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

2022 - NUMERO #4

LUXURY FOOD & BEVERAGE Magazine

cover story

Moser: tradizione alpina e cultura mediterranea

Lo Speck Alto Adige Igp e le altre specialità prodotte dall'azienda familiare di Naturno (Bolzano). Solo da materia prima di alta qualità e selezionata con cura.

IN FOTO: PETER MOSER

FACE TO FACE
VIVIAVA VARESE: "PIÙ VIVA CHE MAI"

GUIDA CHEF
SPECIALE PIEMONTE

ZOOM
CONDANNATI ALL'ECCELLENZA

L'EVENTO
UNA RIPARTENZA DA FUORI DI TASTE

Editore: Edizioni Turbo srl - Palazzo di Vetro - Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB) - Tel. +39 0362 600463/4/5 - Fax: +39 0362 600616 - Registrazione al Trib. di Milano n° 203 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 1,00 euro - In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi.

editoriale

LA GUERRA IN UCRAINA E IL NOSTRO TURISMO

Con l'antagonismo nei confronti dei russi, il turismo italiano quanto rischia di perdere? È una domanda interessante. Molte sono le risposte, non troppo lusinghiere a dire il vero. Non molti giorni fa, l'8 aprile, Venezia si apprestava a inaugurare le Procuratie Vecchie: vicino alla Basilica di San Marco, hanno riaperto al pubblico questi spazi dopo 500 anni, grazie al restauro affidato a un mostro sacro come l'architetto David Chipperfield. All'evento di riapertura, era presente Massimo Garavaglia. Il ministro del Turismo del Governo Draghi, a margine dei consueti discorsi che ci si aspetta in un'occasione del genere, ha anche avuto modo di commentare l'attualità della guerra Ucraina, dall'ottica che gli compete: il turismo dei russi ha un peso del 2% sul turismo nazionale, e su quello veneziano ancora di più. Non è poco, se si pensa che lo stop dei voli da Mosca e dintorni farebbe perdere all'Italia un flusso turistico non sempre avvertibile ma di sicuro impatto.

In verità, i russi vengono da noi da parecchi anni. E si tratta di russi che possono spendere. Se si pensa a un russo con disponibilità economiche, si finisce a visualizzare l'immagine dei ricconi, dei cosiddetti 'oligarchi' che nella confusa epoca della presidenza Eltsin misero le mani sulle risorse e le industrie che prima della caduta del comunismo sovietico erano completamente statali. E non si avrebbe torto: i faraonici yacht dei paperoni moscoviti sono, da anni, una comparsa quasi consueta in certi porti italiani. Però, non si tratta soltanto di milionari. I russi che vengono in Italia, più spesso, sono semplicemente dei grossi benestanti. L'aveva rilevato addirittura la Banca d'Italia, in un'indagine sul turismo datata 2014: nel 2013, un russo che veniva in Italia per visitare le bellezze del nostro Paese spendeva mediamente 170 euro al giorno, e c'è da ipotizzare che, col tempo e l'inflazione, il valore potrebbe anche essere aumentato. Insomma: 170 euro al giorno certo non fanno male all'indotto. E il trend era in aumento: tra il 2009 e il 2014, i pernottamenti alberghieri in Italia targati Mosca e San Pietroburgo erano raddoppiati, arrivando a 8 milioni, con un giro d'affari complessivo cresciuto da 623 milioni a 1 miliardo e 328 milioni di euro. Nemmeno le vicende ucraine del 2014 avevano frenato la costante espansione nel comparto. Voi direte: bella forza, era tutto successo in Ucraina, mica in Russia, e i russi non avevano fatto una guerra. Oggi in Italia qualche ucraino si vede. Sono i profughi, certo. Ma il discorso è un altro: una volta che vengono penalizzati i cittadini russi non militarizzati, che gli si impedisce di muoversi, la guerra finisce? Si azzera la benzina dei carri armati? Non si prosciuga semmai la nostra, di benzina? Non è un discorso cinico: si parla di persone. Noi. E anche loro.

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 04 - N.4 - 2022 - 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 2,00 euro - arretrati 9,00 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l'Italia 60,00 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 ha verificato 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. L'editore si riserva di respingere e non pubblicare comunicazioni non conformi alla linea editoriale della società.

Pubblicazioni Edizioni Turbo
Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, DS DolciSalati & Consumi, Vini & Consumi, Beverage & Consumi, Bio & Consumi, Bio & Consumi Green Lifestyle, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverag, Italy for Asia, b2B beautyToBusiness, M/C Media Contents, Odeon Magazine, Gamestore Magazine, HiTech Magazine, TGTuttogiocattoli, www.alimentando.info, www.tgtuttogiocattoli.it, www.technospia.it.
Chiuso in redazione il 13 aprile 2022

ALIMENTANDO
IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE
www.alimentando.info

LUXURY FOOD & BEVERAGE Magazine
www.luxuryfb.com

turbo by tespi mediagroup
www.tespi.net

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.

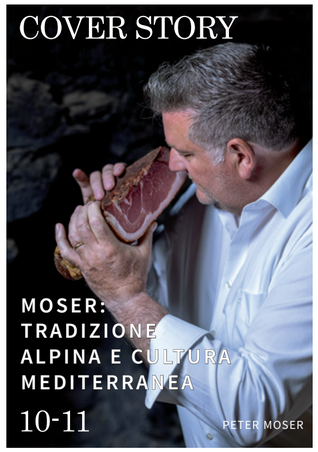
I NOSTRI PRODOTTI SONO L'ECCELLENZA ARTIGIANALE DELLA TRADIZIONE CULINARIA ITALIANA E RISPONDONO AI PIÙ ELEVATI STANDARD QUALITATIVI: NASCONO DA UN'ATTENTA SELEZIONE DEI MIGLIORI SUINI DI CUI GARANTIAMO IN OGNI MOMENTO LA TRACCIABILITÀ UNITA AD UN'INSTANCABILE RICERCA DELLA FORMA PERFETTA, CHE LI RENDA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

IFS Food · BRC FOOD

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

grafema.net 6/2022

menu


COVER STORY
MOSER: TRADIZIONE ALPINA E CULTURA MEDITERRANEA
10-11
PETER MOSER

L'EVENTO
SANA SLOW WINE FAIR, BUONA LA PRIMA
32-33

ATTUALITÀ
OBIETTIVO 2023, LA LUNGA MARCIA VERSO LA NORMALITÀ
30-31

SCENARI
GIUSEPPE D'ERRICO: "LA MIA CUCINA SENZA CONFINI"
22-23

GUIDA CHEF
SPECIALE PIEMONTE
24-29

L'EVENTO
UNA RIPARTENZA DA FUORI DI TASTE

14-17

DESIGN
SPECIALE TABLEWARE
34-37

FACE TO FACE
"PIÙ VIVA CHE MAI!"
12-13
VIVIANA VARESE

ZOOM
CONDANNATI ALL'ECCELLENZA
18-19

LO STUPIDARIO
TRIPADVISOR E I NUOVI MOSTRI...
38-39

MURGELLA

Dal 1957 lavoriamo il latte tradizionalmente con il siero innesto, per ottenere formaggi con una minore concentrazione di lattosio e di sale aggiunto, in favore di un gusto naturale tipico dei profumi della Murgia di Puglia.

murgella.it

Vi aspettiamo a CIBUS 2022 | Pad 02 — Stand B 068

siero-innesto.it

SVELATE – FINALMENTE – LE NUOVE STELLE MICHELIN FRANCESI

Sono state svelate lo scorso 22 marzo – più tardi rispetto alla consuetudine – le nuove stelle dell'edizione francese della Guida Michelin 2022. Per la prima volta lontana da Parigi, la cerimonia, che si è svolta a Cognac, ha voluto celebrare l'eccellenza, la creatività e il talento dei protagonisti dell'enogastronomia francese. L'edizione 2022 premia 627 ristoranti con la stella, compresi 41 locali che conquistano la prima stella, sei nuovi due stelle, e due chef che arrivano all'ambitissima terza stella. Sono sei anche le nuove stelle verdi. Tra i nuovi tre stelle segnaliamo Villa Madie, a Cassis, il ristorante condotto dal 2013 da Dimitri e Marielle Droisneau. A Parigi, invece, ha ottenuto il massimo riconoscimento Arnaud Donckele del Plénitude Cheval Blanc. Quanto ai nuovi due stelle, ben sei si trovano a Parigi, che si conferma una scena gastronomica interessante. Così come Courchevel, località sciistica della Savoia dove si trova un'eccezionale concentrazione di stellati, tra cui il neopremiato ristorante SW1850 dell' Hotel Grandes Alpes. Si guadagna una nuova stella anche Mauro Colagreco (già tre stelle al Mirazur di Mentone) con Ceto, ristorante gastronomico del Mayburne Riviera, l'hotel appena ristrutturato che a Roquebrune domina dall'alto il tratto di Costa Azzurra fra Cap Martin e Montecarlo. Premiata anche una chef italiana: Alessandra Del Favero, che, insieme a Oliver Piras, ha ottenuto la prima stella a Il Carpaccio a Parigi.

IL NUOVO PROGETTO DI CHRISTIAN MANDURA: PARADIGMA (IL PARADISO DEGLI ANIMALI)

CHRISTIAN MANDURA

Christian Mandura, fresco di stella Michelin al suo Unforgettable di Torino, dove il vegetale è al centro, si appresta a lanciare un nuovo progetto: Paradigma (il paradiso degli animali). Insomma, l'opposto. Ma solo a un primo sguardo. A spiegarlo è lo stesso chef in un'intervista a Repubblica, in cui dichiara: "L'obiettivo è lo stesso: la sostenibilità. Il vegetale al centro è la nostra fede perché è sostenibile. Così come il nuovo progetto: un unico animale scelto in base alla stagione – fino a giugno l'agnello, poi i frutti di mare – servito senza sprechi in tutte le sue parti, dall'antipasto al dolce, e accompagnato da verdure selvatiche". "Questa per me è sostenibilità economica, nutrizionale e ambientale", conclude. Paradigma sarà infatti un mini-ristorante dove quattro persone condivideranno lo stesso tavolo e piatti incentrati sulle carni. E' sconsigliata quindi la prenotazione a vegetariani e vegani: "La nostra filosofia è quella di sensibilizzare sul consumo di carne e pesce, che deve essere minimo e di qualità, non di escluderlo. Togliere o sostituire le proteine animali equivale a offrire un'esperienza a metà o falsata", spiega chef Mandura a Repubblica.

TAKAHIKO KONDO SARÀ CO-EXECUTIVE CHEF CON KARIME LOPEZ ALLA GUCCI OSTERIA DI FIRENZE

Ci sarà Takahiko Kondo, già head sous chef dell'Osteria Francescana di Massimo Bottura, ad affiancare Karime Lopez alla Gucci Osteria di Firenze, che nel 2020 ha ottenuto la stella Michelin. I due cuochi, che fanno coppia anche nella vita privata, condivideranno il ruolo di co-executive chef. Potranno così meglio conciliare le esigenze familiari, vivendo nella stessa città, e continuando congiuntamente le proprie carriere. "È stato un anno frenetico per noi, durante il quale abbiamo cercato di bilanciare il lavoro in due città diverse mentre imparavamo a fare i genitori", hanno commentato i due. "Siamo davvero fortunati ad avere questa opportunità che ci permette di occuparci della nostra famiglia continuando a far parte della nostra grande famiglia professionale".

TAKAHIKO KONDO

YANNICK ALLÉNO TORNA A MONTECARLO CON IL SUO PAVYLLON ALL'HÔTEL HERMITAGE

Yannick Alléno torna a Montecarlo. Sulla scia del successo riscosso la scorsa stagione dal ristorante Yannick Alléno à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, la Société des Bains de Mer ha proposto allo chef di esportare in terra monegasca il suo Pavyllon, aperto a Parigi nel 2019. Aprirà dal 15 aprile, in un locale progettato da Chahan Minassian, con una terrazza da cui si può godere di un panorama sulla Rocca. All'interno, invece, i tavoli saranno disposti lungo grandi vetrate arredate con un gusto raffinato. Alléno proporrà qua una cucina "che sa di libertà, non intellettualizzata e in continuo divenire", come si legge nella nota dell'Hôtel Hermitage: il menù sarà caratterizzato da pietanze creative fredde, calde o totalmente vegetali dove domineranno i prodotti locali.

ENRICO DERFLINGHER CONFERMATO ALLA GUIDA DI EURO-TOQUES ITALIA

Enrico Derflingher è stato confermato alla presidenza di Euro-Toques Italia, l'associazione nata nel 1986 per iniziativa di Paul Bocuse e Pierre Romeyer e che vede, tra i fondatori, anche Gualtiero Marchesi. Eletto per la prima volta nel 2012, Derflingher, già alla guida delle cucine di Buckingham Palace, è stato anche presidente unico di Euro-Toques International, riconfermato, anche per questo ruolo, lo scorso ottobre. Si tratta dunque di una riconferma nel segno della continuità con l'obiettivo di coprire ancora di più tutto il territorio nazionale e di promuovere attività specifiche anche nelle scuole.

IL VENICE SIMPLON-ORIENT-EXPRESS IN PARTENZA CON JEAN IMBERT IN CUCINA

Jean Imbert sarà lo chef del Venice Simplon-Orient-Express – A Belmond Train, Europe. Il menù del cuciniere francese, già alla guida del celeberrimo Plaza Athénée di Parigi da luglio, completerà così l'offerta per i viaggiatori a bordo del treno di lusso targato Belmond, che attraversa alcuni dei paesaggi più spettacolari d'Europa. La nuova proposta di chef Imbert abbraccia tutti i menu e le esperienze culinarie del treno: dalla colazione servita in cabina, al pranzo, al tè pomeridiano, ai canapés offerti durante l'aperitivo nella Carrozza Bar 3674, il cuore conviviale del treno, per culminare nella cena. A tutte le ore, inoltre, è disponibile il cabin service. Imbert ha anche ridisegnato l'atmosfera e l'identità visiva delle tre carrozze ristorante degli anni '20, per riflettere la sua visione di cucina pur mantenendo inalterato l'aspetto e le sensazioni tipiche dell'età d'oro dei viaggi: lume di candela, tovaglie bianche, posate d'argento, piatti in porcellana.

TENUTA DI ARTIMINO, IN TOSCANA, PASSA A MELIÀ

Tenuta di Artimino, resort a pochi chilometri da Firenze, sulle colline di Carmignano, entra nel portafoglio di Meliá Hotels International. La tenuta di origini medicee sarà gestita con marchio The Melià Collection, il più esclusivo, che ora conta nove strutture luxury. L'hotel rimane in mano alla famiglia Olmo e la Ceo resta Annabella Pascale, il nuovo direttore generale, invece, è Ivano Colombo. "Lanciamo un nuovo progetto per la nostra tenuta in linea con la filosofia del nostro gruppo: la solidità progettuale e la sostenibilità finanziaria di ogni operazione", commenta Pascale. "Da tempo cercavamo un partner di alto livello, con una forte affinità, per poter sviluppare il nostro brand in un'ottica più internazionale. Il nuovo progetto infatti è da oggi più visibile a una clientela internazionale e raffinata, interessata a una formula di viaggio autentica, ricca di cultura e di esperienze, per cogliere l'essenza di un luogo". La struttura sta al momento subendo alcune opere di ristrutturazione e restyling che riguardano suite, aree comuni, interni ed esterni, la costruzione di una terza piscina e la ristrutturazione delle Fagiananie lodge. Alcuni saranno completatati a breve, altri, invece, saranno realizzati nel 2023.

LE NOVITÀ DELLA GUIDA RELAIS & CHÂTEAUX ITALIA 2022

Presentate le novità 2022 di Relais & Châteaux Italia. Tra le novità principali della Guida 2022 c'è il restyling delle Routes du Bonheur, una collezione di itinerari suggeriti e completamente personalizzabili che offrono un approccio lento alla scoperta del territorio e delle sue peculiarità e rendono omaggio alle origini dell'associazione: sono 14 le Routes che attraversano oggi l'Italia. Per quanto riguarda le dimore, sono 49 in tutto le strutture segnalate – 11 ristoranti e 38 boutique – e per il 2022 si arricchisce di nuovi orti e progetti legati alla sostenibilità territoriale e sociale, due nuove stelle verdi Michelin e un dialogo ancora più stretto con i piccoli produttori e gli artigiani. Quanto alle ville, invece, in Italia sono presenti 14 ville su 600 nel mondo che fanno capo al portfolio Villas by Relais & Châteaux.

HILTON APRE A VENEZIA IL PRIMO HOTEL A MARCHIO TAPESTRY COLLECTION

Hilton ha annunciato lo scorso 28 marzo la firma di un accordo di franchising con Ambasciatori Srl per aprire l'Ambasciatori Venice Mestre, Tapestry Collection by Hilton. L'hotel aprirà all'inizio del prossimo anno e sarà il primo a marchio Tapestry Collection by Hilton nel nord Italia. A seguito di una completa ristrutturazione, che terrà conto della storia dell'hotel e della vicinanza di Mestre alla laguna, gli ospiti avranno a disposizione camere di lusso, un ristorante, un bar e strutture per il fitness. Tapestry Collection by Hilton continua a espandersi in Europa e conta ora più di 70 hotel già operativi e in fase di sviluppo in tutto il mondo. Il primo hotel italiano del marchio dovrebbe aprire quest'anno, con l'arrivo di Cosmopolita Hotel Rome, Tapestry Collection by Hilton.

A BREVE INAUGURERÀ A MILANO CASA CIPRIANI, CLUB E HOTEL ISPIRATO ALL'HARRY'S BAR

Inaugurerà a breve, probabilmente a giugno, secondo Il Sole 24 Ore, Casa Cipriani, l'ultimo progetto della famiglia di imprenditori veneziani. "L'avventura di Casa Cipriani nasce a New York, nell'iconico Battery Maritime Building (Lower Manhattan), nel settembre 2021", spiegano Giulia e Anna, nipoti di Giuseppe Cipriani, al quotidiano. "Abbiamo scelto di creare un nuovo concept, una sorta di club con camere di hotel aperte al pubblico. L'idea alla base di questa innovazione è il recupero di palazzi storici, così come avviene nel progetto di Milano". Un club privato in senso moderno, dunque, ispirato all'Harry's Bar di Venezia. La location scelta nel capoluogo lombardo è stata Palazzo Bernasconi in via Palestro 24, davanti ai giardini Montanelli. La struttura è parte del portafoglio della società di investimento e sviluppo immobiliare Merope Asset Management dal settembre 2018 , ha una superficie di circa 4mila mq, distribuiti tra quattro piani fuori terra e due interrati. L'investimento complessivo per la riqualificazione è compreso tra 15 e 20 milioni di euro. Nel palazzo apriranno due ristoranti, un boutique hotel, un bar club, un centro benessere e uno fitness. La Casa milanese, però, si distinguerà da quella di New York per il design che ricorda gli ambienti eleganti e confortevoli dei vecchi gentleman club inglesi, con richiami alla classicità italiana: Michele Bonan ha tratteggiato il carattere del luogo a partire dal bar Arrigo al piano terra dello stabile. Sempre Bonan ha progettato le 12 camere e 3 suite. Anche gli arredi sono affidati ad aziende italiane, da Venini a Flos, dai velluti di Dedar ai tessuti di Rivolta Carmignani.

ENRICO CRIPPA È IL NUOVO PRESIDENTE ONORARIO DI FEDERCUOCHI

Enrico Crippa, il tristellato del Piazza Duomo di Alba, è il nuovo presidente onorario di Federcuochi. Lo ha nominato lo scorso 4 aprile l'Assemblea nazionale che si è svolta a Gardaland e realizzata con il contributo dell'Associazione di Verona e dell'Unione Regionale Cuochi del Veneto, a cui hanno partecipato oltre 200 dirigenti dall'Italia e dall'estero. Crippa è stato definito dal presidente della Fic Rocco Pozzulo "un pezzo di storia della nostra cucina d'eccellenza e un professionista vero che è da sempre vicino alla Fic". Nel corso dell'assemblea un particolare appello è stato rivolto anche ai giovani. Infatti, i selezionati per il Trofeo Miglior Allievo, ovvero i 20 migliori allievi degli istituti alberghieri italiani, hanno avuto la possibilità di essere ospiti per seguire alcune sessioni formative dedicate e intraprendere un confronto con i grandi professionisti che li affiancheranno durante le attività dell'Assemblea nazionale.

ENRICO CRIPPA

FERRAGAMO INVESTE 15 MILIONI DI EURO PER RESIDENZE DI LUSSO A MARINA DI SCARLINO

Leonardo Ferragamo amplia il complesso di Marina di Scarlino, nella Maremma toscana, che include un porto turistico di 960 posti barca, un resort di 30 appartamenti, un cantiere navale-centro autorizzato Nautor's Swan, uno yacht club e una galleria commerciale. Entro il 2023, e con un investimento di 15 milioni di euro, realizzerà 36 nuove abitazioni nell'ambito del progetto di lusso Residenze Isole di Toscana, che si aggiungeranno alle 28 già parte dell'offerta residenziale Marina di Scarlino. Si tratterà di nove blocchi indipendenti, da quattro unità ciascuno, sviluppati su 10mila mq di terreno privato. Gli appartamenti, simili architettonicamente ma diversi per dimensioni e distribuzione interna, sono caratterizzati da materiali e finiture di pregio e impianti domotici, oltre a essere 100% green grazie al fotovoltaico e certificati in classe A. Tutti quanti saranno dotati di finestre panoramiche, terrazze e giardini con vista verso l'Isola d'Elba e l'Arcipelago toscano.

RELAIS & CHÂTEAUX, SETTE NUOVE STRUTTURE IN EUROPA. TRA CUI IL GRAND HOTEL DUCHI D'AOSTA DI TRIESTE

Sono sette i nuovi associati Relais & Châteaux, che oggi conta 580 hotel e ristoranti in tutto il mondo rispettosi degli standard di eccellenza dell'associazione francese. Nel novero delle strutture di lusso entra a far parte, questa primavera, il Grand Hotel Duchi d'Aosta di Trieste, boutique hotel a 5 stelle situato in Piazza Unità d'Italia. Con il suo ingresso sale a 50 il numero degli associati a Relais & Châteaux in Italia, per un totale di 39 alberghi e 11 ristoranti senza camere. L'albergo, che dispone complessivamente di 42 camere e suite caratterizzate da uno stile eclettico e raffinato, offre una vista sulla Piazza e il Golfo di Trieste. Fiore all'occhiello della dimora è il suo ristorante 2 stelle Michelin Harry's Piccolo guidato dagli executive chef Matteo Metullio e Davide De Pra. "E' una immensa gioia ed orgoglio essere accolti nella grande famiglia di Relais & Châteaux, di cui condividiamo a pieno i valori di accoglienza, gastronomia e cultura. Il Grand Hotel Duchi d'Aosta è una vera e propria 'dimora di charme' in stile Mitteleuropeo che custodisce la memoria artistica e Relais & Châteaux storica della meravigliosa città di Trieste, una missione a cui contribuiamo quotidianamente attraverso un'ospitalità attenta e focalizzata su esperienze uniche e familiari", commenta il maître de maison del Grand Hotel Duchi d'Aosta, Marco Laureana. Con il Gran Duchi d'Aosta oggi entrano ufficialmente a fare parte della famiglia Relais & Châteaux altri sei alberghi di charme fortemente radicati nel proprio territorio: l'Union Øye in Norvegia, il Fleur de Loire di Blois in Francia, il La Fonda Hotel & Spa nel Casco Antiguo di Marbella in Spagna, il Kasteel Van Ordingen di Sint-Truiden in Belgio, il Bellevue Parkhotel & Spa di Aldeboden in Svizzera, e il Le Domaine du Mouflon d'Or a Zonza (Corsica).

CARO BOLLETTA, CONFIDUSTRIA ALBERGHI CHIEDE INTERVENTI AL GOVERNO

Interviene anche Confindustria Alberghi sul tema dei rincari di gas, energia e materie prime. Nel corso di un incontro alla Camera dei Deputati, che si è svolto la scorsa settimana insieme ad Assosistema Confindustria, l'associazione che rappresenta le imprese che operano, fra gli altri, nel settore dei dispositivi tessili riutilizzabili, ha avanzato alcune richieste al Governo. Chiedono innanzitutto l'innalzamento al 25% del credito di imposta previsto per l'acquisto di energia elettrica, analogamente a quanto stabilito per le imprese energivore. Domandano inoltre la proroga immediata almeno di un ulteriore trimestre dei crediti di imposta per l'acquisto di energia elettrica e gas, dell'Iva agevolata per l'acquisto di gas e delle misure di azzeramento/riduzione degli oneri di sistema, tenendo presente che le esigenze delle imprese non si esauriranno in un arco di tempo così breve. Infine le associazioni chiedono che vengano introdotte maggiorazioni sui crediti di imposta per l'acquisto di energia elettrica e gas, nel caso di imprese che hanno perdite di fatturato nel secondo trimestre 2021, superiori al 50% rispetto l'analogo periodo 2019.

MOSER: TRADIZIONE ALPINA E CULTURA MEDITERRANEA

Lo Speck Alto Adige Igp e le altre specialità prodotte dall'azienda familiare di Naturno (Bolzano). Solo da materia prima di alta qualità e selezionata con cura.

I fratelli Adolf e Walter Moser fondarono la Moser Speck Ohg nel 1974, riuscendo a costruire e gestire con successo l'azienda. Walter curava ad alto livello le questioni finanziarie, mentre Adolf, un macellaio qualificato, familiarizzò con i segreti della produzione di speck. Oggi l'azienda è gestita da Peter Moser insieme ai suoi figli Joachim e Matthias.

Moser è uno dei principali produttori di Speck Alto Adige Igp e offre una vasta gamma di tipologie diverse di speck, pancette e prodotti cotti come lo speck cotto, porchetta e Lyoner che possono essere acquistati non solo in Italia, ma anche in altri paesi europei e persino in paesi lontani come Stati uniti e Giappone.

Tra i valori principali dell'azienda ci sono l'essenzialità e la qualità degli ingredienti dei suoi prodotti: aria pura di montagna, affumicatura leggera e delicata, ridotto contenuto di sale, spezie ed erbe pregiate, tanta cura e passione.

I prodotti Moser devono il loro speciale sapore soprattutto al luogo in cui nascono: un luogo in cui la tradizione alpina incontra la cultura mediterranea e dove la natura regala un particolare microclima ricco di giornate soleggiate e aria fresca di montagna. L'Alto Adige è famoso per essere un piccolo territorio custode di grandi sapori dove la natura ci regala oltre 300 giorni di sole l'anno. Quella di Bolzano è la provincia più a Nord d'Italia, terra di contrasti dove l'accoglienza tipica dei paesaggi alpini incontra il clima mediterraneo. Circondati da scenari montani mozzafiato, qui da secoli le persone producono il loro prosciutto dal sapore inconfondibile dando vita ad una vera e propria cultura dello speck.

L'affumicatura dei prodotti Moser avviene con la combustione di legna vergine (non trattata, né con scarto o sottoprodotto delle lavorazioni). La famiglia Moser utilizza solo legna non resinosa che conferisce al prodotto una nota delicata, mai acre o pungente. Differenza sostanziale che rende la nota di affumicatura particolarmente amabile anche per i palati meno inclini agli aromi e alle note di affumicato.

Speck Alto Adige Igp

La Moser è socio fondatore del Consorzio Tutela Speck Alto Adige sin dalla costituzione nel 1992. Un prodotto ricavato esclusivamente da cosce di suino magre e succose. Le materie prime sono selezionate accuratamente secondo rigidi controlli che ne assicurano la giusta quantità di parte grassa, il giusto peso e la temperatura corretta che assicura un adeguato pH. Ciascuna coscia viene marchiata a fuoco sulla cotenna indicando la data di avvio della produzione. In seguito, il pezzo viene sottoposto ai processi di salatura a secco con sale marino, aromatizzato con spezie ed erbe pregiate, affumicato a freddo e stagionato per minimo 22 settimane. Il logo 'Speck Alto Adige Igp' sulle confezioni garantisce la qualità, l'autenticità e l'elaborazione del prodotto secondo metodi tradizionali.

IN FOTO, DA SINISTRA: MATTHIAS PHILIPP MOSER, ADOLF MOSER, REINHOLD MESSNER (TESTIMONIAL), PETER MOSER (TITOLARE) E JOACHIM MOSER

Speck Alpino

Lo speck Alpino nasce dall'ambizione di creare una vera e propria eccellenza destinata al consumatore che riconosce e apprezza l'assoluta qualità e l'unicità.

Questo speck è prodotto con carne di suini di peso medio, nati, cresciuti, macellati e sezionati esclusivamente in Italia. Provenendo da animali adulti, la carne ha una consistenza più tonica e un ridotto contenuto di acqua rispetto a quella di animali più giovani. I muscoli si presentano ben sviluppati e marezzati garantendo così un aroma più intenso e un sapore pieno. Le qualità organolettiche di questo prodotto come il sapore e la morbidezza sono eccellenti. Tempi lunghi e molta cura e attenzione: questi gli ingredienti segreti per la stagionatura dello speck di origine italiana. Ci vogliono infatti circa 26 settimane per realizzare questa eccellenza. Un periodo necessario affinché lo speck raggiunga il livello ottimale di asciugatura e gli speciali processi enzimatici ne sviluppino l'aroma unico e inconfondibile.

Light

Lo speck della linea Light prodotto da cosce intere nasce per offrire ai clienti più attenti all'alimentazione consapevole un prodotto capace di offrire tutto il gusto tipico dello speck altoatesino, privato del 50% del grasso di copertura rispetto allo speck Moser tradizionale.

Pancetta

Le pancette prodotte da Moser vengono private della cartilagine, impreziosite da concia senza allergeni, delicatamente massaggiate a mano per farvi penetrare le spezie ed infine affumicate con legna di faggio e stagionate lentamente. La gamma delle pancette viene completata anche da pancette dolci.

Prodotti cotti

In Alto Adige Südtirol, la produzione dei prosciutti cotti è prevalentemente connotata, oltre che dall'elevato standard qualitativo, dall'affumicatura tradizionale a legna. Nella famiglia dei prosciutti cotti del territorio, lo speck cotto è certamente il più pregiato, in quanto per tradizione veniva lavorato a partire da cosce selezionate di suino con il classico taglio a cuore tipico dello Speck stagionato.

Le carni, una volta impreziosite con spezie, vengono delicatamente massaggiate e cotte utilizzando forni a vapore alimentati al 100% da energie rinnovabili. La cottura avviene lentamente, in modo da creare le condizioni per far sviluppare al meglio gli aromi naturali e i sapori che la carne crea durante la cottura. In Moser la cottura dello speck dura in media ben 10 ore.

IL MUSEO SPECKWORLD

Lo Speckworld Moser di Naturno (Bolzano) è un mondo pensato per far conoscere ai visitatori un pezzetto di Alto Adige. Quale prodotto, del resto, simboleggia meglio dello Speck la cultura e tradizione altoatesina, la vitalità e mentalità di questa terra?
Generazione dopo generazione, i contadini dell'Alto Adige hanno sempre affumicato il prosciutto seguendo una tradizione che consentiva di conservarlo e gustarlo tutto l'anno. Consumandolo al meglio in compagnia della famiglia, ovviamente.
Il Mondo dello Speck Moser, inserito nell'ambiente architettonico di una tradizionale baita di montagna con il tetto in scandole, racconta l'affascinante storia di questo prodotto tipico. Un universo svelato dalla tradizionale sala per l'affumicatura, con l'antico focolare, dalla mangiatoia originale per i maiali, dalla curiosa siringa per insaccati, da una vecchia bilancia e da molti altri attrezzi tipici della lavorazione di questo prodotto.
Diverse stazioni interattive e tavole informative illustrano con dovizia di particolari la produzione artigianale e moderna dello Speck, elargendo consigli per conservare al meglio il prodotto, per affettarlo in modo ideale e molto altro ancora. Immagini e ricette di gustosi piatti preparati a base di Speck svelano le mille e incredibili possibilità di degustazione di questo ingrediente tradizionale della cucina locale. E per chi non sa resistere alla tentazione, Speck & Co. sono direttamente acquistabili presso il punto vendita Moser.

"PIÙ VIVA CHE MAI!"

La chef Viviana Varese ha recentemente aperto due botteghe di dolci e gelati a Milano. Un progetto imprenditoriale pensato per aiutare le donne vittime di violenza. Ne parliamo in un'intervista. Che si rivela un'occasione per parlare di inclusione sociale e alta cucina.

Ha inaugurato lo scorso 31 gennaio, all'interno del Mercato Comunale Isola di Milano, Io sono Viva, dolci e gelati, l'ultima avventura imprenditoriale di Viviana Varese, una stella Michelin al Viva di Milano e recentemente insignita del premio 'Champions of change' dalla 50 Best Recovery. La chef, da sempre impegnata nel sociale con campagne a favore della comunità Lgbtq+, questa volta si schiera accanto alle donne vittime di violenza. Con una gelateria artigianale e pasticceria – anzi, due (il secondo negozio è stato aperto l'8 marzo in via Kramer) – offre alle donne maltrattate una possibilità di formazione professionale, indipendenza economica e di riscatto personale. Da qui, il nome della pasticceria: Io sono Viva, a richiamare il nome della chef e a gridare che, per le donne che hanno subito maltrattamenti, è tempo di riacquistare valore e libertà. La bottega propone dolci e gelati artigianali. E la squadra che la gestisce è tutta al femminile: è stata formata grazie anche alla collaborazione con Cadmi – Casa accoglienza delle donne maltrattate, a cui verrà donato 1 euro per ogni chilogrammo di gelato venduto. Abbiamo raggiunto telefonicamente la chef, che ci ha spiegato di cosa si tratta. La conversazione, però, si è rivelata un'occasione per parlare anche di inclusione sociale, donne e alta cucina.

VIVIANA VARESE

Come è nato il progetto Io sono Viva?

È nato durante l'ultimo lockdown perché volevo creare un progetto lavorativo che non fosse strettamente legato alla professionalità delle persone. Volevo reinventarmi e al tempo stesso aiutare il prossimo. Visto che l'unica cosa che so fare è cucinare, ho optato per un negozio di dolci e gelati, dove assumere persone che posso formare facilmente. Ho pensato di sostenere le donne vittime di violenza.

Come forma le donne coinvolte nel progetto?

Si fa tutto sul campo. Le assumo e iniziano a fare cassa, poi passano a confezionare i dolci, a decorarli e a preparare i coni gelato, operazione che non è affatto semplice! La nostra formazione è strettamente legata al lavoro. L'obiettivo è renderle del tutto autonome dal punto di vista professionale.

E lei cosa sta apprendendo da questa esperienza?

È un progetto umanamente molto bello e toccante. Richiede ascolto e comprensione delle dinamiche in cui sono coinvolte tutte le donne, a partire dalle più semplici necessità quotidiane, come l'organizzazione degli orari: qualcuna ha un figlio a cui badare a casa. Alcune ragazze, comunque, si sono già dimostrate estremamente determinate e desiderose di crescere: sono certa che sapranno togliersi qualche soddisfazione.

È inclusivo il mondo della ristorazione?

No. E non lo è mai stato.

Perché?

Storicamente l'alta ristorazione è stata fatta dai francesi e nel '900 le donne non sono state incluse nelle brigate. Credo che per alcuni uomini le donne in cucina rappresentano un problema: purtroppo le cucine professionali sono spesso ambienti militari, dove c'è altissima tensione e aggressività e, quando ci sono delle donne in mezzo, questo sistema è di difficile applicazione. Ma stiamo andando avanti! Sono anni che si parla di questo sistema e che si cerca di far entrare sempre più donne nelle cucine professionali. Alcuni ristoranti sono enormemente migliorati.

Crede che stiamo ancora subendo un retaggio così antico ormai?

Sì. L'alta cucina è un esercito. Il gergo è militaresco. L'aggressività è quella dei soldati. Abbiamo creato questo genere di ambiente, che è molto difficile da scardinare. Alcuni ristoranti, dove persiste questa impostazione di lavoro, continuano a perdere personale: sempre più persone non vogliono più fare questo lavoro, figuriamoci farlo a certe condizioni! E sto parlando di ragazze e ragazzi.

Come ha impostato allora il lavoro nella sua cucina?

Nella mia cucina c'è rigore, responsabilità e una gerarchia, che è necessaria. Ma non c'è distinzione tra uomini e donne: ci sono ragazze e ragazzi di tutte le religioni. Ciascuno, a seconda della propria esperienza, ha maggiori o minori responsabilità. Ci sono sia maschi sia femmine a ricoprire i ruoli più importanti in cucina.

Non dovrebbe essere questa la normalità?

Proprio così. Per una donna oggi non è impossibile lavorare in un ristorante stellato - alla mia epoca, praticamente lo era. Vorrei, però, ribaltare la situazione: vorrei donne che sappiano tirar fuori la grinta per affrontare le ostilità! Non dobbiamo più pensare che noi donne non possiamo entrare nell'alta cucina. Anzi, noi donne possiamo farlo e dobbiamo farlo, se ne abbiamo il coraggio. A prescindere dal fatto che alcuni ambienti possano essere brutali. Quello del cuoco è un mestiere impegnativo, ma, se lo ami, dà grandissime soddisfazioni.

Si deve quindi iniziare dalle scuole di formazione?

Certo, ma anche e soprattutto dalle famiglie e dai retaggi legati alla figura femminile in casa. È importante ricordarsi cosa è stato il femminismo e cosa hanno combattuto le nostre mamme per i diritti di cui godiamo oggi. Dobbiamo essere orgogliosamente donne e femministe nuove.

Come traduce nei suoi piatti il suo essere orgogliosamente donna?

La mia cucina esprime me stessa, che poi è il concetto di Viva: un ristorante aperto e solare. Sicuramente i miei piatti esprimono tantissimo il colore e, attraverso il colore, la libertà di espressione. Comunque cerco di non affogare i miei clienti nel mio pensiero: il piatto deve essere prima di tutto buono e il servizio attento.

C'è un piatto che più la rappresenta?

La pasta con le patate sicuramente. La propongo ogni anno in diverse declinazioni, rivisitandola in chiave moderna.

Viviana Varese, quindi, è Viva?

Assolutamente sì. Malgrado il Covid e la guerra.

Qual è dunque il suo prossimo progetto?

Andrò a breve a riaprire il ristorante al boutique hotel Country House Villadorata di Noto. Riprenderò il concetto dell'anno scorso, rivisitandolo leggermente, con una cucina nuova, uno staff rinnovato e molto forte. Intendo lasciare le redini in mano a qualcun altro, tanto che l'executive chef è il mio ex sous chef, Matteo Carnali. In pasticceria, invece, ci sarà Isa Brenna, che è stata la mia sous chef storica. È il mio nuovo modo di affrontare la carriera: ho 50 anni, è arrivato il momento di fare un passo indietro e lasciar andare avanti i giovani!

Elisa Tonussi

l'evento

UNA RIPARTENZA DA FUORI DI TASTE

Si è svolta a Firenze, dal 26 al 28 marzo, la prima edizione post-Covid della kermesse di Pitti Immagine dedicata all'enogastronomia di qualità. La nuova location e i visitatori. La soddisfazione degli espositori.

"Taste è oggi la fiera indiscussa dell'eccellenza enogastronomica italiana. La selezione degli espositori secondo principi rigorosi di artigianalità e posizionamento alto di gamma ci permette di avere visitatori orientati su tali valori. Si genera così un bel dialogo con potenziali clienti che sono sulla stessa lunghezza d'onda del nostro brand, interlocutori stimolanti e con altissimo indice di conversione. È questo il motivo per cui partecipiamo da anni, con grande soddisfazione". A parlare è Morena Mistrangelo, responsabile commerciale di La Perla, storica realtà nel mondo del cioccolato piemontese. Ma gran parte degli espositori alla manifestazione fiorentina si sono trovati concordi. Insomma, Taste, il salone di Pitti Immagine dedicato all'enogastronomia di qualità, che si è svolto dal 26 al 28 marzo alla Fortezza da Basso nel capoluogo toscano, supera a pieni voti l'esame della ripartenza.

Almeno 7mila persone hanno visitato i padiglioni di Taste 2022, un pubblico di addetti ai lavori qualificati, ma anche di cultori e appassionati del cibo di qualità. Sono stati circa 5mila i buyer registrati, con incrementi importanti rispetto all'edizione del 2019, soprattutto sul fronte estero, rappresentato da quasi 500 compratori e 50 paesi di provenienza. Tra i mercati di riferimento le performance migliori quelle di Francia (+46%), Stati Uniti (+53%), Regno Unito (+28), Olanda (+66%) e Austria (68%). Molto bene anche Canada, Polonia, i paesi dell'area Scandinava, da registrare anche la partecipazione di qualche delegazione dai paesi del Far East. Confermati visitatori da tutte le regioni in Italia.

Certamente i numeri di questa prima edizione post-Covid non sono paragonabili all'edizione 2019, quando a riempire gli spazi della Stazione Leopolda erano stati 16mila visitatori tra professionisti e pubblico generico, che all'epoca l'aveva fatta da padrone. Vero è che chi doveva essere presente non si è fatto desiderare, come hanno confermato alcuni espositori. "L'affluenza è stata importante, decisamente oltre le mie aspettative soprattutto tra gli operatori di settore", ha affermato Maurizio Contardo dell'azienda casearia Pezzetta. Gli ha fatto eco Davide Fiori, maestro affinatore della Luigi Guffanti 1876: "Abbiamo avuto buoni riscontri soprattutto da parte di realtà medio-piccole, che stanno cercando di riorganizzare la propria offerta alla luce delle abitudini di consumo variate dopo l'esperienza del Covid-19". E ha aggiunto: "Certamente ci ha fatto piacere notare come la qualità dell'offerta sia considerata un elemento imprescindibile".

Se la qualità del pubblico presente ha colpito e soddisfatto gli espositori, non si può dire altrettanto del format espositivo. La scelta degli organizzatori di proporre due tipologie di stand ha "snaturato un format di per sé perfetto", come hanno fatto sapere da La Perla di Torino. Quest'anno, infatti, Pitti Immagine ha proposto, oltre ai consueti stand di uguali dimensioni per tutti, spazi più grandi (e più costosi) dove gli espositori potesse svolgere degustazioni. "Il quid in più di Taste stava negli spazi omogenei e unici per tutti: l'accento veniva così poto esclusivamente sul prodotto, anziché sulla scenografia delle aziende economicamente più forti", spiegano da La Perla. "Trovo che il fatto di essere tutti uguali abbia reso celebre Taste nel tempo", ha aggiunto Luca Fraccaro, sales&marketing director della Pasticceria Fraccaro. "Tornerei al vecchio metodo".

Il cambio di location, dalla Stazione Leopolda alla Fortezza da Basso, da numerosi considerato "d'obbligo", comunque, è stato apprezzato, così come la selezione di aziende presente. "Gli spazi in passato erano troppo angusti: nella nuova location non è più così. Poi merita sicuramente in quanto si accompagna bene alla situazione", ha commentato Fraccaro. "Altro aspetto positivo – ha aggiunto – è aver aumentato gli espositori: Taste diventa così la fiera, o forse meglio dire l'evento, di riferimento per il fine food, dove si trovano solo prodotti di un certo livello".

Al netto dei pochi disagi riscontrati dagli espositori, comunque, Taste si conferma, nonostante la lunga interruzione dovuta alla pandemia, un appuntamento imperdibile per i produttori di qualità e i professionisti del gusto. "Una fiera d'eccellenza per il mercato del fine food", come ha affermato Giulia Sottimano dell'Antica Torroneria Piemontese. "Un'ottima vetrina e – perché no? – anche un'occasione per trarre ispirazione".

Elisa Tonussi

SEGUE

taste - i volti

DALLATANA

ELISA BRUNI E THOMAS MARANGON

DEVODIER

MICHELE DEVODIER E MASSIMILIANO CIRI

DOK DALL'AVA

RENATO CELOTTI, MARIA CRISTINA DRI,
SERENA PERRONE E FERNANDO ORZUZA

LUIGI GUFFANTI 1876

FILIPPO AVANZI E ANDRÉE CAZZOLA

GIO PORRO

GIANPAOLO POZZI E ANDREA PORRO

OPIFICIO 1899

BERNARDO PASQUALI

PROSCIUTTO DI CARPEGNA

ANGELO MACCHIA E SERGIO ROBERTIELLO

STRINGHETTO

STEFANO STRINGHETTO
E STEFANIA CARNIEL

PASTA DI CANOSSA

OTTAVIO DI CANOSSA

CAMPO D'ORO VILLA REALE

FRANCESCO MARCOCCI

LA CASEARIA CARPENEDO

ERNESTO E ALESSANDRO CARPENENDO

CASTAGNA PICCOLI PIACERI DI MONTAGNA

GIUSEPPE E RAFFAELLA CASTAGNA

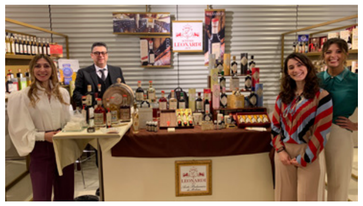
FIORDILATTE DI NAPOLI

GIOVANNI AMODIO, MARCO CAPEZZUTO
E GAETANO SMIMMO

TARTUFLANGHE

MARINA FALLETTO

ACETAIA LEONARDI 1871



LO STAFF

ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE

GIULIA SOTTIMANO E FULVIO TROSSO

D. BARBERO 1883

BRUNA CARELLO E ALLEGRA BARBERO

CIPRIANI FOOD/ CIPRIANI DRINKS

GIORGIA MEDONI E LAVINIA TOMADINI

PASTICCERIA FRACCARO

LUCA FRACCARO, CANDELARIA ROMERO E
PAOLO PIETROBON

PRINCIPATO DI LUCEDIO

CONTESSA ROSETTA CLARA CAVALLI D'OLIVOLA
E CONTE PAOLO SALVADORI DI WIESENHOFF

PESTO ROSSI 1947

SILVIA DI AMBRI E ANNALISA RAMOS

SOMMARIVA

ALICE E GABRIELE SOMMARIVA

PEZZETTA – LATTERIA OVARO

MAURIZIO CONTARDO E MATTEO URBAN

FRANTOIO D'ORAZIO

FRANCESCO D'ORAZIO

GIULIANO TARTUFI

SONIA DI GIANNATALE E ROBERTO CORTI

MARCO COLZANI

ALICE E MARCO COLZANI

OLIO GUGLIELMI

FRANCESCORIANA E SAVERIO GUGLIELMI

LA PERLA DI TORINO

MORENA MISTRANGELO

FINE

CONDANNATI ALL'ECCELLENZA

L'esperienza del ristorante InGalera, nel carcere di Bollate, non solo è gastronomicamente appagante, ma consente ampie riflessioni sui pregiudizi che accompagnano la condizione dei detenut. Che invece qui cucinano e servono in sala con la gentilezza dei veri professionisti.

Dalle prigioni, di solito, si vuole uscire, scappare. Sono luoghi di degrado, spesso di umiliazione per chi è costretto a starci, alla faccia della giustizia immaginata dal Beccaria. Per fortuna, non è sempre così. Oggi, c'è gente che nel carcere di Bollate (Milano) vuole entrare: sono i commensali del ristorante InGalera, nato nel settembre 2015 grazie agli sforzi congiunti delle autorità carcerarie e di altri 'amici' vogliosi di sposare un progetto di autentica promozione umana.

Il carcere di Bollate fu costruito nel 2000, e fin da subito nacque con precisi intendimenti: creare uno spazio di 'custodia attenuata' per i detenuti comuni, scelti per poter proporre loro un tipo di pena che lascasse libertà di movimento e di organizzazione della propria giornata. In cambio, i detenuti devono partecipare attivamente all'organizzazione della vita carceraria, anche mettendo in piedi eventi culturali o sportivi. Recupero dell'identità del detenuto: questo è stato, ed è tuttora, uno degli scopi di questa moderna struttura detentiva. E da circa sei anni e mezzo, da fine 2015, di questo progetto fa parte il ristorante. L'abbiamo visitato in incognito, svelandoci come giornalisti solo dopo aver pagato il conto, per rivolgere qualche domanda al direttore di sala.

Un ambiente inconsueto

Il carcere di Bollate si trova incuneato in una lingua di terra tra l'autostrada A8 e quello che era il quartiere espositivo dell'Expo Milano 2015. Il quartiere, costellato di fabbriche, è un po' spettrale, e la prigione, per ironia della sorte, sembra proprio l'edificio più efficiente e moderno. Abbiamo seguito scrupolosamente le istruzioni spiegate dal sito web www.ingalera.it: qualche giorno prima, abbiamo telefonato, prenotando con il nostro nome. La sera della prenotazione, giungiamo in macchina di fronte al carcere, posteggiando nell'ampio parcheggio. All'ingresso, un foglio bianco reca la scritta "Ristorante", con una freccia. Di fianco alla garitta della Polizia Penitenziaria, c'è un tavolo presidiato da un ragazzo di origine africana, vestito elegantemente in giacca, cravatta e gilet. Gli diciamo che siamo lì per il ristorante, controlla la prenotazione e poi, come uno steward, ci accompagna. Occorre fare un centinaio di metri a piedi, tra il cancello e l'edificio carcerario. Il ristorante si vede: ecco a sinistra le finestre, e la porta con l'insegna. Lo steward ci apre la porta, e ci lascia nelle mani dell'anfitrione: Massimo Sèstito, professionista della ristorazione, l'unico non detenuto che lavora qui, con mansioni di guida e coordinamento. Prima di sederci, diamo un'occhiata a una sala che non stonerebbe in un ristorante di Milano alla moda: lampade pendenti col paralume, tavolini di legno chiaro, divanetti gialli. Alle pareti, alcune locandine di cinema: i manifesti de Il Miglio Verde, Le Ali della Libertà, Fuga da Alcatraz e altri film di ambientazione carceraria.

Non manca una buona dose di ironia e autoironia in un ambiente che, anche in questi dettagli, fa capire molto di quelli che sono le intenzioni alla base di questo carcere. Su un altro muro, una serie di disegni, anche belli: c'è una tigre che fa pensare, su scala minore e con le debite proporzioni, alle opere di Antonio Ligabue. Si tratta delle piccole creazioni dei detenuti del Settimo Reparto, ossia i condannati per reati sessuali. Su un altro lato, gli scaffali mostrano vini di produttori di chiara fama, e una bellissima affettatrice manuale bianca della Colombo.

Cacio e pepe al bacio

Il benvenuto, è tutto per un calice di Prosecco e per uno stuzzichino di pasta brisé ripiena. A servirci è Mohamed, detenuto nel carcere, vestito con panciotto e papillon, con un garbo e una misura che sarebbero invidiate da molti camerieri professionisti.

Si mangia: la carta prevede la scelta di quattro antipasti, quattro primi, quattro secondi, quattro dessert. La linea culinaria è decisamente composita: piatti basati su materie prime di qualità, ittiche e carnivore, con ispirazioni diverse in modo da accontentare tanti gusti. D'antipasto, c'è la focaccina integrale con la salsiccia piemontese di Bra, quella di puro bovino; oppure, la culaccia con sfoglie al papavero e burro al tartufo nero, o ancora un sashimi di salmone con gazpacho di sedano e capperi caramellati. Noi scegliamo il frico friulano di formaggio, patate e cipolle, sormontato da un piccolo sformatino di patata viola: piatto indovinatissimo e presentato con una cura artistica.

Per primo piatto, la scelta è quasi istantanea: una chitarra mantecata in una cremosissima 'cacio e pepe' alla romana, arricchita di gamberi marinati a crudo, lime e zenzero, e servita in una cocotte di porcellana col coperchio. In alternativa ci sarebbe il 'Risotto Evaso', che sarebbe un risotto al salto con liquirizia, burrata e midollo di bue. Oppure, la treccia piacentina di ricotta e spinaci o, perché no, una semplice pasta e fagioli.

Per secondo, ecco 'Una bolognese in galera': sarebbe la storica ricetta della cotoletta alla bolognese, quella con prosciutto e formaggio. Se preferite pesce, c'è il polpo arrostito con melanzana, o il trancetto di ricciola con briciole e radicchio di Castelfranco. Un piccolo capolavoro di tecnica, se si tiene conto del luogo e della natura non professionale degli esecutori, è però il buonissimo e tenerissimo filetto di maiale razza Cinta Senese in crosta di pane con crema di carote e la sua salsa, anch'esso di presentazione curatissima oltre che di risultato gastronomico ghiotto.

Per dolce, volevamo il bonet alla piemontese, ma siamo stati avvisati che il menù era in fase di cambiamento, e il sostituto non ci ha deluso: panna cotta col rosmarino. Erano tuttavia intriganti anche la millefoglie di cioccolato ruby in ganache con mascarpone e caramello salato, la mela al forno con spuma di Calvados e la cheesecake al cedro, ricotta di capra e cuore alla fragola.

Nel corso della serata, sono arrivati altri tavoli di gente allegra e contentissima di essere lì. Pagamento per la cena: 59 euro per quattro piatti e una bottiglia d'acqua. Un prezzo adeguato all'impegno di chi cucina e al risultato complessivo.

Una realtà virtuosa

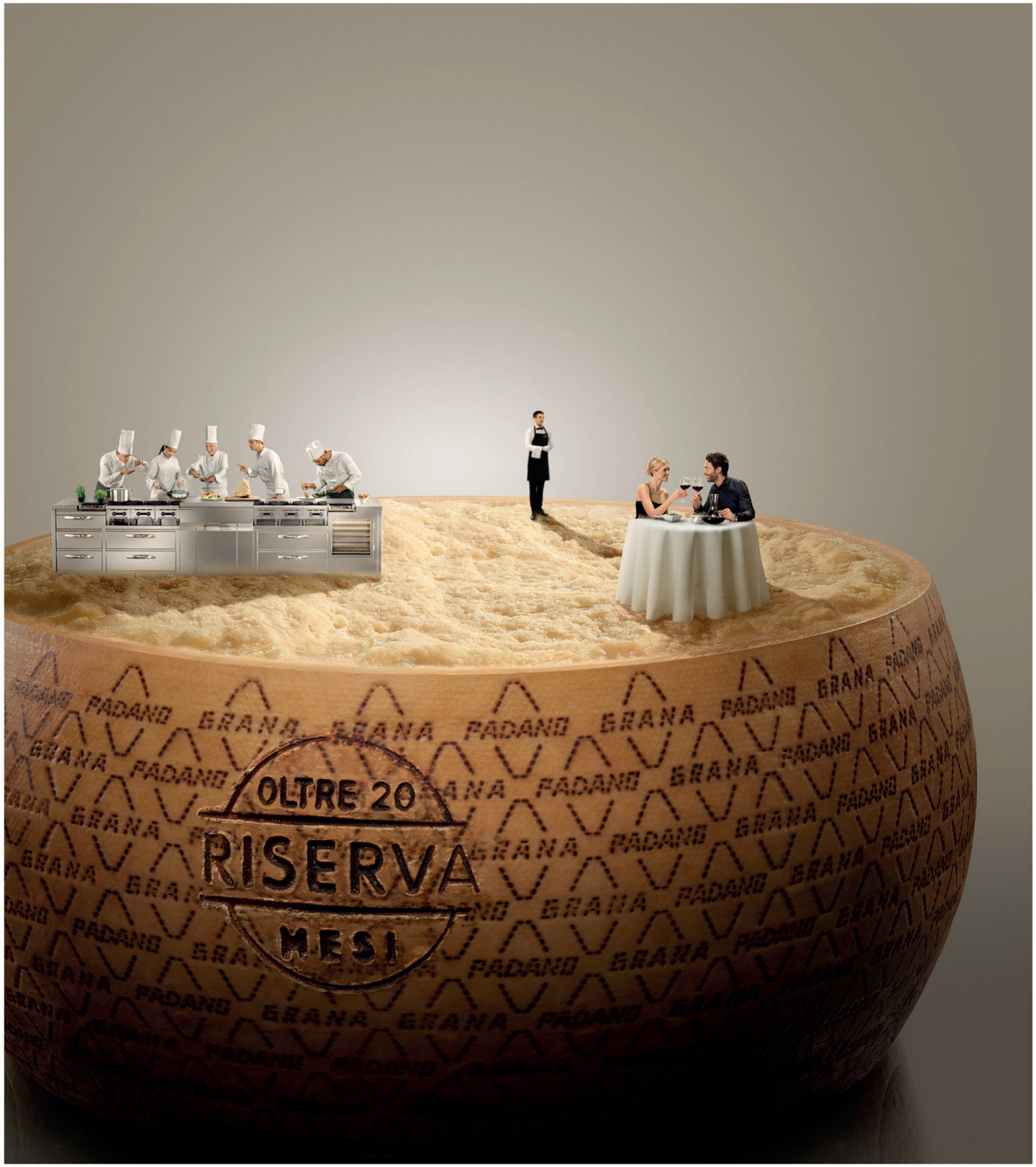
Ma quanti sono a lavorare qui? Risponde Massimo Sèstito, che è davvero orgoglioso di collaborare a questa impresa: "Prima del Covid, una dozzina. Oggi siamo in sette-otto, divisi tra cucina e sala. Ora, piano piano, il lavoro sta ritornando". Il ristorante può servire una sessantina di coperti, e talvolta le serate sono rese più frizzanti da eventi particolari, come le 'Cene con delitto'. In un altro posto, sarebbe impensabile un simile approccio giocoso nei confronti della vita di persone che stanno pagando il loro debito con la giustizia: qui no. I detenuti non sono considerati come vuoti a perdere: lavorano, imparano un nuovo mestiere e vengono trattati come esseri umani, non come scarti di cui non occuparsi. Perciò, anche il loro modo di intendere se stessi si eleva.

Massimo ci fa vedere altri dettagli. Un grande modello di veliero in un angolo, per esempio: "È stato costruito da un ragazzo serbo", e stupisce per la precisione ingegneristica. Su una colonna, incorniciate, le lettere lusinghiere del console americano e di quello croato. E poi, l'elenco di sponsor e amici che hanno reso possibile tutta l'opera. Tra esse, spicca la multinazionale di consulenza PricewaterhouseCoopers (meglio nota come PwC), che fin da subito, nella persona di Francesco Ferrara, partner e responsabile Corporate Responsibility, ha preso a cuore il progetto. E non è tutto: la Ecoten di Biella, specializzata nell'isolamento termico e acustico, dopo aver visto un servizio televisivo sul ristorante InGalera, ha voluto realizzare l'insonorizzazione che si vede sui soffitti.

All'uscita, non è necessario lo steward: si conosce la strada, e si torna a casa contenti per quello che si è mangiato e per l'umanità vera che si è incontrata. Forse opere come questa contribuiranno a ricordarci che i reclusi delle case circondariali esistono e provano, come tutti noi, a vivere cercando di rendersi utili.

Tommaso Farina

IL FRICO CON SFORMATINO DI PATATA VIOLA (SOPRA) E IL FILETTO DI CINTA SENESE (SOTTO)



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

"LA MIA CUCINA SENZA CONFINI"

Dopo oltre dieci anni tra il Maison Troigros e il ristorante Ornellaia di Zurigo, Giuseppe D'Errico torna in Italia. E' il nuovo executive chef de La Madernassa, dove propone un menù tra contemporaneità e tradizione piemontese.

Timido, al primo impatto. Ma determinato e orgoglioso. Giuseppe D'Errico è il nuovo executive chef de La Madernassa, il resort e ristorante nel Roero (Guarene, Cn), che, lo scorso autunno, ha visto la partenza di Michelangelo Mammoliti, che aveva portato la struttura a ottenere due stelle Michelin. Di origine campana, con un lungo trascorso all'estero prima nelle cucine di Michel Troisgors, poi al ristorante Ornellaia di Zurigo, D'Errico torna in Italia dopo 14 anni. Porta con sé un bagaglio colmo di esperienze umane e professionali. Che si traducono in un menù di ispirazione piemontese, ma di respiro internazionale. Tra cui una panna cotta …

Inizia per te una nuova avventura alla Madernassa: una bella sfida entrare alla guida di una cucina bistellata. Cosa significa questo nuovo progetto?

Il progetto mi entusiasma in modo particolare innanzitutto perché è la consacrazione del lungo percorso lavorativo che ho svolto all'estero e perché mi dà la possibilità di tornare in Italia dopo 14 anni. Inoltre è una grande responsabilità dal punto di vista dell'approccio alla cucina, visto che La Madernassa è sicuramente un punto di riferimento nel panorama della ristorazione in Italia e all'estero. Amo le sfide. Sono una persona caparbia, che cerca questo tipo di avventure. La Madernassa mi è sembrata il palcoscenico perfetto dove potermi esprimere.

In questa avventura sarai affiancato anche da una nuova brigata. Ci sarà anche tuo fratello Francesco come chef de cuisine. Come è avvenuta la scelta dei collaboratori?

Oltre a Francesco, mi affiancheranno alcuni ragazzi che mi hanno seguito dal ristornate Ornellaia, in Svizzera. Naturalmente è motivo di grande orgoglio per me, perché significa che sono riuscito a dare loro qualcosa. La professione del cuoco, per sua natura, richiede di essere trasmessa e insegnata. Di conseguenza, considero un grande segno di riconoscimento che questi ragazzi abbiano deciso di lasciare la Svizzera per venire in Piemonte.

Hai citato l'esperienza in Svizzera, ripercorriamo insieme la tua formazione e soprattutto i 14 anni trascorsi all'estero.

La mia carriera come cuoco inizia nell'estate dopo la maturità. Terminato il liceo, non mi sentivo soddisfatto del percorso che avevo intrapreso, ho quindi rinunciato alla mia prima estate 'libera' dalla scuola per lavorare in un ristorante di Nusco, in provincia di Avellino. Non mi ero mai sentito così bene! Ho capito che la cucina era la mia vocazione e che sarebbe stata la mia strada. Mi sono così iscritto all'accademia di alta cucina di Gualtiero Marchesi, Alma. Ho iniziato a conoscere e padroneggiare i fornelli finché Luciano Dona, il direttore didattico di allora, non mi ha aperto le porte oltreconfine, in Francia.

Ed è qua che entra nella cucina del Maison Troisgros.

Esattamente. Ho trascorso sei anni al ristorante di Michel Troisgros, di cui quattro come sous chef. Ho poi gestito l'apertura del ristorante Ornellaia di Zurigo, dove sono rimasto altri quattro anni. Considero Michel Troisgros il mio mentore, quasi un padre. Il nostro rapporto è stato talmente stretto che mi ha formato non solo come professionista, ma anche come persona. Ha certamente contribuito a rendermi l'uomo che sono oggi.

Cosa ti ha insegnato?

Dal punto di vista professionale, ha stimolato la mia curiosità e mi ha insegnato a pormi sempre mille quesiti, senza sentirmi mai arrivato. Questo approccio mi consente di rinnovarmi costantemente e proporre sempre una cucina contemporanea. Mi ha poi insegnato a cercare il dettaglio che fa la differenza. Umanamente, invece, Michel mi ha fatto scoprire il piacere… di far piacere: la soddisfazione del cliente è il fine ultimo del lavoro del cuoco. Noi chef non lavoriamo per compiacere il nostro ego.

Cosa hai portato alla Madernassa di questi 14 anni?

Il viaggiare mi ha sicuramente consentito di aprirmi al mondo e ampliare i miei orizzonti. Ho potuto superare i miei limiti, liberarmi di preconcetti ed esplorare nuove possibilità. Torno in Italia con una maggiore consapevolezza. Ma non ho mai dimenticato chi sono e da dove sono partito. Anzi, posso dire che il percorso all'estero mi ha consentito di affinare e arricchire il mio bagaglio culturale e tecnico.

Sostenibilità e rispetto per la natura sono la cifra della Madernassa. Dimmi di più.

Il termine sostenibilità è stato abusato negli ultimi tempi. Preferisco parlare di 'scelte etiche', che riguardano tutte le fasi del nostro lavoro, dalla scelta degli ingredienti alla selezione dei fornitori, fino alla cucina e al piatto. Scegliamo ovviamente ingredienti stagionali, in modo da garantire il massimo della qualità nel rispetto dei cicli della natura, non solo per quanto riguarda i prodotti vegetali, ma anche per il pesce e la carne.

E c'è anche un orto, è corretto?

Esatto. È un progetto che porto avanti con fierezza e orgoglio. In questo modo posso proporre una cucina più sostenibile sia dal punto di vista della creazione del piatto, sia di tutti i processi di produzione della materia prima riducendo al minimo la filiera. In questo modo possiamo verificare al 100% la qualità del prodotto che proponiamo. I vegetali saranno dunque presenti in tutti i miei piatti come componente principale. Adotto, però, un approccio responsabile anche quando si tratta di selezionare i miei fornitori. Ho appena ricevuto un carico di bambù, ad esempio, che sarà utilizzato per la brace.

Il bambù?

Proprio così! Ha un alto potere calorifico, quindi dura più a lungo rispetto alla normale brace. Inoltre non sprigiona odori, non produce fuliggine e le sue ceneri possono essere utilizzate come fertilizzante per i terreni perché ricche di carbonio.

Tornando ai fornitori, come sta procedendo la selezione?

Mi sto addentrando quanto più possibile sul territorio per trovare artigiani locali. Cerco professionisti che condividano la stessa visione della Madernassa, oltre a garantirci un buon prodotto. Credo che la ricerca della qualità debba partire dalla filiera.

Possiamo parlare di un nuovo concetto di cucina dunque?

Diciamo che mi sono trovato a ridefinire i canoni di bontà cercando note vegetali con fiori, piante ed erbe, che, nella mia filosofia di cucina, rappresentano la punteggiatura di un piatto. Ho voluto addentrarmi al massimo nel territorio piemontese, cercando di approfondire la mia conoscenza dei classici della tradizione locale, che talvolta sono anche quelli della cucina internazionale, come il vitello tonnato, la panna cotta o il fritto piemontese. Alcune preparazioni, infatti, sono comuni alle tavole d'Oltralpe. Ho quindi declinato in maniera moderna e contemporanea la cucina locale, in alcuni casi arrivando a eliminare gli ingredienti animali a favore di quelli vegetali. Proporrò, ad esempio, la salsa tonnata, anziché con il classico vitello, con un vegetale.

FRANCESCO E GIUSEPPE D'ERRICO

Come descriveresti la tua cucina?

Non amo le etichette in generale. Il mio modo di cucinare è fortemente identitario: racchiude idee, racconti, esperienze ed emozioni. Talvolta anche in maniera provocatoria. Per me la cucina è passione, dedizione, libertà, consapevolezza. È anche un talento, che deve essere nutrito con la pratica e il rigore.

Quale piatto meglio rappresenta il nuovo corso della Madernassa con Giuseppe D'Errico?

Ce ne potrebbe essere più di uno! Il piatto a cui sono più legato, che mi ha dato estrema soddisfazione nel realizzarlo, è la panna cotta ispirata ai quadri di Piet Mondrian. Il piatto è composto da alcune polpe di frutta ridotte, impresse su una panna cotta, che riprodurranno l'estetica delle opere di Mondrian. Un piatto tipico regionale, reinterpretato in chiave più ampia.

Elisa Tonussi

SPECIALE PIEMONTE

La regione vanta i vini rossi storicamente più grandi e importanti in Italia. Troverete dunque alcune referenze di Barolo e Barbaresco, che di questi rossi sono gli esemplari più blasonati. In ogni caso, il panorama enologico piemontese è assai variegato e appagante in tutti i campi. Tra gli altri prodotti, un posto d'onore lo meritano i formaggi. Non solo in Piemonte se ne producono molti, ma la regione è anche patria di grandissimi affinatori, che selezionano e stagionano forme prodotte da altri, mettendo il loro personalissimo timbro. Non si può poi non citare il Gorgonzola, formaggio nato in Lombardia ma capace di trovare nel Piemonte, fin dai primi del Novecento, una vera e propria seconda casa. Da non trascurare, infine, le tradizioni risicole del Vercellese, quelle dolciarie e quelle dei salumi, altro baluardo locale.

A cura di Elisa Tonussi

AZIENDA AGRICOLA MALVIRÀ DEI F.LLI DAMONTE

www.malvira.com

Anno di fondazione: anni '50
Specialità prodotte: vini bianchi e rossi di Roero e Langa.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… è un esempio della finezza e dell'eleganza che contraddistinguono il nostro territorio.

ROERO ARNEIS RENESIO 2020

Vino bianco ottenuto da uve Arneis nella Mga (menzione geografica aggiuntiva) Renesio, in passato proprietà della famiglia dei Conti Roero. Questo cru vanta la maggior storicità nel territorio roerino, con documenti che attestano la coltivazione del vitigno Arneis già nel 1478 con il nome di Reneysium, che si evolve in *Renexi* in una citazione del 1528, fino ad arrivare al nome "Arneis". Vinificato in acciaio a temperatura controllata e affinato su feccia fine per almeno otto mesi per dare complessità e struttura al prodotto, si tratta di un vino elegante e minerale, con una longevità superiore ai 10 anni che ne esalta le caratteristiche, portandolo dalla sua naturale freschezza a note terziarie via via più complesse.

RISERIA VIGNOLA GIOVANNI

www.risovignola.it

Anno di fondazione: 1880
Specialità prodotte: risi, cereali e legumi, anche biologici.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… il riso è uno dei prodotti storicamente più rappresentativi dell'agricoltura del territorio piemontese.

GAMMA ORIGINI – CAPOLAVORI DI NATURA

Dalla passione per l'eccellenza di Giovanni Vignola nasce una selezione di risi ricchi di sfumature naturali e dalle caratteristiche organolettiche di grande qualità. La gamma è composta da: Rosa Puro, un riso dall'iaroma intenso, ideale per risotti, che nasce dalla lavorazione a pietra della varietà Verelé, riso nero originario del vercellese; Viola Intenso, riso nero semilavorato, che sprigiona sentori aromatici e regala una piacevole cremosità; Nero Assoluto, riso integrale dal colore nero naturale dato dal rivestimento dei chicchi, fonte di fibre e ricco di sostanze nutritive, dal caratteristico aroma che ricorda il pane appena sfornato; Bianco Essenziale, riso Carnaroli, coltivato con metodo biologico.

FONTANAFREDDA

www.fontanafredda.it

Anno di fondazione: 1858
Specialità prodotte: Barolo e grandi vini delle Langhe.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… siamo legati a questo territorio fin dal 1858, quando il primo re d'Italia, Vittorio Emanuele II, fondò la cantina, e che successivamente regalò alla sua amata Rosa Vercellana denominata la Bella Rosina. Da tale momento ebbe inizio la storia del Barolo e di Fontanafredda. Una storia che, tramite il vino, vuole raccontare ed esprimere il territorio delle Langhe.

BAROLO VIGNA LA ROSA 2017

La Rosa era la vigna dedicata alla Bella Rosina, proprio perché i vini che ne nascono ricordano profumi floreali derivanti da questa lingua di terra ricca di sabbia calcarea e marne. Vigna La Rosa nasce nel cuore della Mga Fontanafredda, annoverata tra le 181 Mga che compongono il territorio del Barolo, situata nella parte finale di Serralunga, famosa per la sua eleganza e profondità. Il Barolo La Rosa 2017 è caldo e avvolgente. Terminata la fermentazione, l'affinamento inizia in barriques di rovere Allier per circa 12 mesi e termina in botti di Allier di 2-3 mila litri per un ulteriore anno. La permanenza in botti medio piccole consente di affinare ulteriormente i tanni, senza incrementare la sensazione boisè e per ottenere il giusto equilibrio tra il profumo dell'uva e quello del legno. A questo punto, il vino viene imbottigliato per almeno un anno prima di essere commercializzato. Barolo dal colore rosso rubino, con riflessi granati. Il profumo è ampio, gentile, ma intenso, con netti sentori di rosa appassita, viola, tabacco, sottobosco e leggera vaniglia. In bocca la trama dei tannini è fitta e densa: l'ingresso è morbido, quasi vellutato per poi esplodere in una sensazione di frutta ben bilanciata dalla freschezza acida. Il retrogusto è molto lungo ed è ricco di sapidità.

ALUXION ALLIANCE

www.aluxionalliance.com - www.spirit-of-truffles.com

Anno di fondazione: ottobre 2020
Specialità realizzate: prodotti gourmet di categoria super premium e bevande alcoliche raffinate.
Il nostri prodotti raccontano il Piemonte perché… per realizzargli utilizziamo uno dei frutti più rari della natura: Il Tartufo bianco d'Alba.

SPIRIT OF TRUFFLES GIN

Dalla collaborazione tra Aluxion Alliance e Distilleria Marzadro, nasce Spirit of Truffles Gin, un prodotto pregiato ottenuto dall'infusione di vero Tartufo Bianco d'Alba e di Nove botaniche naturali. L'esperienza congiunta del team Aluxion, esperto nei metodi d'infusione del Tartufo Bianco d'Alba e della Distilleria Marzadro, forte di anni di sperimentazioni con la distillazione delle più disparate botaniche, ha dato luce a un distillato fresco e molto aromatico in cui il Tartufo Bianco d'Alba e le primaverili sfumature del gin si incontrano e restituiscono un'esperienza nuova e sorprendente.

CASTELLO DI NEIVE

www.castellodineive.it

Anno di fondazione: 1964
Specialità prodotte: vini, nocciole.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… racchiude all'interno di una bottiglia tutta la tipicità di un territorio splendido come le Langhe e nello specifico della vigna Santo Stefano di Neive.

BARBARESCO SANTO STEFANO

Il Barbaresco Santo Stefano è unico nella sua espressione del territorio, riconoscibile tra tanti per la sua caratteristica nota balsamica, tipica dei vini da questa vigna. Elegantissimo, i profumi varietali si sposano alla perfezione con note freschissime, fiori leggermente appassiti e sfumature di spezie dolci.
Tannino ben presente ma non aggressivo, l'acidità rinfresca al punto giusto e l'alcool dona pienezza senza eccessi; nell'insieme armonia, struttura e persistenza rare.

LUIGI GUFFANTI 1876

www.guffantiformaggi.com

Anno di fondazione: 1876
Specialità prodotte: formaggi affinati.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… unisce due eccellenze come il cioccolato piemontese e il famoso formaggio erborinato, il tutto racchiuso in una pralina.

ERBORITAIN LUIGI E DIRCE

La rivisitazione in chiave moderna della classica Pralina Erborinata Guffanti: Luigi e Dirce. Un napolitain al cioccolato (sia cioccolato al latte sia cioccolato bianco) con un'anima di formaggio erborinato, da qui il nome 'erboritain'. Ogni pralina riporta il nome dei fondatori della Luigi Guffanti Formaggi, ovvero Luigi e Dirce, marito e moglie. Dirce è composto da cioccolato al latte con erborinato novarese, mentre Luigi presenta cioccolato bianco con all'interno Erborinato Sancarlone al caffè. I due napolitain uniti formano un cuore, quello delle donne e degli uomini che producono e lavorano il formaggio e il grande cuore con cui Guffanti tramanda nel tempo la propria tradizione casearia. Il tutto dedicato e intitolato ai bisnonni fondatori, con i due Erboritain, Luigi e Dirce che, uniti - come lo sono stati i due coniugi per tutta la vita - formano un cuore.

ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE

www.torrone.it

Anno di fondazione: 1885
Specialità prodotte: torrone, cioccolato, tartufi dolci.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… questa terra è nel nostro Dna. Per noi essere piemontesi non è soltanto una connotazione geografica, ma è soprattutto affondare le radici nella tradizione di questo territorio che riproponiamo ogni giorno con le nostre creazioni dolciarie. Dal 1885 la Famiglia Sebaste produce le sue golosità in Piemonte, tra le meravigliose colline delle Langhe, all'ombra del Castello di Grinzane Cavour. I nostri prodotti rispecchiano l'anima di queste terre: il Tartufo Dolce deve il suo nome al celebre tubero rinomato in tutto il mondo, il nostro Gianduja si ispira a una ricetta ultracentenaria e il nostro torrone svela un gusto antico, ma sempre attuale.

TARTUFO DOLCE – L'ORIGINALE

La lenta lavorazione di ingredienti di eccellenza, primi tra tutti cioccolato e nocciole, è fondamentale per creare una pralina unica. Diciassette ricette per soddisfare tutti i gusti: dal classico Tartufo Dolce, l'Originale, al ricercato Tartufo al Pistacchio, passando per il tradizionale Tartufo Gianduja, si arriva agli abbinamenti come Zenzero e Cannella, Latte e Nocciole Caramellate. I prodotti sono presentati in un packaging esclusivo.

BISCOTTIFICIO ROERO

www.officinanobilibonta.bio

Anno di fondazione: 1996
Specialità prodotte: baci di dama, baci di dama cacao, crumiri, crumiri ricoperti, grissini torinese, frollino mandorla ricoperto, cookies piemontese, croccantino di nocciola ricoperto.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… il nostro laboratorio nasce fra le colline del Piemonte. La nostra storia, in particolare, è legata al Roero, dove l'amore per il gusto incontra da sempre la ricerca della massima qualità.

OFFICINA NOBILI BONTÀ

Biscottificio Roero ha selezionato e propone sotto il marchio Officina Nobili Bontà una selezione di quella che è la pasticceria secca rappresentativa del Piemonte e del territorio dove ha sede l'azienda, il Roero. Vengono utilizzate solo materie prime da filiere italiane certificate e burro da latte del Piemonte.

segue

GIACOMO BORGOGNO & FIGLI
www.borgogno.com

Anno di fondazione: 1761
Specialità prodotte: vini rossi della tradizione piemontese - Dolcetto d'Alba Doc, Barbera d'Alba Doc, Langhe Freisa Doc, Langhe Nebbiolo Doc e il "No Name". Ma anche Barolo Docg e tre Barolo cru: Liste, Fossati e Cannubi. Infine il Barolo Riserva Docg. Negli ultimi anni poi anche vini bianchi con il Langhe Riesling Doc "Era Ora", il Derthona Timorasso Doc ed il primo cru di Derthona, il Derthona Scaldapulce. Infine i vini aromatizzati: Barolo Chinato e Chinato Borgogno.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… Siamo una delle cantine più storiche del territorio. I nostri vini vengono prodotti secondo la tradizione: fermentazioni spontanee in cemento e lunghi affinamenti in botte grande. Nelle nostre cantine custodiamo inoltre un'ampia collezione di annate storiche di Barolo Riserva.

BAROLO CANNUBI DOCG 2017

Un vino che si contraddistingue per eleganza, profondità e pienezza. Dopo la vendemmia nell'omonima vigna Cannubi, caratterizzata da una complessità di terroir unica, le uve in cantina vengono diraspate e pigiate. Segue fermentazione spontanea in vasche di cemento per circa 15 giorni. Successivamente avviene una macerazione a cappello sommerso sempre in cemento di 25 giorni, momento nel quale si verifica anche la fermentazione malolattica. Una piccola parte segue però un percorso differente per esaltare la larghezza e il gusto pieno dato da un terreno particolarmente ricco di limo: fermentazione a grappolo intero, una reinterpretazione del concetto di una macerazione 'intracino'. Le due parti vengono poi unite per l'affinamento, che dura poco più di tre anni in grandi botti di rovere di Slavonia. Cemento e rovere, come da tradizione. Un vino rosso rubino intenso con riflessi granata. Al naso frutti rossi, leggera speziatura. Al palato un vino pieno, ma allo stesso tempo elegante, avvolgente, largo, ma caratterizzato da potenza. Tannino dolce e persistente.

TARTUFLANGHE
www.tartuflanghe.com

Anno di fondazione: 1975
Specialità prodotte: Tartufo bianco d'Alba e preziose specialità gastronomiche.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… Tartuflanghe nasce ad Alba, capitale mondiale del tartufo, e perché dal 1975 selezioniamo con dedizione i migliori tartufi e offriamo prodotti artigianali di alta gastronomia.

PERLAGE DI TARTUFO NERO

Piccole perle di succo nere, simili per consistenza al caviale, ma dal gusto di tartufo. Questo prodotto è ottenuto per estrazione diretta del succo dal tartufo nero pregiato durante la sua cottura. Viene poi trasformato in piccole perle attraverso una tecnologia innovativa, che utilizza solo addensanti naturali estratti dalle alghe. Primo al mondo, creato nel 2010, ha ottenuto il Premio Tendences et Innovation al Sial di Parigi. Ricetta unica, con il 50% di succo di tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum Vitt.). E' un prodotto molto versatile, ideale per arricchire piatti caldi e freddi. Il Perlage di Tartufo resiste fino a 60° di temperatura.

RASPINI
www.raspini.it

Anno di fondazione: 1946
Specialità prodotte: salumi.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… l'amore per questa terra e per le sue eccellenze è declinato ed esaltato dall'azienda attraverso l'alta qualità e la varietà dei suoi prodotti, che è riconosciuta e apprezzata sia in ambito nazionale sia all'estero.

MI-TO PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' CON NOTE AROMATICHE DEL VERMOUTH

Ultima novità in casa Raspini, è realizzato in partnership con Cocchi, tra le eccellenza del vermouth piemontese. Nasce dalla selezione di carni pregiate di suini nati e allevati in Italia, trattate con una lavorazione unica e di grande esperienza. La dolcezza del miele, la purezza del sale rosa dell'Himalaya, i profumi del macis e del coriandolo e la robustezza del ginepro compongono un ricco bouquet di profumi e di sapori he viene impreziosito e caratterizzato dal vermouth.

PRINCIPATO DI LUCEDIO
www.principatodilucedio.it

Anno di fondazione: 1123
Specialità prodotte: riso italiano di alta qualità.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… l'Abbazia di Lucedio è la culla del riso italiano: da qui infatti si sviluppò il territorio delle Grange, aziende agricole che si intervallavano su ampio comprensorio agricolo, ottenuto grazie alle opere di disboscamento e livellamento dei terreni.

RISO CARNAROLI

Tipo japonica, gruppo 'lungo A', Carnaroli è la varietà più prestigiosa di riso italiano, utilizzata senza distinzioni regionali. Chicco di grandi dimensioni con un'alta percentuale di amilosio che assicura una bassa collosità e ottima tenuta alla cottura, qualità che ne fanno l'ingrediente ideale per risotti e insalate.

SAN DAN PROSCIUTTI
www.sandanprosciutti.com

Anno di fondazione: 2011
Specialità prodotte: Prosciutto Crudo Oro del Piemonte.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… è realizzato esclusivamente con suini nati e allevati nella regione.

PROSCIUTTO CRUDO ORO DEL PIEMONTE

Il prosciutto crudo Oro del Piemonte nasce dalla filiera Aimaretti, da cosce di suini nati e allevati in Piemonte e stagionate nel prosciuttificio di proprietà in Friuli Venezia Giulia. La salatura, rigorosamente a mano, e la stagionatura minima di 18 mesi, danno vita a un crudo dal gusto unico, naturalmente buono.

PODERI GIANNI GAGLIARDO
www.gagliardo.it

Anno di fondazione: 1974
Specialità prodotte: 14 vini, tra cui otto Barolo provenienti da varie aree.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… è parte integrante della storia della nostra regione e ha un ruolo di ambasciatore di 'piemontesità' in tutto il mondo.

BAROLO DEL COMUNE DI LA MORRA

Questo vino è il frutto di una selezione di uve provenienti da due parcelle situate intorno alla cantina, a La Morra. I due Cru Serra dei Turchi e Santa Maria, vengono vinificati separatamente e successivamente assemblati in base alle caratteristiche dell'annata per riuscire a produrre una botte da 35 ettolitri, corrispondente a 4.260 bottiglie e 150 magnum. La particolarità di questa formazione geologica, relativamente giovane rispetto al resto della zona del Barolo, dona vini con una notevole prontezza fin dai primi anni di invecchiamento. E' una terra da profumi, che riesce a dare un calice appagante si da subito ma che garantisce un bellissimo potenziale per l'invecchiamento.

MONCHIERO CARBONE
www.monchierocarbone.com

Anno di fondazione: 1990
Specialità prodotte: vini Roero Docg.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… è espressione del re dei vitigni piemontesi (il nebbiolo) in un territorio unico come quello del Roero.

ROERO RISERVA PRINTI DOCG

A partire dalla vendemmia 1997, una delle più interessanti del decennio per la zona del Roero, la cantina Monchiero Carbone ha iniziato la produzione del Roero Riserva 'Printi'. Il messaggio che questa selezione racchiude in sé è quello di un prodotto che può confrontarsi con i rossi piemontesi più strutturati, in grado di affrontare periodi di invecchiamento decisamente lunghi, senza però dover rinunciare all'eleganza tipica dei nebbioli coltivati sulle colline del Roero. Le uve nascono dai terreni argillo-calcarei della collina Frailin, nel cuore di Canale. L'esposizione a ovest pieno permette all'uva di godere delle calde e secche giornate estive e di godere degli ultimi raggi di sole in autunno indispensabili alla completa maturazione, che per il nebbiolo si raggiunge solo in epoca tardiva: le uve infatti vengono raccolte verso la metà di ottobre.

BOTALLA
www.botallaformaggi.com

Anno di fondazione: 1947
Specialità prodotte: oltre 30 diverse ricette - lo Sbirro (unico formaggio alla Birra Menabrea), la Toma Piemontese (che nel 2018 ha vinto la medaglia d'oro al Word Cheese Awards), la linea degli Speziali dedicata al canale Horeca.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… tutta la nostra filiera è piemontese: raccogliamo il latte direttamente dagli allevatori e lo lavoriamo nei nostri caseifici situati a pochi chilometri di distanza dalla nostra sede storica a Biella. I formaggi stagionano su assi di abete e vengono quotidianamente controllati dai nostri tecnici per assicurare prodotti di altissima qualità.

LINEA GLI SPEZIALI BOTALLA

La nostra linea degli Speziali è composta da quattro formaggi prodotti con latte piemontese, arricchito con preziosi ingredienti: curcuma, zenzero, pepe colorato e fiori. I formaggi riposano su assi di abete per 60 giorni circa per raggiungere un perfetto equilibrio di sapori e gusto.

BEPPINO OCCELLI
www.occelli.it

Anno di fondazione: 1976
Specialità prodotte: burro e formaggi.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… nel caseificio di Langa a Farigliano, si producono soltanto specialità esclusive, alcune delle quali, come il Cusiè, maturano e si affinano per lungo tempo nelle fresche e antiche cantine di Valcasotto, per costituire la Gran Riserva di Beppino Occelli.

OCCELLI AL BAROLO

Da latte di vacca e pecora 100% italiano l'Occelli al Barolo, stagiona per alcuni mesi su assi di legno a Valcasotto e viene affinato in vinacce arricchite da vino Barolo Docg. È un grande formaggio da degustazione e meditazione. Il suo gusto di sicura personalità ben si abbina a grandi vini rossi d'annata.

LA PERLA DI TORINO
www.laperladitorino.it

Anno di fondazione: 1992
Specialità prodotte: tartufi di cioccolato, giandujotti, creme spalmabili, tavolette, praline, salame di tartufo, frutta candita ricoperta, uova di cioccolato, lievitati da ricorrenza.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché … affondando le proprie radici nella terra che produce la nocciola più pregiata del mondo, la Tonda Gentile Trilobata delle Langhe, La Perla di Torino racchiude in sé i sapori, le tradizioni e la cultura di questo territorio, facendosi portavoce del cioccolato italiano di qualità.

MAXI GIANDUJOT GOLD

Prodotto con gli ingredienti prescritti dal disciplinare di produzione dei veri giandujotti di Torino, qui in versione maxi con il 34% di nocciola Igp Piemonte. Un sapore cremoso e amabile racchiuso in un incarto color oro tanto classico con eleganza, modellato a mano sul giandujotto dalle confezionatrici.

segue

IGOR
www.igorgorgonzola.com

Anno di fondazione: 1935
Specialità prodotte: Gorgonzola Dop
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… nella nostra azienda, ormai da quattro generazioni, la famiglia Leonardi produce e porta sulle tavole di tutto il mondo il Gorgonzola Dop; ma la passione per l'arte casearia viene trasmessa anche dai nostri mastri casari, che da padre in figlio tramandano l'amore e il rispetto per la tradizione, mantenendo inalterata la ricetta originaria.

GORGONZOLA DOP GRAN RISERVA LEONARDI – AL CUCCHIAIO

Il Gran Riserva Leonardi al cucchiaio è un Gorgonzola Premium, risultato di una lavorazione artigianale e di un'attentissima e raffinata selezione. Gran Riserva Leonardi nasce in caseifici che producono il Gorgonzola con metodi artigianali utilizzando latte fresco italiano proveniente da 10 aziende agricole selezionate nell'alta provincia di Novara, due delle quali nel Parco del Fiume Ticino, dove si è prodotto sempre e solo Gorgonzola e dove i foraggi da prati stabili garantiscono un latte di livello superiore particolarmente adatto per la produzione di questa eccellenza italiana. Tutte queste stalle sono Certificate Benessere Animale in Allevamento secondo gli standard imposti dal ClassyFarm.

COPPO
www.coppo.it

Anno di fondazione: 1892
Specialità prodotta: Pomorosso.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… è un vino che incarna la migliore espressione del più diffuso vitigno della regione, il Barbera, in un'area esclusiva, quella a denominazione Nizza.

NIZZA DOCG POMOROSSO

Pomorosso risponde ai requisiti più restrittivi del Nizza Docg, definiti nel 2014 dalla denominazione di origine controllata e garantita per lo standard qualitativo più elevato nella produzione di vini a vitigno Barbera in Piemonte. Pomorosso è un vino noto per le sensazioni che regala di finezza, eleganza, complessità. Si presenta rosso porpora intenso. Al naso rivela profumi di viola, mora e ciliegia con un finale minerale di grafite. In bocca avvolge ed è persistente. Si abbina a pietanze cucinate ed elaborate, stracotti e grigliate di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati. Premiato dodici volte con i Tre Bicchieri dal Gambero Rosso, è il vino che ha dato a Coppo il più largo prestigio internazionale. Nasce e si affina in storiche cantine dichiarate dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità nel 2014.

GIULIO COCCHI
www.cocchi.com

Anno di fondazione: 1891
Specialità prodotte: Vermouth, vini aromatizzati e spumanti metodo classico Alta Langa Docg e metodo italiano 100% piemontesi.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… quelli di Cocchi sono vini di lunga tradizione storica, da uve piemontesi al 100%.

COCCHI VERMOUTH DI TORINO EXTRA DRY RICETTA PIEMONTESE

Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry, presentato in occasione del 130° anniversario della Giulio Cocchi, è un vermouth classico piemontese. Si basa su una "Ricetta Piemontese", come recita l'etichetta: una caratterizzazione forte e precisa per questo vino aromatizzato, dal momento che gli ingredienti principali sono tutti piemontesi, o hanno un solido legame con la regione. Il vino base è un Cortese. L'*Artemisia Absinthium* è tutta raccolta sulle Alpi piemontesi. Il profilo aromatico si distingue per la presenza della Menta di Pancalieri – una varietà locale di menta piperita – e del limone, usato tradizionalmente nella guarnizione del vermouth in Piemonte. Aromatizzando il vino prodotto con uve cortese locali con l'infusione di botaniche come l'assenzio, l'angelica, il coriandolo e il cardamomo, oltre che con la scorza di limone e la menta piemontese, la risultante è un sapore fragrante e perfettamente equilibrato. L'Extra Dry di Cocchi riporta orgogliosamente in etichetta l'indicazione "Vermouth di Torino".

INALPI
www.inalpi.it

Anno di fondazione: 1966
Specialità prodotte: formaggi e latticini tra cui formaggi Dop piemontesi – Bra Tenero, Bra Duro d'Alpeggio, Raschera, Toma Piemontese.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… la materia prima alla base delle referenze Latterie Inalpi deriva interamente dalla filiera corta e certificata Inalpi.

BRA DURO D'ALPEGGIO

Il Bra Duro d'Alpeggio è una delle referenze che nascono da latte 100% di filiera corta e controllata Inalpi. Il latte della filiera corta e certificata Inalpi risponde a elevati standard qualitativi che lo rendono materia prima nella produzione di referenze di elevata qualità, tracciabili dalla stalla ed elemento di congiunzione di un percorso nel quale i valori buono, giusto e sicuro trovano concreta applicazione. Il Bra Duro d'Alpeggio Latterie Inalpi è una referenza che si presenta in forme cilindriche dalla crosta indurita e beige, con un lungo periodo di stagionatura della durata minima di 180 giorni. La pasta consistente presenta poche occhiature appena visibili e poco diffuse.

SOC. AGR. MONFALLETTO – CORDERO DI MONTEZEMOLO
www.corderodimontezemolo.com

Anno di fondazione: proprietà dal 1340 (19 generazioni)
Specialità prodotte: Langhe Arneis, Dolcetto D'Alba, Barbera D'Alba, tre tipologie di Barolo.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… siamo una delle aziende più storiche delle Langhe.

BAROLO MONFALLETTO

Il Barolo Monfalletto è la bandiera aziendale, il vino simbolo, l'etichetta che più di ogni altra custodisce la storia, la cultura e l'essenza che Cordero di Montezemolo intende esprimere con il proprio operato. Un Barolo ottenuto dall'unione di tutti gli appezzamenti coltivati a La Morra. Il Barolo Monfalletto rappresenta la nostra più grande produzione sotto un'unica veste grazie all'ampia estensione dei vigneti da cui trae origine, circa 14 ettari. La raccolta di ogni parte della collina viene fatta separatamente al fine di scegliere il momento migliore per ognuna di esse. Le sue principali caratteristiche sono la grande piacevolezza, la delicatezza e la prontezza di bevache lo rendono un Barolo godibile fin dalla sua tenera età.

PODERI LUIGI EINAUDI AZIENDA AGRICOLA
www.poderieinaudi.com

Anno di fondazione: 1897
Specialità prodotte: Dogliani Docg, Barolo Docg, Langhe Doc Nebbiolo, Langhe Doc Barbera, Roero Arneis Docg, Grappe, Barolo Chinato.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… rappresenta benissimo la terra in cui viviamo e la nostra storia.

DOGLIANI DOCG

Con la vendemmia 2011 il classico Dolcetto di Dogliani Doc diventa Docg. Nasce dai vigneti Einaudi posti sui bricchi di San Luigi, San Giacomo e Madonna delle Grazie in Dogliani. Tradizionale vino che nel dogliani-nese raggiunge la sua massima espressione, rosso rubino con profumi fruttati, sapori freschi di piccolo frutto rosso, ammandorlato nel finale. Otto mesi di maturazione in vasche di acciaio e due mesi in vetro ne completano l'affinamento. La produzione conta circa 150mila bottiglie all'anno.

MAZZETTI D'ALTAVILLA – DISTILLATORI DAL 1846
www.mazzetti.it

Anno di fondazione: 1846
Specialità prodotte: distillati, spirits, liquori.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… le grappe che produciamo sono interamente ottenute a partire da sole vinacce piemontesi, provenienti da zone circostanti la distilleria e dunque sposano una filosofia territoriale. In particolare ci dedichiamo ai vitigni più storici di questa regione con particolare attenzione anche a varietà autoctone a produzione fortemente limitata e circoscritta ad aree molto specifiche.

RISERVA VITAE

Fra i vitigni peculiari del Basso Monferrato (zona che forma parte del sito Unesco Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato) il Grignolino e il Ruchè si distinguono per la loro tipicità di sentori e aromi. Le loro vinacce raggiungono velocemente la sede della distilleria per poter trasmettere alla grappa tutte le note caratteristiche dei vitigni. La grappa che ne deriva appare tendenzialmente secca e capace di esprimere profumi impetuosi e persistenti. Un connubio inimitabile, frutto del sapiente mix di due vitigni a produzione assai ridotta che avviene esclusivamente in un'area ben definita fra il casalese e l'astigiano. Questa Riserva è il frutto di un invecchiamento paziente in pregiate essenze lignee conservate nella barricaia Mazzetti d'Altavilla dove il tempo e le suadenze delle botti conferiscono un'autorevole complessità facendo di questa Riserva un distillato da pura meditazione, eventualmente da provare in abbinamento a un cioccolato extrafondente.

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA PELISSERO DI PELISSERO GIORGIO
www.pelissero.com

Anno di fondazione: 1960
Specialità prodotte: Barbaresco, Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Favorita, Riesling.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… la nostra famiglia è da sempre dedita all'agricoltura con Dna langarolo e contadino. Siamo a Treiso, comune indipendente da Barbaresco dal 1957, nel cuore della zona di produzione di una delle prime Docg italiane, il Barbaresco, figlio del re Nebbiolo, la varietà che più di ogni altra ha delineato e delineerà la storia delle nostre colline e della vitivinicoltura nazionale e internazionale.

BARBARESCO DOCG VANOTU

Realizzato con 100% uve nebbiolo, Vanotu è un vino di colore intenso e ampio di un bel rosso rubino, si esprime all'olfatto con note fruttate di lampone e ciliegia accompagnate e ben armonizzate con note legnose come la vaniglia. La cornice aromatica oltre alle tipiche note di rosa si completa con sentori di salvia, menta, timo, camomilla, costanti negli anni tanto da costituire quasi il marchio di fabbrica di questo terreno. In bocca si presenta vellutato ampio e avvolgente con tannini dolci e persistenti. La grande struttura polifenolica del Nebbiolo e il giusto rapporto acido tannico di questo vino sono sinonimi sicuramente di lungo invecchiamento. Vanotu è il diminutivo in dialetto piemontese di Giovanni, nonno di Giorgio - il proprietario attuale della cantina - e vecchio proprietario di questo vigneto.

PERLINO
www.perlino.com - www.casamartelletti.com

Anno di fondazione: 1905
Specialità prodotte: spumanti metodo charmat, vermouth e vermouth premium.
Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché… il nostro Vermouth di Torino Classico Casa Martelletti rispecchia le radici del Piemonte, seguendo la ricetta storica che ancora si può trovare in un'antica farmacia nel Monferrato.

VERMOUTH DI TORINO CLASSICO CASA MARTELLETTI

Realizzato con un vino da uve a bacca bianca, si presenta di coloro ambrato scuro con un profumo intenso di erbe aromatiche, molto complesso con spiccate note di vaniglia, arancia amara, genziana, china e rabarbaro. All'assaggio è dolce, molto strutturato e con un piacevole retrogusto amaro. Ottimo come aperitivo, base di cocktail (dai più classici ai più innovativi) o puro – interessante accostamento con il cioccolato.

OBIETTIVO 2023, LA LUNGA MARCIA VERSO LA NORMALITÀ

Il Rapporto 2021 sulla Ristorazione di Fipe traccia un quadro a fosche tinte: per tornare a fatturati vicini a quelli del 2019, agli esercenti occorrerà forse ancora un anno. C'è ancora troppa sfiducia e incertezza tra la clientela, per tante cause.

La carica dei 194mila. Più che una carica, un corteo funebre. È il corteo delle persone impiegate nel mondo della ristorazione che, a partire dal 2019 e dunque in epoca di pandemia, hanno perso il posto di lavoro. È un triste bollettino, quello enunciato dal Rapporto 2021 sulla Ristorazione presentato pochi giorni orsono dalla Federazione Pubblici Esercizi. Queste 194mila persone, di cui molte donne, in grande maggioranza lavoravano nei ristoranti, ma anche in bar, discoteche, mense e catering. Il bello è che, nel frattempo, il celeberrimo Gordon Ramsay, chef pluristellato e, negli ultimi anni, star televisiva diventata proverbiale per le sue terribili sfuriate, alla radio ha ammesso che sì (bontà sua!) la pandemia è stata "devastating" (e qui non serve traduzione), ma che ha avuto pure un risvolto positivo: ossia che "the crap's gone", le schifezze e i cattivi ristoranti hanno chiuso. Naturalmente secondo lui.

Sei su dieci

In compenso, non se la passano benissimo neppure molti di quelli che tuttora resistono, crap o no. Secondo Lino Stoppani, che ha presentato il rapporto Fipe, in Italia il 62% degli esercenti, ossia circa sei ristoranti su dieci, riuscirà a raggiungere fatturati paragonabili a quelli pre-pandemia solo l'anno prossimo, nel 2023. Il perché è presto detto: prima la crisi delle materie prime, ora quella dell'energia, con relative bollette aumentate in modo stratosferico. Con l'intervento del Governo, negli ultimi giorni di marzo la benzina è viceversa diminuita, ma la situazione è ben lungi dall'essersi sistemata. Fipe nel suo Rapporto ha anche presentato le risposte che gli esercenti hanno dato alla precisa domanda sull'incidere di simili rincari. Ebbene: per il 19,7% dei ristoratori, i costi energetici sono aumentati di più del 50%. Una percentuale maggiore invece dichiara di non aver riscontrato una stangata così forte nel capitolo di gestione, ma certo non è soddisfatta: infatti, il 33,2% degli esercenti ha lamentato rincari tra il 25 e il 50%, sempre sull'energia. Altri ancora hanno riscontrato aumenti più bassi ma mai nulli, e solo il 12,8% degli interpellati ha affermato di non aver avuto variazioni di spesa ritoccate verso l'alto in tal senso. Un elemento salta agli occhi: malgrado questo non incoraggiante quadro, molti ristoranti non hanno voluto colpire il consumatore e non hanno modificato i listini. Alcuni, raggiunti da noi per telefono nei mesi scorsi per un'opinione sull'argomento, ci hanno proprio detto che non avevano intenzione di farlo, e difatti il 56,3% di bar e ristoranti non prevede di rivedere a breve il rialzo dei prezzi indicati sui propri menù. Nel febbraio 2022, secondo Fipe, lo scontrino medio è salito solo del 3,3% rispetto a un valore generale dei prezzi aumentato del 5,7%. Ma per quanto si potrà continuare?

Perché i clienti stanno a casa

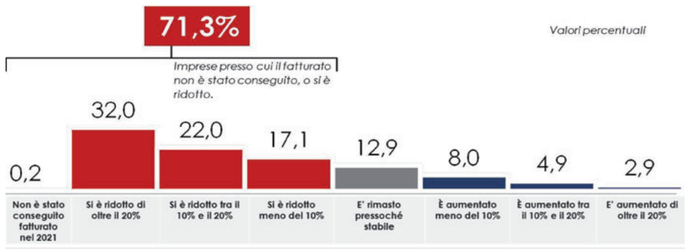
Oltretutto, sul calo degli affari ha inciso, e parecchio, un clima diffuso di sfiducia tra gli italiani, ossia i clienti: tra il Coronavirus, il Green Pass, vaccini sì e vaccini no, la vita che aumenta, le entrate che diminuiscono, la benzina, il gas, la luce e ora anche la guerra in Ucraina, in certi casi la voglia di uscire a cena scende sotto i tacchi. Mettiamoci poi eventi isolati ma oltremodo emblematici: un ristoratore russo di Roma pare abbia dovuto cambiare la sua insegna, nientemeno, per minacce ricevute in seguito al clima arroventato per gli ultimi avvenimenti. E cose del genere certo bene non fanno, al conto economico di un'azienda, per giunta in un settore duramente provato. Nello specifico, il report ha rilevato quali sarebbero, secondo i ristoratori interpellati, le possibili cause della riduzione dei fatturati. Per il 48% di loro, la causa regina è quella rappresentata dalle complicazioni relative all'uso del Green Pass, che avrebbero scoraggiato i clienti in modo disastroso. Il 44,6%, invece, ritiene che un grosso peso l'abbia avuto il calo della domanda in seguito a tutte le restrizioni dovute all'emergenza sanitaria, come i lockdown parziali e, di nuovo, la stessa introduzione del Green Pass. Il medesimo calo della domanda, propiziato però da una minor voglia di uscire a cena per paura del virus stesso e del contagio, è stato messo all'indice dal 30,7% degli intervistati. Altre possibili concause? I ristoratori rispondono: la frenata dei consumi delle famiglie per via del carovita e delle bollette aumentate (27,5%), il calo della clientela straniera e della domanda prettamente turistica (22%), l'obbligo di ridurre il numero di tavoli e coperti in ossequio alle disposizioni ministeriali per la lotta alla pandemia (12%) e, per finire, l'introduzione quasi generalizzata dello smart working, che ha cagionato una contrazione sensibile, nei mesi più duri, del numero di persone che andavano a fare la pausa pranzo fuori (9,7%).

Un grido d'aiuto

Cosa si può fare? Per Stoppani, a questo punto, sarebbe imperativo provare, per esempio, ad allentare i lacciuoli imposti dalle norme sanitarie pandemiche, come suggerisce lui stesso: "Stante così la situazione, non è più rinviabile l'eliminazione delle misure restrittive adottate in Italia per mitigare la pandemia. Misure che oggi, grazie ai vaccini, possiamo e dobbiamo cancellare, anche per ricostruire un clima di fiducia in grado di riavviare i consumi in forte sofferenza. Senza produttività non si fanno investimenti, non si attraggono capitali e non si remunera meglio il lavoro". Naturalmente, nessuno può sapere se una simile misura servirà. C'è un solo modo: provare.

Tommaso Farina

Il fatturato della sua impresa nel 2021 rispetto al 2020

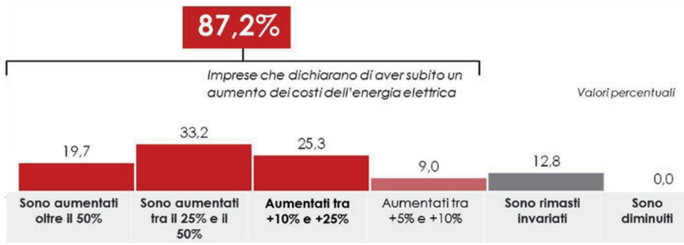


Fonte: Indagine Fipe - Format, 2021

Le principali motivazioni per le quali il fatturato della sua azienda si è ridotto nel corso del 2021 rispetto al 2020

Fonte: Indagine Fipe - Format, 2021

I prezzi praticati alla Sua impresa dai Suoi fornitori di energia elettrica e gas, nel corso degli ultimi 6 mesi, rispetto al semestre precedente sono:



Fonte: Indagine Fipe - Format, 2021

SANA SLOW WINE FAIR, BUONA LA PRIMA

La rassegna bolognese dello scorso marzo, dedicata ai vini 'Buoni, puliti e giusti', ha attirato 60mila persone. Dietro i banchi, una nutrita rappresentanza di 542 produttori d'eccellenza dall'Italia e da tutto il mondo.

La prima edizione di Sana Slow Wine Fair, la rassegna di Bologna dedicata al vino 'Buono, Pulito e Giusto' secondo i dettami di Slow Food, si è conclusa con un pieno successo. La manifestazione ha avuto luogo dal 27 al 29 marzo scorsi in due padiglioni del quartiere fieristico bolognese. Qualche numero per capire meglio: la fiera è stata visitata da 6mila persone, tra semplici appassionati, buyer accreditati (che disponevano di un confortevole spazio lounge nel padiglione 15) e professionisti del settore. Le cantine, radunate da 18 Paesi del mondo, sono state 542. Tra questi, anzitutto, la Francia, presente con una discreta rappresentativa di vignaioli della Champagne. La lingua spagnola, più che in stand della madrepatria (una sola presenza), si sentiva parlare soprattutto grazie ad aziende argentine (sei in totale), ma anche uruguaiane e peruviane. Poi, Brasile, Bulgaria, Croazia, Repubblica Ceca (la Moravia è terra di vocazione vinicola tanto sconosciuta quanto in realtà antica), Grecia, Montenegro, perfino la Macedonia del Nord che, non contenta di averci sconfitto a calcio, schierava addirittura sette produttori. Nel resto, tutta l'Italia. Il padiglione 20 era strutturato a grandi isole: i banchi d'assaggio tutti attorno al loro pilastro centrale, dove ogni pilastro era assegnato a una regione italiana o un gruppo di regioni. Facevano eccezione la colonna destinata sia all'Europa che alla distribuzione di Tannico, e quella della distribuzione Kippis Tava. Ogni produttore portava quasi sempre un minimo di tre vini.

Un successo annunciato

I buyer internazionali presenti in fiera hanno manifestato soddisfazione. Essi venivano soprattutto da Nord Europa, in primis Germania e Danimarca, e Stati Uniti. Niklas Eriksson, svedese, buyer di Excellent Drinks, si mostra soddisfatto del viaggio intrapreso dal freddo Nord: "Quello che abbiamo avuto modo di degustare e le persone che abbiamo conosciuto ci permettono di raccontare una storia che va incontro agli interessi e alle aspettative dei nostri clienti. L'altissima selezione delle cantine, con prevalenza di aziende biologiche e biodinamiche, la salubrità dei vini naturali proposti e l'attenzione al consumo consapevole, rendono questa manifestazione un nuovo punto di riferimento nel panorama fieristico internazionale". Dagli Stati Uniti, che sono il mercato internazionale forse più importante per noi, Garry Tornberg (presidente di Tricana Imports, New York) e Zachary Harris (presidente e amministratore delegato di Ikavina Wine and Spirits) hanno espresso il loro gradimento: "Se l'impianto della fiera rimane lo stesso, con la possibilità di conoscere nuovi produttori, donne e uomini che aderiscono ai valori di Slow Food, penso proprio che torneremo il prossimo anno". Ossia, dal 26 al 28 febbraio 2023.

Un parterre d'eccezione

E i vini? C'era davvero di tutto, nel senso di bottiglie per tutte le tasche, dal vino quotidiano al super rosso da occasioni speciali. Per esempio, in un contesto tutto sommato popolare, spiccava la presenza dello stand del Podere Il Carnasciale di Mercatale Valdarno (Arezzo). L'azienda dei coniugi Rogosky, presenti con la loro figlia Carla-Elle e con l'enologo Marco Maffei, come tutti sanno, è nota per il Caberlot: uno strepitoso vino rosso a base di un vitigno unico, una sorta di figlio illegittimo del cabernet franc. Di solito, il Caberlot veniva imbottigliato soltanto in magnum, o in formati più grandi ancora. Oggi, sono comparse anche le bottiglie normali, che con vezzo di marketing sono state chiamate 'demi-magnum'. Il vino comunque, nell'annata 2018, assaggiato dalla magnum numero 916, si è rivelato il solito miracolo: un frutto dirompente, non morbido né sfilacciato, ma vigoroso, con un corredo tannico impressionante. Un vino tuttora giovanissimo.

Di diverso tenore l'esperienza allo stand del Castello di Stefanago, di Fortunago (Pavia), Oltrepò Pavese. L'azienda della famiglia Baruffaldi produce vino da ormai cinque generazioni, ma da qualche tempo ha creato una nuova linea: il marchio Stüvenagh, con cui produce vini 'estremi'. Tipo l'Ivan Drago (proprio così), un Pinot Grigio Provincia di Pavia Igt che reca in etichetta un draghetto blu e la sibillina scritta "Ti spiezzo in tre", un po' come Dolph Lundgren in Rocky V, che però si limitava a "due". "Tre" sarebbero le tre vendemmie da cui nasce fin dal vigneto: una prima precoce, un'altra a piena maturazione, e infine la tardiva. È un vino che esce tardi: in fiera c'era l'annata 2016, il che non è sempre consueto per un bianco. Si mostra austero, ampio, senza troppe concessioni al residuo zuccherino. Notevole anche il 36 Ancestrale Rosé: 36 come i mesi che questo metodo classico a base pinot nero passa sui lieviti, ricevendone una struttura e un corredo minerale di tutto rispetto.

Tra i piemontesi, molti meritavano una menzione. Per esempio, G. D. Vajra, di Barolo, rappresentata da Francesca Vajra, figlia di Aldo. Da rimarcare, anche per l'ottimo rapporto qualità/prezzo, uno dei Barolo della casa, il Coste di Rose, presentato nel millesimo 2018: il carattere floreale intenso dell'uva nebbiolo, coi ritorni di viola e di rosa, correda da par suo un vino da non prendere troppo sottogamba. È del 2018 anche un altro grande classico della casa: il Kyè, un Langhe Freisa vinificato fermo, diversamente dalle normali tradizioni. È sempre un piacere provarlo, e si è confermato tale, con la sensazione di leggera carta vetrata dei tannini che caratterizzano da sempre l'uva freisa.

Altri piemontesi? Ceretto, i cui vini erano illustrati col consueto professionismo da Mauro Mattei, già sommelier del ristorante dei Ceretto, il tristellato Piazza Duomo, ad Alba (Cuneo). La batteria di vini presenti faceva girare la testa: si andava dai cru di Barbaresco (Gallina 2019 e Asili 2019) a Barolo come il Brunate 2018 e il Rocche di Castiglione, anch'esso 2018. La potenza classica della maison, con queste bottiglie, si fa più dinamica e frastagliata, dandoci vini comunque in grado di invecchiare proficuamente per altri vent'anni.

Un balzo al Sud? Particolarmente interessante la produzione della Masseria L'Astore, una realtà che opera a Cutrofiano (Lecce), in Puglia, dal 1947. In particolare, è da segnalare l'Alberelli di Negroamaro, un Negroamaro ottenuto, come suggerisce il nome, da viti allevate ad alberello e d'età superiore ai 70 anni, vendemmiate manualmente. Dopo l'affinamento in tonneau e in bottiglia, il risultato è un nettare dai profumi di prugna secca e dal corpo ricco senza stancare. Un vero classico è poi un'altra azienda, da tempo balzata in vetta alle classifiche nazionali: Gianfranco Fino, a Manduria (Taranto). Lì, Simona Natale, moglie di Gianfranco, ci ha fatto riassaggiare l'Es, un Salento Primitivo Igt che ogni anno è sempre un evento: vigne vecchie, uve raccolte a mano, affinamento in barrique nuova e usata. Il risultato è quello che ormai conosciamo: un vino densissimo, dalle suggestioni oraziane, pari all'abbraccio di una bella donna.

Qualcosa di meno consueto? I vini dell'azienda Cuna, di Pratovecchio (Arezzo): toscana, sì, ma del Casentino, una zona più famosa per i cappotti da indossare e per i prosciutti di suino grigio casentinese, che non per il frutto della vite. Eppure Federico Staderini ci sa fare, tanto più che si è incaponito con un'uva come il pinot nero, notoriamente non tra le più docili. Eccoci col Cuna 2018, che presenta i tipici tocchi di pepe e ribes nero, rivelando in bocca una polpa inaspettata. Inatteso è anche un vino come il Sempremai Sorte Sortirà 2016, realizzato con un'uva autoctona, l'abrostine, che nessuno conosce e che dà luogo a un prodotto davvero interessante. Per tornare in binari più consueti, Felsina, di Castelnuovo Berardenga (Siena), una delle più importanti realtà chiantigiane, se n'è invece uscita con un eccezionale versione 2018 del Fontalloro, 100% sangiovese, una bottiglia quasi didattica di quella che è stata l'evoluzione organolettica dei cosiddetti supertuscan negli ultimi vent'anni. E poi, un campione come il Chianti Classico Riserva Rancia, pure lui 2018, che si conferma ai vertici della denominazione.

Per raccontare tutti gli assaggi, occorrerebbe un volume. Intanto diciamo: Slow Wine Fair, buona la prima. Arrivederci al 2023.

Tommaso Farina

design

SPECIALE TABLEWARE

Il colpo d'occhio sulla sala, quando il cliente entra al ristorante, conta.
E nell'impressionare l'avventore anche la tavola gioca un ruolo importante.
Apparecchiarla nel migliore dei modi, però, non è affatto facile.
Attraverso questa breve guida, suggeriamo le soluzioni di alcune
tra le principali aziende del made in Italy. Tra porcellane, cristalleria e posateria.

A cura di Elisa Tonussi

TABLE TOP PORCELLANE

www.tabletop.it

Table Top Porcellane nasce nel 2001 dall'idea di un giovane imprenditore cresciuto nel mondo della porcellana, profondo conoscitore delle materie prime che la compongono e del comparto industriale per la sua produzione nonché in possesso di alte competenze tecniche per la decorazione del prodotto, interessandosi da sempre di metalli preziosi, smalti e colori. Particolari risorse e attenzioni sono dedicate a una ricerca continua e allo studio di prodotti innovativi e funzionali al fine di soddisfare le richieste del mercato.

Spectre – Iron Porcelain

Piatto presentazione dal design ricercato e di altissima qualità, decorato a mano con colori reattivi abbinato a forme intriganti, colori cangianti di grande impatto estetico.
Materiale
Porcellana.
Dimensioni
Ø 32,5 cm - 28,5 cm - 23 cm - 26,5 cm - 39 cm.

ESSEOQUATTRO

www.esseoquattro.it

Esseoquattro è un'azienda italiana che progetta, produce e distribuisce packaging per alimenti innovativi ed ecosostenibili dal 1977. Ascolto, attenzione, qualità, cura del dettaglio sono i valori su cui si fonda il lavoro di Esseoquattro. L'azienda si impegna ad affiancare ciascun cliente per creare packaging studiati per soddisfare le loro specifiche esigenze, rappresentare al meglio il suo brand e i suoi valori.

Sacchetto Oléane

Sacchetto monoporzione utilizzabile come cestino del pane.
Caratteristiche
Il Sacchetto Oléane antigrasso 10x14 cm non lascia trapassare nemmeno una goccia di unto ed evita la formazione di antiestetici aloni. Questo lo rende il sacchetto ideale per contenere i panificati, inclusi i pani speciali e conditi. Le sue dimensioni contenute sono l'ideale offrire il pane a ciascun commensale, in pratiche e igieniche monoporzioni. Questo sacchetto offre anche la possibilità di servire il pane croccante e caldo, dal momento che permette di scaldare gli alimenti che contiene nel forno tradizionale (fino a 150° per 20'), nel microonde (fino a 600 w per 2') e sulla piastra elettrica (fino a 220° per 5'). Disponibilità di varie stampe e possibilità di creare una grafica personalizzata.
Materiale
Kraft avana naturale antigrasso Oléane, idoneo al contatto diretto con gli alimenti.
Dimensioni
10+7,5x14 cm, 40 e 70 g oppure 10+4x14 cm, 40 g.

TOGNANA

www.tognana.com/it/

Tognana è tra i brand leader nella produzione e distribuzione di porcellane da tavola, pentole e home decoration. Attualmente in termini di volumi è tra i maggiori produttori italiani di porcellane da tavola per uso domestico e alberghiero, e ha creato negli anni una gamma molto ampia di prodotti, sviluppando una strategia distributiva multicanale. Nel 2021 Tognana ha celebrato un importante anniversario: 75 anni di storia.

Factory

La nuova linea tavola Factory esalta la cura che contraddistingue il saper fare italiano. In fine e resistente porcellana, si caratterizza per il processo di realizzazione completamente made in Italy.
Caratteristiche
L'innovativa tecnologia di stampa digitale del decoro permette di raggiungere un prodotto di qualità superiore che assicura un decoro indistruttibile, che non sbiadisce e rimane invariato nel tempo. L'armonia dei nove decori Tognana Professional proposti su sei diversi articoli, per un totale di 18 piatti, permette di creare un mix & match personalizzato e variegato dalle molteplici combinazioni.
Materiale
Porcellana.
Dimensioni
Piatto piano: 30,8 x 2,5 x 30,8 cm
Piatto dessert: 20 x 2,7 x 20 cm

segue

esseoquattro.it

ESSEOQUATTRO

OCALAB.it

Il PACKAGING per la RISTORAZIONE nell'era del NEXT NORMAL

La mise en place nel 2022 non è solo cura dell'estetica, ma deve rispondere a precise normative e alla crescente richiesta di sicurezza da parte del consumatore.

La pandemia ha influito sulle **abitudini del consumatore**, da una parte incrementando di molto la **richiesta del delivery** e, dall'altra, ha contribuito a sviluppare un approccio più esigente in termini di **sicurezza** al tavolo del ristorante.

Per la ristorazione quindi la sfida da affrontare è doppia: per il *delivery* si devono adottare soluzioni che consentano al consumatore di vivere **la stessa food experience** del ristorante anche a casa propria; per *l'eat in* è necessario adeguare la mise en place alle nuove normative, senza però perdere in **eleganza** e originalità.

La carta... vincente

Oléane di Esseoquattro è il kraft avana naturale, che garantisce massima sicurezza alimentare perché è **idoneo al contatto diretto** con qualsiasi tipo di alimento e anche **elevate performance**, nel caso di alimenti fritti e molto conditi.

Questa speciale **carta antigrasso**, infatti, non lascia passare olio e unto, che, letteralmente, scivolano via, senza formare nemmeno i tanto **antiestetici aloni.**

In questo modo Oléane consente di servire un **fritto croccante e asciutto** e di presentare gli alimenti ricchi di **condimenti o salse**, in maniera sempre **impeccabile.**

Tutto questo in un packaging realizzato con materia prima proveniente da foreste gestite secondo rigidi criteri di **sostenibilità** e **riciclabile** nella carta nel suo fine vita.

Idoneo al contatto diretto con gli alimenti
Antigrasso
Mantiene il fritto croccante
Riciclabile nella carta

Originalità nella mise en place

Integrare un sacchetto o una carta nel tableware significa aggiungere un **elemento di originalità** e rendere la tavola unica.

I packaging Oléane sono altamente **versatili** e possono essere utilizzati in molti modi diversi.

I **coni** e i **sacchetti** di piccole dimensioni sono l'ideale per servire **appetizer** e **finger food**: il tuo cliente non si ungerà le mani e non si macchierà i vestiti. La carta può essere utilizzata come **base per i fritti** su piatti e taglieri, ma anche come **tovaglietta all'americana** nel caso di un brunch o per un pranzo informale in bristot. Il sacchetto Oléane viene in aiuto anche per quanto riguarda il **cestino del pane** da servire a ciascun commensale in pratiche e igieniche monoporzioni.

In aggiunta consente di offrire il pane sempre **caldo e fragrante**, semplificando e **velocizzando il servizio**, poiché è possibile preparare i sacchettini in anticipo e poi metterli in **forno** un attimo prima di portarli in tavola.

SCOPRI LA LINEA
HO.RE.CA
DI ESSEOQUATTRO

La Food (delivery) experience

Mangiare con gli occhi non è solo un modo di dire: il meccanismo che lo permette si trova nel cervello e stabilisce la comunicazione diretta fra i centri che controllano la **vista** e quelli che regolano l'**appetito**.

Per questo motivo la **food experience** coinvolge tutti i sensi e l'impatto visivo è fondamentale: il packaging può contribuire a creare **aspettativa** e ad accrescere il **desiderio**. Consegnare gli alimenti in un packaging in grado di generare **l'effetto wow** dà quindi inizio all'esperienza nel modo più coinvolgente possibile.

Dal punto di vista tecnico, poi, i packaging della linea Oléane consentono di riscaldare gli alimenti che contengono nel **forno tradizionale** (fino a 150° per 20'), **nel microonde** (a 600W per 2') e **sulla piastra** (fino a 220°C per 5').

Questo **plus** agevola il consumatore ed evita l'utilizzo di altri contenitori o stoviglie per riscaldare il cibo, quindi **riduce i consumi di detersivo,** di **acqua** ed eventualmente di **corrente elettrica** per il loro lavaggio.

design / speciale tableware

CATTIN PORCELLANE D'ARTE

www.cattinporcellane.it

Cattin unisce due generazioni nella ricerca della bellezza. "Sono stati i miei genitori - spiega il titolare Fabio Cortese - ad avviare l'attività nel 1983, forti di un'esperienza maturata in anni di lavoro nel settore delle porcellane, lei come pittrice, lui come stampista e scultore". Un background importante, che ha dato un'impronta esclusiva al marchio. Nelle collezioni Cattin tutta la tradizione e la sapienza dell'artigianalità italiana si fonde per dar vita a opere di eccellente fattura.

Damasco Bianco

Questi piatti sono realizzati in porcellana bianca e si distinguono per il delicato motivo damascato in rilievo.
Caratteristiche
Fatto a mano.
Materiale
Porcellana bianca.
Dimensioni
Varie da catalogo.

MAKRIS - IMOON

www.makris.it

Makris è il brand specializzato in concept inediti nell'illuminazione di design di Imoon, player specializzata nella progettazione e produzione di soluzioni illuminotecniche, con sede a Milano. Il Team Makris è costituito da designer, architetti e scenografi uniti da una passione comune per la perfezione nell'abbinare inconsuete forme a materiali differenti per tipologia e finitura. Oltre a realizzare soluzioni personalizzate per il food&fashion retail, il marchio collabora con personalità di riferimento del settore, grazie a cui crea soluzioni destinate al mondo hospitality e home&office.

Lilly

Lilly si presenta come un oggetto dal design tubolare, essenziale e discreto, perfetto sia per ricreare l'atmosfera di una cena a lume di candela, sia come complemento d'arredo leggero, funzionale e facile da posizionare per valorizzare ogni tipologia di ambiente.
Caratteristiche
L'accensione avviene per oscillazione: la lampada deve essere impugnata e inclinata. È disponibile in diverse colorazioni e finiture. In particolare, la verniciatura del cilindro si presta alla personalizzazione, ad esempio, con il logo di locali e ristoranti. La base del corpo illuminante è dotata di una calamita, che consente una perfetta aderenza alle superfici di metallo. Per arredi o tavoli di diverso materiale, come il legno, è disponibile una sottile base di appoggio realizzata nella medesima cromia.
Materiale
Cilindro in Pmma satinato. Rifrattore ricavato da una lavorazione a forma di diamante.
Dimensioni
H 330 mm - Ø 30 mm

COLTELLERIE MASERIN

www.maserin.com

Le Coltellerie Maserin sono nate nel 1960, caratterizzandosi da subito come azienda di riferimento nella tradizione artigiana di Maniago (Pn), 'Città dei coltelli'. Affiancando alla cura artigianale tecniche moderne e nuove tecnologie, l'azienda ha ottenuto prestigio commerciale anche all'estero. Nel rispetto dello spirito che contraddistingue sin dalle origini l'attività di famiglia, tutte le fasi di lavorazione si svolgono all'interno dell'azienda.

Coltello costata 11 cm

I coltelli da bistecca a lama liscia e 'codolo interno' della linea Apollo 2 si caratterizzano per solidità, eleganza ed efficienza. Alla lama in inox liscia, essenziale in un coltello per carne, vengono fissati (tramite rivetti) i manici.
Caratteristiche
Il carbonio è la novità assoluta di questo articolo, rendendolo resistente e leggero senza perdere l'eleganza della sua linea classica.
Materiale
Lama in acciaio 4116N temprato in azoto. Manico in fibra di carbonio.

BUGATTI

www.casabugatti.com

Bugatti progetta e realizza posate e piccoli elettrodomestici, prodotti per la tavola e la cucina, sempre caratterizzati da una forte carica innovativa e un design originale e sofisticato. E' oggi conosciuto e apprezzato a livello internazionale, presente in oltre 100 Paesi in tutto il mondo e nei più prestigiosi department store.

Posate Rivera

Coltello forgiato monoblocco in acciaio inossidabile 18/10. Disponibile in versione lucida, sabbiata e Pvd Champagne, Gold, Blue Moon.

SAMBONET

www.sambonet.com

Sambonet, fondata a Vercelli nel 1856 e ora con sede ad Orfengo (Novara), è oggi tra i maggiori rappresentanti dell'eccellenza italiana nella produzione di posate e articoli di design per la tavola e la cucina. Innovazione tecnologica e stile sono i denominatori comuni della qualità Sambonet, insignita di numerosi riconoscimenti. Il brand fa parte del gruppo italiano Arcturus, leader internazionale grazie all'ampio portfolio di marchi quali Paderno, Arthur Krupp, Rosenthal, Arzberg, Ercuis e Raynaud.

Collezione Infinity

Una capsule collection di strumenti e accessori (alzate, pinze, secchi vino e cloche) concepiti per stupire gli ospiti, ispirare gli chef e suggerire nuovi concetti di servizio a tavola. Il progetto Infinity esprime la ricerca e l'eccellenza Sambonet, declinata in una serie di elementi funzionali e di design.
Caratteristiche
Infinity sono disponibili nella specchiante versione acciaio inox mirror che nelle luminose versioni Pvd Gold. Ogni oggetto può essere integrato con tutte le collezioni Sambonet – dalle linee di posate e accessori bar, ai complementi d'arredo.
Materiale
Acciaio inox e resina nobile. L'intera collezione è disponibile anche nella ricercata finitura Pvd Gold.

BREVETTI WAF

www.brevettiwaf.it

Brevetti Waf fondata dal progettista meccanico Walter Fortunato nel 1970 alle porte di Vicenza, la città di Andrea Palladio nel cuore del nord est italiano. Da oltre 50 anni Brevetti Waf da un semplice disegno, crea, produce ed esporta in tutto il mondo la cultura del beverage e la personalità degli oggetti made in Italy. L'azienda è in Italia e in Europa tra i leader della trasformazione dell'acrilico con il quale produce articoli di alta qualità per trasparenza, resistenza e design: collezioni di spumantiere e secchielli portaghiaccio, e di bicchieri multifunzione infrangibili.

One-Light lampada paralume a led portatile e ricaricabile

One-Light si caratterizza per un design semplice e moderno che si inserisce perfettamente in qualsiasi ambiente. Corpo in lega di alluminio è verniciato opaco in bianco, nero e bronzo. Grazie al suo anello in gomma si adatta a varie tipologie di colli di bottiglia. One-Light è utilizzabile sia outdoor che indoor, ha una fonte luminosa Led a due intensità, e all'occorrenza diventa una torcia portatile.
Caratteristiche
Led a risparmio energetico, 200 lm. La batteria di lunga durata garantisce fino a 24 ore con media intensità di luce, fino a 10 ore con la massima intensità. Cavo Usb in dotazione per la ricarica della lampada. Tempo di ricarica: 5-6 ore.
Materiale
Lega di allumino.
Dimensioni
ø103 x ø88 x 77 mm

PINTI INOX

www.pintinox.com

Da più di 90 anni Pinti Inox è tra i leader nella produzione di articoli per la cucina professionale e domestica, in Italia e nel mondo. Nella sede a Sarezzo (Brescia) in Valtrompia, area fulcro per la lavorazione dei metalli sin dagli antichi Romani, vengono progettati e prodotti articoli in acciaio inossidabile, trimetallo e polimeri, destinati alla tavola e alla cucina. Nel metodo di sviluppo di Pinti Inox hanno un ruolo fondamentale la ricerca di materiali sempre più performanti, la continua sperimentazione di nuove tecnologie, e soprattutto lo studio delle forme, che deve soddisfare sia esigenze estetiche che funzionali.

Posate Audrey

La serie Audrey comprende cucchiaio tavola, forchetta tavola, coltello tavola, coltello tavola standing knife, cucchiaio frutta, forchetta frutta, coltello frutta, coltello frutta standing knife, cucchiaino caffè, cucchiaino moka, forchetta dolce, coltello burro, cucchiaio bibita, cucchiaio brodo, coltello pesce, coppia di bacchette. Il linguaggio formale trasmette eleganza e raffinatezza, caratteristiche esaltate dalle linee fluide, morbide e allungate che trovano nella sezione laterale la nota di originalità grazie alla variazione di spessore chiaramente percepibile in prossimità del colletto.
Caratteristiche
Design Marcello Ziliani; posate forgiate.
Materiale
Acciaio inossidabile 18/10
Dimensioni
Cucchiaio tavola 21,5 cm; forchetta tavola 21,1 cm; coltello tavola standing knife 23,4 cm; cucchiaino caffè 14,6 cm.

RCR CRISTALLERIA ITALIANA

www.rcrcrystal.com

Rcr Cristalleria Italiana nasce nel 1967 a Colle di Val D'Elsa, nel cuore della Toscana da un'idea di un gruppo di artigiani. Rcr Cristalleria Italiana è un marchio 100% made in Italy, che ha nella qualità e nell'eco-sostenibilità i suoi valori fondanti. Tutta la produzione Rcr è realizzata in luxion eco-crystal glass, l'unico vero cristallo ecologico che risponde a un processo virtuoso realizzato attraverso l'utilizzo di soli forni elettrici con zero emissioni in atmosfera e assenza di agenti inquinanti. Inoltre vengono utilizzate solo materie prime purissime che rendono il cristallo ecologico Rcr riciclabile al 100%.

Linea Etna

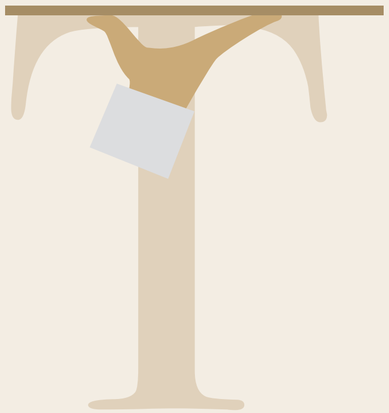
La Linea tavola Etna prende ispirazione dalla potenza dell'eruzione del vulcano siciliano. La perfetta imperfezione della natura è scolpita sui decori che caratterizzano bicchieri e calici. La luce si riflette sugli intagli accentuando l'eccezione trasparenza del cristallo ecologico Rcr. La linea si compone di due bicchieri (acqua e bibita) e tre calici da vino bianco, vino rosso, flute.
Materiale
Cristallo ecologico Rcr-luxion eco-crystal glass.
Dimensioni
Bicchiere HB (bibita) 34 cl: H 150 mm - Ø 69 mm
Bicchiere DOF (acqua) 33 cl: H 95 mm - Ø 80
Calice 2 (vino rosso) 28 cl: H 194 mm - Ø 87 mm
Calice 3 (vino bianco) 20 cl: H 184 mm - Ø 79 mm
Flute 19 cl: H 224 mm - Ø 76 mm

fine

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 ed orrori ortografici e grammaticali sono assolutamente originali, non abbiamo voluto in nessuna parte cambiarli, quindi non incolpate la correzione di bozze. Ogni frase riportata è del tutto reale e non frutto di invenzione.

Tommaso Farina

USURPATORI
"A MIO AVVISO NON È GIUSTO CHE CERTI RISTORATORI SI FREGINO DI QUESTO NOME"

UOMINI E DONNE
"IL LOCALE SI È ANDATO AFFOLLANDO DI ARRICCHITI DOZZINALI E SIGNORINE PIUTTOSTO VOLGARI IN TACCHI ALTI E ABITI STRIMINZITI, SEMBRAVANO TRONISTI ED ESCORT"

EH, AI MIEI TEMPI...
"MA SI SA, IL BUON GUSTO A MILANO È UN RICORDO PERDUTO"

AGITATO, NON MESCOLATO
"CAMERIERA CHE VERSA 50€ DI BOTTIGLIA DI VINO AGITANDOLO COME FOSSE UN CAMPARI"

BADEDAS
"L'ODORE DI SUDORE D'ASCELLA DURANTE IL PRANZO SI POTEVA EVITARE"

OGGETTI NON IDENTIFICATI
"VENGO COLPITA SULLA TESTA DA UNA PILA DI PIATTI"

BRONX
PREZZI PER NULLA CONTENUTI NONOSTANTE SIANO IN UNA ZONA DEPRESSA DELL'HINTERLAND MILANESE"

FURBETTO
"IL RESPONSABILE CHE PRENDE LE ORDINAZIONI CI GIOCA UN TIRO MANCINO"

CHI LI HA VISTI?
"TAGLIATELLE AI FUNGHI DOVE I FUNGHI ERANO RIMASTI NEI BOSCHI"

tripadvisor

MILANO DA BERE
"È FREQUENTATO, SOPRATTUTTO LA SERA, DA UNA MILANO DA BERE ORMAI FUORI LUOGO"

TARME
"ALLEGO FOTO DEL TOVAGLIOLO BUCATO IN PIÙ PUNTI"

RACCOLTA DIFFERENZIATA
"UN PIATTO COSÌ NON VA SERVITO MA BUTTATO DIRETTAMENTE IN PATTUMIERA"

BARBA O CAPELLI?
"FORSE IL CUOCO ERA IN ISOLAMENTO E HANNO RECLUTATO IL BARBIERE"

ARTE CONTEMPORANEA
"LA CENA DI IERI SERA È PARAGONABILE A UN IMBIANCHINO CHE CERCA DI RIPRODURRE UN QUADRO DI PICASSO"

DRACULA
"AGNELLO AL SANGUE VIVO"

CACCIA ALL'INSETTO
"PURTROPPO DAL TETTO DI LEGNO DELLA SALA CADEVANO CIMICI. NE HO TROVATA UNA A BORDO PIATTO E NE HO UCCISE OTTO"

CRISI DI IDENTITA'
"PESCE CHE NON SA DI PESCE"

E PERCHE' RECENSISCI?
"NON POSSO GIUDICARE... PERCHÉ QUI NON SIAMO MAI RIUSCITI A CENARE"

WHITE LIVES MATTER
"PATATE BUONE MA AL CALOR BIANCO, NON TE LO ASPETTI ED ESSENDO BIANCHE, TI USTIONI"

ADDIRITTURA
"MIO PADRE HA FATTO LAMBRUSCO IN CASA PESSIMO PER TANTISSIMI ANNI PRIMA DI IMPARARE, QUI LO HANNO BATTUTO"

HOME SWEET HOME
"DEFINIRE QUESTA CUCINA SENZ'ANIMA CASALINGA È UN OFFESA ALLA MIA CASA"

I SOLITI RACCOMANDATI
"IN ALTRI TAVOLI VIENE PORTATO IL GRANA E IL COTECHINO. CI CHIEDIAMO IL PERCHÈ DI QUESTA DIFFERENZA.....CI SONO CLIENTI DI SERIE A E DI SERIE B?"

L'AMORE E' ETERNO FINCHE' DURA
"COMUNQUE È FINITO UN ALTRO VECCHIO AMORE..."

HAIR STYLIST
"LA CAMERIERA ANDAVA IN GIRO CON I CAPELLI SCIOLTI MA... ASSOLUTAMENTE DISORDINATI..."

CERCASI GATTO
"ABBIAMO AVUTO UNA ESPERIENZA MOLTO NEGATIVA PER LA PRESENZA DI TOPI SULLO SCAFFALE ALL'INTERNO DELLA SALA"

BOSS DELLE CERIMONIE
"IL FRASTUONO DEGLI ALTRI COMMENSALI FACEVA PENSARE DI ESSER A UN MATRIMONIO"

STATO GASSOSO
"LA ZUCCA ERA NELL'ARIA NON NEI PIATTI"

CENSURA
"PECCATO CHE I PIATTI A BASE DI TARTUFO ABBIANO IL PREZZO CENSURATO NEL MENÙ"

Salumificio
VAL RENDENA®
1947

CARNE SALADA QUALITÀ TRENTINO

100% ITALIA

E DA ALLEVAMENTI ITALIANI

QUALITÀ TRENTINO

Salumificio Val Rendena
Porte di Rendena - Trentino - Italy
Tel. +39 0465 801031
www.salumificiovalrendena.it

FOTO: ILCOMPANATICO.IT

EL·EM·EN·TI DESIGN