cui strinse un legame che dura tutt'oggi. Roberto è l'anfitrione e il maestro della cantina, mentre Fabrizia sta ai fornelli. Dalla sua mano, ecco il consommé di sanguinaccio, ostrica, trombette e mais. Strano? Mica tanto, se consideriamo che al posto di queste montagne, tanti e tanti millenni fa, c'era il mare. Ci abbraccia con sensuale pienezza la patata dolce con creste di gallo, zafferano e funghi. Seducono i ravioli ripieni di camoscio con semi di papavero. Commuove il recupero della sopa coada, un'antichissima ricetta veneta a base di piccione. E si chiude con un dessert che è un manifesto: canederlo di castagna, mandarino, meringa, alloro. La montagna è servita.

Tommaso Farina



Una storia lunga nove secoli.

L'azienda agricola Principato di Lucedio è una delle più antiche d'Italia.

I Monaci Cistercensi fondarono l'abbazia nel 1123 e fin dall'inizio coltivarono i terreni circostanti, introducendo in Italia la coltivazione del riso nel XV secolo.

LAITE
DI FABRIZIA
MEROI



ST. HUBERTUS
DI NORBERT
NIEDERKOFER



REALE DI CASTEL DI SANGRO DI NIKO ROMITO



Scopri i prodotti, le ricette e gli eventi del Principato su
www.principatodilucedio.it

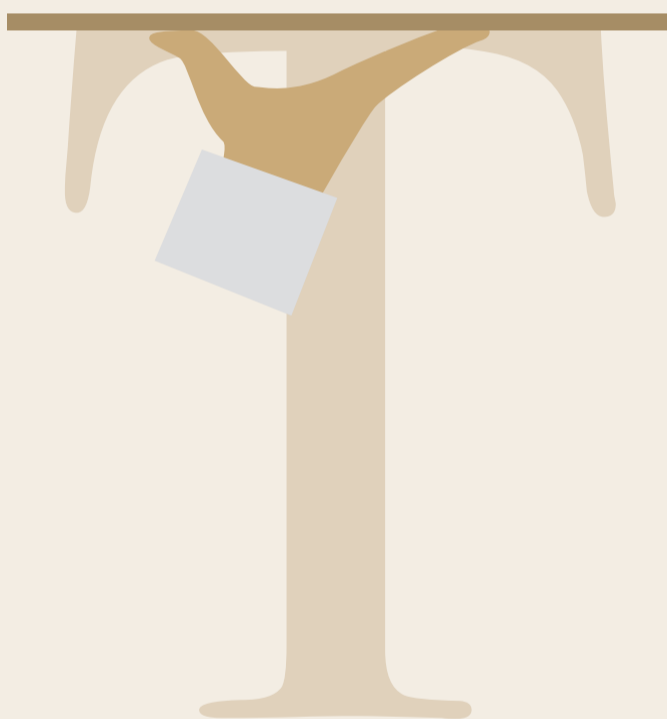




lo stupidario

TRIPADVISOR E I NUOVI MOSTRI...

Dal recensore analfabeta al presunto esperto, dalla pasta adatta a “cani domestici” allo chef “televisionario”, nel portale della critica fai-da-te se ne leggono di ogni. Un piccolo spaccato sorridente del mondo della ristorazione.



Tripadvisor, il portale ove qualunque semplice cliente può esprimere, quasi senza filtri, la sua opinione su un ristorante che ha visitato, è ormai uno dei siti più utilizzati e consultati da chi cerchi dove andare a mangiare. Questa democraticità comporta almeno un corollario: ci si può trovare di tutto. E in questo “tutto”, c'è sempre qualcosa di strano, di bizzarro, di comico o di divertente: può essere il racconto di una situazione di servizio surreale, il commento colorito a una pietanza o, semplicemente, qualche colossale esempio di recensore che scrive opinioni senza sapere di che parla, risultando involontariamente umoristico. Questa lista rientra nel genere consolidato dello stupidario, che da anni ha successo in Italia, in un po' tutti i campi. Ci troverete grandi castronerie, ma soprattutto qualcosa di divertente da leggere. Gli errori ed orrori ortografici e grammaticali sono assolutamente originali, non abbiamo voluto in nessuna parte cambiarli, quindi non incolpate la correzione di bozze. Ogni frase riportata è del tutto reale e non frutto di invenzione.

Tommaso Farina

MAMMA, HO RIUSCITO A CONIUGARE

“PERSONALE CHE NON PARLA ITALIANO. IL RAGAZZO DI COLORE CHE È VENUTO A PRENDERE LE COMANDE NON HA RIUSCITO A CONIUGARE UN VERBO”

SINDROME POST TRAUMATICA

“QUESTA RECENSIONE LA STO SCRIVENDO ALLE 3:40AM, SVEGLIO A BERE ACQUA PER L'ENNESIMA VOLTA DOPO ESSERMI VIOLENTATO (UNICO DEL GRUPPO) PER FINIRE DI MANGIARE ANCHE IL CORNICIONE”

VIDE 'O MARE QUANT'E' BELLO

“LA COSA PIÙ RIDICOLA IL PERSONALE! CAMERIERI CHE SI FERMANO IN SALA CON I CELLULARI IN MANO, BEVONO VICINO ALLE BOTTIGLIE, IN SALA A CANTARE CANZONI NEOMELODICHE... UN CAMERIERE SI È AFFACCIATO ALLA FINESTRA A PARLARE DEL MARE ECC...”

L'OCCHIO E' QUELLO CHE CONTA

“NON ABBIAMO PROVATO LE PIZZE MA NON AVEVANO UN ASPETTO INVITANTE”

CATTIVACCIO

“LUI SICURAMENTE SI RICORDERÀ DI ME PERCHÉ GENTILMENTE GLI HO CHIESTO IL NOME E GLI HO DETTO CHE LO TROVAVO PROPRIO ANTIPATICO E CHE SECONDO ME QUELLO NON ERA IL MESTIERE ADATTO A LUI”

FALSARI /1

“LA CARTA DEI VINI È FASULLA E SOPRATTUTTO NON TROVERETE MAI LE ANNATE INDICATE”

FALSARI /2

“IL CASSIERE RESTITUISCE DENARO FALSO E NON LO SA RICONOSCERE!!”



FALSARI /3

“PECCATO NON AVERE BANCONOTE FALSE CON CUI PAGARE IL CONTO”

JOBS ACT

“CONSIGLIO AL TITOLARE DI LICENZIARE IL CAMERIERE”

SCHERZI A PARTE

“PESSIMO CIBO, CONNOTATO DALLA VOGLIA DI PRENDERE IN GIRO IL CLIENTE”

LO SPIRITOSO

“A SEGUITO DELLE NOSTRE LAMENTELE, CI HANNO INSPIEGABILMENTE LEVATO DA SOTTO ANCHE IL TAVOLO E SIAMO RIMASTI A MANGIARE I DOLCI FLUTTUANDO NEL VUOTO”

CHI DICE DONNA DICE DANNO

“LE DONNE TI FANNO TORNARE ANCHE DOVE AVEVI GIURATO DI NON TORNARE”

ASTENERSI DIABETICI

“PERSONALE QUASI MIELOSO”

SEGRETERIA TELEFONICA

"PIZZA ASSOLUTAMENTE DELUDENTE,
PRATICAMENTE ASSENTE"

LA MAMMA E' SEMPRE LA MAMMA

"PIATTI CHE UNA MADRE DI CASA CUCINEREBBE
MOLTO PIÙ SAPORITI"

CORTESIE PER GLI OSPITI

"SUCCESSIVAMENTE INIZIA UN LITIGIO CON
UNO DEI COMMENSALI CIRCA UNA RICETTA,
DANDOGLI DEL MATTO!"

SUL REALISMO

"MENTRE MIO AMICO STAVA MANGIANDO IL
SECONDO IL CAMERIERI MI HAI PORTATO IL
DESSERT, VERAMENTE UNA COSA SUL REALE!"



IL FANTASMA DEL PIRATA BARBANERA

"NON HO APPREZZATO IL SIGNORE CON
LA BARBA NERA CHE DALLA CUCINA HA
RICHIAMATO IL CAMERIERE AD ALTA VOCE
DAVANTI A TUTTI!"

FINESTRINI ELETTRICI

"PIZZA MARGHERITA COTTA MALE CON
ACCESSORI SCADENTI"

FATE LA CARITA'

"GIRO DI AMARI [...] CI ASPETTAVAMO CHE
FOSSERO OFFERTI DALLA CASA E INVECE NO"

UOMO AVVISATO...

"IN UN EPOCA IN CUI SONO I SOCIAL A
COMANDARE BISOGNA STARE ANCORA PIU'
ALLEPRATI CARI SIGNORII!"

MOLTI I CHIAMATI, POCHI GLI ELETTI

"IL PIÙ GRANDE RAMMARICO È DI NON AVERE
LA PENNA DI UN BECKETT O DI UN KAFKA PER
DESCRIVERE AL MEGLIO LA SERATA"

OSTERIA LA FRANCESCANA /1

"SARANNO CAMBIATI I TEMPI, MA 50 ANNI FA
MIA NONNA AVEVA UNA TRATTORIA E SE AVESSE
SERVITO QUESTE PORZIONI CHIUDEVA DOPO 24
ORE"

OSTERIA LA FRANCESCANA /2

"NN RIESCO A CAPIRE XCHE LA GENTE VA A
MANGIARE IN UN POSTO COSÌ, SE LI SENTI
PARLARE SI LAMENTANO SEMPRE, XÒ SPENDERE
300 EURO X UNA MISERA CENA I SOLDI CI SONO
CHE VERGOGNA, SOLITI ITALIANI LAMENTINI"

NON APRITE QUELLA PORTA

"PER FARE PRIMA ED ENTRARE IN CUCINA
LA PORTA DELLA STESSA VENIVA APERTA A
PEDATE"

LUCI DELLA RIBALTA

"LO CHEF È UN TELEVISIONARO, PER DI PIÙ
SULL'EMITTENTE MENO ATTENDIBILE DEL
CONTINENTE"

RADICAL CHIC

"SE SIETE RADICAL CHIC, MANGIATE POCO, VI
PIACE FARE LA FILA E PAGARE TANTO PER UN
PANINO IN UN MERCATO: ANDATE"



E QUELLI SELVATICI?

"PASTA ADATTA SOLTANTO A CANI DOMESTICI"

SARA' STATA UNA FERRARI

"NEL MIO PANINO C'ERA UNA STRANA MACCHINA
ROSSA CHE NON ASSOMIGLIAVA PROPRIO ALLA
MOSTARDA"

GLI UOMINI PREFERISCONO LE BIONDE

"LA SIGNORA BIONDA TANTO SCORTESE E
MALEDUCATA CHE SEMBRAVA CI FACESSE UN
PIACERE A DARCI DA MANGIARE"

PARTICOLARI MARGINALI

"NON ENTRO NEMMENO NEL MERITO DELLA
QUALITÀ DEL CIBO"

LEI NON SA CHI SONO IO

"SIAMO BEN ABITUATI A FREQUENTARE
TRATTORIE E RISTORANTI A MILANO E
GRAZIE AI NOSTRI VIAGGI IN ALTRE CITTÀ
IN ITALIA E ALL'ESTERO - ABBIAMO QUINDI
UNA SUFFICIENTE ESPERIENZA PER POTER
VALUTARE"

CONGETTURA E CONFUTAZIONE

"CAMERIERE IMPROBABILE CHE CONFUTAVA LE
NOSTRE SCELTE"

AGILITY DOG

"ABBIAMO FATTO FATICA A RICONDURRE IL
PIATTO AL SUO PROPRIETARIO"

GOOGLE TRANSLATOR

"UNO DEI COMMENSALI HA PRESO UNA BUTTATA,
RESTITUITA, PERCHÉ SCUSA"

RACCOMANDATI

"CHIEDI LA FOCACCIA E LA CAMERIERA TI
RISPONDE CHE È FINITA MA PER TUTTO IL
PRANZO LA VEDI FAVORIRE I TAVOLI DI CLIENTI
CHE SEMBRANO ABITUALI"

MA LI ORDINA LO STESSO

"SONO STATI PORTATI IN TAVOLA CIBI CHE
ASSOLUTAMENTE NON MANGIO"

SCHIZOFRENIA

"APPREZZO LA CUCINA POVERA MA NON LA
MANGIO"

ARISTOTELE

"AVEVO AVUTO GIÀ A CENA LA SENSAZIONE
CHE DI CHEF IN CUCINA CE NE FOSSE SOLO LA
PRESENZA METAFISICA"

CHE TORNINO SUGLI URALI

"PIATTO CHE SI PUÒ PRESENTARE AI RUSSI CHE
AVEVAMO ACCANTO"

ASSOCONSUMATORI

"IO E LA MIA FAMIGLIA NON SIAMO STATI
TUTELATI"

t r e n d

A QUALCUNO PIACE BIANCO

Dalla viticoltura dell'Alto Adige, succosi Gewürztraminer e Sauvignon, ma anche Pinot Nero. Qui le cantine cooperative sono un modello virtuoso e d'eccellenza.

LDai confini della Penisola, ecco i bianchi da sogno. L'Alto Adige, terra col 100% di montagna nella sua geografia, è assai caro ai più smaliziati bevitori. Il Südtirol da sempre si contende col Friuli lo status di paradiso dei vini bianchi italiani. E le sue caratteristiche pedoclimatiche confermano tale vocazione. Ricordate l'annata 2002? Massì, quella terribile, quella che a Montalcino e a Barolo ha fatto sudare freddo. Ebbene: a Bolzano e dintorni, i produttori si fregavano le mani. Fu una strepitosa annata da bianchi, e qui il razzismo non c'entra niente.

In ogni caso, sarebbe un brutto errore dimenticare anche i vini da uva a bacca rossa, che hanno un carattere elegante, altero, montagnolo come pochi. Che dire del Lagrein, che arriva diritto filato dall'uva omonima, e che nell'operato di certe cantine ha risultati rimarchevoli? E i figli dell'umile uva schiava, come il Caldaro e il Santa Maddalena? E poi, il Pinot Nero, il top della raffinatezza, che sulle balze di Glen e di Mazzon consegue espressioni uniche al mondo. Ce n'è d'avanzo per godere parecchio, se consideriamo che esistono anche vini che non aderiscono alle Doc, come le meravigliose produzioni spumantistiche di Lorenz Martini, di Haderburg, di Arunda-Vivaldi.

Grandi cantine sociali

L'Alto Adige è il centro nevralgico di quelle che sono le cantine cooperative forse migliori in Italia. E' noto a tutti, per dire, il nome della Cantina di San Michele Appiano. Lì opera uno di quei maghi dell'enologia che sanno valorizzare ottime uve senza snaturarle, e trasformandole in un prodotto finito in tutto all'altezza della cura agronomica con cui i soci conferitori curano allo spasimo le loro viti, spesso in appezzamenti piccolissimi. Lo scorso ottobre, alla Milano Wine Week, Hans Terzer ha dimostrato, se ce ne fosse stato bisogno, la capacità d'invecchiamento dei



bianchi altoatesini: sei annate del suo Appius, l'uvaggio di Sauvignon, Pinot Grigio e Chardonnay (in certi anni, anche Pinot Bianco) che rappresenta un po' la summa del pensiero operativo dell'enotecnico. Il 2010, a nove anni di distanza, era vivace, elegante nella sua rotondità di frutto esotico e polposo, lievemente marcato dal legno. E gli altri, tutti diversi ed espressivi, con l'eccellenza di un 2013 d'annata abbastanza fresca, con uve raccolte a

fine settembre e capaci di dare un vino più agrumato, rinfrescante, strepitoso. Non demerita neppure la celeberrima linea Sanct Valentin, dall'ormai mitica etichetta chiara: Chardonnay, Sauvignon (un must) e Gewürztraminer, che è forse il vino che l'immaginario collettivo maggiormente accosta all'Alto Adige, sanno sempre il fatto loro.

Il Traminer che sa di Chanel

Un altro enologo di primario valore



è Willi Stürz. Lui è il responsabile di un'altra meravigliosa realtà produttiva: la Cantina di Termeno, per l'appunto a Termeno/Tramin, sulla Strada del Vino. Sono 170 le famiglie di agricoltori che conferiscono uve dai loro 270 ettari piantati a vigneto, affidandole alle capaci mani del mastro cantiniere. Che ne trae gioielli come il Traminer Nussbaumerhof, vino iconico della cantina: il 2018 è profumato e fascinoso come uno Chanel, porgendo

sentori di pietra focaia e rosa appassita. Di gran classe l'annata 2016 dello Chardonnay Riserva Troy (vuol dire "sentiero", in lingua ladina), elegantissimo e di grande scioltezza, senza inopportune pesantezze. Il Pinot Grigio Unterebner, varietà spesso sottovalutata, ha un 2017 quasi masticabile, sciropposo, ma con una spada vivida di acidità. E non dimentichiamo i rossi, come il Pinot Nero (anzi, Blauburgunder) Maglen: Maglen significa Mazzon + Glen, due zone vocatissime alla difficile uva borgognotta. Il 2017 è tutto un mirtillo freschissimo, montanaro, scorrevole. Tuttavia, ci sono altri due vini che ci piace ricordare ancora di più. Il primo è il Terminum: un Traminer a vendemmia tardiva, da fine pasto, di una dolcezza mai stucchevole, idoneo con un grande formaggio erborinato oppure con un foie gras, al pari dei blasonati colleghi dell'Alsazia. Il secondo è l'Epokale, il vino più ambizioso del lotto. Si tratta di un altro Traminer, che catturò il gradimento di Robert Parker, al punto da convincerlo ad affibbiargli i 100/100 di punteggio. Nel 2020 verrà commercializzato il 2013, che abbiamo provato in anteprima il novembre scorso: un mirabile equilibrio di residuo zuccherino e perfino di tannino, che è presente anche nei vini bianchi e che la moderna scuola enologica ama enfatizzare con discrezione.

Dal Lagrein al moscato rosa

Di un altro pezzo da novanta della regione, la Cantina di Bolzano, ab-

biamo già parlato su Luxury. Vi basti ricordare che nella sua modernissima installazione vede la luce lo stupendo Lagrein Riserva Taber: le colline bolzanine sono l'habitat storico del vitigno, trattato con mano sicura da Stephan Filippi. Altro vino memorabile è il Santa Maddalena Classico Riserva Moar, anche lui adeguato testimonio di una fedeltà alla tipicità che non viene mai meno. Due piccole perle sono poi i vini da fine pasto: il Moscato Rosa Rosis, e il Moscato Giallo Passito Vinalia, che vincono la scommessa d'essere dolci e carezzevoli senza stancare.

Se vi piace stupirvi con bianchi a lunga maturazione, la Cantina di Terlano è il vostro indirizzo. Sotto l'egida di Sebastian Stocker (mancato nel 2017) e ora di Rudi Kofler, gli Chardonnay e i Pinot Bianco di questa cantina sono il prototipo della bottiglia longeva e inattesa: il Terlano del 1991 è tuttora vivace come un bambino, ma non demeritano neppure le bottiglie più recenti.

Altri produttori? Segnatevi Hofstätter (Pinot Nero S. Urbano Barthenau), Franz Haas (Moscato Rosa), Manincor (Sauvignon Tannenberg, da uve da agricoltura biodinamica), Falkenstein (un Riesling della sottozona Val Venosta, appuntito e profumato di sedano), Abbazia di Novacella (dei padri agostiniani, con vini tipici della Valle Isarco, quali Kerner, Sylvaner, Veltliner). E svariati altri. C'è davvero di che divertirsi, tra queste montagne.

Tommaso Farina

**ACETIFICIO MENGAZZOLI
AMEA XX - ACETO DI MELE,
BALSAMICO DI MELA**

L'aceto di mele biologico Mengazzoli è caratterizzato da uno spiccato aroma agrodolce e fruttato, da una palpabilità vellutata. Ottenuto dalla preparazione con succo di mele biologiche concentrato, fermentato in modo naturale e statico in barriques e lasciato maturare per un lungo periodo per ottenere una trasformazione diretta degli zuccheri in acido acetico e creare così un'acidità meno pungente e un giusto equilibrio con i residui zuccherini della materia prima. Adatto per risotti con erbe e frutta, carni bianche di vitello grigliate e al forno, bolliti di carne e verdure. Piacevole su gelati e macedonie. Particolarmente adatto per strudel di mele e torte con frutta secca.

www.mengazzoli.it



**ACETAIA MUSSINI
ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP**

L'originalità di Mussini è nella storia dei suoi fondatori: due cugini per parte di madre che, cresciuti nelle campagne modenesi e accomunati da un percorso professionale nel mondo ceramico, a un certo punto sentono forte la voglia di indipendenza e il desiderio di riappropriarsi di una terra e di una cultura che hanno moltissimo da offrire in termini di qualità di vita, non solo a loro ma anche al resto del mondo. Prende così il via un'attività commerciale con il nome delle madri 'Mussini', che già dal 1909 erano dedite alla produzione di Aceto Balsamico di Modena nell'acetaia di famiglia, a Magreta.

L'aceto balsamico di Modena Igp firmato Mussini si contraddistingue per il colore bruno e inteso, il profumo persistente e gradevolmente acetico, il sapore agrodolce ed equilibrato: un carattere forte, dato da un'acidità spiccata al 6%. L'ideale per dare una marcia in più a verdure crude o cotte, salumi, formaggi, carni, omelette, macedonie e, naturalmente, insalate.

www.mussini.it



**CARANDINI
EMILIO ORO - ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP DENSO**

Nel corso dei secoli, la Famiglia Carandini ha saputo coniugare l'antica sapienza tramandata di generazione in generazione con le tecnologie produttive più moderne. La scelta degli ingredienti, la maturazione, il lento invecchiamento in differenti botti di differenti essenze: alla sapienza dei nostri ricettari e alla passione dei nostri uomini abbiamo aggiunto tecnica, efficienza produttiva e managerialità. A Emilio dobbiamo il nostro saper fare, l'evoluzione dei nostri prodotti e la visione della nostra azienda. La passione e la dedizione, così come la ricerca della perfezione in ogni dettaglio. Proprio come lui, Emilio Oro vuole fare la differenza in fatto di gusto. Ha una consistenza cremosa grazie all'alta densità, un colore bruno e un sapore ricco e bilanciato. E' un balsamico di grande versatilità e diventa il compagno perfetto in cucina sia in cottura che come condimento gourmet. Una nota armonica e ben bilanciata, una corposità intensa e calda rendono Emilio Oro Carandini l'aceto balsamico di Modena ideale da portare in tavola per un'esperienza gourmet.

www.carandini.it



**ACETAIA GUERZONI
ACETO BALSAMICO BIOLOGICO E BIODINAMICO ORO**

Il 2019 è stato un anno di svolta per nostra Acetaia Biodinamica, dopo quasi 40 anni abbiamo una nuova sede produttiva; e per festeggiare abbiamo rinnovato il contenitore del nostro prodotto più apprezzato: l'Aceto Balsamico di Modena Igp Biologico Biodinamico Oro. La nuova bottiglia, con un design unico, contiene il nostro condimento; denso biodinamico e certificato dal 1984. Il disegno personalizzato del nostro marchio, che prende gli elementi essenziali della nostra storia, ci porta ad una visione moderna, originale, senza plastica. Il nostro prodotto riposa in botti realizzate con pregiate selezioni di legni che, unite al tempo, lo rendono denso e profumato oltre che agrodolce; un abbinamento perfetto per carne, formaggi e verdure cotte.

www.guerzoni.com



**VARVELLO
MONOVITIGNI VARVELLO**

Solo dalla profonda conoscenza e dalla selezione dei grandi vini potevano nascere i grandi aceti di casa Varvello. Un'azienda tutta italiana, giunta ormai alla quarta generazione di imprenditori, che ha costruito i suoi successi unendo alla tradizione una continua innovazione. Proprio da queste premesse hanno preso vita le nuove linee di produzione di aceto Varvello ricavate dai vini italiani più conosciuti nel mondo: il Barolo e il Barbaresco, il Prosecco (da cui poi nasce anche il Bellini), il Pinot Grigio.

Sono espressioni uniche di un modo evoluto e moderno di intendere la produzione dell'aceto che vengono incontro ai cambiamenti del mercato e ai trend alimentari emergenti. Ecco allora che accanto all'aceto fanno la loro comparsa i condimenti e le ulteriori produzioni di Aceto Rosè e Aceto Bellini. Nuove referenze per nuovi consumatori e nuove opportunità di crescita industriale, nel pieno rispetto della più alta sostenibilità e qualità possibile, fiori all'occhiello di casa Varvello.

www.acetovarvello.com

Quando ti vedi col solito
gruppo di sognatori, c'è.



Perchè fa parte di te.

Dolce, naturale, leggero ma gustoso: è facile capire perché in ogni momento della tua vita non manchi mai Prosciutto di Parma. Un'eccellenza DOP garantita dal Consorzio.

PROSCIUTTO DI PARMA. NON È CRUDO, È DI PARMA.

**MOLINO PEILA
FARINE DI LEGUMI BIO
GLUTEN FREE**

Da una passione lunga oltre 90 anni, il Molino Peila produce farine e semilavorati per le aziende, nelle linee bio e tradizionali, tutte senza glutine, senza allergeni, né Ogm. Nell'ampia gamma di prodotti, segnaliamo le farine di legumi bio naturalmente prive di glutine, particolarmente richieste dal canale della ristorazione per la preparazione di specialità alimentari e panificati che vanno a soddisfare le esigenze del consumatore moderno. La Farina di piselli verdi bio, ad esempio, porta con sé le proprietà benefiche di questi legumi ed è caratterizzata da un maggior contenuto proteico rispetto alle farine di cereali più classiche. Se la destinazione culinaria 'tradizionale' della farina di piselli è la preparazione di zuppe, oggi è sempre più utilizzata nella formulazione di pane e analoghi, alimenti per vegani e alimenti dietetici. Anche la Farina di lenticchie rosse bio vanta un alto contenuto proteico, ma a differenze di quella di piselli, è particolarmente indicata per la preparazione di impasti per pane, pizza, crêpes e plumcake salati. Infine, la Farina di ceci bio è un ingrediente apprezzato per il suo alto contenuto di fibre e proteine. Spesso è utilizzata come alternativa alla farina di grano per impasti gluten-free, ma viene usata anche come ingrediente base di molte ricette tipiche delle cucine regionali italiane e straniere.

www.molinopeila.it



**MOLINO SPADONI
FARINA DI GRANO TENERO
TIPO '1' MACINATA A PIETRA
W200 E W300**

Molino Spadoni presenta la Farina di grano tenero tipo '1' macinata a pietra W200, adatta alle preparazioni a breve lievitazione, come pani di varia qualità per arricchire il cestino in tavola e la Farina di grano tenero tipo '1' macinata a pietra W300, indicata per preparazioni a media-lunga lievitazione come pizze, focacce e pani. Con la macina a pietra la molitura avviene a una velocità molto più bassa, il che permette di mantenere costante la temperatura della farina durante tutto il processo, senza che arrivi a surriscaldarsi perdendo le proprietà benefiche del chicco, ma anche il gusto e il profumo tipici. Risulta quindi una farina particolarmente ricca a livello nutrizionale e organolettico.

Le due tipologie di farina hanno una consistenza corposa che permette di preparare pizze croccanti e rustiche con il tipico cornicione ben lievitato ed alveolato. Sono comunque versatili e possono essere impiegate in vari modi in cucina, per la preparazione di pizza soffice tradizionale e per preparazioni gourmet, esprimendo tutta la ricchezza olfattiva dell'impasto nei diversi tipi di panificati. Entrambe le proposte sono destinate al canale ristorazione, proposte in sacchi carta da 25 kg.

www.molinospadoni.it



**MOLINO DALLAGIOVANNA
LEDIVINE**

LeDivine è la nuova linea di farine da grano italiano ispirata al cinema italiano e all'universo femminile, in tre varianti di Tipo 00 - Sofia, Monica e Anna- ideali per tutte le esigenze del professionista. LeDivine nascono da una selezione di grani pregiati italiani coltivati ad hoc, grazie ad accordi diretti tra il Molino Dallagiovanna e gli agricoltori che percepiscono così un riconoscimento economico aggiuntivo per produrre un grano pregiato per i professionisti dell'Arte Bianca, che altrimenti avrebbe una rendita bassa per il comparto agricolo. Questi grani vengono selezionati per tipologia e performance e grazie al metodo di macinazione lento e a freddo si ottengono farine che esaltano il sentore aromatico di ogni singolo ingrediente utilizzato nelle preparazioni dei professionisti. Nascono così Sofia, Monica e Anna, straordinarie farine di grano tenero 00. Anna è una farina per prodotti a lunga lievitazione, è perfetta per biga e Lievito Madre, pizze e focacce, panettoni e colombe, brioche e croissant. Monica eccelle nella media lievitazione per ottenere il massimo della fragranza dal pane, dalla pizza, dalla pasta sfoglia e dalle veneziane. Sofia è ideale per brevi lievitazioni quindi per cracker, pasta frolla, pan di spagna, plum cake e bigné.

www.dallagiovanna.it



**MOLINO VIGEVANO
LINEA FARINE PER LA
RISTORAZIONE**

Molino Vigevano 1936, da sempre impegnato a portare l'eccellenza nell'arte bianca, attraverso farine professionali con germe di grano vitale, pressato a freddo e macinato a pietra secondo un esclusivo brevetto, dedicate ai segmenti Pizzeria, Pasticceria e Panetteria, lancia una nuova linea: Le Farine per la Ristorazione. Ne fanno parte quattro prodotti: farina di grano tenero per pasta fresca, farina di Mais Antico - Mais Corvino, farina per frittiture e farina multiuso. Tra queste, la 'Farina di grano tenero per pasta' nasce dalla selezione di grani pregiati e germe di grano vitale che dona ai prodotti finiti elasticità, un tipico colore chiaro costante, aroma e gusto tradizionali. La 'Farina di Mais Antico', invece, ha un colore e una texture puntinata di nero, fra il giallo acceso e l'arancione. Unica nel suo genere, questa farina vanta antiossidanti che superano di 20 volte quelli presenti nel mais tradizionale, con il 50% in più di proteine e il 20% in meno di carboidrati. È ideale per impasti alternativi di pane e pizza, ma anche per polenta.

molinovigevano.com



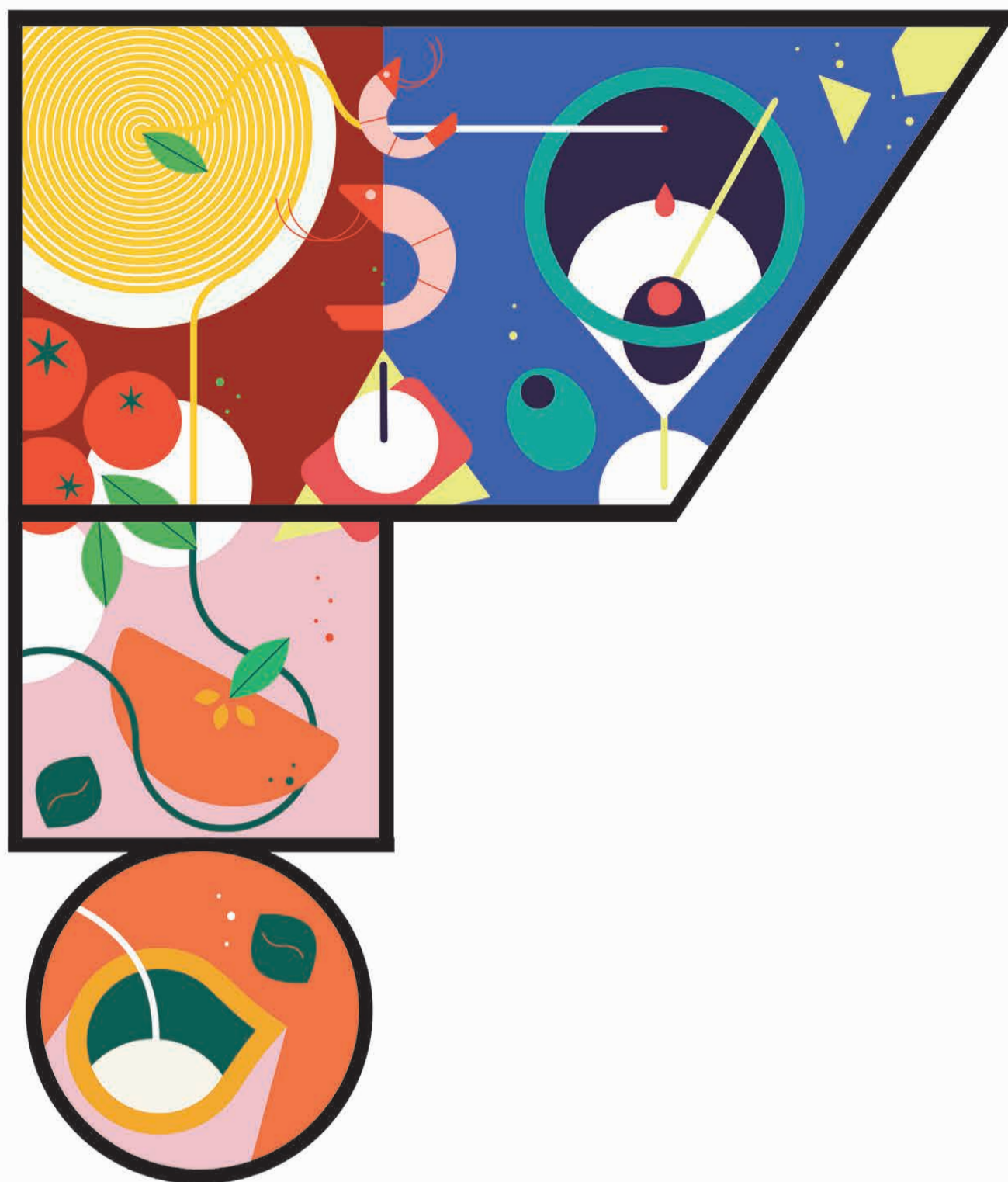
**MOLINI PIVETTI
ROSA - FARINA IDEALE
PER PASTA FRESCA**

Punto di riferimento importante per i professionisti più esigenti del settore molitorio sin dal 1875, Molini Pivetti vanta un ampio catalogo di farine pensate per la ristorazione in genere e per i maestri pastai.

Tra queste segnaliamo 'Rosa', una farina pensata per la produzione di pasta fresca tradizionale, ripiena e all'uovo. 'Rosa' è infatti una farina di grano tenero perfetta per essere lavorata sia a mano che a macchina, consente di ottenere impasti all'uovo sempre gialli e brillanti, con un colore intenso che si mantiene tale anche dopo giorni, senza mai ingrigire. Ideale per la ristorazione, resiste alla doppia cottura e all'abbattimento. Questa tipologia di farina è disponibile in sacco da 25 e da 5 chili, e vanta una shelf life di 270 giorni per il pacco grande e di 365 giorni per la confezione più piccola.

www.molinipivetti.it





FLAVOR

THE PREMIUM HO.RE.CA. TRADE EVENT

BREAK & BREAKFAST / LUNCH & DINNER / APPETIZER & AFTER

FIRENZE FORTEZZA DA BASSO 4-6 OCTOBER 2020

WWW.FLAVORFIRENZE.COM

A PROJECT BY



PITTI IMMAGINE





UN'IMPROVVISA ESPLOSIONE DI SAPORE

SOLO TRADIZIONE, NEI POCCHI INGREDIENTI DI SEMPRE: CARNE SELEZIONATA, SALE, AROMI NATURALI E L'ARIA PURA DELLA VALLATA DEL FIUME SAMOGGIA. **SOLO PASSIONE**, NELLE NOSTRE MANI CHE CON L'AUSILIO DI MODERNE TECNOLOGIE PROVVEDONO ALLE FASI DI LAVORAZIONE. **SOLO PAZIENZA**, NELLA STAGIONATURA LENTA E RISPETTOSA DELLA NATURA E DEI SUOI TEMPI, SONO "SOLO" QUESTI I SEGRETI DELLA PANCETTA, DEL GUANCIALE E DEL LONZARDO MONTEVECCHIO, SEMPLICEMENTE INEBRIANTI GRAZIE AL PROFUMO INTENSO MA DAL SAPORE DELICATO, CHE LI RENDE COMPAGNI PERFETTI DI OGNI INGREDIENTE.



PANCETTA AL PEPE ROSA LONZARDO DOLCE PANCETTA AL PEPERONCINO GUANCIALE AL PEPE NERO PANCETTA AFFUMICATA LONZARDO DOLCE GUANCIALE AL PEPERONCINO LONZARDO AFFUMICATO PANCETTA AL PEPE NERO GUANCIALE AL PEPE ROSA



Prosciuttificio Montevecchio