LA RIVISTA PER RESPONSABILI ACQUISTI, CHEF E SOMMELIER DELLE GRANDI CATENE ALBERGHIERE E DEI RISTORANTI DI LUSSO

2020 - NUMERO #10

• LUXURY •
FOOD & BEVERAGE
Magazine

DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

"Le bresaole non sono tutte uguali"

Specializzata nelle tipicità del territorio, Paganoni vanta un ricco catalogo di prodotti. Solo da carni selezionate con cura. L'ultima novità è la pregiata Wagyu, lavorata rigorosamente fresca.

DA SINISTRA: NICOLA, PARIDE E RICCARDO PAGANONI

Editore: Edizioni Turbo srl - Palazzo di Vetro - Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB) - tel. +39 0362 604463/4/5 - fax: +39 0362 604616 - Registrazione al Trib. di Milano n. 202 dell'11 settembre 2019 - Periodico mensile
Poste Italiane S.P.A. - Spedizione Abbonamento Postale D.L. 353/2003 Conv. in L.46/2004 Art. 1 - Comma 1 - LO/MI - Stampa: Alphaprint - Busto Arsizio (VA) - Una copia 4,00 euro - In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi.

FACE TO FACE
"PORTIAMO CONTE IN TRIBUNALE". FIRMATO GIANFRANCO VISSANI

SPECIALE ACQUA
NON DI SOLO VINO VIVE L'UOMO

INCHIESTA
VENDEMMIA 2020: UN'OTTIMA ANNATA

editoriale

E' ORA DI RIACCENDERE IL CERVELLO

"Non ce n'è Còviddi!". La lapidaria sentenza della signora di Mondello, che è a prendere il sole sulla spiaggia palermitana e spiega agli inviati televisivi attoniti qual è la sua percezione, in piena estate, del fenomeno Coronavirus, è tuttora scolpita nella memoria di molti. E per molti, quella plateale sicurezza, rivelatasi purtroppo infondata, è diventata l'epitome stessa di un'ignoranza sempliciotta, da prendere in giro. E magari si fossero limitati a prenderla in giro, la signora Angela. Poco tempo fa, è stata di nuovo intervistata. E Angela ha spiegato che no, non era "negazionista", per usare un termine alla moda. Che non intendeva dire che il virus non esistesse del tutto, ma soltanto che in quel momento la sua percezione era labile.

E perché questa nuova intervista, questa spiegazione? Perché alla signora, via social network, è arrivato di tutto. Persino minacce di morte. Fortuna che il Coronavirus ci avrebbe resi tutti migliori, come mesi fa oracolavano cantanti e personaggi tv in vena di predicozzi mielosi. Sarà. Fatto sta che Angela da Mondello è stata minacciata.

Al che, viene spontanea una domanda. Ma se tutti quelli che hanno buttato via tempo ed energie cerebrali e materiali nel fare le loro guerre sante sui social network ci avessero messo lo stesso impegno a cercare di tenere in piedi l'Italia, saremmo davvero così in crisi? I poltronisti da Twitter, quelli con la tredicesima, la quattordicesima mensilità e le vacanze pagate, lo sanno che mentre loro stavano a casa, in certi casi senza nemmeno lavorare in smart working, certi loro connazionali per stare a galla e per sopravvivere hanno dovuto intaccare i risparmi accumulati da una vita e serbati "pei dì futuri, tenebrosi e oscuri", come diceva Schaunard nella Bohème di Puccini? Tra loro, i ristoratori, come tutti sappiamo. I familiari di Luca Vanni, il ristoratore di Firenze che si è tolto la vita, angosciato e spaventato per l'ecatombe anche economica causata dal virus, resterebbero impietriti nel leggere che c'è chi augura la morte a qualcuno solo perché esprime il suo pensiero in modo rozzo, sgrammaticato e pressapochista.

L'atteggiamento di questi gendarmi e giustizieri da social con lo scolapasta in testa non serve a nulla. Serve di più l'esempio di chi si mette a lavorare, magari stando zitto e provando solo a risollevare le sorti non solo di un settore come la ristorazione, ma di un intero Paese, che si chiede a che punto è la notte. Secondo la docente dello Iulm e consulente di TradeLab Rita Clivio, nel lungo periodo un mercato come quello della ristorazione, che negli ultimi anni ha sempre registrato le performance migliori, è destinato a crescere, ma solo se sostenuto da una buona e strutturata gestione manageriale. Secondo la Clivio, la pandemia finirà e i driver che afferiscono al "fuori casa" (socialità, gratificazione, esperienza) torneranno a essere determinanti. Rimane il fatto che, nel breve, la situazione rimane critica, perché la ristorazione è stata uno dei settori più duramente colpiti. Per superare questo scoglio occorrono resilienza, flessibilità, selettività, posizionamento distintivo e naturalmente una formazione che supporta nel fare tutto questo: fin qui, Rita Clivio. E sono le cose che diciamo sempre anche noi. Riaccendiamo il cervello.

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.10 - 2020 Periodico mensile - Registrazione al Trib. di Milano n° 203 dell'11 settembre 2019
Edizioni Turbo Srl n° iscrizione ROC11158 del 21 aprile 2005

Prezzo di una copia 1,55 euro - arretrati 7,55 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l'Italia 25,00 euro via ordinaria.

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

Copyright Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della rivista può essere riprodotta in qualsiasi forma o rielaborata con l'uso di sistemi elettronici, o riprodotta, o diffusa, senza l'autorizzazione scritta dell'editore. Manoscritti e foto, anche se non pubblicati, non vengono restituiti. la redazione si è curata di ottenere il copyright delle immagini pubblicate, nel caso in cui ciò non sia stato possibile, l'editore è a disposizione degli aventi diritto per regolare eventuali spettanze.

Pubblicazioni Edizioni Turbo
Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, DS DolciSalati & Consumi, Vini & Consumi, Bio & Consumi, Bio & Consumi Green Lifestyle, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, b2B beautyToBusiness, MC Media Contents, Odeon Magazine, Gamestore Magazine, HiTech Magazine, TGTuttogiocattoli, www.alimentando.info, www.hitechweb.info, www.technospia.it.

Chiuso in redazione il 25 settembre 2020

ALIMENTANDO
IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE
www.alimentando.info

tespi mediagroup
www.tespi.net

menu

COVER
"LE BRESAOLE NON SONO TUTTE UGUALI"

DA SINISTRA: NICOLA, PARIDE E RICCARDO PAGANONI

11

FACE TO FACE

"PORTIAMO CONTE IN TRIBUNALE". FIRMATO GIANFRANCO VISSANI

12-13

A CASA DI...
CRUDO DI CUNEO: DAI NORCINI PIEMONTESI AI GRANDI CHEF

28

LO STUPIDARIO
TRIPADVISOR E I NUOVI MOSTRI...

36-37

ZOOM
IL VALORE DEL TEMPO

26

INCURSIONI
IL MIO REGNO PER UN PIZZOCCHERO

34

A CASA DI ...
TIPICITÀ EMILIANE FIRMATE DEVODIER

14

SPECIALE ACQUA
NON DI SOLO VINO VIVE L'UOMO

16-18

L'INTERVISTA
MATTEO BERTI: "IN CUCINA, GUAI A CHI MOLLA!

24-25

FOCUS ON
3 MILIONI PER BAROLO E BORGOGNA, CHI OFFRE DI PIÙ?

30

INCHIESTA
VENDEMMIA 2020: UN'OTTIMA ANNATA

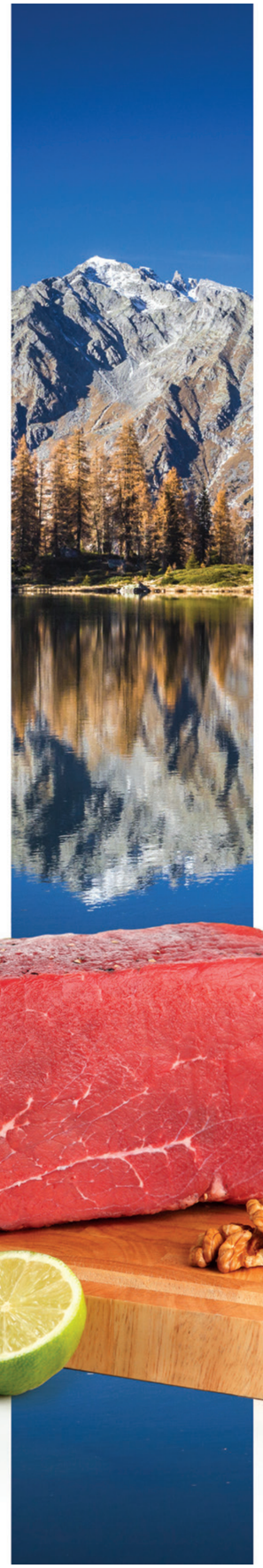
32-33

ZOOM
LE VITTIME ILLUSTRI DELLA MILANO DA MANGIARE

22

Salumificio VAL RENDENA 1947

Carne Salada: "figlia" del Trentino.



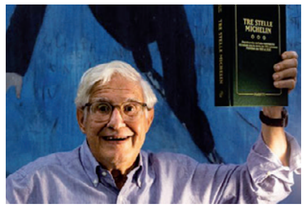
In Trentino, terra che custodisce accuratamente le proprie tradizioni, nasce un prodotto ricco di profumi e dal sapore morbido e delicato, la Carne Salada.
Un'eccellenza gastronomica marchiata Qualità Trentino che abbiamo scelto di produrre utilizzando unicamente fese fresche di bovino adulto, sale puro di Sicilia, erbe aromatiche e spezie naturali.
La Carne Salada può essere consumata in vari modi: a carpaccio o scottata alla piastra, abbinata a frutta, verdura e formaggi. Lasciatevi ispirare dalle ricette che trovate sul nostro nuovo sito web!

QUALITÀ TRENTINO

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

Scopri la nostra Carne Salada nel servizio TV di Melaverde su Canale 5

MAURIZIO CAMPIVERDI: "I TRISTELLATI? OGGI SONO TROPPI"



"Una piramide qualitativa non può avere un vertice sul quale siedono 140 ristoranti. Una metà sarebbe più che giusta", afferma in un'intervista al Sole 24 Ore Maurizio Campiverdi, accademico della cucina e collezionista di menù (da 60 anni gira per i ristoranti stellati di tutto il mondo), a proposito del numero di tristellati oggi esistenti. "Chiariamo, non c'è nessun tristellato che non si possa definire un ottimo ristorante, ma fra l'essere un buon ristorante ed essere meritevole delle tre stelle ce ne passa". Il discorso dell'esperto, però, si applica in misura minore all'Italia, infatti afferma: "I francesi sono sempre selettivi nei confronti dei nostri ristoratori, quindi la cifra di 11 per l'Italia ritengo sia appropriata".

NASCE LA CERTIFICAZIONE CEC PER RICONOSCERE LE COMPETENZE PROFESSIONALI DEGLI EXECUTIVE CHEF

Nasce il progetto Executive chef ad honorem certificato – Cec. Si tratta della prima certificazione in Italia per riconoscere le specificità della professione dell'executive chef e creare una rete a supporto degli imprenditori della ristorazione. La figura dell'executive chef è infatti dotata di specifiche competenze gestionali e finanziarie, fondamentali per il coordinamento delle cucine. Ideata da Roberto Dal Seno, executive chef del San Clemente Palace Kempinski di Venezia e formatore, e da Roberto Carcangiu, direttore didattico di Congusto Gourmet Institute e presidente Apci, la certificazione viene rilasciata a seguito di specifiche prove sul campo, testate e valutate da una commissione di esperti del settore legate ad ambiti differenti (chef stellati, executive chef di comprovata esperienza, esperti di Haccp, giornalisti di settore, wedding planner, sommelier e altri professionisti). Il progetto non ha scopo di lucro e per la sua completa istituzionalizzazione richiede il supporto del ministero del Lavoro e di quello dell'Istruzione in primis, ma anche di altri attori istituzionali, come la Camera di commercio, le federazioni di categoria quali Fic e Federalberghi, Confindustria sezione Turismo, scuola alberghiera pubblica o privata, rappresentanza sindacale.

LA SCOMPARSA DI PIERRE TROISGROS, PADRE DELLA MODERNA CUCINA FRANCESE

Se n'è andato, il 23 settembre, all'età di 92 anni, Pierre Troisgros, uno dei più grandi chef francesi. Insieme al fratello Jean, ha rivoluzionato la cucina francese con piatti creativi, ma semplici: dal salmone all'acetosa, al manzo al Fleurie, alla terrine di verdure Olympe. All'inizio degli anni '50 rileva l'attività di ristorazione di famiglia, che già nel 1955 ottiene la prima stella Michelin. Negli anni il ristorante, presto rinominato Les frères Troisgros, arriva a ottenerne tre, confermate fino a oggi: un record. Nel 1972, il locale viene insignito anche del titolo di Miglior ristorante del mondo della guida Gault Millau. Pierre Troisgros, insieme a Joel Robuchon, Paul Bocuse e Michel Guérard, è considerato tra i padri della moderna cucina francese, avendo dato vita e codificato la Nouvelle Cuisine.

EMANUELE PETROSINO APPRODA AL BIANCA SUL LAGO A OGGIONO (LC)

IL RISTORANTE BIANCA

Dopo il suo addio alle cucine de I Portici di Bologna, arriva l'annuncio della nuova avventura professionale che Emanuele Petrosino sta per intraprendere. Il cuciniere, riconosciuto dalla Guida Michelin come 'Giovane chef dell'anno' sarà il nuovo executive chef del Bianca sul Lago, il ristorante del relais di lusso locato in Alta Brianza, a Oggiono (Lc). Classe 1986, Petrosino ha lavorato in diverse cucine pluristellate, inclusa quella del Piazza Duomo di Alba a Bologna, poi, il primo incarico come executive chef e il merito di aver riconfermato la stella Michelin del ristorante. Al Bianca, a Petrosino spetterà il compito di creare i piatti del ristorante gourmet, ma anche quelli del bistrot Drop, degli eventi e delle colazioni per gli ospiti del relais.

IL 20-25% DEI RISTORANTI MILANESI POTREBBE CHIUDERE

L'impatto del Covid sulla ristorazione stellata milanese continua a farsi sentire. Pesano lo scarso numero di turisti e lo smart working. Come riporta ItaliaOggi, per esempio, Carlo e Camilla in Duomo attenderà ancora qualche settimana. Tra i luoghi più in sofferenza troviamo la Galleria. Come spiega Pier Antonio Galli, gestore del ristorante Galleria: "Non siamo per nulla fiduciosi. Nel centro storico c'è ancora poca gente, non ci sono i turisti, con la Scala ancora chiusa e gli uffici del centro semivuoti causa lavoro da casa". E potrebbe non bastare la decisione del Comune di sospendere i canoni di affitto fino alla fine di settembre: "I mesi invernali potrebbero essere critici, perchè sono i mesi della stagione influenzale, quindi è difficile che ci sia una ripresa dell'arrivo dei turisti in città", conclude Galli. Anche City Life ha i suoi problemi, dove lo chef Filippo La Mantia ha annunciato la chiusura a dicembre del suo locale, in attesa di trovarne uno più piccolo. Naturalmente ci sono anche delle aperture in vista, dato che la ristorazione è un settore molto dinamico. Ma resta il fatto che, secondo le previsioni di Cesare Battisti, chef del Ratanà, a Milano chiuderà il 20-25% delle attività. Quindi è ragionevole aspettarsi che i quasi 6mila ristoranti presenti nel capoluogo lombardo diventino circa 5mila a fine 2021.

LA DOC DI MATELICA RINUNCIA AL BRAND VERDICCHIO

La piccola Doc di Matelica (1,8 milioni di bottiglie prodotte nel 2019) rinuncia al nome 'verdicchio' in etichetta. A deciderlo le 17 aziende coinvolte, che ora attendono di avviare l'iter per avere l'approvazione da parte di Regione, ministero e Ue. "Non vogliamo fare guerra di campanili – chiarisce Centocanti, presidente dell'Istituto marchigiano di tutela vini – ma rivendicare un brand, quest'anno scoperto dagli enoturisti italiani, nella convinzione che sia un grandissimo vino. Sappiamo che nel breve periodo potrebbe metterci in difficoltà perdere il focus sul Verdicchio, ma sul lungo periodo possiamo far valere l'identità forte del nostro territorio se lavoriamo bene". Secondo l'indagine Nomisma-Wine Monitor, l'autoctono marchigiano è presente nell'83% delle carte dei vini dell'alta ristorazione.

L'ENOGASTRONOMIA ITALIANA MIGLIORA LA REPUTAZIONE DEL PAESE NEL MONDO. E VALE IL 25% DEL PIL

Con 44,6 miliardi di euro di prodotti esportati nel mondo nel 2019, l'enogastronomia made in Italy pesa per il 25% sul Pil. Un comparto che dà grande lustro al nostro Paese, come sottolinea Reputation Review n° 22. Una pubblicazione Mediolanum Editori che studia in modo scientifico la reputazione e il suo valore. A delineare la 'reputation' del settore, il racconto e le riflessioni di alcuni suoi grandi protagonisti. A cominciare dal fondatore di Eataly, Oscar Farinetti, passando per lo chef 7 stelle Michelin Bruno Barbieri e il presidente e ad del pastificio Rummo, Cosimo Rummo. "Farinetti, Barbieri e Rummo sono tre esempi diversi di 'reputazione del ceo' riversata sul brand", Spiega Davide Ippolito, curatore di Reputation Review e autore del libro Reputazione capitale del terzo millennio. "Sono come il mago Houdini, il mago più famoso di tutti i tempi. Houdini divenne famoso per il suo numero di escapologia, liberandosi da una camicia di forza a 50 metri di altezza. Tutti i maghi all'epoca sapevano fare quel trucco, alcuni dicevano anche che fatto così fosse più facile, ma di loro non ricordiamo il nome e Houdini ancora oggi è ricordato come il mago più bravo del mondo. Houdini già allora aveva capito l'importanza della percezione nella costruzione di una reputazione".

COVIVIO COMPLETA L'ACQUISIZIONE DI OTTO HOTEL DI LUSSO THE DEDICA ANTHOLOGY

Si chiude l'operazione sugli hotel The Dedica Anthology di proprietà del fondo americano Varde. Dopo un anno di trattative, Covivio Hotels, divisione dedicata al settore alberghiero dell'agenzia immobiliare francese Covivio, acquista da Varde Partners il portafoglio di prestigiosi hotel per la cifra di 573 milioni di euro, definita con l'accordo preliminare di fine 2019. Il portafoglio include otto alberghi, alcuni iconici, della catena di lusso The Dedica Anthology. Le strutture sono dislocate a Roma, Firenze e Venezia, ma anche Nizza,Praga e Budapest. Si tratta in particolare del Palazzo Naiadi a Roma, del Carlo IV di Praga, dell'Hotel Plaza a Nice e del New York Palace di Budapest. Le strutture saranno gestite da Gruppo Nh Hotel, che li avrà in gestione per i prossimi 15 anni, con l'opzione di estendere la durata della concessione a 30. Secondo quanto si legge in una nota del Gruppo, Covivio sta perseguendo un programma di lavori da 86 milioni di euro per l'intero portafoglio, che presenta importanti potenzialità di crescita. Sei alberghi sono attualmente aperti, sebbene siano in corso lavori per il cambio di insegna. Mentre le strutture di Firenze e Nizza stanno subendo opere di restauro e apriranno, rispettivamente, entro la fine del 2020 e nel secondo semestre del 2021.

SARTORI: FRANCESCO DE ALESSI NUOVO DIRETTORE COMMERCIALE E MARKETING

FRANCESCO DE ALESSI

Francesco De Alessi è il nuovo direttore commerciale e marketing della casa vinicola Sartori, dal 1898 fra gli ambasciatori italiani nel mondo dei grandi rossi della valpolicella e dei doc veronesi. De Alessi proviene da un'esperienza di 14 anni nel gruppo Santa Margherita, dove ha ricoperto il ruolo di direttore export globale negli ultimi quattro anni. Andrea Sartori, presidente della casa vinicola, commenta la notizia confermando che: "Francesco darà sicuramente un grandissimo valore aggiunto per perseguire obiettivi ancora più ambiziosi con il nostro brand".

CALUGI (FIPE-CONFCOMMERCIO): "I RISTORANTI ITALIANI SONO SICURI"

"I nostri ristoranti sono un luogo sicuro, lo dimostra il fatto che questa estate, in cui l'affluenza in certi luoghi è stata significativa, non si sono segnalate criticità", afferma Roberto Calugi, direttore generale di Fipe-Confcommercio. In una nota della federazione viene ribadita la sicurezza dei ristoranti italiani con riferimento al risultato di una ricerca statunitense, secondo cui il rischio di contagio da Coronavirus aumenterebbe tra i frequentatori di ristoranti. "Questa ricerca è stata realizzata su 150 casi: direi che non occorre essere luminari di scienza statistica per dire che 150 casi sono un campione assolutamente scarso e poco significativo sul quale non è possibile formulare alcuna considerazione di carattere generale", spiega il virologo Francesco Spinazzola. "Inoltre, la ricerca si è svolta in alcune città degli Stati Uniti, dove la maggior parte dei ristornati è all'interno di grandi centri commerciali ed è quindi avventuroso affermare che il contagio sia avvenuto nel ristorante o in altro esercizio commerciale. Negli Stati Uniti, tra l'altro, non sono state applicate in maniera omogenea tutte le regole e le limitazioni come invece è avvenuto in Italia".

flash

ALBERGHI, AFFARI IN CALO TRA IL 70 E IL 90%

L'indagine di Confindustria Alberghi conferma numeri pesantissimi per tutto il settore, con qualche eccezione tra le località di mare e di montagna. Il calo di fatturato degli alberghi delle città d'arte è stato tra il 70 e il 90% rispetto al trimestre giugno-agosto 2019, a causa della flessione del numero degli arrivi, più che dimezzati rispetto allo stesso periodo dello scorso anno (-60%) e dei pernottamenti in calo di oltre il 70% rispetto all'analogo trimestre 2019. Rosso meno accentuato negli alberghi delle destinazioni balneari, che hanno riportato una flessione di clientela, rispetto al trimestre estivo 2019, del -40% sia in termini di arrivi che di presenze. Il dato ha prodotto un fatturato praticamente dimezzato rispetto all'estate 2019. Va ricordato che l'avvio ritardato dell'attività nelle destinazioni balneari, rispetto agli anni passati, ha amplificato ulteriormente gli effetti negativi sui risultati della stagione. Meglio, si fa per dire, gli alberghi di montagna, dove la riduzione di fatturato si è fermata al 30%.

IL RISTORANTE GORDON RAMSAY COMPIE 22 ANNI E LO CHEF NOMINA MATT ABÉ CO-CHEF PATRON

Il ristorante Gordon Ramsay di Londra ha festeggiato 22 anni dall'apertura e da ben 19 vanta tre stelle Michelin. Per l'occasione lo chef ha ringraziato il proprio staff in un post dedicato sul proprio profilo instagram e ha annunciato la promozione di Matt Abé, che lo ha affiancato negli scorsi 12 anni, a co-chef patron. Australiano, chef Abé è approdato nel regno Unito all'età di 21 anni, dove ha iniziato a lavorare nelle cucine del Claridge's, sempre di Gordon Ramsay, prima come chef de partie e poi come sous chef. Dopo due anni, è entrate nella brigata del ristorante Gordon Ramsay, che da cinque anni guida come chef de cuisine.

GORDON RAMSAY E MATT ABÉ

DA SINISTRA: NICOLA, PARIDE E RICCARDO PAGANONI

cover story

"LE BRESAOLE NON SONO TUTTE UGUALI"

Specializzata nelle tipicità del territorio, Paganoni vanta un ricco catalogo di prodotti. Solo da carni selezionate con cura. L'ultima novità è la pregiata Wagyu, lavorata rigorosamente fresca.

Quando Paride Paganoni alla fine degli anni '80 riesce ad acquistare con tanti sacrifici e tanta determinazione il suo piccolo salumificio a Caiolo (Sondrio) sapeva che quello sarebbe stato più di un semplice lavoro, più di un'avventura, quello sarebbe stato l'amore di una vita.

E così è stato. Da quel piccolo salumificio, l'azienda Paganoni ne ha fatta di strada. Dopo la prima grande svolta nel 2001 con l'ingresso nel Consorzio per la Tutela della Bresaola della Valtellina Igp, da lì a poco accetta una nuova sfida: quella di espandersi oltre i confini della Valtellina. Per questo nel 2004 si trasferisce nell'attuale stabilimento di Chiuro a Sondrio, all'interno del quale sono state studiate e adottate tecnologie che consentono di garantire grande costanza qualitativa, pur mantenendo fede alla vocazione artigianale.

Passione e impegno

"Siamo un'azienda dinamica e trasparente, fatta di persone che lavorano con passione e impegno, senza compromessi. Alle scorciatoie e agli artifici preferiamo l'impegno costante, il sacrificio e la pazienza. Dalla produzione alla distribuzione, al post vendita, diamo il massimo, sempre. E quando anche il massimo non basta, siamo al fianco dei nostri clienti, fornitori e collaboratori per trovare insieme la soluzione migliore" racconta Nicola Paganoni, che oggi affianca il padre Paride nella conduzione dell'azienda.

"Per noi qualità non è soltanto una parola. È la somma di serietà, esperienza e trasparenza. Filosofia produttiva e metodo rigoroso che applichiamo mediante la continua formazione del personale e sottoponendo continuamente i nostri prodotti a test e panel tecnici per valutarne la rispondenza agli standard e trarne spunti di miglioramento" continua Nicola.

Una crescita armonica

Nel tempo l'azienda ha ottenuto importanti certificazioni e riconoscimenti che confermano l'eccellenza dei prodotti e l'adozione all'interno dei reparti produttivi dei più alti standard igienico-sanitari internazionali, a testimonianza dell'impegno per la qualità e la sicurezza alimentare, obiettivi sempre più prioritari per il futuro.

L'azienda è cresciuta conservando i segreti delle antiche ricette locali, mantenendo la stessa passione sincera e meticolosa. "Oggi come allora, si selezionano con cura attenta le materie prime tra i migliori capi delle razze più pregiate provenienti da tutto il mondo, con un occhio di riguardo alle materie prime italiane e europee", prosegue il titolare. "Le materie prime vengono lavorate artigianalmente per valorizzarne al massimo il sapore poi, senza fretta, si lascia che il tempo completi l'opera, così che il prodotto possa maturare e accogliere le note di sapore uniche delle antiche ricette".

Bresaole per tutti i gusti

L'ampia gamma dei prodotti ben rappresenta l'anima Paganoni, legata sì alla tradizione ma proiettata all'innovazione e all'evoluzione continua per soddisfare le moderne esigenze dei consumatori. "Ricerca e sperimentazione delle carni più pregiate al mondo per offrire una selezione di straordinaria qualità dedicata al mondo dell'alta cucina e non solo. Come per Wagyu, l'ultima arrivata in famiglia", sottolinea Nicola. "La migliore carne Wagyu, lavorata rigorosamente fresca, per garantire una fetta che si sciolga al palato regalando un'esperienza unica, che seduce. Tenera, succulenta, la carne si distingue per la sua 'marmorizzazione': una fitta trama di sottili striature di grasso che ricordano un elegante marmo rosso. È proprio quest'intensa marezzatura a donare alla carne una consistenza morbida e succosa senza uguali".

Tra le altre bresaole dalla ricetta innovativa troviamo Primitiva, realizzata con carne italiana biologica di bovini di razza maremmana, lavorata usando solamente sale e spezie, senza l'aggiunta di conservanti. E ancora Scottona, con quella sua tipica marezzatura, caratteristica distintiva apprezzata dai veri intenditori, che rende la carne succosa e buonissima: una bresaola che fa innamorare. E poi il fiore all'occhiello: Granbresaola, la prelibatezza pluripremiata. "Fatta esclusivamente con carni fresche, dal gusto dolce, delicato ma non per questo priva di carattere. Un prodotto dalle straordinarie proprietà organolettiche, anche grazie alla perfetta stagionatura, controllata con la massima cura e attenzione in ogni sua fase", conclude Nicola Paganoni.

Federico Robbe

GIANFRANCO VISSANI

face to face

"PORTIAMO CONTE IN TRIBUNALE". FIRMATO GIANFRANCO VISSANI

Il celeberrimo chef umbro non le manda a dire: il Governo non ha gestito l'emergenza Coronavirus in modo credibile, e la ristorazione ne ha risentito più di molti altri settori. L'associazione Ristoritalia pensa a una class action.

"Io ho dieci ettari di terreno, mangio lo stesso. Ma i miei colleghi? Come faranno?". E' preoccupato, Gianfranco Vissani. Per se stesso, ma più ancora per chi fa il suo mestiere. E il suo mestiere, il nostro mestiere, quello del ristoratore, è forse quello che dalla tragedia del Coronavirus ha dovuto patire le perdite più grandi: saracinesche abbassate, clienti dimezzati. E poi, l'epilogo più drammatico: il suicidio di Luca Vanni, a solo 44 anni, travolto dalle preoccupazioni economiche per l'avvenire del suo ristorante a Firenze.

Per Vissani, cuoco celeberrimo nella sua Baschi (Perugia) col ristorante Casa Vissani, poi personaggio televisivo e poliedrica personalità della vita non solo gastronomica degli ultimi trent'anni, il Coronavirus ha fatto divampare più che mai un altro pericoloso morbo: quello dell'individualismo, del pensare solo a se stessi e ai propri interessi, senza fare squadra. Il tutto, con la complicità di un governo che in realtà, a suo giudizio, ha saputo fare ben poco per i cittadini.

Lo raggiungiamo per telefono in un ancora caldo sabato 5 settembre, mentre si concede qualche ora di relax sulla spiaggia di Forte dei Marmi, in una bella giornata d'una località in cui, alla fine dell'altissima stagione, "sono rimasti quattro gatti", come rivela lui stesso.

Del resto, la cittadina marittima è un termometro ideale per misurare la temperatura degli andamenti più interessanti del turismo in Italia, e Vissani ha una lunga consuetudine versiliana: il 20 e 21 agosto scorsi, proprio alla famosa Capannina, aveva presieduto la giuria di A Tavola sulla Spiaggia, il concorso culinario ideato nel 1993 dal funambolico comunicatore Gianni Mercatali. Per la cronaca, a vincere quest'anno è stata Elena Beconi, col suo crostino con caponatina leggera e triglia marinata all'acidulato di umeboshi. Vissani, anche al sabato pomeriggio e al mare, è il fiume in piena che, bene o male, tutti abbiamo imparato a conoscere.

Molta gente pensa che Conte stia agendo nel modo giusto in questa situazione del Covid. Lei la vede diversamente?

Io credo semplicemente che ci dobbiamo vergognare. Non mi riferisco certo al viceministro Castelli, che quando ci invitò a cambiare mestiere in realtà non voleva dire cattiverie. Mi riferisco a tutto il resto. Noi dobbiamo ricevere ancora i soldi della cassa integrazione. Avevo dipendenti che prendevano 1200 euro al mese e si sono ritrovati con 400: una persona come fa a vivere così? Come lo paga il mutuo, l'affitto, le bollette? Capisco che in Italia non ci siano soldi, ma così è troppo. I soldi per aiutare certe grandi industrie trasferite all'estero li trovano sempre. E da noi certi colleghi che fanno? Si rifanno sui clienti, cercando di recuperare le perdite aumentando i prezzi. E' proprio vero che l'individualismo non ha mai fine.

E lei che ha fatto?

Io, a Casa Vissani, ho il mio menù a 30 euro. Sono 11 assaggi, diconsi 11, dei miei piatti. Cose come la mia caponatina coi crostini alla cannella, il filetto di zucchina con yogurt e aglio nero alle fragole, il risotto al burro e Parmigiano all'Aceto balsamico Dop, le bombe fritte alla crema, i pop corn col sale Maldon, l'insalatina di orata, e l'Ovettosa, che sarebbe un uovo cotto a bagnomaria col pomodoro nero.

Tutto a 30 euro?

E non solo: è compreso un bicchiere di Champagne. E non uno qualsiasi, ma il Piper-Heidsieck. Quello che Gabriele D'Annunzio pretendeva quando era a Fiume. Beh, un menù del genere a soli 30 euro non mi pare una sciocchezza. Così un po' di gente viene. Ma dopo? La verità è che Conte ha tagliato fuori l'imprenditoria.

Cosa sarebbe stato meglio fare?

Per me? Un anno bianco. Tasse sospese almeno fino all'anno prossimo. Poi nell'inverno 2021 se ne sarebbe riparlato. Ma la verità è che così Conte ci ha presi un po' troppo in giro. E anche Rutte, quello dell'Olanda, paradiso fiscale. Ma che Europa è questa? Se l'Europa dev'essere unita, sia come gli Stati Uniti d'America: non solo unione economica, anche leggi uguali per tutti. Così non essendo, mi sento di dire che l'Unione Europa, per come la conosciamo oggi, è un fallimento. Solo Draghi ci poteva salvare. Se fosse stato presidente del Consiglio, ci avrebbe aiutato non poco. Ora invece, con l'associazione Ristoritalia di cui sono presidente onorario, sto pensando a una class action contro il Governo. I nostri diritti sono stati calpestati. I diritti elementari, quelli umani. I bonus, i 600 euro sono stati solo manovre dal sapore elettorale. Ora, a settembre e ottobre, si apre un buco: c'è gente che non sa come farà a sopravvivere. E' di loro che mi preoccupo, soprattutto.

La impensierisce la recrudescenza del virus?

Cosa si sa davvero del Coronavirus? La gente, anche gli esperti, dicono tutto e il contrario di tutto. Alla fine nella testa resta una gran confusione, non ne viene fuori l'immagine di una situazione gestita con consapevolezza. Hanno additato la Sardegna come nuovo focolaio. Bene: c'erano barche che partivano per la Sardegna in tutti i porti. Cosa costava impiantare una grande struttura piena di medici, per fare il tampone a tutti quelli che arrivavano? A un motociclista l'hanno fatto, e gli hanno detto: se ti richiamiamo, vuol dire che ti abbiamo trovato il virus. Ok, bene: ma nel frattempo, nell'attesa della telefonata, il motociclista quanti chilometri ha fatto? Siamo davvero all'altezza di giudicare la vera portata di questo virus? Noi che non sappiamo nemmeno tutelare l'origine e la genuinità della produzione gastronomica italiana?

Tommaso Farina

LE PAURE PER L'INVERNO

Quelle di Vissani sono le paure di un po' tutta la classe dei ristoratori, che attendono l'arrivo dell'inverno con apprensione. Staremo a vedere se l'iniziativa legale ventilata da Ristoritalia avrà un seguito. Certo, molti colleghi di Vissani da mesi avevano espresso grandi perplessità sulle politiche di un Governo che non capiva la reale portata della catastrofe per la ristorazione. Come rimarcava Raffaele Alajmo proprio su Luxury nel momento di massima diffusione della malattia, il presidente francese Emmanuel Macron dedicò le prime parole dei suoi discorsi proprio ai ristoranti. In Francia come in Italia, l'agroalimentare e la cultura culinaria costituiscono una delle maggiori voci del bilancio imprenditoriale. Eppure, da noi a Palazzo Chigi non si seppe affrontare di petto il problema fin da subito. Ora si parla di tavoli per la ristorazione, e nelle grandi città certi sindaci hanno concesso agli esercenti di occupare parte degli spazi stradali con coperti e verande esterne. Resta da stabilire che cosa succederà con l'arrivo dell'autunno e dell'inverno.

a casa di...

TIPICITÀ EMILIANE FIRMATE DEVODIER

Le tante novità della storica azienda parmigiana. Progetti di filiera, linee biologiche e antibiotic free. All'insegna della sostenibilità e della riscoperta dei sapori di una volta.

La tradizione di bontà e dolcezza che insaporisce ogni fetta dei salumi Devodier è frutto dell'incontro di un territorio dal clima esclusivo, della tradizione di Parma per i salumi e della passione per la ricerca incessante della qualità che ha guidato la famiglia Devodier, storica del territorio parmense, durante decenni di lavoro. E che oggi si evolve in linea con i più elevati standard di benessere animale, sostenibilità e salute del consumatore.

La famiglia Devodier, di antica origine parmigiana, si è dedicata dapprima all'allevamento, poi alla macellazione ed infine si è specializzata nella stagionatura a metà del secolo scorso. Le antiche cantine con scalere in legno costruite alla fine degli anni '50 sono il cuore pulsante dell'azienda: tre ambienti unici adagiati dove le fonti d'acqua collinari incontrano il greto del torrente Parma e che donano la loro firma inconfondibile su una collezione di salumi lavorati completamente al naturale e ad altissima stagionatura.

Enrico Devodier fu uno degli storici pionieri fondatori del Consorzio del Prosciutto di Parma nel 1963. Negli anni, attraverso un passaparola incessante, i prodotti hanno conquistato una folta schiera di fedelissimi consumatori e le collezioni in edizione limitata sono contese dalle migliori vetrine gourmet nel mondo.

Sostenibilità al centro

Negli ultimi anni l'azienda ha lanciato importanti progetti che guardano al futuro e alla sostenibilità di filiera sviluppando prodotti come il Prosciutto Crudo Biologico ad alta stagionatura, il Prosciutto di Parma con filiera animal welfare e antibiotic-free. Progetti importanti e di successo che mettono le basi per un'evoluzione del mondo gourmet della salumeria verso prodotti sempre più attenti all'ambiente e sostenibili.

Lo sviluppo storico dell'azienda verso produzioni al contempo sempre più ricercate e naturali rappresenta un modello virtuoso di gestione e di perfezionamento dell'alto artigianato alimentare. E se si riesce a produrre qualità in modo sostenibile - dal rispetto dell'ambiente al benessere animale - ben vengano anche la crescita e lo sviluppo internazionale.

Specialisti della Culatta

L'Emilia è terra storica di grandi salumi e una delle mission principali dell'azienda Devodier è sempre stata quella di conservare e far conoscere i prodotti tipici naturali e più autentici della tradizione storica di Parma. Uno dei capisaldi di questa vocazione è la lavorazione della Culatta Emilia, prodotto storico delle colline emiliane. Ricavata dal taglio centrale del prosciutto crudo, la Culatta Emilia viene lasciata, come da tradizione, parzialmente coperta dalla cotenna per adattarsi alla maggiore ventilazione collinare dell'appennino. Il risultato è un prodotto naturale ed unico dal sapore inaspettatamente dolcissimo ed elegante, con aromi delicati ma al contempo ampi e complessi: le note floreali e agrumate si uniscono in una fetta rosea burrosa e morbida ai profumi delle antiche cantine storiche in cui il prodotto stagiona fino ad altissime affinature.

Dopo importanti riconoscimenti che le hanno dato forte visibilità anche internazionale, oggi la Culatta Emilia Devodier è sempre più richiesta dai migliori chef di tutto il mondo che la scoprono, se ne innamorano e, conquistati dalla forte intensità aromatica, la inseriscono nelle loro creazioni come elemento centrale e valorizzante.

L'azienda Devodier, per promuovere e far conoscere sempre più questo prodotto storico, è stata una delle capofila nella creazione dell'Associazione tra produttori della Culatta Emilia. Il disciplinare dell'Associazione impone a tutti diversi vincoli virtuosi quali l'utilizzo di sola carne italiana, l'assenza di conservanti e aromi artificiali, almeno dodici mesi di stagionatura e prerogative sulla scelta della materia prima di alta qualità, lasciando poi libero spazio ad ogni produttore nell'imprimere la sua firma di gusto unica alla propria Culatta. L'Associazione è ogni anno sempre più nutrita di appassionati uniti nello scopo di dare lustro a questo elegantissimo taglio nella sua più dolce interpretazione classica.

Federico Robbe

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana - sottomisura 3.2

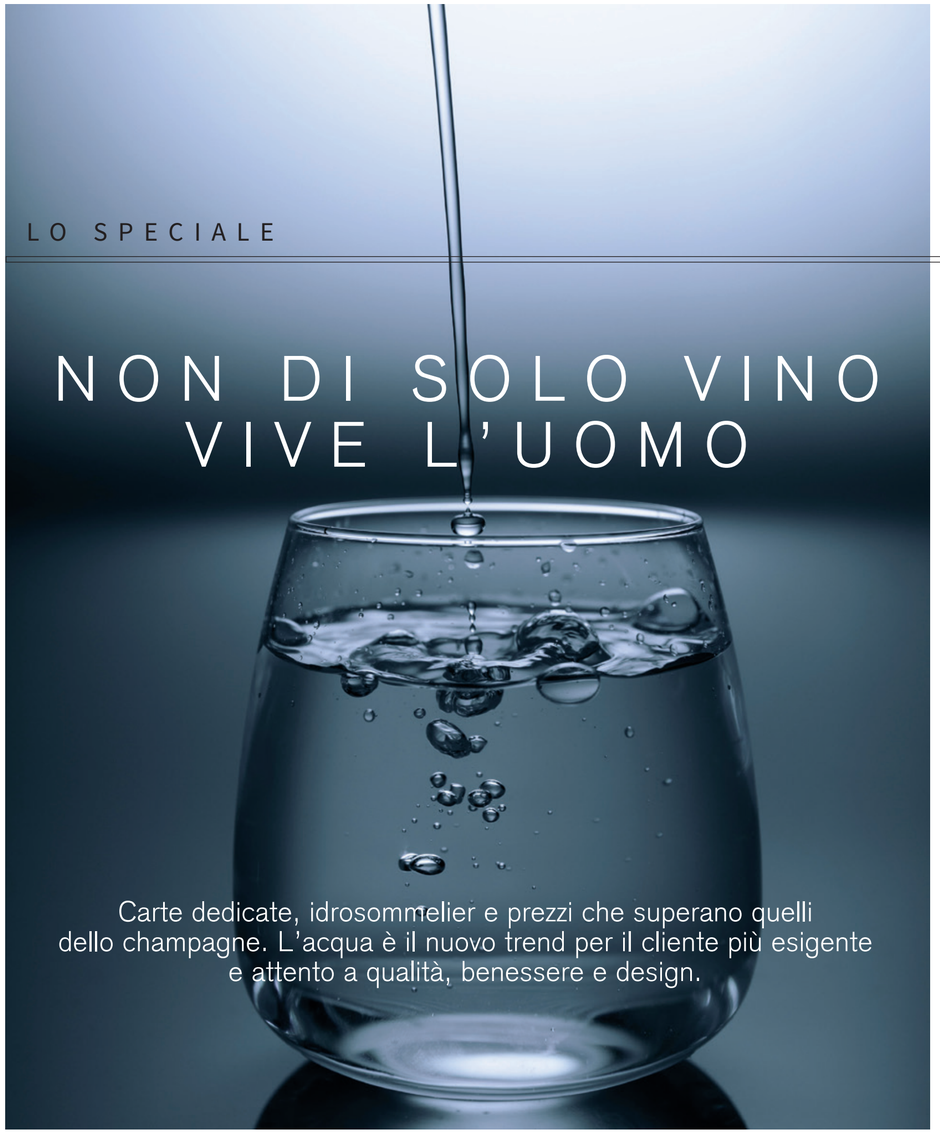
PSR Programma di Sviluppo Rurale Regione Toscana
Unione Europea
REPUBBLICA ITALIANA
Regione Toscana

FINOCCHIONA IGP
che spettacolo!

finocchionaigp.it

CONSORZIO Finocchiona IGP

ASSOCIAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



NON DI SOLO VINO VIVE L'UOMO

Carte dedicate, idrosommelier e prezzi che superano quelli dello champagne. L'acqua è il nuovo trend per il cliente più esigente e attento a qualità, benessere e design.

È l'acqua, ingenuamente sottovalutata dai più, la nuova frontiera del lusso. Al punto che, in tutti i ristoranti e gli hotel di alta categoria, a fianco alla carta dei vini, viene consegnata anche quella delle acque. Tanto che è nata una nuova professione: l'idrosommelier, che conosce i segreti di ogni bottiglia e guida il cliente al miglior abbinamento con il piatto ordinato. La parola chiave quando si parla di acqua è "residuo fisso", un parametro che ne indica la mineralità e la durezza. Come il tannino per vino, questo elemento è la "spalla" della bevanda, che si sceglie anche in base al perlage e che esige una particolare temperatura di servizio. Ordinare l'acqua giusta, quindi, è una questione complessa.

Naturalmente, il pesce predilige acque poco effervescenti o piatte, a meno che non si tratti di un importante baccalà, che allora permette di osare con un perlage leggermente più aggressivo. La frizzantezza si sposa benissimo con la carne e la pizza, che si abbina ad acque dal Ph più alto. Il residuo fisso diventa elemento fondamentale quando occorre scegliere cosa abbinare a brasati o spezzatini, mentre con il dessert si può finire in bellezza nuovamente con acque basse, piatte e dal retrogusto più dolciastro. Evitare in questo caso sapori minerali. Infine, il benessere: sodio, residuo fisso, Ph sono da tenere di conto anche in base alle esigenze fisiche. Una volta individuata - finalmente - la tipologia della bottiglia, il cliente deve controllare anche il listino prezzi, perché le sorprese potrebbero essere salatissime: la Bling H20, acqua del Tennessee amatissima ai party hollywoodiani grazie all'etichetta di cristalli Swarovsky, supera le 40 euro a bottiglia. Comunque nulla in confronto agli oltre 200 euro della Fillico di Osaka o dei quasi 400 euro della Kona Nigari, l'acqua desalinata dei fondali delle Hawaii.

Per diffondere una cultura più consapevole attorno all'acqua, nel 2002 è nata l'Associazione degustatori acque minerali (Adam), che potrà aiutare gli chef nello stilare una perfetta carta acque per i clienti più esigenti e fornisce corsi per preparare il personale al ruolo di idrosommelier. L'Italia, un paese ricchissimo di sorgenti montane e falde acquifere e termali, è fra i leader internazionali di settore grazie a etichette di qualità e dal prezioso design, ma sembra ancora poco pronta a trasmettere la giusta passione anche nel promuovere e raccontare la bevanda per eccellenza. Sarebbe invece importante, anche perché non di solo vino vive l'uomo!

Mattia Gelosa

ACQUA PLOSE

A

www.acquaplose.com

Fonte Plose è una storica azienda familiare nata negli anni '50 dall'intuizione di Giuseppe Fellin, che scoprì le straordinarie proprietà delle sorgenti d'acqua che sgorgano dalla fonte situata a 1.870 metri s.l.m. sul Monte Plose, in Alto Adige.

PURA, LEGGERA, GOURMET

L'Acqua Plose, con un residuo fisso di soli 22 mg/lt e una durezza bassissima (1,2 F), è una delle più pure e leggere al mondo. Presenta anche un valore minimo di sodio (1,2 mg/lt), è quasi priva di nitrati e non vi è presenza di nitriti. Il pH di 6,6 la rende facilmente assimilabile e in essa si registra anche un contenuto di ossigeno molto alto rispetto alla media delle altre acque, pari a circa 10 mg/lt. Con la sua morbidezza e leggerezza al palato, Acqua Plose si sposa alla perfezione con i migliori piatti della cucina tradizionale e internazionale, esaltandone i sapori e accompagnandosi con armonia agli aromi dei grandi vini. È per questo che la caratteristica bottiglia di vetro di Acqua Plose ha conquistato noti chef e strutture italiani, che la propongono nelle versioni Gourmet o Luxury, etichette con veste grafica elegante pensate specialmente per la ristorazione.

SAN BENEDETTO

S

www.sanbenedetto.it

San Benedetto nasce nel 1956 a Scorzè (Vz), dove si cominciarono a imbottigliare le acque delle fonti San Benedetto e Guizza. Oggi l'azienda è attiva in oltre 100 paesi del mondo ed è leader nel mercato del beverage analcolico.

ANTICA FONTE DELLA SALUTE, L'ACQUA MILLENARIA

Antica Fonte della Salute è una linea di acqua che appartiene ad un mondo lontano. Ha origine da una falda acquifera situata a 236 metri di profondità, preservata da oltre 5.000 anni e rimasta incontaminata fino ai giorni nostri. Questo lento scorre¬e fra le rocce dona un'acqua minerale pura con un valore di nitrati inferiore allo 0,0001. San Benedetto dedica questa referenza all'alta ristorazione e a chi è alla ricerca di prodotti esclusivi e qualitativamente unici. Per farlo ha realizzato le bottiglie in vetro da 0,65lt e 0,33lt, dalle forme morbide e sinuose e dal design raffinato. Il colore delle etichette contraddistingue i due gusti: silver per la naturale e nera per la frizzante. Oltre alla linea in vetro sono disponibili anche una linea in Pet nei formati da 0,40lt e 0,25lt e una versione in elegante lattina.

ACQUA PANNA E S. PELLEGRINO

A

www.sanpellegrino-corporate.it

La storia dell'azienda è la storia di un'icona dal 1899 simbolo di eccellenza, eleganza e stile, protagonista dell'italian lifestyle. La sede è a San Pellegrino (Bg), noto centro termale del nord Italia.

AMBASCIATRICI DEL FINE DINING NEL MONDO

S.Pellegrino si distingue per il suo perlage fine e persistente e per il fresco bouquet che ricorda la roccia e i terreni innevati, caratteristiche determinate dall'inscindibile legame con il suo territorio di origine. Sono qualità ricercate dall'appassionato gourmet che sempre di più desidera consumare un'acqua in grado di armonizzarsi con i piatti e le bevande. Acqua Panna, acqua oligominerale piatta la cui sorgente era già nota nel '500 e si trova nei pressi di Scarperia in provincia di Firenze, contrappone un gusto levigato e morbido, equilibrato e rinfrescante, assai gradevole al palato, perfetto per accompagnare piatti leggeri dalle caratteristiche gusto-olfattive delicate. Protagoniste della cultura del fine dining internazionale, Acqua Panna e S.Pellegrino sono presenti sulle migliori tavole di oltre 150 paesi in cinque continenti.

FERRARELLE

F

www.ferrarelle.it

Ferrarelle è un'azienda italiana fondata nel 1893 a Riardo (Ce) e con sede amministrativa a Roma. Lo stabilimento sorge sulla proprietà dell'antica abbazia di Santa Maria della Ferraria, da cui deriva il nome del brand.

UN GUSTO INCONFONDIBILE

Ferrarelle è l'acqua minerale effervescente naturale che unisce gusto e benessere. La sua effervescenza si forma durante un percorso di oltre trent'anni nel sottosuolo, dove si arricchisce di preziosi sali minerali e di micro-bollicine 100% di origine naturale certificate che le donano un gusto. Grazie al suo carattere inconfondibile, è un'acqua ideale per accompagnare ogni tipo di portata. Ricca di calcio, silice, potassio, magnesio, bicarbonato e fluoruro, Ferrarelle idrata i tessuti ed aiuta a restituire immediatamente i minerali perduti. Un litro di Ferrarelle, infatti, contiene circa 400 mg/lt di calcio altamente assimilabile, contribuendo così a soddisfare il 40% del fabbisogno giornaliero di questo elemento. Grazie inoltre al buon contenuto di bicarbonato, è ideale per accompagnare i pasti e favorire la digestione.

LAURETANA

L

www.lauretana.com

La sorgente da cui sgorga acqua Lauretana, di provenienza dai ghiacciai del Monte Rosa, venne scoperta oltre mezzo secolo fa durante un'escursione in montagna. Analizzata, si rivelò eccezionale e dal 1965 iniziò l'attività di imbottigliamento.

L'ACQUA PIÙ LEGGERA IN EUROPA

La sorgente da cui sgorga acqua Lauretana, di provenienza dai ghiacciai del Monte Rosa, venne scoperta oltre mezzo secolo fa durante un'escursione in montagna. Analizzata, si rivelò eccezionale e dal 1965 iniziò l'attività di imbottigliamento.Lauretana occupa oggi un posto di rilievo nel panorama internazionale del food&beverage. Il concept dell'azienda è da sempre il benessere del consumatore. Questo obiettivo, insieme alle caratteristiche uniche del prodotto, rendono il marchio un simbolo di assoluta eccellenza. Lauretana ha il primato europeo della leggerezza, definita da un dato scientifico certo e specifico, riportato sull'etichetta. I suoi 14 mg/lt di residuo fisso, ovvero la quantità di residuo dei sali minerali misurata dopo aver fatto evaporare a 180°C, la rendono unica in termini di salubrità e quindi ideale per chi segue uno stile di vita sano ed equilibrato anche fuori casa. L'offerta per la ristorazione si distingue grazie alle esclusive bottiglie firmate Pininfarina, una perfetta sintesi fra leggerezza e design.

NEVAS CUVÉE

N

www.acquedilusso.it

Nevas Cuvée è la prima acqua premium di origine tedesca, distribuita in Italia da Acque di Lusso – Kynetos.

L'ELEGANZA DEL NERO

Nevas Cuvée celebra la sua texture perlacea proprio come uno champagne, con una bottiglia chiusa da un tappo di sughero e un design straordinario, con l'etichetta che esibisce lo stemma della famiglia del fondatore. Ha un gusto particolarmente fresco ed elegante, tanto che ricorda il re degli spumanti. Un processo di carbonizzazione piuttosto insolito fa sì che quest'acqua offra una degustazione unica, raffinata e indimenticabile grazie al suo fine perlage. Nevas è un'acqua da tavola di alta qualità, ottenuta da due fonti artesiane per un'ottima mineralizzazione. Entrambe le fonti hanno diverse centinaia di anni e conferiscono all'acqua, attraverso i loro speciali strati rocciosi, un alto contenuto di minerali, in particolare di calcio naturale (> 62 mg / 100 ml). Il vetro della bottiglia è di una lucentezza nobile e scura, mentre la forma curva e morbida termina in un collo elegante, sigillato con un tappo di sughero. Nei tre formati 33cl., 75cl. e Magnum 1,5lt. le inconfondibili bottiglie di grande impatto visivo sono come sculture che arricchiscono visivamente ogni tavola e colpiscono per un design unico e senza precedenti.

HILDON

H

www.acquedilusso.it

Acqua Hildon nasce sotto le colline dell'Hampshire in Inghilterra ed è disponibile nei migliori ristoranti italiani grazie ad Acque di lusso – Kynetos.

L'ACQUA SINONIMO DI RAFFINATEZZA

Il gesso delle colline inglesi filtra l'acqua rendendola estremamente pura e caratterizzandola con una specifica composizione di minerali che le dà un sapore unico.Il gusto puro ed equilibrato di Acqua Hildon è diventato sinonimo di una cucina raffinata, i suoi sapori naturali si abbinano molto bene a cibo e vini pregiati. Hildon è apprezzata in tutto il mondo, selezionata da sommelier e chef per la sua qualità ed il suo sapore eccezionale. Povera di sodio e ricca di calcio, Hildon è ottima per tutte le età. Disponibile nelle versioni "Delightfully Still" e "Gently Sparkling" è imbottigliata alla sorgente, senza subire alcun tipo di trattamento.Hildon "Delightfully Still" ha un Ph 7 neutro, un gusto fresco e unico ed è presentata in bottiglie con la distintiva etichetta turchese-blu.Hildon "Gently Sparkling" è leggermente frizzante, può accompagnare anche cibi delicati ed è presentata in bottiglie con una elegante etichetta bianca e grigia.

VOSS

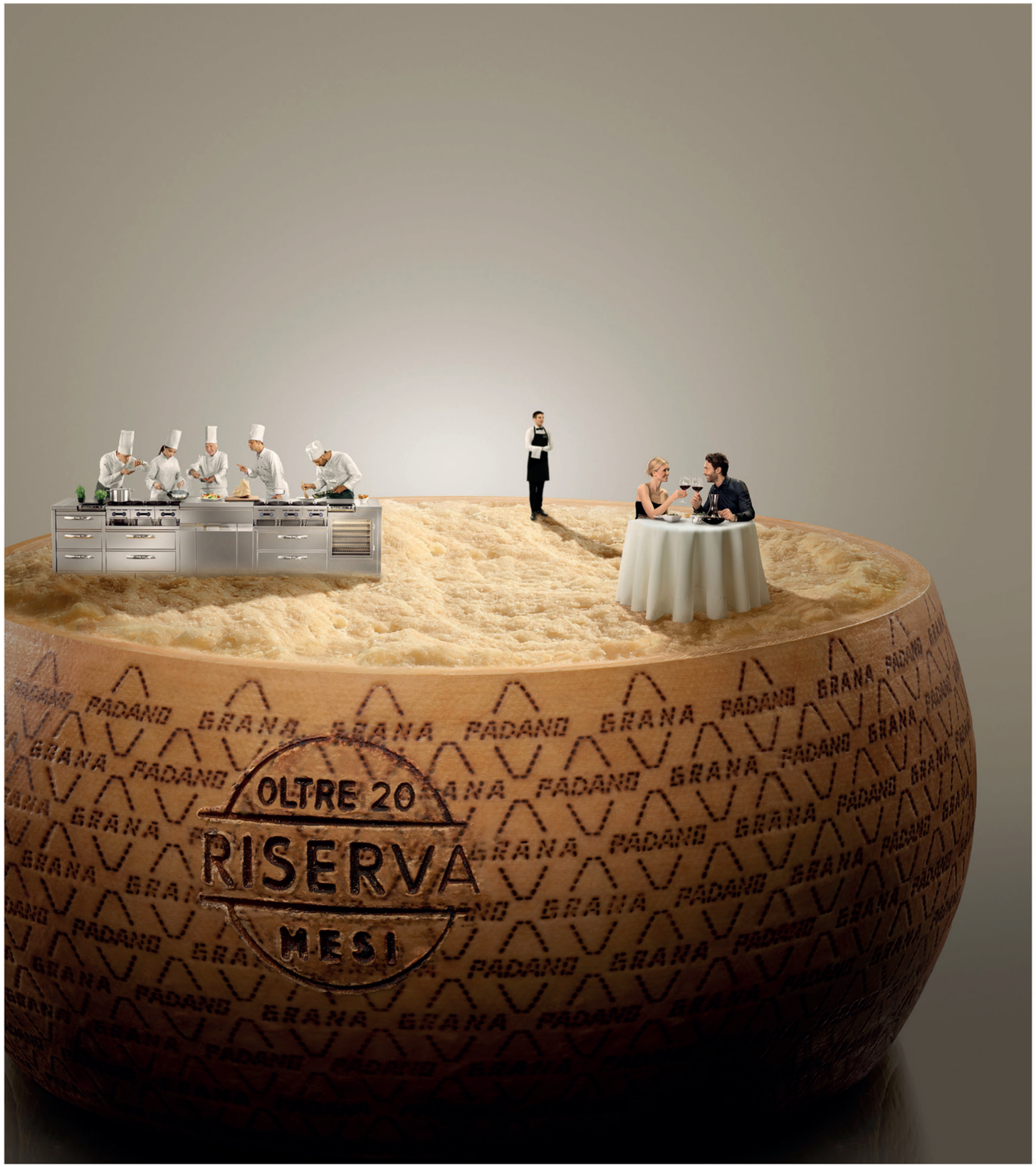
V

www.acquedilusso.it

Voss nasce nell'ambiente incontaminato di Iveland (Norvegia) ed è una delle acque più pure e cristalline al mondo, nonché fra le più pregiate. In Italia è distribuita da Acque di lusso – Kynetos.

PUREZZA CRISTALLINA

Tra le rocce e i ghiacci del sud della scandinavia giace la falda acquifera che, grazie al secolare processo di filtraggio naturale, senza contatti con l'aria o altri inquinanti, dona acqua così povera di sodio e quasi priva di minerali che acquisisce un sapore leggero e pulito, inimitabile. Grazie anche ad un design innovativo ed iconico, questa purissima acqua artesiana ha raggiunto importanti successi in tutto il mondo tra i consumatori più esigenti, diventando l'acqua preferita di molte celebrità. L'acqua Voss è inoltre molto apprezzata dagli appassionati di vino, poiché la sua purezza ne rappresenta un complemento perfetto.
La purezza dell'acqua viene definita in parte dal livello dei minerali presenti in specifiche acque in bottiglia e questo residuo fisso è fissato a soli 44 mg/lt. I livelli di solidi disciolti in Voss sono quindi estremamente bassi rispetto ad altre acque in bottiglia.



OLTRE 20 RISERVA MESI

GRANA PADANO RISERVA.
LA VITA HA UN SAPORE MERAVIGLIOSO.

Per capire se una forma di Grana Padano DOP
è pronta per diventare Riserva basta ascoltarla.
Se ci racconta di una lunga stagionatura, di una
qualità sublime ricca di gusto, di accostamenti insoliti,
di piatti originali e del piacere della buona cucina,
allora sì, è Grana Padano DOP Riserva
e la vita ha un sapore meraviglioso.

G GRANA PADANO P

Consorzio Tutela Grana Padano

WWW.GRANAPADANO.IT

ZOOM

LE VITTIME ILLUSTRI DELLA MILANO DA MANGIARE

Il Covid non perdona: Filippo La Mantia e Heinz Beck si ridimensionano e traslocano. Il motivo? Col virus, il business degli eventi è azzoppato: il siciliano ha il 40% in meno di incassi. Chiude anche lo storico Paper Moon.

Il Covid fa le prime vittime. Due ristoranti illustri di Milano si ridimensionano: Filippo La Mantia e Attimi by Heinz Beck. Molti giornali, fiutata la notizia, hanno sparato: La Mantia e Heinz Beck chiudono. Ma, come spesso, accade, si tratta di semplificazioni imprecise, anche se non del tutto inesatte.

E il perché, lo scopriamo proprio interpellando Filippo La Mantia, siciliano purissimo, grandi fortune nella ristorazione prima a Roma e poi nella bellissima location milanese di piazza Risorgimento.

Lo chef (ma lui preferisce definirsi "oste e cuoco") lo confessa senza mezzi termini: "Non chiudo affatto. Mi sposto e mi riduco". Si sono fatte molte speculazioni, sulla decisione di La Mantia. La più ricorrente è quella che lo vede in procinto di andarsene in pianta stabile nella sua Sicilia. Ma lui, raggiunto telefonicamente da noi, smentisce: "Mi dedicherò a progetti in Sicilia, certo. Ma non trascurerò Milano. Semplicemente, cambio posto. Il motivo? A causa del virus, non siamo più riusciti a organizzare gli eventi".

E' questo il vero motivo del cambio di prospettive: "Nel 2014 ho preso questo spazio a Milano, mastodontico: 1800 metri quadri. Il prezzo a cui me l'hanno offerto era equo, visto che dentro c'erano già ottime attrezzature. E a tutt'oggi, come ristorante sono strapieno: faccio 140 coperti al giorno. Il punto è un altro. Io, venendo da Roma, avevo contatti con moltissime aziende legate al mondo del lusso, dell'editoria, del privato, con cui facevo eventi. Da febbraio basta eventi. Questo tipo di attività, con l'epidemia, è crollata". Logica la conclusione: "Il mancato incasso del 40% non mi ha permesso più di avere un posto così grande e impegnativo". Quindi, si tratta semplicemente di un cambio di prospettiva? "Esattamente. Non smetto di fare ristorazione. Voglio solo riaprire un ristorante a scala più ridotta. Diciamo più umana". E dove aprirà? "Anche qui, c'è stato un vero circo mediatico. Appena è uscita la notizia sui giornali, mi hanno contattato tante persone. Ho avuto non meno di 38 richieste e proposte per un nuovo posto qui a Milano. Ma anche da Treviso, da Cuneo. Entro fine ottobre deciderò". E le voci del suo ritorno in Sicilia? "Ci sarà, ma non mi impedirà di lavorare ancora al Nord. Ho aderito con entusiasmo al progetto di dedicarmi alla ristorazione nel Grand Hotel Et Des Palmes ristrutturato. E' una cosa che mi inorgoglisce, questo rilancio di un 5 stelle lusso di caratura storica in una città come Palermo. Ma come dicevo, tutto ciò non mi impedirà di ripartire altrove". Si può sapere qualcosa? "Ho due o tre location che mi sembrano adeguate. Quando deciderò, smonterò e adatterò il mio ristorante alla nuova realtà. Il 31 dicembre farò la grande cena di addio. Poi, se tutto sarà pronto, mi trasferirò immediatamente. Altrimenti, mi fermerò un attimo, ma vedrò di farlo entro aprire, per l'apertura del Salone del Mobile". E in questo riferimento al Salone, il cuciniere siculo fa capire che la sua preferenza sarà, nuovamente, per Milano.

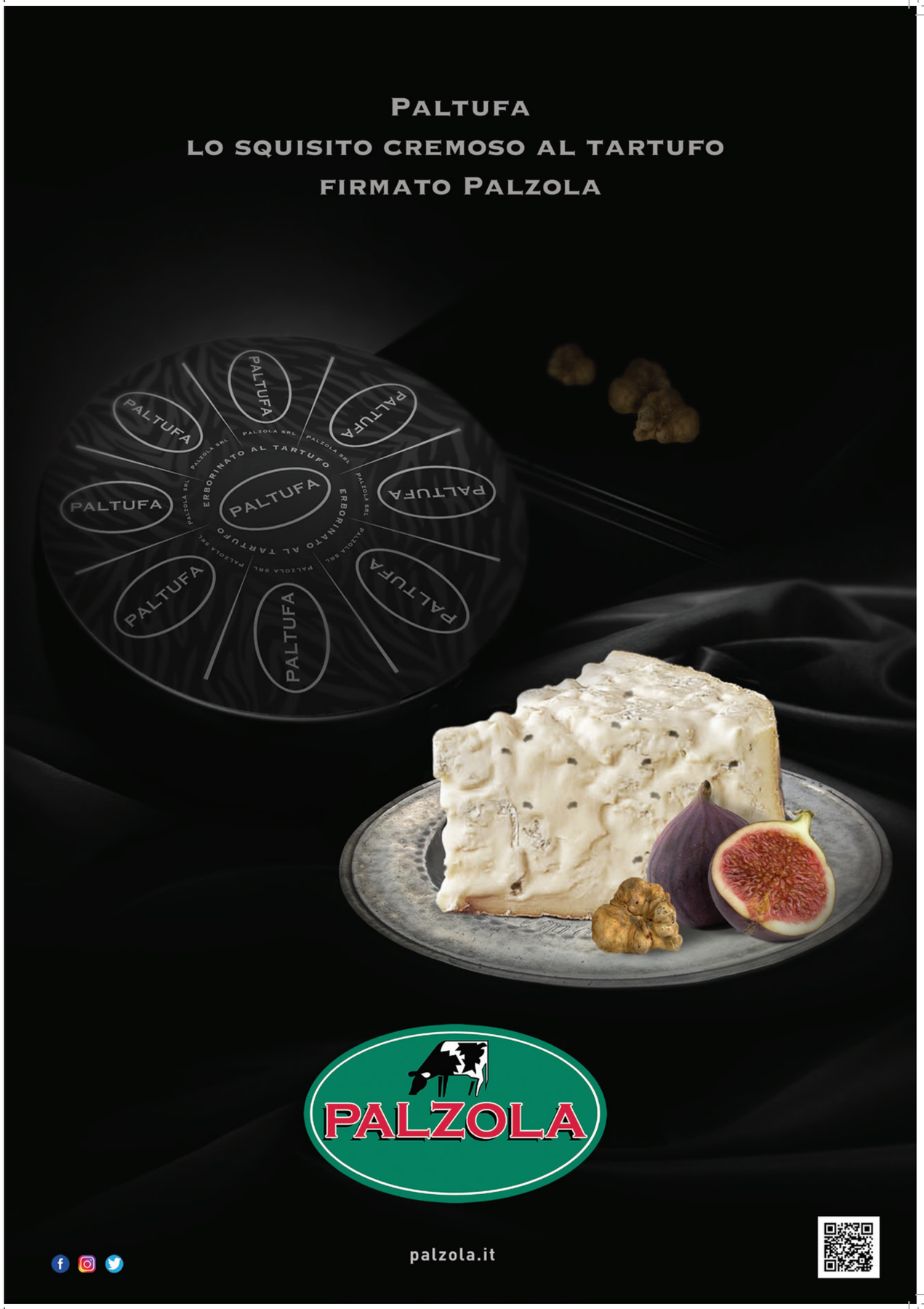
Anche Heinz Beck ha deciso di cambiare i suoi programmi a causa delle mutazioni che il virus ha imposto nelle abitudini della clientela. Il suo ristorante Attimi, nell'avveniristica City Life milanese, non riaprirà. Emanuele Bonati, sul portale Scatti di Gusto, riporta le indiscrezioni dell'ufficio stampa del gruppo Cremonini: "Attualmente, considerate le condizioni generali e quelle di Citylife in particolare – con le torri di uffici deserte per lo Smart working – non ci sono le condizioni per riaprire". E Mauro Dorigo, organizzatore di una serie di eventi importanti come i vari Taste Festival, a sua volta ha ammesso: "Attimi chiude la sede di Citylife, ma sono alla ricerca di nuova sede. Non in un centro commerciale, che in questo momento soffre parecchio. Sono in crisi nera tutte le food hall, non solo quella di Citylife, per ovvi motivi".

Chi chiude veramente è un altro nome i cui fasti, a dire il vero, ebbero maggiore rilevanza negli anni Ottanta-Novanta: il Paper Moon, storico avamposto della Milano da bere, abbassa le serrande. Anche qui, però, con un distinguo: il Paper Moon Giardino, sorta di succursale più sportiva e giovane, continuerà a cucinare. E la gestione, del resto, su Facebook ha lasciato una promessa sibillina: "Sicuramente ci incontreremo di nuovo…La nostra storia non finisce qui e tu ne fai parte".

Tommaso Farina

IL RISTORANTE FILIPPO LA MANTIA

IL RISTORANTE ATTIMI BY HEINZ BECK



IN CUCINA, GUAI A CHI MOLLA!

La vita ai fornelli di un ristorante è stressante. Ma, se insegnata e affrontata con il metodo giusto, è anche divertimento. Matteo Berti, chef direttore di Alma, parla di didattica, ruoli, gavetta e organizzazione.

Il sistema Escoffier, militaresco, ma estremamente efficiente, schiaccia chi sta alla base della piramide e fa della cucina un ambiente di stress e di tensione. Tanto da causare depressione. Harold Villarosa, chef americano, condanna in una lettera aperta, pubblicata sul magazine Fine Dining Lovers, l'atmosfera che si respira dietro ai fornelli di tanti, troppi ristoranti. Ma è una questione di approccio al lavoro. Ne abbiamo discusso con Matteo Berti, chef direttore didattico di Alma – Scuola internazionale di cucina italiana. Perché c'è in ballo il futuro delle nuove generazioni di cuochi. Che devono imparare a divertirsi e a non mollare alla prima difficoltà.

MATTEO BERTI

Com'è la vita in cucina in Italia per chi sta alla base della piramide?

Sicuramente la base della piramide soffre quando l'ambiente circostante non è costruito con una mentalità moderna. Accusare il sistema Escoffier è riduttivo. La struttura a piramide è perfettamente valida, ma obiettivi e ruoli vanno definiti per ogni situazione e riportati al 2020. Oggi il ragazzo ha bisogno di lavorare con tempistiche e metodi diversi, che non sono quelli basati esclusivamente su Escoffier.

Mi dica di più.

Vanno adottati metodi più manageriale e strategici: all'ultimo della piramide vanno richiesti determinati compiti in base a come viene organizzato tutto il lavoro. Oggi, non è più possibile lavorare 13 ore al giorno, sette giorni su sette. Non siamo nemmeno più disposti a farlo, specialmente l'ultimo della gerarchia, che magari è uno stagista. La vita in brigata, poi, dipende da come chi la coordina vive la propria vita e come la trasmette agli altri.

Cucinare significare creare emozioni. Cucinare è amore. Insomma, dovrebbe richiamare sensazioni positive, è alla luce di questo che si dovrebbe ripensare la vita nelle cucine dei ristoranti, o no?

Esattamente. Per quello che ho potuto analizzare e discutere con tanti chef, in questo periodo, in cui il lavoro è calato, è migliorato sotto certi aspetti: a volte è possibile avere un guadagno del 30% con 50 coperti. Occorre analizzare i numeri e il potenziale di una brigata per lavorare al meglio: tre persone possono fare una determinata tipologia di cucina, diversamente può fare un gruppo più numeroso. Spesso e volentieri, inoltre, il cuoco si dimentica del tempo. Mentre è proprio il tempo che porta a far crollare una brigata.

Come viene insegnata ai ragazzi la vita in cucina e la gestione dei tempi?

Innanzitutto insegnando la gestione dello stress. Che la cucina porti stress è automatico: un piatto ha delle tempistiche e tutto deve essere perfetto. Insegniamo dunque ai ragazzi a cucinare imparando a stare nei tempi, altrimenti è pura performance ai fornelli. Diamo agli allievi una preparazione molto intellettuale e concettuale su come apprendere e come riconoscere la vera cucina italiana. Inoltre abbiamo introdotto il coaching: facciamo un percorso con l'allievo su come gestire lo stress. In cinque mesi li abituiamo a tutto questo.

Qual è la reazione dei ragazzi?

Quando c'è un metodo, il ragazzo reagisce in maniera corretta. In Alma ci sono regole per tutto, però chi fa le regole deve rispettarle a sua volta. È così che il ragazzo rispetta le gerarchie e i ruoli se, dall'altra parte, chi comanda rispetta a sua volta le regole. Questo è fondamentale. Ed è così che torniamo al discorso della brigata.

È una questione di reciprocità, insomma.

Esatto. Non crolla il metodo Escoffier. Anzi, è la cucina a crollare quando non sono rispettati i ruoli. Lo stagista deve avere di fronte il secondo capo partita o il primo capo partita, non può avere di fronte direttamente lo chef. Poi, allo stagista, viene richiesto di fare esperienza. Solo quando salirà di ruolo gli verrà chiesto di assumere delle responsabilità. La gerarchia gira intorno all'esperienza.

E come viene vissuto lo stage?

I nostri allievi fanno tutti lo stage. Alma non ha la pretesa di fare dei ragazzi degli chef, bensì di indirizzarli verso una certa professionalità. Questo i ragazzi lo capiscono. Quello che non sanno fare è disegnare il percorso.

È cambiato l'approccio al lavoro del cuoco?

Trovo che sia cambiato per tanti aspetti. Il cuoco si relaziona con i clienti, fa pubblicità, fa design e moda. È normale quindi che sia cambiata l'idea di cucina. Il cuoco deve gestire un'azienda: la cucina è un'azienda. I ragazzi sono tutti sognatori, però la scuola ha il diritto e il dovere di far vedere loro il mondo reale e anche quello che fuori da scuola potrebbero non trovare. Potrebbe accadere che si trovino a fare un lavoro che non piace. Per questo scegliamo noi dove andranno a fare il loro stage. E di questo ci prendiamo tutte le responsabilità.

Qual è la risposta dei ragazzi?

Si affidano totalmente a noi. In cinque mesi abbiamo costruito le competenze, il rispetto, il metodo e sappiamo come sono i ristoranti in cui li mandiamo. Sappiamo che vogliamo far vivere loro un'esperienza in quel determinato luogo. Perché lo stage è il luogo dove vivere un periodo della propria vita scoprendo un territorio, una cucina legata all'istinto del cuoco per cui si trovano a lavorare. Se dovessero scegliere loro, si baserebbero su quello che hanno visto su instagram, in televisione…

Insomma sceglierebbero di rimanere nella propria zona di comfort.

O semplicemente non si rendono conto delle sfide che dovrebbero affrontare perché stanno scegliendo senza delle basi. Scegliere uno stage significa indirizzare una persona, per le competenze che ha, nel luogo giusto. La cucina insegna a non mollare. A volte con meccanismi sbagliati. Ma quando si usano i metodi giusti, il non mollare di fronte alle difficoltà diventa uno stile di vita. Però bisogna anche divertirsi. La chiave di lettura sta nell'imparare a gestire lo stress.

Un'ultima domanda: come il lockdown ha cambiato il modo di gestire l'azienda-cucina?

Io spero che abbia fatto comprendere a tutti professionisti che fare tanto non sempre porta qualità. Riuscire a gestire i numeri sotto l'aspetto della marginalità dovrebbe far riflettere tutti in maniera più consapevole. Magari alcuni ristoratori si sono abituati a fare da 100 coperti a 30, pur guadagnando la stessa cifra e con un livello di stress diverso. Spero che tutti abbiano imparato ad analizzare, a non rincorrere i numeri. Purtroppo in questo mestiere non si può sapere quanti coperti si faranno. Ma se si riuscisse a pianificarli, dandosi un budget, allora si potrebbero organizzare meglio, con più gerarchia, anche le persone in cucina. Dando magari il giorno di riposo in più allo stagista perché possa andare a trovare un produttore, perché possa vivere un'esperienza vera e non pura performance.

Elisa Tonussi

zoom

IL VALORE DEL TEMPO

La degustazione del Grana Padano Dop Riserva sprigiona aromi e sapori inediti. Un percorso di gusto che rivela la preziosità della lunga stagionatura. Che dura oltre 20 mesi.

Il colore è omogeneo: bianco o paglierino. Il profumo è spiccato e intenso. La degustazione di Grana Padano Dop Riserva è una vera e propria esperienza di gusto. Che ha inizio dall'apertura della forma, contraddistinta dalla seconda marchiatura a fuoco sullo scalzo, che sancisce la sua appartenenza alla categoria 'Riserva'. Un simile prodotto svela la preziosità del tempo, fondamentale per garantire l'elevata qualità della Dop, che, nella versione Riserva, racchiude caratteristiche di grande eccellenza.

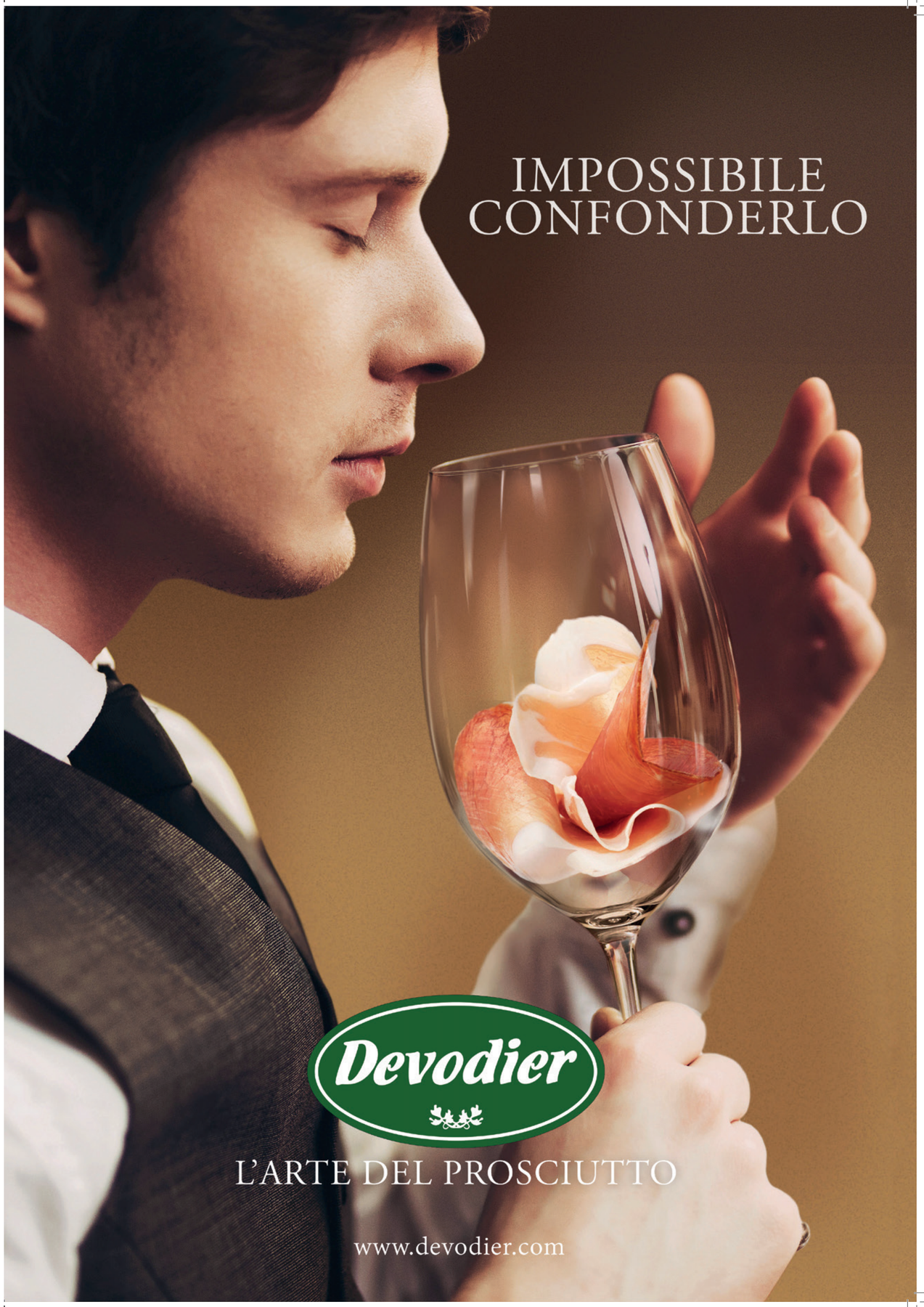
Il gusto complesso è inconfondibile. La stagionatura di almeno 20 mesi - ma che può anche superare i 24 mesi - rende la pasta granulosa e friabile. E, con la masticazione, si avvertono distintamente i cristalli di tirosina, presenti in modo uniforme nella scaglia. Estremamente sapido al palato, e al tempo stesso delicato, nella corso della degustazione, sprigiona gli aromi più disparati con note di burro, fieno e frutta secca, ma anche di brodo. Un gusto persistente e leggermente piccante, mai aggressivo, stemperato dall'abbinamento con vini passiti e liquorosi. O esaltato da vini morbidi, tannici, con una buona gradazione alcolica, intensi e persistenti.

Il Grana Padano è frutto di una tradizione antichissima, secolare. Le sue origini, infatti, risalgono al 1135, all'abbazia di Chiaravalle, all'interno del Parco Agricolo Sud Milano, dove, ancora oggi, vivono i monaci cistercensi osservando la regola di San Benedetto – ora et labora.

All'epoca, la dedizione al lavoro nei campi e la bonifica delle zone paludose fa sì che l'abbazia diventi una vera e propria azienda agricola. È talmente efficiente che l'abbondanza di foraggio comporta una maggiore produzione di latte, per il quale occorre trovare un nuovo metodo di conservazione. I monaci fanno dunque di necessità virtù. Il latte viene lasciato cuocere a lungo, aggiungendo caglio di vitello. Viene poi sottoposto a salatura: nasce il formaggio grana. Solo nel '900, però, si avverte la necessità di codificarne la produzione, dalla tecnica alle materie prime, ai tempi di stagionatura. Fino ad arrivare a caratterizzare la Dop Grana Padano ottenuta nel 1996.

Oggi protagonista su taglieri di salumi e insaccati, il Grana Padano Dop Riserva è ideale per condire pasta, minestre e zuppe, per preparare soufflé e fondute o per mantecare risotti. La scarsa umidità presente, infatti, lo rende adatto a essere grattugiato o consumato come formaggio da pasto. Il Riserva, però, è anche un formaggio da meditazione. Di cui una sola scaglia sprigiona tutta la complessità del suo sapore, svelando il valore del tempo e della tradizione.

Elisa Tonussi



a casa di...

CRUDO DI CUNEO: DAI NORCINI PIEMONTESI AI GRANDI CHEF

Lo storico prosciutto Dop sempre più protagonista nei ristoranti d'alta gamma. L'esperienza di Michelangelo Mammoliti, due stelle Michelin, al timone de 'La Madernassa' di Guarene (Cn).

Ci sono alcune tradizioni che sono nate secoli fa e che, nonostante tutto, si sono viste riconoscere i giusti meriti solo recentemente. È il caso del Crudo di Cuneo, la cui arte era già praticata nel XVII secolo, come testimonia uno scritto del 1618 che fa riferimento al lavoro dei norcini piemontesi, quando la sala di stagionatura veniva chiamata stanza del paradiso e le cosce stagionate erano destinate esclusivamente alla tavola del vescovo e della vate. A quei tempi i giorni della mattanza del maiale, evento che si teneva verso la fine dell'inverno, erano giorni di festa durante i quali si svolgeva un rituale quasi 'sacro' sotto la direzione del 'sautissé', l'esperto della lavorazione delle carni che passava di cascina in cascina per lavorare il maiale e "selezionare le cosce migliori da stagionare nelle cantine o nei granai delle cascine". Dopo la seconda metà del '900, l'importanza del salume crebbe sempre più, tanto che la nobiltà e il clero esigevano ricette personalizzate dai maestri salumieri fondatori dei primi salumifici artigianali.

Il prosciutto Crudo di Cuneo, dopo una lunga battaglia portata avanti dal Consorzio di tutela nato nel 1998, il 17 dicembre 2009 ha ottenuto il riconoscimento più importante: la Dop. Assieme ad altri sette prosciutti italiani in questa categoria, può fregiarsi della certificazione che ne attesta il legame con il territorio. Infatti, il processo produttivo dei prodotti marchiati Dop deve avvenire per intero nell'area deputata indicata nel disciplinare.

Nelle cucine dei grandi chef

Come tanti altri prodotti della salumeria italiana, oltre a essere protagonista nelle tante botteghe della penisola e nei punti vendita nei quali lo si può acquistare, il Crudo di Cuneo Dop lo è anche nelle cucine dei grandi ristoranti. Ad esempio: Rosso Barolo di Barolo (Cn), Badellino di Bra

MICHELANGELO MAMMOLITI

(Cn), il Nazionale di Vernante (Cn), Bove's di Cuneo, etc. hanno creato specifiche ricette con il Crudo di Cuneo Dop, partendo dalla convinzione che per preparare un grande piatto occorre utilizzare le materie prime del territorio e di grande qualità. Uno dei ristoratori che ha interpretato meglio questa regola è il giovane Michelangelo Mammoliti, lo chef del Ristorante 2 stelle Michelin La Madernassa di Guarene (Cn). Nel suo regno, dove giocano un ruolo di primaria importanza le materie prime vegetali provenienti dall'orto di proprietà della struttura, non rivestono un ruolo secondario i restanti ingredienti, che lo chef riesce a esaltare con una particolare predilezione, come nel caso del Crudo di Cuneo, verso quelli locali. Ma facciamo un passo indietro per meglio inquadrare la 'forza' con la quale un simile prodotto sia diventato l'ingrediente principe di un piatto segnature dello chef.

Da diversi anni a questa parte, il giovane ma già esperto Michelangelo, volendo conferire ai propri piatti un valore aggiunto, ha avviato una ricerca per fare in modo che il piatto stesso evochi delle emozioni e dei ricordi nel consumatore. Oltre alla genuinità degli ingredienti e ai sapori indiscussi del piatto, esso deve trasferire delle emozioni. L'obiettivo, a questo punto, dichiarato dello chef è quello di far rivivere ai clienti che scelgono di mangiare alla Madernassa le stesse emozioni che lui provava nell'infanzia.

Da quest'idea sono nati gli Spaghetti BBQ. Con l'obiettivo di trasmettere al cliente, con un primo piatto, i profumi e i sapori delle grigliate d'infanzia della domenica. Il profumo sprigionato quando il piatto arriva al tavolo è quello della costina di maiale abbrustolita sulla griglia del papà dello chef, che viene qui conferito proprio dal Crudo di Cuneo, dal quale si ricava un'estrazione utilizzata per completare la cottura dello spaghetto, il quale viene ultimato con un burro affumicato al BBQ. La ricetta viene poi completata con l'aggiunta, alla base del piatto, di due croccanti: uno di prosciutto e l'altro, al fine di ricordare l'aroma abbrustolito della braciola di maiale, di pane bruciato. Il cerchio si è chiuso.

La ricetta di Mammoliti

Ma vediamo tecnicamente, entrando nel dettaglio della ricetta, come il giovane chef Michelangelo Mammoliti utilizza il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop negli spaghetti BBQ. "Usiamo il prosciutto Crudo di Cuneo in tre consistenze, che prevedono altrettante tecniche di lavorazione della materia prima. Si inizia con una estrazione, e in questo caso il prosciutto è utilizzato come sostanza aromatica, per 'profumare' in altre parole un brodo. Dalla cotenna invece estraggo un olio e questa è la seconda formula che mi permette di tirare fuori la sua essenza più profonda. In ultima battuta utilizzo il prosciutto Crudo di Cuneo, dal quale ho estratto l'olio, per fare un croccante che sarà poi disposto alla base del piatto. Non è facile trovare delle materie prime con le quali poter lavorare in modi così differenti e con risultati al palato tanto equilibrati quanto gustosi".

Nadia Afragola

focus on

TRE MILIONI PER BAROLO E BORGOGNA, CHI OFFRE DI PIÙ?

Grande successo per l'asta londinese dei vini dell'Enoteca Pinchiorri: 2.500 bottiglie proibitissime aggiudicate a tanti fortunati gaudenti. E per chi se la fosse persa, il prossimo 6 dicembre c'è il secondo appuntamento a Ginevra.

GIORGIO PINCHIORRI

"Vivere con una donna è come partecipare a un'asta. Non sai mai se la tua offerta sarà la migliore", così diceva l'assistente del protagonista, nel film di Giuseppe Tornatore *La migliore offerta*. Sarà così? Non si sa. Tuttavia, ci sentiamo di supporre che per i partecipanti a una licitazione avvenuta da Zachys, Londra, ai primi di settembre, le emozioni della compravendita abbiano superato quelle di qualunque burrasca sentimentale. Ed è facile capire perché: Giorgio Pinchiorri cedeva un pezzo della sua immensa cantina, forse la più cospicue della ristorazione italiana. Fateci caso: il guru di Firenze, tre stelle Michelin da tempo immemorabile, il suo ristorante l'ha chiamato Enoteca. Ci sarà un motivo, no? E così, quando mesi fa si è diffusa la notizia dell'asta, in molti si sono ingolositi: nel caveau del ristorante fiorentino sono sempre stati custoditi tesori enologici quasi inestimabili. Stavolta, la stima è stata fatta: si partiva da una base d'asta complessiva di due milioni di euro per 2.500 bottiglie, scelte dal signor Giorgio in persona e ripartite in 864 lotti. Alla fine, la cifra spuntata è di quelle pesanti: 3,2 milioni di sterline, pari, più o meno, a 3,3 milioni di euro. E nemmeno per tutto il malloppo: solo per il 90%.

Massetto e Monfortino italiani vincenti

Vogliamo cogliere qualcuno dei fiori aggiudicatisi dai fortunati acquirenti? Al top tra i lotti italiani, il primato spetta a una bottiglia formato Nabuchodonosor (quindi, da 15 litri) di Masseto dell'annata 2014, battuta a 18.600 sterline, poco più di 20mila euro. Dalle Langhe, sei bottiglie dell'ormai giustamente mitico Barolo Monfortino Riserva di Giacomo Conterno 2013 hanno toccato i 6.700 euro. A seguire, un'imperiale (ossia formato Mathusalem, da sei litri) de Le Pergole Torte Riserva Montevertine 1990 è stata aggiudicata a 6.450 euro, mentre due magnum del Barolo del compianto Bartolo Mascarello, ambedue del 1990 e nell'edizione Etichetta d'Artista, hanno spuntato la cifra di 4.800 euro. Vi va di proseguire? Ci sono una Jeroboam (cinque litri) di Tignanello 1978 di Antinori, battuta a 2.700 euro, e quattro bottiglie di Brunello di Montalcino Riserva 1990 di Biondi Santi andate a 1.600 euro.

Com'era facile ipotizzare, a totalizzare le quotazioni maggiori sono stati però i vini francesi, con i grandi nomi di Borgogna e Bordeaux. In testa, tre bottiglie di Vosne-Romanée Cros Parantoux 1985 di Henri Jayer (da sempre pallino di Pinchiorri, che ne detiene annate anche antiche), aggiudicate a 80.600 euro, quindi una magnum di Musigny 1990 di Georges Roumier, battuta a 51mila euro, e una Mathuzalem di Petrus 2009, a 45.700 euro. Due bottiglie di Romanée-Conti 1990 del Domaine de la Romanée-Conti, fuoriserie dell'enologia internazionale e sogno proibito di molti ristoratori e semplici bevitori, sono invece state vendute per 43mila euro.

Una misura d'emergenza voluta per rimettere a posto i conti dopo la tragedia Coronavirus? Neanche per sogno: era tutto in cantiere già dal 2019. Lo ha spiegato lo stesso Pinchiorri in una lettera aperta del 26 agosto scorso: "Il Covid19 di colpe ne ha tante, ma non diamogli quelle poche, pochissime che non ha. Mi riferisco a quello che ho letto su alcuni giornali, per i quali è a causa del virus se ho messo all'asta alcune migliaia di bottiglie dell'Enoteca. A inizio 2019 abbiamo pensato a due grandi eventi che potessero rimanere nella storia del vino e che potessero portare valore al nome dell'Enoteca, a quello che ha rappresentato e a quello che rappresenta. Il Covid-19, almeno in questo, non c'entra nulla".

La seconda manche è a Ginevra

E non è finita. Il 6 dicembre si fa il bis. A Ginevra, saranno messe all'incanto da BagheraWines 24 perle uniche del vino mondiale: 12 Jeroboam e 12 Mathusalem del Domaine de la Romanée-Conti, già di per sé preziosissime, comprese le etichette numero 1 inedite sul Millesime 1985 dei diversi crus del mito di Borgogna (Romanée-Conti, La Tache, Richerbourg, Echezaux, Grands Echezeaux e Romaneé-St-Vivant. Tutte bottiglie che costituiscono il biscottino più dolce dell'intero caveau di via Ghibellina, e che non si sono mai mosse cantina dell'Enoteca Pinchiorri. Aspettiamoci altri fuochi d'artificio.

Tommaso Farina

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

VENDEMMIA 2020: UN'OTTIMA ANNATA

Produzione in lieve calo, ma qualità delle uve molto buona.
In particolare per spumanti e pinot nero.
Le previsioni delle cantine italiane.

A cura di Mattia Gelosa

Il 10 agosto l'azienda agricola Faccoli a Coccaglio (Bs), nel cuore della Franciacorta, raccoglieva il primo grappolo del 2020. Uno chardonnay, come da tradizione. È iniziata così una vendemmia che si prevede ottima per qualità, ma con un leggero calo a livello quantitativo. Un dato, quest'ultimo, in realtà positivo viste le grandi giacenze rimaste dal lockdown e la richiesta di Governo e consorzi di una vendemmia a resa ridotta.

Assoenologi, Unione Italiana Vini e Ismea hanno presentato i primi dati giovedì 3 settembre durante un webinar. Innanzitutto, la pandemia e le conseguenti chiusure in Italia e all'estero hanno lasciato nei magazzini delle cantine 38,5 milioni di ettolitri di vino in giacenza, con uno scambio internazionale di prodotto in calo del 6% a volume e del 12% a valore. Numeri poco incoraggianti a cui però hanno fatto da contraltare notizie positive: i dazi Usa sul vino ancora una volta sono stati scongiurati, mentre la questione Brexit sembra non poter incidere così tanto sul mercato. Le previsioni Ismea sono di una produzione 2020 di 47,2 milioni di ettolitri (-1% rispetto al 2019), di cui 26 milioni al Nord, quasi 8 milioni al Centro e 13,5 milioni al Sud. Veneto (11 milioni di ettolitri), Puglia (8,5 milioni) e Romagna (7,2 milioni) le regioni più produttive. In chiusura del convegno, è intervenuto il ministro Teresa Bellanova, la quale ha confermato che: "I dati sulla vendemmia sono incoraggianti dal punto di vista della qualità. Ora serve lavorare sul piano della comunicazione, sul quale deve essere fatto un ragionamento con le imprese, la filiera e Ice. Abbiamo formalizzato una richiesta al ministro Di Maio per creare un tavolo attivo in questo senso". La vendemmia però è un momento nel quale le previsioni arrivano soprattutto dalle mani sporche di terra dei vignaioli. Per questo, abbiamo chiesto le prime impressioni direttamente alle aziende, per capire, in un paese così variegato come l'Italia, quale sia la situazione per le singole produzioni.

RICCARDO RAMPINO
DONELLI
"QUANTITÀ DI UVA SUPERIORE ALLA SCORSA ANNATA"

"Avremo una buona quantità di uva, sicuramente superiore alla scorsa annata. Inoltre, grazie alle temperature avute durante l'estate, le gradazioni zuccherine saranno molto buone e grazie all'elevato sbalzo termico che c'è stato fra giorno e notte anche i profili aromatici saranno di tutto rispetto, con risultati buoni se non eccellenti. La nostra vendemmia inizierà con il pignoletto, per poi proseguire con il sorbara. A seguire vendemmieremo il salamino e il grasparossa, che hanno finito da poco l'invaiatura, ma che hanno già delle buonissime gradazioni zuccherine visto lo stato di maturazione".

DANIELE SIMONI
SCHENCK ITALIAN WINERIES
"OTTIMA ANNATA DA NORD A SUD"

"Il clima favorevole e l'attenta gestione dei vigneti prefigurano un'annata davvero positiva, da Nord a Sud. Quest'anno inizieremo la vendemmia una settimana in anticipo rispetto al 2019, perché il livello qualitativo delle uve risulta già generalmente molto buono lungo tutta la Penisola, compresa la Sardegna, che negli ultimi due anni ha vissuto grossi problemi per la siccità. Per quanto riguarda le nostre due cantine di punta, Bacio della Luna in Valdobbiadene e Lunadoro a Montepulciano, siamo davvero ottimisti: nonostante una primavera molto piovosa, il clima caldo di luglio e agosto ha portato ad un eccellente sviluppo vegetativo e oggi le uve si presentano al massimo della forma, sia dal punto di vista sanitario che qualitativo. Con queste premesse, unite all'attenta gestione dell'azienda e della vigna che abbiamo messo a punto negli anni, siamo fiduciosi di partire da condizioni eccellenti per una vendemmia che si prospetta davvero ottima".

ALBERTO SERENA
MONTELVINI
"ANNATA MOLTO BUONA PER GLI SPUMANTI"

"La raccolta di quest'anno si presenta molto peculiare (come ormai quasi ogni anno). Abbiamo infatti assistito a un germogliamento precoce dovuto alle alte temperature primaverili e poi a una maturazione molto lenta per la situazione opposta in estate, grazie anche alle copiose piogge, per una raccolta addirittura posticipata in linea con le medie di 20 anni fa. A livello generale comunque l'annata si prospetta molto buona per i bianchi, in particolare per gli spumanti, e quindi l'Asolo Prosecco, grazie all'acidità e aromaticità delle uve. C'è da dire che a seconda delle zone più esposte c'è una differenza anche di 15 giorni nell'epoca di raccolta del Glera. Per i rossi dovrebbe essere buona per i vini a media struttura del Montello, meno per quelli da invecchiamento".

PAOLO E GIORGIO POLEGATO
ASTORIA WINES
"IL PROTOCOLLO VIGNES FLEUREUS STA DANDO OTTIMI RISULTATI"

"Sembrava un nuovo anno di raccolta anticipata, invece il grande caldo e poi le piogge hanno riportato la maturazione in linea coi periodi tradizionali, a inizio settembre. La quantità prevista sarà leggermente inferiore allo scorso anno, un dato tutto sommato positivo visto che il Consorzio ha già abbassato le rese in virtù di quest'annata particolare e delle giacenze dovute al lockdown. Le uve sono sane e di buona qualità, non ci sono stati particolari difficoltà, né a causa del meteo, né per la presenza di parassiti: soprattutto nella Tenuta di Refrontolo, il nostro protocollo vignes fleureus, che usa gli insetti buoni per proteggere le piante, sta dando ottimi risultati. Più in generale, dal punto di vista della sostenibilità, la vendemmia 2020 sarà importante per noi perché tutto il nostro Prosecco sarà certificato secondo il protocollo di coltivazione sostenibile Sqnpi".

MARCO TEBALDI
CANTINA DEL CASTELLO
"SI PROSPETTANO MEDIE PRODUZIONI, BUONI GRADI E OTTIMA QUALITÀ"

"La vendemmia 2020 si prospetta, almeno nella zona del Soave classico, in linea con le ultime stagioni, ovvero di medie produzioni, buoni gradi e ottima qualità. L'inizio della vendemmia con tutta probabilità sarà nella seconda metà di settembre. Fortunatamente, il nubifragio di domenica 23 agosto ha portato a Soave solamente tanta pioggia e nulla più: il monte Pressoni (dove abbiamo i nostri vigneti) infatti non è stato coinvolto in grandinate o smottamenti".

DIEGO COTTINI
MONTE ZOVO
"TUTTO PROMETTE BENE"

"Verona e la sua provincia sono state protagoniste di un vero e proprio nubifragio, che ha causato molti danni soprattutto in città. Le perdite per i vigneti si aggirano a circa il 5% del totale della produzione della doc Valpolicella, ma le nostre uve sono più a nord di Verona, tra i 300 e 900 mt di altitudine e non abbiamo riscontrato problemi. Questa perturbazione anzi ci ha portato dei vantaggi, in quanto le temperature si sono abbassate favorendo un aumento dell'escursione termica a favore delle uve in fase di maturazione. La produzione prevista nella nostra Tenuta di Caprino è nella media, circa 80/100 quintali per ettaro, con uve integre e di ottima qualità. Nella Tenuta Le Civaie di Pozzolengo e Desenzano la produzione prevista di Turbiana è nella media: circa 100 quintali per ettaro. Anche nella Tenuta di Tregnago, nella Valpolicella Orientale, la previsione è buona con quantità medio basse ed epoca di raccolta nella norma. Direi che tutto promette bene, a questo punto solo un cambiamento climatico può rovinare e mettere in pericolo la qualità delle uve"

LUCA SARTORI
CASA VINICOLA SARTORI
"LA NOSTRA AZIENDA SFIORATA DALL'URAGANO"

"L'evento del 23 agosto, di eccezionale intensità, ha compromesso la raccolta delle uve in alcune aree circoscritte. Fortunatamente, la nostra azienda è stata solo sfiorata dall'uragano, per cui la previsione di un'ottima annata al momento viene mantenuta. Abbiamo infatti avuto un andamento stagionale ideale, con piogge con giusta cadenza e buona escursione di temperatura che fanno sperare in una vendemmia di qualità. L'inizio della raccolta delle uve per appassimento è previsto per la prima decade di settembre".

ROBERT OBERKOFLER
KELLEREI BOZEN
"ATTESO CALO QUALITATIVO DEL 10%, MA OTTIMA QUALITÀ"

"Il clima invernale si è presentato con temperature e precipitazioni nella norma. Il periodo primaverile invece è stato più caldo che negli anni precedenti e le alte temperature di maggio hanno anticipato la ripresa vegetativa e di conseguenza tutti gli stadi fenologici successivi al germogliamento, registrabili su un periodo più precoce di sette/dieci giorni. Un clima mite e asciutto durante la fioritura ha garantito una buona allegagione e l'estate calda e secca ha mantenuto l'anticipo vegetativo, che sarà di dieci/dodici giorni per la maturazione dei grappoli rispetto all'anno scorso. Le previsioni sono di un calo del 10% sulla quantità, ma di vini eccellenti per qualità: i pinot, il lagrein e le qualità tardive come il cabernet sauvignon sono al momento tra le più promettenti. A fine agosto la vendemmia inizia con le varietà bianche precoci a basse quote, la maggior parte delle uve viene invece raccolta nelle settimane centrali di settembre per finire a metà/fine ottobre con il cabernet sauvignon".

PAOLO PERINI
F&P WINE GROUP
"DECORSO STAGIONALE PARTICOLARMENTE FAVOREVOLE"

"Abbiamo iniziato la vendemmia intorno alla metà di agosto con lo chardonnay e stiamo proseguendo con il pinot nero e il sauvignon. Una vendemmia dalle caratteristiche ottimali, con uva in quantità equilibrata e con un ottimo livello di maturazione. Il frutto si presenta con una buona gradazione zuccherina e un giusto livello di acidità. I grappoli sono stati ben nutriti e quindi sono omogenei nella loro maturazione. Negli ultimi mesi vi è stato un decorso stagionale particolarmente favorevole: giustamente caldo, intervallato da piccoli cicli di pioggia che hanno permesso alla vite di proseguire adeguatamente la sua maturazione. Il caldo del giorno alternato al fresco della notte permette un arricchimento dei profumi dell'uva e quindi di ottenere un vino di qualità superiore. Se la vendemmia prosegue con queste caratteristiche, sarà sicuramente un'ottima annata".

PAOLO VETTORETTI E LUCIANO REBULI
LA TORDERA
"SI PREVEDE BUONA ACIDITÀ NEI NOSTRI SPUMANTI"

"L'annata 2020 nella zona Valdobbiadene Docg non ha presentato particolari problemi come gelate o grandine. È stata caratterizzata da una primavera particolarmente asciutta e mite che ha evitato malattie fungine e anticipato la fase di germogliamento e fioritura delle viti glera. Il mese di luglio tuttavia, con temperature di circa 3 C° al di sotto della media, ha rallentato la maturazione, portando il periodo di raccolta alla seconda decade di settembre, per concludere entro fine mese nelle nostre Rive. L'escursione termica di questi giorni potrebbe portare le uve ad una qualità superiore rispetto alla scorsa annata. I dati analitici riportano in particolare una buona acidità, che presuppone longevità nei nostri spumanti".

INCHIESTA REALIZZATA FRA IL 24 AGOSTO E IL 4 SETTEMBRE

incursioni

IL MIO REGNO PER UN PIZZOCCHERO

La specialità delle montagne attorno a Sondrio è diventata un caso di studio: c'è persino un'Accademia che ne codifica la ricetta. Ecco alcuni indirizzi che meritano una visita e un approfondimento.

Settembre: la fine dell'estate è il tempo delle domande. Che ci è rimasto dell'estate in questo mese? Risposta semplicissima: un certo gran caldo, che non ha accennato ad andarsene. I nostalgici delle vacanze hanno fatto la cosa migliore, decidendo di agire come se fosse estate piena: si sono concessi una gita fuori porta nei weekend. A Milano, la scampagnata per antonomasia è doppia: al lago e poi in Valtellina. Lasciando per il momento perdere l'opzione lacustre (e "lago", per il milanese, da che mondo è mondo è il Lario, il lago di Como), quella della valle dell'Adda, situata totalmente nella provincia di quella Sondrio che ne è capoluogo, è un'escursione in cui la componente gastronomica non può mancare mai. Ok: forse sarebbe meglio ricavarsi ancora qualche giorno di ferie e andarci durante la settimana, perché sabato e domenica i gitanti sono davvero moltissimi. Ma ecco, i suggerimenti che state per leggere valgono sempre, per tutti i giorni di permanenza: un prontuario del pizzocchero, non esaustivo ma certamente prezioso per chi, in viaggio, non sa rinunciare a mangiar bene. E voi chef, prendete nota e alimentate la vostra curiosità. E che cos'è il pizzocchero? Il pizzocchero, o meglio i pizzoccheri alla valtellinese, sono il piatto più illustre della Valle, e meriterebbero l'assaggio sincero anche da parte di chi abita a mille chilometri. Sono un primo piatto che, grazie alla sua ricchezza, diventa piatto unico: tagliatelline di farina di grano saraceno, condite con tanto burro, formaggio Valtellina Casera Dop, patate (a Tirano anche carote), verze (d'estate bietole e coste) e aglio. O almeno, così impone la tradizione, che l'Accademia del Pizzocchero di Teglio (www.accademiadelpizzocchero.it) ha da anni codificato.

Teglio, la capitale

Il minimo che si possa fare, è cominciare a parlare di ciò che si trova nella capitale del pizzocchero, Teglio (Sondrio), in media-alta Valtellina. Per tradizione, i pizzoccheri alla valtellinese sono nati qui, sono il monumento che, ancor più del quattrocentesco Palazzo Besta, ha reso illustre il nome di Teglio in Italia. Il pizzocchero-tour comincia dal basso, dalla frazione San Giacomo, quella da cui potrete salire in paese con una strada rampichina. Lì, dovete fermarvi da Piergiorgio Pola, cuoco e patron del ristorante La Corna, che anche dopo la scomparsa del fratello Vittorio tira avanti come un treno. In questa sala antica, si gusta un pizzocchero da primato, da tre stelle Michelin (se ci fossero le stelle per i pizzoccheri, gliele darebbero subito), servito direttamente da teglie fumanti e innaffiato di magnifico burro color nocciola. Tenetevi un posticino anche per la pernice, il camoscio in salmì e il piccolo carrello di formaggi, su cui regna un Casera con non meno di tre anni di maturazione. Poi, si va su, nell'abitato di Teglio. E lì, è un piacere anzitutto la sosta da Gianpiero Reghenzani, il patron del ristorante San Pietro. Reghenzani è un amante dell'arte figurativa, che appare in grande abbondanza sui muri del suo locale. Ma l'arte in cui è lui stesso specializzato, è quella culinaria. I pizzoccheri sono realizzati secondo i dettami dell'Accademia del Pizzocchero, e meritano una sacrosanta grattata di pepe, come da sempre si fa in queste lande. Se non vi dovessero piacere i pizzoccheri (e sarebbe un peccato), avrete ravioli di grano saraceno coi funghi, o i tagliolini alla bresaola e porcini. Per tre persone, Gianpiero farà anche il risotto al vino Valgella con Bitto e bresaola, e se la prenotate prima e siete almeno in quattro, anche la radiosa polenta taragna, grondante burro e formaggio. Sempre in centro, occorre dare una chance ai fratelli Valli, figli del cavalier Fausto, che tengono botta con l'augusto ristorante dell'Hotel Combolo. Anche loro sono soci dell'Accademia, garanzia di ortodossia. I pizzoccheri sono tanto buoni che lo staff è spesso chiamato a cucinarli fuori: l'Artigiano in Fiera (ma si farà quest'anno?), a Milano, senza il loro stand-ristorante con tanto di take away, si sente perso. Si possono divorare a piatto singolo, oppure "a ripasso", con possibilità di concedersi il bis e, se ce la fate, anche il tris. Una dolce fatica, peraltro corroborata da molte altre portate meritevoli d'assaggio, a partire dagli sciatt.

Gli outsider

E fuori Teglio? Prima di arrivarci, sarete passati non lontano da Ponte in Valtellina. E pure lì c'è un indirizzo quasi aureo: l'Osteria Al Sole, di conduzione strettamente familiare. Una volta era ubicata in paese, in via Sant'Ignazio: poi, i proprietari hanno preferito traslocare in questa bella villetta a mezzacosta, anche se nei giorni festivi l'antico indirizzo dovrebbe essere attivo, a quanto si dice. Prenotate sempre, per non sbagliare: i pizzoccheri sono fatti espressamente, in base all'affluenza di mangiatori. Dunque telefonate e assicuratevi un pizzocchero tra i migliori in Valtellina, ossia nel mondo.

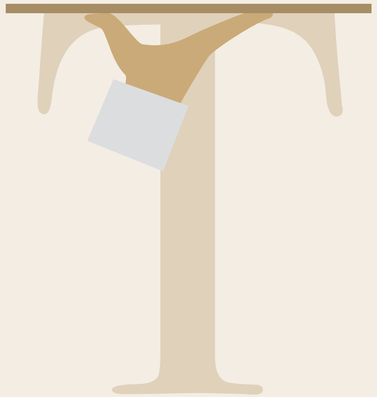
Più a nord, a Grosio, l'indirizzo di riferimento è quello dell'Hotel Sassella, di Giacomo "Jim" Pini, a suo tempo presidente dei sommelier locali. Con la figlia ombretta e il genero Giuseppe Caspani, il ristorante del suo albergo, aperto 365 giorni l'anno, sfodera una cucina montanara rivisitata in cui i pizzoccheri giocano un ruolo centrale. Qui, poi, li servono con un barattolino di pestéda: una mistura di aglio, sale, pepe, foglie di achillea nana e timo serpillo, che fa parte del retaggio dei nonni.

Luisa Malberti

lo stupidario

TRIPADVISOR E I NUOVI MOSTRI...

Dal recensore analfabeta al presunto esperto,
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 e 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

MENOMALE CHE SILVIO C'E'
"SE QUESTA È UNA FOCACCIA AL FORMAGGIO IO SONO BERLUSCONI"

SCANDALO AL SOLE
"SOLO ORA SCRIVO PER LO SCANDALO DEL PRANZO NATALE 2017"

CATEGORICO
"LA QUALITÀ DELLA RISTORAZIONE NEL GENOVESE È ORMAI LA PEGGIORE IN ITALIA"

PICCOLO CHIMICO
"SU CINQUE PORZIONI TRE SAPEVANO DI ACIDO"

LEI NON SA CHI SONO IO
"SONO SECONDO CHEF DI UN HOTEL 4 STELLE A 500 KM DI DISTANZA!!!!!!"

PERRY MASON
"IL MIO FEGATO MI HA FATTO SCRIVERE DALL'AVVOCATO"

FIGLI DEI FIORI
"LOCATION PSEUDO HIPPY DI ETÀ AVANZATA"

NOI UOMINI DURI
"IL MASCHIO LOCALE VERAMENTE DURISSIMO"

ELEGANTONE
"TARTARE DI NON SO COSA CHE HO SPUTATO NEL TOVAGLIOLO DI CARTA"

MAI VISTO AL MONDO
"UNO CHEF CHE TI PROPONE IL MENU FISSO NON SI ERA MAI SENTITO"

ROMANZO DI LIALA
"IERI SERA IO HO MESSO IL MIO VESTITO PIÙ CARINO, DELLE SCOMODISSIME SCARPE COL TACCO, HO LISCIATO I CAPELLI E TRUCCATO GLI OCCHI PER PORTARE IL MIO RAGAZZO A MANGIARE BENE IN UN BEL POSTO"

FANTASIA AL POTERE
"HO PERSO LA FANTASIA DI PROVARLO"

MACCHINA DELLA VERITA'
"IL PESCE NON MENTE"

PARLA COME MANGI
"TROVATO UN WELCOME NON COERENTE"

tripadvisor

OBBLIGATO DAL MEDICO
"PER ME CHE VENGO DA UN PAESE DI MARE È TRISTE VENIRE A ROMA E MANGIARE PESCE"

EH SI', ESISTONO ANCHE I NON STELLATI
"UNO CHEF MI HA CONSIGLIATO QUESTO POSTO DICENDOMI CHE CI SONO ANCHE MOLTI RISTORANTI SENZA STELLA CHE VALE LA PENA PROVARE"

NUOVI VITIGNI
"ABBIAMO RICHIESTO UN SAN GENOVESE DI UNA DETERMINATA CANTINA"

LO VOLEVA ACCAREZZARE?
"NEMMENO UN FRANCIACORTA CARINO"

NO SMOKING /1
"ARAGOSTA FREDDA, ANZICHÉ FUMANTE"

GROTTE DI LASCAUX
"CI SIAMO SORBITI LA SCENATA DI UNA CAMERIERA ISTERICA CHE DAVANTI AI CLIENTI IN FILA PER PAGARE (ANZI! ...RIVOLGENDOSI AI CLIENTI IN FILA PER PAGARE) DAVA FUORI DI MATTO PERCHÉ NON RIUSCIVA A LEGGERE QUELLO CHE IL SUO COLLEGA AVEVA SCRITTO SULLE COMANDE, INSULTANDOLO PUBBLICAMENTE E DICENDOGLI CHE FINO A IERI FACEVA I GRAFFITI SULLE ROCCE!!!!"

KITEKAT
"CUBETTI DI CARNE CHIAMATI 'AL RAGÙ DI CINGHIALE' (SEMBRAVANO PIUTTOSTO CIBO PER GATTI)"

DA NON CREDERE
"LE OSTRICHE SANNO DI OSTRICHE"

SAI COM'È, È UN DESSERT
"DOLCE? UN MONT BLANC DOLCIASTRO"

SPIRITOSO
"IL RISO ERA ADATTO PER MONTARE PAVIMENTI NE HO PORTATO UN PO A CASA PER FINIRE IL LAVORO CON IL LAMINATO"

FIGLI E FIGLIASTRI
"INDIFFERENZA DELLA CUOCA CHE SALUTA ESCLUSIVAMENTE I TAVOLI DEGLI AMICI IGNORANDO TUTTI GLI ALTRI"

FATE LA CARITA' /1
"NEANCHE UN EURO DI SCONTO"

CON LA PISTOLA ALLA TEMPIA
"COSTRETTA A SCONSIGLIARLO"

IDENTICI
"PER SECONDO ABBIAMO ORDINATO DEI MOSCARDINI O CALAMARETTI, NON RICORDO LA DEFINIZIONE"

CHE RAZZA È?
"SIAMO STATI ACCOLTI DA UN ESEMPLARE CHE SPERO NON FACCIA PARTE DELLA PROPRIETÀ"

CALEMBOUR
"SOTTILE COME UNA SOTTILETTA, SCUSATE IL GIOCO DI PAROLE"

CUOCHI O EBANISTI?
"MI SONO ARRIVATE DUE SALSICCE CON MOLTI (INUSUALI) INTAGLI SULLA PELLE"

CENTECOSA?
RIGUARDO AL BERE UNA COSA RIDICOLA, CENTELLESIMATO"

IL WC PARLANTE
"NON CALUNNIO NESSUNO, CHIEDETE AL MIO WATER SE NON VI FIDATE"

PICASSO
"MOLTA SCENOGRAFIA CON SCHIZZI DI SALSE"

NO SMOKING /2
"PIETANZE TROPPO AFFUMICATE"

GIORNATA D'UNO SCRUTATORE
"SCONCERTATA DALLA MALEDUCAZIONE DEL PROPRIETARIO, CHE SCRUTA CON MOLTA ATTENZIONE TUTTO QUELLO CHE STAI PER ORDINARE"

LA TOCCA PIANO
"L'ANTIPASTO ERA MISERO E DISGUSTOSO"

MILANESE IMBRUTTITO
"NON ERANO PROBLEMI LEGATI ALL'INCOMUNICABILITÀ DOVUTA ALLA LINGUA, VISTO CHE PARLAVA UN CHIARO ITALIANO SLENGATO MILANESE"

QUESTURA
"LOCALE NON ARRESTATO NEI MIGLIORI DEI MODI"

SENTORE SELVAGGIO
"GLI ASCIUGAMANI CALDI AL LIMONE PUZZANO DI SUDORE/CANE BAGNATO"

FATE LA CARITA' /2
"IL CONTO HA FATTO 28,20 EURO. NON HANNO AVUTO NEANCHE L'ACCORTEZZA DI TOGLIERE I 20 CENTESIMI"

MONDO A ROVESCIO
"SONO UNA PERSONA CHE NON AMA I CIBI TROPPO CALDI E DEVO SEMPRE ASPETTARE CHE SI RAFFREDDI CHE SIA PASTA O MINESTRA"

CENTRO CARNE

FIORENTINA SCOTTONA MARCHIGIANA IGP DELL'APPENNINO CENTRALE

La Fiorentina di scottona marchigiana è un prodotto pregiato, una carne tenera e succosa. Le marchigiane di Centro Carne, azienda abruzzese con sede a Sant'Omero (Te), vengono allevate alle pendici dell'appennino abruzzese, nel rispetto delle norme del benessere animale, alimentate con una dieta studiata ad hoc per loro affinchè si abbia un prodotto di alta qualità. La marchigiana è una carne ricca di infiltrazioni di grasso, quindi molto marezzata, che al momento della cottura tende a sciogliersi regalando una caramellizzazione perfetta e un gusto inconfondibile. La Fiorentina di scottona marchigiana Igp dell'appennino centrale è un prodotto pensato per il canale Ho.re.ca.

www.centrocarne.com

BERVINI PRIMO

LOMBATA CON OSSO, SELEZIONE SPECIALE ITALIAN COW

Riscoprire i sapori del nostro territorio. Ritornare al gusto intenso della carne di una volta. Italian Cow parte da qui, selezionando il fiore della produzione per creare una linea di qualità senza rivali. Animali nati, allevati e macellati in Italia, controllati con un sistema di tracciabilità completo che parte dagli allevamenti di produzione e arriva fino alla tavola del consumatore. La naturale marezzatura di questi lombi li rende perfetti sia per il consumo tal quale, che per le lente maturazioni Dry Aged. Disponibile sia in versione da esposizione, che porzionata e confezionata singolarmente, è pensata per la ristorazione di alta qualità, per le macellerie e per tutti gli amanti delle lunghe frollature.

www.bervini.com

DANISH CROWN

FILETTO, LONZA E COPPA DI SUINO A FETTE PURE PORK

Il filetto, la lonza e la coppa di suino a fette proposti da Danish Crown al canale del food service provengono dalla filiera esclusiva Pure Pork. Si tratta di una filiera caratterizzata da suini privi di antibiotici dalla nascita e per tutto il ciclo vitale, allevati esclusivamente in fattorie a conduzione familiare nel rispetto del benessere degli animali. È ormai noto che i ricercatori di tutto il mondo stanno evidenziando come la carne rappresenti una delle grandi sfide del nostro pianeta. Per questo Danish Crown si fa carico del compito di offrire alle persone un'alternativa più sostenibile, in modo che possano consumare carne in modo più responsabile e cosciente. La filiera antibiotic free dalla nascita è una delle molteplici espressioni dell'impegno aziendale.

www.danishcrown.com

FIORANI&C

ROASTBEEF COTTO ALL'INGLESE

Taglio anatomico di bovino adulto, disossato, sgrassato, aromatizzato e cotto al forno. Il Roastbeef all'Inglese Fiorani è preparato con tagli anatomici d'eccellenza, per loro natura teneri e succulenti. La ricetta, senza glutine, impiega pochi e semplici ingredienti e una rigorosa cottura "rare", esterno perfettamente rosolato e interno delicatamente rosa. È un prodotto innovativo per la sua genuinità: grazie ad avanzati processi di lavorazione e cottura viene evitato del tutto l'uso di conservanti, enfatizzandone il sapore naturale. Il Roastbeef è confezionato in sottovuoto in unità da circa 2,2 Kg, due per cartone. Preservato nella sua confezione originaria, ha un'ottima conservabilità ed è sempre pronto per essere affettato e servito.

www.fioraniec.com

BOTTERI CARNI

SELEZIONE REGINA

Con la 'Selezione Regina', Botteri Carni propone una carne di qualità extra, selezionata e frollata in modo tradizionale, per un'esperienza di gusto unica ed eccezionale. La linea, che comprende carni di bovino e vitello di peso vario a seconda del taglio, è pensata per soddisfare le esigenze dei ristoranti e delle macellerie. Le conoscenze e il know how maturato nel corso degli anni nelle attività di lavorazione e commercializzazione delle carni fanno di Botteri Carni un'azienda trentina in grado di garantire un servizio qualificato e un'offerta eccellente in termini di standard qualitativi, ma anche di volumi garantiti e tempi ravvicinati di consegna.

www.bottericarni.it

PROSCIUTTIFICIO PROLONGO

PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP

Il Prosciutto Prolongo nasce da una storia di famiglia che dura da ben tre generazioni. L'azienda, creata nel 1957 del fondatore Giovanni Prolongo, è oggi in mano ai nipoti Alessio e Arianna che, guidati dall'esperienza del papà Lucio, continuano a produrre negli storici saloni di stagionatura solo pochi prosciutti all'anno, tutti lavorati artigianalmente e invecchiati alle brezze di mare e di monte che caratterizzano il territorio. Il Prosciutto Prolongo è un prodotto con un aroma particolare ed intenso. Si presenta dolce e fragrante al primo assaggio, capace di sprigionare un sapore ricercato ed unico al mondo. E' disponibile intero con osso (kg. 11-12), intero disossato (kg. 7-8), mezzo (kg. 3-3,5), trancio (kg. 2-2,5).

www.prolongo.it

F.LLI GALLONI

GARGANTUÀ - IL GIGANTE DEL GUSTO

Gargantuà è un prosciutto crudo italiano naturalmente aromatizzato con profumi e spezie tipici della cucina italiana, utilizzati durante la salagione. Pensato per chi non si accontenta dei gusti standardizzati e cerca qualcosa di differente in ogni occasione. Semplice e naturale nella lista degli ingredienti, è ricco di fragranze e delicato nel gusto. È un prodotto naturale, 100% italiano, disponibile nei seguenti formati: intero con osso, intero disossato pressato, affettato.

www.galloniprosciutto.it

GIÒ PORRO

BRESAOLA WAGYU

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 riposto post insacco, la lunga stagionatura e l'affinamento. Realizzata con sola punta d'anca di bovini di pregiata razza Wagyu, questa bresaola è lavorata esclusivamente fresca: rappresenta la massima espressione in termini di esperienza olfattiva e gustativa.

www.gioporro.com

MASÈ

NEROTRIESTE

Preparato con cosce selezionate di suino tedesco, il NeroTrieste è un prosciutto siringato manualmente 'in vena' dal sapore deciso e caratteristico: una specialità unica nel suo genere in cui le ricette della tradizione incontrano la modernità. A conferire il tipico colore scuro e rendere prelibato il NeroTrieste è il caramello salato, spennellato uniformemente sul prosciutto cotto e successivamente arrostito a secco: artigianalità ed innovazione in un unico prodotto. L'offerta dell'azienda presenta una gamma completa di prodotti, che coprono i due grandi filoni: carne rossa e carne bianca. Masè si è impegnata negli ultimi anni a diversificare la propria offerta incrementando le tipologie di carne presenti all'interno del proprio catalogo e in continua espansione per offrire ai propri clienti una vasta scelta.

www.cottomase.it

SPRIGIONA LA TUA ARTE CON ABBINAMENTI INASPETTATI

QUANDO SI UNISCONO TRADIZIONE E CREATIVITÀ, PAZIENZA E PASSIONE, ANTICA SAPIENZA E INNOVAZIONE NASCE UN PRODOTTO BELLO E BUONO, DEGNO DI ESSERE PROTAGONISTA IN OGNI CUCINA STELLATA, PER ESSERE GUSTATO CON TUTTI I SENSI, VISTA COMPRESA.

I NOSTRI PRODOTTI SONO L'ECCELLENZA ARTIGIANALE DELLA TRADIZIONE CULINARIA ITALIANA E RISPONDONO AI PIÙ ELEVATI STANDARD QUALITATIVI: NASCONO DA UN'ATTENTA SELEZIONE DEI MIGLIORI SUINI DI CUI GARANTIAMO IN OGNI MOMENTO LA TRACCIABILITÀ UNITA AD UN'INSTANCABILE RICERCA DELLA FORMA PERFETTA, CHE LI RENDA UNICI NELLA PRESENTAZIONE. IL PROFUMO AVVOLGENTE CHE SI SPRIGIONA DALLA PRIMA ALL'ULTIMA FETTA SARÀ CAPACE DI VALORIZZARE OGNI ABBINAMENTO, ANCHE QUELLO PIÙ INASPETTATO.

PANCETTA PEPE ROSA · LONZARDO DOLCE · FIOR DI FESA NAZIONALE PEPERONCINO · GUANCIALE PEPE NERO · CULATTA NAZIONALE · PANCETTA PEPE NERO · SGAMBATO NAZIONALE PEPERONCINO · LONZARDO AFFUMICATO

IFS Food · BRC FOOD CERTIFICATO

Prosciuttificio Montevecchio

Via della Libertà, 67 - Loc. Savigno Valsamoggia (BO) - IT - Phone +39 051 6708245 - Fax +39 051 6708866 - info@prosciuttificiomontevecchio.it · **www.prosciuttificiomontevecchio.it**