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

2024 - NUMERO #01

LUXURY
FOOD & BEVERAGE
Magazine

cover story

Salumi artigianali per cucine d'autore

Parmacotto Group lancia Selection, una linea dedicata all'alta ristorazione. È prodotta con le pregiate carni del suino nero, valorizzando la tradizione della norcineria italiana. Ne parlano Andrea Schivazappa, Ceo del gruppo, Gaia Gualerzi, marketing director, e Doriana Sena, quality director della gamma.

IN FOTO: ANDREA SCHIVAZAPPA

LUXURY F&B AWARDS
QUANDO VINCE LA QUALITÀ

GUIDA CHEF
ANTEPRIMA TASTE

IL CASO
FERRAGNI: SI È APERTO IL VASO DI PANDORO

INSIGHT
LADY AMARONE LASCIA.E RADDOPPIA

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

Legge Massari? Raggiungiamo la Francia, un secolo dopo

In nome del Maestro, l'Italia avrà i suoi maestri. Pare che, finalmente, lo Stato riconoscerà in maniera inequivocabile la dignità culturale, professionale e artistica di chi lavora nella cucina, dando risalto alla tradizione e alla creatività made in Italy anche ai fornelli. E lo farà in nome di Iginio Massari, il decano dei pasticceri.

Vogliamo proprio vedere se anche questa volta i giornaloni salaci avranno da ridire sul bistrattato ministro Francesco Lollobrigida, uno che non teme di scivolare perché non teme mai di esporsi. Stavolta, il titolare del dicastero delle Politiche Agricole sta ben saldo sui suoi piedi, ed è ben difficile contestargli qualcosa, a torto o a ragione che sia: è promotore di un disegno di legge che istituisce la figura di Maestro dell'Arte della Cucina Italiana. In pratica, un riconoscimento di chi riuscirà a eccellere nelle professioni di cuoco, di pasticcere e di artigiano del cibo, con tanto di medaglie.

Vi sembra una sciocchezza? A noi no. E neanche a voi lettori, se ben ricordiamo. In molti, in questi anni, ci avete detto: "Ma perché l'Italia non fa come la Francia?". Facevate notare che Oltralpe i cuochi vengono insigniti della Legione d'Onore, e nella vita pubblica hanno lo stesso rilievo dei politici, dei musicisti, dei presentatori televisivi, se non di più. Ecco: ora sembra proprio che l'Italia si sia decisa a pagare la giusta mercede a queste persone, che alimentano in maniera diretta e indiretta non solo la cultura, ma la stessa consistenza del made in Italy nel mondo. Nell'immaginario del mai troppo lodato uomo comune, l'Italia è da sempre l'avversaria della Francia in campo culinario ed enologico: Bordeaux contro Barolo, burro contro olio, crêpe contro pizza. E sempre l'Italia si è lagnata. Il ritornello sempiterno e immutabile è quello ben noto: "I francesi sanno vendersi meglio". Divertente e anche vero, senonché il vendersi non è tutto: in Francia non hanno bisogno di abbellire qualcosa di scarso con retorica, anzi marketing, per farlo apparire più allettante di quanto non sia. È tutto l'opposto: hanno delle eccellenze, altro termine stra-abusato ma non sapremmo quale usare al suo posto, e non si vergognano di sfoggiarle, promozionarle, squadernarle di fronte all'universo. Avremmo potuto pensarci anche noi. Ecco, ora abbiamo una grossa occasione, seppure con un secolo abbondante di ritardo. Le medaglie di Maestro dell'Arte della Cucina Italiana verranno conferite dallo Stato italiano, che dunque riconoscerà a cucinieri, pasticceri e creatori di cose buone la dignità di illustri simboli dell'italianità, della nazione.

Non stupisce dunque che Lollobrigida abbia voluto dare a questo ddl il nome di chi più d'ogni altro si è battuto per il riconoscimento di certe professionalità: legge Massari. Iginio Massari ce l'avete presente? Sì, è quello della televisione. Ma lui è arrivato in televisione perché stava a imbiancarsi le mani di farina da decenni. E assieme a Lollobrigida è stato il vero padrino di questa proposta, come ha detto lui stesso al Sigep di Rimini: "Questa legge ci equipara ad altre Nazioni, partendo oggi dal cibo, ma con l'auspicio che possa allargarsi man mano a tanti altri mestieri d'eccellenza". E proprio a Massari verrà offerta la guida della commissione preposta a insignire della medaglia i più meritevoli. Qualche mugugno sui costi? Lollobrigida mette le mani avanti, anticipandoli: allo Stato costerà soltanto il conio annuale delle medaglie.

Una cosa, semmai, ci sentiamo di rimproverare a Lollobrigida: non è vero che "La Francia non ha olio extravergine d'oliva", come ha detto a Eleonora Cozzella de Il Gusto (La Repubblica). Non si faccia sentire a dire una cosa simile in Provenza… Ecco ministro, per enfatizzare le nostre eccellenze non è necessario sminuire quelle altrui. Cominciamo anzitutto a parlar bene delle nostre. Il riconoscimento di Maestro è un buon punto di partenza.

Tommaso Farina

TERRE DUCALI è un marchio PARMAFOOD GROUP parmafood.shop

MENU

COVER STORY

ANDREA SCHIVAZAPPA

PARMACOTTO GROUP:SALUMI ARTIGIANALI PER CUCINE D'AUTORE

10-11

INSIGHT

LADY AMARONE LASCIA. E RADDOPPIA

24

ATTUALITÀ

DOGGY BAG "OBBLIGATA". FAVOREVOLI E CONTRARI

18

L'EVENTO

LUXURY F&B QUALITY AWARDS: QUANDO VINCE LA QUALITÀ

12-13

FATE TO FACE

GIUSEPPE BIUSO: "PER VITE, OBIETTIVO STELLA"

26-27

GUIDA CHEF /ANTEPRIMA

TASTE 2024, CIBO ANCHE PER LA MENTE

30-40

DISCOVER

PIÙ CHE UN PASTICCIO... UN PASTICCIOTTO

8

PROTAGONISTI

FATTURATI STELLATI: ECCO I PAPERONI DELL'ALTA RISTORAZIONE

16-17

LIFESTYLE

COLAZIONE VISTA LAGO

22-23

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 06 - N.1 - 2024 - 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, Grocery & Consumi,
Vini & Consumi, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, b2B beautyToBusiness,
Hc Home Care, TGTuttogiocattoli, www.luxuryfb.com, www.alimentando.info, www.tgtuttogiocattoli.it
Chiuso in redazione il 22 gennaio 2024

FLASH

AL VIA LA RISTRUTTURAZIONE DI HILTON MILAN

Hilton Milan si reinventa. E, da questo mese, avvia la ristrutturazione dell'hotel, che porterà grandi novità. Il nuovo design è stato studiato dallo studio di architettura e interior design Thdp, costituito dalla coppia di architetti Nicholas J Hickson e Manuela Mannino, traendo ispirazione dall'anima green del vicino quartiere Isola. Le camere e gli spazi front of house del nuovo Hilton Milan, dunque, rifletteranno gli elementi verdi di Milano, sia all'interno che all'esterno dell'hotel. Gli interni saranno realizzati con materiali, arredi e finiture ispirati ai colori della natura, ci sarà un'attenzione particolare all'illuminazione naturale e un utilizzo di piante ed elementi naturali come complementi di arredo, per dare un tocco di eleganza e freschezza all'ambiente, oltre a favorire il benessere degli ospiti. Anche le camere saranno sottoposte a un rifacimento completo sia della zona notte che della zona giorno e del bagno. Ne verranno inoltre migliorati i servizi. I lavori si svolgeranno a tappe. La prima fase, che riguarderà l'ala ovest, terminerà in occasione della Fashion Week di settembre. A partire da aprile i lavori coinvolgeranno anche la terrazza, che subirà un importante restyling, che la convertirà in uno spazio indoor versatile e modulabile per gli eventi di tutto l'anno. A settembre inizierà, invece, la ristrutturazione delle 165 camere dell'ala est, delle suite e dell'executive lounge. Mentre, con l'autunno 2024 anche l'attuale Pacific Restaurant subirà un rinnovamento.

E' UFFICIALE: ANTONIO ROMANO DIVORZIA DA SPAZIO 7. CHIUDE LO STELLATO TORINESE

Avrebbe dovuto riaprire dopo le festività natalizie, ma così non è avvenuto. Il ristorante Spazio 7 di Torino, all'interno della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, perde il suo chef Antonio Romano e chiude i battenti. Ad annunciarlo è stato lo stesso chef con un lungo post sui propri canali social. "Il 25 dicembre, la cucina di Spazio7 ha acceso i fornelli per l'ultimo pranzo, quello di Natale, chiudendo così definitivamente le porte (almeno secondo le mie informazioni)", scrive. "Purtroppo, il ristorante Spazio7 non è mai decollato come avrei desiderato. Nonostante la consapevolezza di operare in una città 'complicata' sotto molti aspetti, ho sempre dato il massimo per raggiungere gli obiettivi prefissati. Rimane l'amarezza di essere stato l'unico a credere pienamente in questo progetto e di averci provato fino in fondo. Non so cosa riserverà il futuro e dove mi porterà, ma sono certo che dedicherò del tempo a godermi la mia meritata 'disoccu_pensione' (ho deciso di chiamarla così, consapevole che non percepirò mai una pensione in futuro)". Romano aveva preso le redini di Spazio 7 nel 2022 da Alessandro Mecca e, lo scorso dicembre, aveva scritto un post su Linkedin annunciando di essere alla ricerca di un impiego. Sul sito internet e sui canali social di Spazio 7, invece, non è stata data alcuna comunicazione ufficiale in merito alla chiusura.

GIOVANNI SOLOFRA LASCIA IL TRE OLIVI DI PAESTUM. AL SUO POSTO OLIVER GLOWIG

Si conclude la collaborazione tra lo chef Giovanni Solofra e il ristorante Tre Olivi all'interno del Savoy di Paestum. Il sodalizio, iniziato quattro anni fa, aveva portato alla conquista di due stelle Michelin in soli nove mesi. "Oggi, in virtù di visioni differenti circa obiettivi e priorità, la collaborazione con Giovanni Solofra si interrompe ma non si interrompono le sfide e gli obiettivi che l'hotel si è prefissato", si legge in una nota ufficiale della struttura alberghiera. "Per il Savoy si prospettano infatti obiettivi sfidanti pensati in una visione prospettica di medio e di lungo periodo. In virtù di queste sfide, nell'ultimo anno tanti cambiamenti hanno riguardato l'albergo: dal rifacimento di camere e suite, all'affiliazione alla catena Preferred, tutto è stato voluto in un'ottica di ulteriore avanzamento dell'hotel sul mercato internazionale".

Il nome di chi guiderà le cucine è già stato rivelato: è Oliver Glowig, tedesco di origine, italiano d'adozione. Glowig ha un lungo curriculum stellato in Italia e non solo. La prima esperienza è stata al Grand Hotel Quisisana di Capri, con Gualtiero Marchesi. La prima stella arriva al Ristorante Acquarello di Monaco di Baviera, poi il trasferimento a Capri al Capri Palace Hotel & Spa, dove ha ottenuto prima una poi due stelle Michelin. Nel 2011 l'arrivo a Roma presso l'Hotel Aldrovandi Villa Borghese, dove ha conquistato due stelle Michelin.

CHIUDE TEMPORANEAMENTE IL GRAND HOTEL CADENABBIA SUL LARIO: DIVENTERÀ UNA STRUTTURA DI LUSSO?

Non aprirà, per la prossima stagione, il Grand Hotel Cadenabbia. E rimarrà chiuso per i prossimi tre anni, secondo quanto riporta La Provincia, probabilmente per lavori di ristrutturazione. Il quattro stelle dovrebbe così diventare una struttura di lusso. Non sarebbe noto, però, il nome della nuova proprietà. Si prospetta dunque l'apertura dell'ennesimo albergo di lusso del Lario, dopo gli annunci sugli arrivi nel 2025 di Marriott, con il marchio Edition Hotels, nell'immobile che ospitava il Britannia, e nel 2026 di Ritz-Carlton.

SIGNA NON STAREBBE VENDENDO L'HOTEL BAUER DI VENEZIA

L'Hotel Bauer di Venezia non sarebbe in vendita. Mentre lo scorso dicembre si vociferava che il Gruppo Signa, proprietario dell'immobile, stesse cercando un compratore per risanare i propri debiti, ora arriva la smentita. Pambianco Hotellerie, infatti, riporta che, per Signa, "la vendita non è all'ordine del giorno, mentre si sta pensando al rifinanziamento dell'operazione per concludere la ristrutturazione". Secondo quanto riporta il magazine, l'obiettivo della proprietà è di riaprire l'albergo nel terzo trimestre del 2025 o nel primo trimestre del 2026. La proprietà avrebbe dichiarato: "Stiamo cercando finanziatori e abbiamo già interlocuzioni in stato avanzato". La struttura, infatti, è ora in fase di ristrutturazione, alla sua riapertura nel 2025 dovrebbe essere affidata in gestione a Rosewood.

MILANO: GARA PUBBLICA PER LA CONCESSIONE DEL PALAZZO IN PIAZZA DUOMO

Il Comune di Milano ha deciso di indire una gara pubblica a incanto per assegnare in concessione per 36 anni il palazzo di Via Dogana che si affaccia su Piazza Duomo, affinché diventi un albergo di Lusso. La base d'asta per il canone annuo è stata fissata in 4 milioni di euro per poco più di 8mila metri quadri di superficie. Si sottolinea che il bene non può essere messo in vendita in quanto bene pubblico inalienabile. Previste due fasi: la prima, di qualificazione, individuerà gli ammessi alla seconda dell'incanto, privilegiando la qualità della proposta alberghiera e dei servizi complementari e il suo valore estetico.

Deluso il gruppo Bulgarella, che possiede 30 hotel in tutta la Penisola, il quale era già in fase di trattativa con il Comune di Milano per l'acquisizione di un immobile situato in via Dogana e di fronte al Duomo, annesso a quello chiamato 'Secondo Arengario'. Il progetto prevedeva di realizzare nella location un hotel a cinque stelle con 108 camere, due ristoranti e sale riunioni.

MARCO STAGI INTERROMPE LA COLLABORAZIONE CON IL RISTORANTE BOLLE

Marco Stagi ha lasciato le cucine del Bolle, il ristorante a Lallio, in provincia di Bergamo, di proprietà della famiglia Agnelli, nota per la produzione di pentole. Il cuoco saluta Bolle dopo quattro anni e a un anno dall'ottenimento della stella Michelin. Secondo quanto si apprende, la separazione sarebbe legata al desiderio di dare un nuovo impulso alla cucina del ristorante dopo anni di collaborazione. Stagi non si è sbilanciato fornendo informazioni sul suo futuro, ma potrebbe aprire un locale tutto suo. Al momento, le cucine di Bolle sono nelle mani del sous chef Andrea Rota, sembra però che nelle prossime settimane verranno affidate a un nuovo nome.

MARCO STAGI

DISCOVER

PIÙ CHE UN PASTICCIO… UN PASTICCIOTTO

La storia della tipica frolla salentina ripiena.
La paternità del dolce è contesa tra Lecce e Galatina (Le).
Di certezza ce n'è una sola: il suo ripieno dev'essere di sola crema pasticcera.

In passato la sua fama era circoscritta alla Puglia e al Meridione. Nel tempo, però, complice il lavoro delle pasticcerie, tra cui la celebre Martinucci, e probabilmente le vacanze in Salento, la sua fragranza è diventata nota ai palati di tutta Italia. Di cosa si tratta? Del pasticciotto, una tortina di pasta frolla, chiusa a guscio, farcita di crema pasticcera. È una vera e propria istituzione in Puglia, tanto che il ministero dell'Agricoltura lo ha incluso nella lista dei Pat – Prodotti agroalimentari tradizionali. Sulla sua origine, però, è aperta una diatriba: Lecce o Galatina?

Secondo un libro di ricette locali di Galatina, un comune nel Salento, il guscio di pasta frolla ripieno di crema sarebbe nato proprio nella località pugliese. Più precisamente nella Pasticceria Ascalone. Il dolce sarebbe stato creato dal pasticcere Nicola Ascalone, nel 1745, quando, trovandosi quantità di pasta frolla e crema non sufficienti a realizzare una torta intera, li utilizzò per farne uno scrigno di impasto ripieno di crema da cuocere in una formina di rame. Sfornò quello che, secondo i racconti, il pasticcere stesso definì un "pasticcio", per via del suo aspetto ritenuto poco gradevole. Ma di pasticcio non si trattava: piaceva a chiunque lo assaggiasse. E la sua fama superò presto i confini di Galatina. Nel tempo, la cittadina ha legato la sua fama al dolce, al punto che, nel 2021, Galatina ha ottenuto il titolo di 'Città del pasticciotto'. Le origini del dolce, però, secondo alcuni studiosi non sarebbero da collocarsi a Galatina…

A detta della Fondazione Terra d'Otranto, diretta dallo studioso Marcello Gaballo, interpellata dal pasticcere Raffaele Marullo, la prima ricetta scritta del pasticciotto risalirebbe a un testo del 1570. Bartolomeo Scappi, nella sua opera *L'arte et prudenza d'un maestro cuoco*, associava una crema di provenienza francese a un involucro definito "cassetta del pasticcio" e di "pasticcio in cassa". Questa espressione veniva utilizzata in riferimento a una preparazione, dolce o salata, all'interno di una forma di terracotta o di rame stagnato. Il termine 'pasticciotto' altro non sarebbe che un vezzeggiativo del termine 'pasticcio'. Scappi era noto per essere il cuoco segreto di papa Pio V, le sue ricette dunque circolavano in ambienti ecclesiastici. E infatti, in un inventario redatto alla morte del vescovo di Nardò, in provincia di Lecce, risalente al 1707, si menzionano "barchiglie di rame da far pasticciotto numero otto".

Altri studi ancora, collocano l'origine del pasticciotto ancora più lontano nel tempo. Per la sua forma, infatti, potrebbe essere imparentato con le varchiglie alla monacale, un dolce tipico di Cosenza composto da un involucro esterno di pasta frolla e da un ripieno morbido di mandorle e zucchero, coperto da una glassa di zucchero. Proprio dal termine 'varchiglia' potrebbe essere stato mutuato il termine 'barchiglie' di cui si legge nell'inventario del 1707.

Comunque sia, la tradizione dolciaria meridionale è ricca di dolcetti di pasta frolla ripieni: come i bocconotti, che esistono nella versione alla romana, calabrese, campana e abruzzese. L'interpretazione di questi dolci, sia in termini lessicali sia per la loro ricetta, sarebbe cambiata nel tempo e da cuoco a cuoco. Il pasticciotto pugliese, quindi, potrebbe essere nato proprio per influenza delle vicine regioni.

Che sia nato in ambiente ecclesiastico o che sia stato inventato da Ascalone, o che la sua origine sia ancora più antica, di certezza ce n'è una sola: il vero pasticciotto salentino è ripieno di sola crema. Ogni variante al cioccolato, all'amarena o al pistacchio non avrebbe nulla a che vedere con l'originale. Anzi, se ripieno di amarena, si tratta di pasticciotto napoletano! Come distinguere dunque il pasticciotto salentino? Oltre che alla sua farcitura, occorre fare riferimento al peso, che varia idealmente tra i 110 e i 120 grammi. Nel caso del pasticciotto galatino, poi, cruciale è la 'bruciatura', ottenuta grazie a una cottura ad altissima temperatura e grazie a una spennellata d'uovo sulla sua tipica cupola. Diversamente, quello leccese ha una colorazione dorata. Insomma, di differenze sembrano essercene pure tra il pasticciotto leccese e quello galatino. Quel che conta, però – e su questo i pasticceri sono unanimi – sono i tempi di consumazione: occorre mangiare il dolce entro poche ore dal momento in cui è stato sfornato, affinché non perda la sua fragranza.

Elisa Tonussi

SALUMI ARTIGIANALI PER CUCINE D'AUTORE

Parmacotto Group lancia Selection, una linea dedicata all'alta ristorazione. Include anche la spalla cotta, realizzata secondo l'antica ricetta di San Secondo, e il salame. Sono prodotti con le pregiate carni del suino nero, valorizzando la tradizione della norcineria italiana. Ne parlano Andrea Schivazappa, Ceo del gruppo, Gaia Gualerzi, marketing director, e Doriana Sena, quality director della gamma.

ANDREA SCHIVAZAPPA

"Parmacotto Selection è la nuova linea del Gruppo Parmacotto dedicata principalmente all'alta ristorazione. E non solo. Questa linea nasce dal desiderio di recuperare e valorizzare alcuni prodotti del territorio. Parmacotto Selection è dunque per noi Parma, cultura e tradizione". A parlare è Andrea Schivazappa, Ceo di Parmacotto Group. Proprio così: il gruppo italiano, specializzato nella produzione di prosciutto cotto, ha realizzato una linea di prodotti di eccellenza dedicata ai professionisti dell'alta cucina. Include prosciutto cotto, spalla cotta, salame, Prosciutto di Parma Dop Boschi Fratelli, mortadella, pancetta, guanciale e Culatello di Zibello Dop. E, a esclusione delle due denominazioni d'origine, sono realizzati con le pregiate carni del suino nero. Abbiamo parlato con Andrea Schivazappa, Gaia Gualerzi, marketing director & international development coordinator e Doriana Sena, quality director & HR. Ci hanno raccontato come è nata la linea, quali sono le sue peculiarità e quale ruolo avranno i ristoranti nel promuoverla.

Perché la scelta di realizzare una linea di salumi dedicata all'alta ristorazione?

Andrea Schivazappa: Parmacotto Selection è dedicata principalmente all'alta ristorazione. Ma non solo. Questa linea nasce dal desiderio di recuperare e valorizzare alcuni prodotti del territorio. Si tratta di specialità che non hanno spazio nella Grande distribuzione, di conseguenza, oltre a essere complicati da realizzare, sono difficili da presentare. Vogliamo inoltre comunicare che anche la grande industria di marca può produrre alta qualità. Questo perché abbiamo persone che, innanzitutto, vogliono fare qualità, hanno poi la cultura del prodotto, oltre alle competenze e alle tecnologie per realizzarli. L'industria di marca che abbia questa caratteristiche, come Parmacotto, deve creare progetti come Selection per trasmettere e tramandare la grande cultura norcina del nostro territorio.

Come è stata sviluppata la linea Parmacotto Selection?

AS: La linea è stata sviluppata in maniera molto semplice. Abbiamo avuto ben chiaro fin da subito che dovesse ricalcare la nostra cultura, la nostra tradizione e il nostro territorio, quello di Parma, recuperando le caratteristiche dei prodotti locali, che rischiavano di perdersi. È per questo motivo che abbiamo recuperato la ricetta della spalla cotta di San Secondo, ad esempio. Questa linea è stata sviluppata ripercorrendo la nostra memoria: abbiamo voluto creare dei salumi che richiamassero quella cultura fatta di tempi di attesa, come quella dei nostri genitori, quando andavano in campagna. Proprio l'attesa è un elemento chiave della degustazione dei prodotti Parmacotto Selection, che devono essere assaporati, capiti e condivisi.

Quale contribuito ha dato l'acquisizione di Fratelli Boschi nella realizzazione di questa linea?

AS: L'acquisizione della Fratelli Boschi è fondamentale in questo progetto perché l'80% dei prodotti Selection nascono all'interno degli stabilimenti della Boschi. Ne abbiamo recuperati due, di cui uno del 1850: abbiamo voluto mantenerlo tale quale, perché le muffe nobili che si sono qua sviluppate non possono essere replicate in un altro stabilimento. Volevamo creare un brand, con una cultura di produzione e di processo, che fosse radicata in questi luoghi e che solo in questi luoghi può dare un prodotto di estrema qualità.

I prodotti Selection sono realizzati con le carni di suino nero, perché questa scelta?

Doriana Sena: Il suino nero è una razza autoctona, da poco riscoperta nei nostri territori. Solo due prodotti della linea non sono

realizzati con suino nero, vale a dire il Prosciutto di Parma Dop e il Culatello di Zibello Dop, che seguono il disciplinare di produzione delle denominazione d'origine. Le altre referenze sono prodotte con suino nero di Parma, che è una razza iberica molto antica. Risale al '700: si pensa sia nata in corrispondenza con la presenza a Parma dei Borboni di Spagna. Gli avvicendamenti della storia hanno fatto sì che questa razza andasse perduta perché vennero introdotte razze inglesi, molto più adatte all'allevamento intensivo. Proprio alla fine degli anni '90, invece, si è voluto recuperare il suino nero e nel 2016 la razza è stata riconosciuta dal ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Il suino nero ha caratteristiche morfologiche e fisiologiche che si prestano alla realizzazione di salumi di altissima qualità. Dalla lavorazione delle sue carni risultano prodotti dalle caratteristiche inconfondibili: sono di color rosso rubino acceso, hanno una marezzatura omogena e più spinta rispetto a quella del suino rosa. La loro solubilità al palato è inimitabile.

Quali sono i prodotti più rappresentativi della linea e come vengono prodotti?

DS: I prodotti più rappresentativi sono sicuramente la spalla cotta e il salame. La spalla cotta è realizzata seguendo una ricetta molto antica: quella di San Secondo. È un prodotto particolare, innanzitutto come parte anatomica: si tratta di due muscoli tenuti insieme da un osso, sono quindi spalla e coppa. Ciò fa sì che la coppa, più grassa e marezzata, dia una solubilità e morbidezza al prodotto, bilanciando le caratteristiche della spalla che, invece, si presenta più asciutta. Il processo di produzione è lungo e peculiare: si inizia con una salatura a secco, a cui segue una fase di riposo, prima di una seconda salatura e un' ulteriore fase di riposo. Le carni vengono quindi investite con una vescica naturale legata a mano e vengono fatte asciugare. La produzione, dunque, inizia con una lavorazione simile alla stagionatura. La cottura vera e propria, invece, avviene in un secondo stabilimento.

E per quanto riguarda il salame?

DS: Il salame di maiale nero viene prodotto seguendo pezzature, calibro e distribuzione del grasso del nostro Salame Felino Igp. Si tratta di un salame poco aromatizzato, perché le caratteristiche del suino nero fanno sì che il profilo aromatico sia già molto interessante. Questo salame ha una percentuale di grasso importante, perché la sua stagionatura è molto lunga – oltre 100-150 giorni. Una simile stagionatura è possibile grazie alla qualità del grasso delle carni del suino nero: è ricco di Omega 3, cioè di acidi grassi essenziali che il nostro organismo non sintetizza.

Come comunicare che anche l'industria di marca può realizzare prodotti per l'alta ristorazione?

AS: A 'parlare' devono essere i prodotti. La ristrutturazione della nostra visione del marchio Parmacotto verte sulla qualità dei nostri prodotti, sulla selezione delle materie prime e sullo sviluppo di ingredienti sempre più naturali e trasparenti. I nostri clienti apprezzano il nostro marchio per la sua professionalità e qualità e, soprattutto, per la sua credibilità. È per questo che dobbiamo puntare sui prodotti. A maggior ragione in questo caso, in cui il prodotto è un'eccellenza.

Come lo promuoverete?

Gaia Gualerzi: Identificheremo dei modi e delle situazioni per 'far parlare' il prodotto. Parteciperemo dunque a eventi b2b dedicati agli chef e a tutti quei professionisti che hanno la cultura e le competenze per poter comprendere il valore di questo prodotto. Selezioneremo eventi in cui il prodotto viene presentato attraverso la valorizzazione del concetto di esperienza e accoglienza, parole chiave importanti in questo contesto. Riteniamo che la qualità di questi prodotti debba collocarsi in momenti di celebrazione dell'accoglienza, affinché le persone possano vivere, attraverso questi prodotti, una grande esperienza di gusto. Sempre in questa direzione, stiamo sviluppando un progetto retail.

Mi dica di più.

GG: Apriremo a marzo, a Lugano, un primo negozio grab and go. Qua i salumi Selection saranno protagonisti di una linea di panini premium, contribuendo così a divulgare la cultura del brand. Dopo lo store di Lugano, ne verranno aperti altri nelle principali città in Europa: a Milano, sicuramente, fino a Londra e Parigi. L'obiettivo è fare di Parmacotto Selection una firma dai sapori internazionali.

E i ristoratori?

GG: Stiamo distribuendo i prodotti Selection tra i professionisti dell'Horeca in modo da veicolare il posizionamento premium di questa linea. Individueremo così, nelle città di Roma e Milano, dei ristoranti che possono aiutarci a comunicare il brand, diventando essi stessi elementi di comunicazione, in primis attraveso i loro menù.

Elisa Tonussi

LO STABILIMENTO DI BOSCHI FRATELLI

L'EVENTO

QUANDO VINCE LA QUALITÀ

Assegnati i Luxury Food&Beverage Quality Awards. Lo scorso 6 novembre, nell'ambito di Golosaria, sono stati premiati i migliori prodotti gastronomici di alta gamma, selezionati da una giuria di chef.

Prodotti caseari e di norcineria, caffè e condimenti, e altro ancora. Sono decine i prodotti che sono stati candidati per la seconda edizione dei Luxury Food&Beverage Quality Awards, il concorso, organizzato dalla nostra testata, che premia le migliori produzioni di alta gamma delle aziende del settore alimentare italiano. Suddivise in 15 diverse categorie, le referenze candidate sono state assaggiate e valutate da una giuria di chef e professionisti dell'alta ristorazione. I vincitori sono stati premiati in occasione della scorsa edizione di Golosaria, la rassegna milanese dedicata al meglio dell'agroalimentare italiano, ideata da Marco Gatti e Paolo Massobrio, nella giornata di lunedì 6 novembre. A consegnare i premi Francesco Sarno, chef dei ristoranti dell'Hotel Royal Victoria di Varenna (Lc).

Elisa Tonussi

LA GIURIA

- Alessandro Pipero
Ristorante Pipero (Roma, RM)
- Andrea Berton
Ristorante Berton (Milano, MI)
- Davide Caranchini
Ristorante Materia (Cernobbio, CO)
- Emanuele Petrosino
Ristorante Bianca Sul Lago (Oggiono, LC)
- Enrico Cerea
Ristorante Da Vittorio (Brusaporto, BG)
- Francesco Sarno
Ristorante Visteria (Varenna, CO)
- Gennaro Esposito
Ristorante Torre Del Saracino (Vico Equense, NA)
- Gian Piero Vivalda
Ristorante Antica Corona Reale (Cervere, CN)
- Giancarlo Morelli
Ristorante Pomiroeu (Seregno, MB)
- Giuseppe d'Errico
Ristorante La Madernassa (Guarene, CN)
- Isa Mazzocchi
Ristorante La Palta (Borgonovo Val Tidone, PC)
- Mauro Elli
Ristorante Il Cantuccio (Albavilla, CO)
- Paola Bertinotti
Ristorante Pinocchio (Borgomanero, NO)
- Theo Penati
Pierino Penati (Vigano' Brianza, LC)
- Tommaso Farina
Presidente della giuria, giornalista e contributor per Luxury Food&Beverage Magazine

I VINCITORI

Da sinistra: Angelo Frigerio, (Tespi Mediagroup) Paolo Massobrio (Golosaria), e Tommaso Farina (presidente della giuria)

MIGLIOR GORGONZOLA
GORGONZOLA GRAN RISERVA LEONARDI AL CUCCHIAIO - IGOR

Ritira il premio: Marco Invernizzi

MIGLIOR PROSCIUTTO CRUDO
PROSCIUTTO DI PARMA DOP - BOSCHI FRATELLI - PARMACOTTO

Ritira il premio: Gaia Gualerzi

MIGLIOR BRESAOLA
BRESAOLA WAGYU GIOPORRO - SEP VALTELLINA

Ritira il premio: Andreo Porro

MIGLIOR MORTADELLA
MORTADELLA FAVOLA GRAN RISERVA - SALUMIFICIO MEC PALMIERI

Ritira il premio: Francesco e Margherita Palmieri

MIGLIOR PEPE DA SELEZIONE
PEPE CUBEBE IN GRANI - ITALPEPE

Ritira il premio: Francesca Iannarilli e Alessandro Nigro

MIGLIOR OLIO EXTRAVERGINE
CRU SEÉNÀ – OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP RISERVA LIGURE - SOMMARIVA

Ritira il premio: Agostino Sommariva

MIGLIOR TARTUFO
CREMA DI TARTUFO BIANCO - ACQUALAGNA TARTUFI

Ritira il premio: Davide Possanzini

MIGLIOR CAFFÈ DA SELEZIONE
DODICIGRANCRU - BAZZARA

Ritira il premio: Silvia Risitano (a sinistra) e Cristina Gallo

MIGLIOR POMODORO DA CUCINA
PASSATA CON CILIEGINI INTERI - AGROMONTE

Ritira il premio: Miriam Arestia

I VINCITORI CHE NON HANNO PARTECIPATO ALLA CERIMONIA DI PREMIAZIONE

MIGLIORI SPEZIE
ZAFFERANO DOP DELL'AQUILA ARTEMISIA

MIGLIOR FORMAGGIO A PASTA MORBIDA
BURRATA DELIZIOSA. UN SAPORE CHE TI PUGLIA DELIZIA

MIGLIOR FORMAGGIO A PASTA SEMIDURA
UBRIACO AL PROSECCO DOC - LA CASEARIA CARPENEDO

Ritira il premio: Ernesto Carpenedo

MIGLIOR PESCE
AUTENTICO - SALMONE SELVAGGIO - COAM INDUSTRIE ALIMENTARI

Ritira il premio: Luca Gusmeroli, a destra, e Francesco Pedrini

MIGLIOR ACETO
MIOACETO SIGILLO ORO - ACETAIA SERENI

Ritira il premio: Francesco Sereni

MIGLIOR FORMAGGIO A PASTA DURA
UBRIACO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG - LATTERIA MORO

Ritira il premio: Giovanni Moro

IL CASO

FERRAGNI: SI È APERTO IL VASO DI PANDORO

La vicenda che vede coinvolti Balocco e l'influencer è un caso mediatico. E riguarda tutti. Diversi brand hanno già preso le distanze dalla regina dei social. Lo faranno pure i marchi di ospitalità di lusso?

La vicenda Balocco-Ferragni riguarda tutti: utenti social, consumatori e, soprattutto, marchi, che scelgono di farsi sponsorizzare da influencer. È risultato evidente nel giro di pochi giorni: il caso non poteva essere ridotto a un banale, per quanto grave, "errore di comunicazione", come definito da Ferragni stessa. Anzi, per l'influencer, sponsorizzare, attraverso una comunicazione fumosa, prodotti e iniziative benefiche in cambio di cachet milionari si è rivelato essere uno schema, riproposto in più di un'occasione. E i nodi stanno venendo al pettine. Ripercorriamo la vicenda.

Lo scorso giugno, l'Agcm aveva avviato un'istruttoria nei confronti della Balocco per una presunta pratica commerciale scorretta relativa al progetto 'Chiara Ferragni e Balocco insieme per l'ospedale Regina Margherita di Torino' del novembre-dicembre 2022. Il responso dell'Antitrust è arrivato a inizio dicembre: un milione di euro di multa a Chiara Ferragni e 420mila a Balocco per pratica commerciale scorretta. La pratica si sarebbe articolata in diverse condotte errate. La prima: far credere, nel comunicato stampa di presentazione dell'iniziativa, che acquistando il 'Pandoro Pink Christmas' al prezzo di oltre 9 euro, anziché di circa euro 3,70 del pandoro non griffato, i consumatori avrebbero contribuito alla donazione che, in realtà, era già stata fatta dalla sola Balocco nel mese di maggio 2022. La seconda: aver comunicato, tramite il cartellino apposto su ogni pandoro 'griffato' Ferragni, che l'acquisto del prodotto avrebbe contribuito alla donazione pubblicizzata. E, infine, da parte dell'influencer, aver pubblicato post e stories in cui si lasciava intendere che, comprando il 'Pandoro Pink Christmas', i consumatori avrebbero contribuito alla donazione e che Ferragni avrebbe partecipato direttamente alla donazione.

Dopo la maxi multa, l'influencer ha presto pubblicato un video di scuse sulla propria pagina Instagram, che però non è servito a placare le acque. Al contrario, il Codacons ha presentato esposti a 104 Procure della Repubblica di tutta Italia per "aprire indagini sul territorio in merito al caso del pandoro griffato Ferragni per la possibile fattispecie di truffa aggravata". La Procura di Milano ha quindi iscritto Chiara Ferragni e Alessandra Balocco, presidente e amministratrice delegata della società che produce il pandoro, nel registro degli indagati per truffa aggravata.

Nel frattempo – è proprio il caso di dirlo – si è scoperchiato un vero e proprio vaso di... pandoro. Diverse testate giornalistiche hanno intanto iniziato a sollevare dubbi in merito ad altre operazioni commerciali di Ferragni. E le autorità a scavare nei suoi trascorsi e a indagare. La giornalista Selvaggia Lucarelli, che per prima aveva segnalato la nebulosa operazione con Balocco, ha denunciato sul Fatto Quotidiano un secondo caso con uno schema analogo a quello di Balocco: l'iniziativa relativa alle uova di Pasqua Dolci Preziosi brandizzate Ferragni e il sostegno all'associazione 'I bambini delle fate'. In pochi giorni è emersa una terza sponsorizzazione sospetta: quella con Trudi, con cui l'influencer ha realizzato una bambola con le sue fattezze. La limited edition è entrata in commercio a partire da maggio 2019,

e avrebbe dovuto sostenere l'organizzazione statunitense contro il bullismo 'Stomp out bullying'. Tuttavia, nel report annuale dell'associazione, il nome di Chiara Ferragni e delle sue società non compare né tra i partner, né tra gli sponsor, né tantomeno tra gli ambassador. Chiara Ferragni è stata quindi iscritta nel registro degli indagati di Milano, con l'ipotesi di truffa aggravata, anche per la vicenda relativa alle uova di Pasqua Dolci Preziosi e per la bambola Trudi.

Il Codacons intanto ha annunciato di aver presentato un ulteriore esposto all'Antitrust relativo all'operazione di beneficenza che ha visto collaborare Oreo e l'influencer.

Dopo la pubblicazione di un video di scuse, appena scoppiato il caso a dicembre, Ferragni è stata assente per qualche settimana dai social network. Non è bastato alle migliaia di follower che hanno smesso di seguire il suo profilo Instagram. E nemmeno a trattenere tutti i brand con cui collabora. Tra questi, Coca Cola, che aveva scritturato l'influencer per la realizzazione di uno spot, e che si è fatta indietro. E Safilo, gruppo di occhialeria, che ha annunciato l'interruzione dell'accordo di licenza con Chiara Ferragni.

Negli anni, la regina dei social ha sponsorizzato grandi brand della moda, della cosmesi e del food. Tra questi: Tod's, Calzedonia, Intimissimi, Morellato, Pantene, Nespresso e Arval Cosmetici. Non sono mancate partnership con alberghi di lusso. Nel solo 2023, l'influencer ha pubblicizzato sul proprio canale Instagram lo Splendido, A Belmond Hotel di Portofino. Ma anche il Pondoro Game Lodge e il Mhondoro Safari Lodge & Villa, in Sudafrica, dove è stata grazie all'agenzia che organizza safari di lusso Everseen Africa, anch'essa sponsorizzata. Anche i brand dell'ospitalità di lusso se la daranno a gambe?

Elisa Tonussi

PROTAGONISTI

FATTURATI STELLATI: ECCO I PAPERONI DELL'ALTA RISTORAZIONE

Il fine dining in Italia genera ricavi milionari. Langosteria muove il più alto giro d'affari, seguito dal gruppo Da Giacomo, Bottura, Alajmo e Da Vittorio. Come vanno gli affari per gli altri big del settore?

E' Langosteria il ristorante, o meglio, il gruppo del fine dining, che nel 2022 ha generato il fatturato più elevato: 28,2 milioni di euro. E' quanto emerge da una ricerca pubblicata dall'Ufficio Studi Pambianco, in cui è stato analizzato il giro d'affari relativo al 2022 delle maggiori realtà dell'alta ristorazione in Italia. Segue il gruppo di Enrico Buonocore la realtà milanese Da Giacomo con 19,8 milioni. Terzo sul podio è niente poco di meno che Massimo Bottura, le cui società hanno fatturato 18,2 milioni di euro nel 2022. Quarto in classifica il gruppo della famiglia Alajmo, che, grazie a una profonda riorganizzazione, investimenti sul digitale e il rilancio della propria academy, ha generato un giro d'affari di 16 milioni di euro. Chiude la top 5 il gruppo dei fratelli Cerea con 14,3 milioni. Occorre però sottolineare, in questo caso, che la ristorazione pesa sul 35% dei ricavi della società Da Vittorio (che toccano i 40,9 milioni di euro), attiva specialmente tra eventi e catering.

Come vanno, invece, gli affari per gli altri big del settore?

Elisa Tonussi

LA TOP 5

I fatturati sono relativi all'anno di esercizio 2022

LANGOSTERIA	**28,2 milioni**
DA GIACOMO	**19,8 milioni**
MASSIMO BOTTURA	**18,2 milioni**
ALAJMO	**16 milioni**
DA VITTORIO	**14,3 milioni**

GIANCARLO PERBELLINI

Giancarlo Perbellini, che vanta una costellazione di ristoranti, bistrot e altri locali, nel 2022 ha fatturato 9,4 milioni di euro. Per lo chef veronese, però, il 2023 è stato un anno di grandi novità, iniziato con l'annuncio della chiusura di Casa Perbellini a San Zeno (Vr). Chiusura che, in realtà, si è rivelata essere un trasferimento. Il locale, infatti, ha riaperto lo scorso 5 settembre presso lo storico ristorante Ai 12 apostoli, che conta il doppio dei coperti rispetto alla vecchia 'Casa' (oltre che una squadra di 17 persone in più). Un vero e proprio anno di transizione, dunque, con le altre 'Locande' e locali a proseguire i progetti avviati. Che il fatturato sia quindi destinato a crescere?

CARLO CRACCO

Carlo Cracco nel 2022 ha toccato quota 5,3 milioni di euro di fatturato. Spicca, però, il rosso nei suoi conti. Infatti, il ristorante Carlo Cracco, in Galleria Vittorio Emanuele II a Milano, causa non poche perdite allo chef veneto: 410mila euro solo nel 2022. Sembra però che i debiti complessivi della Felix, società che controlla il Ristorante Carlo Cracco, ammontino a 7,3 milioni, di cui 3,1 milioni verso fornitori e 3,8 milioni verso banche. Il solo affitto dei locali in Galleria è infatti un vero e proprio salasso: oltre un milione di euro. Le attività dello chef, però, proseguono. E non sono mancate novità nel 2023: è arrivato in estato l'annuncio che sarà proprio il vicentino a occuparsi della ristorazione del nuovo Hotel Corinthia a Roma.

ANTONINO CANNAVACCIUOLO

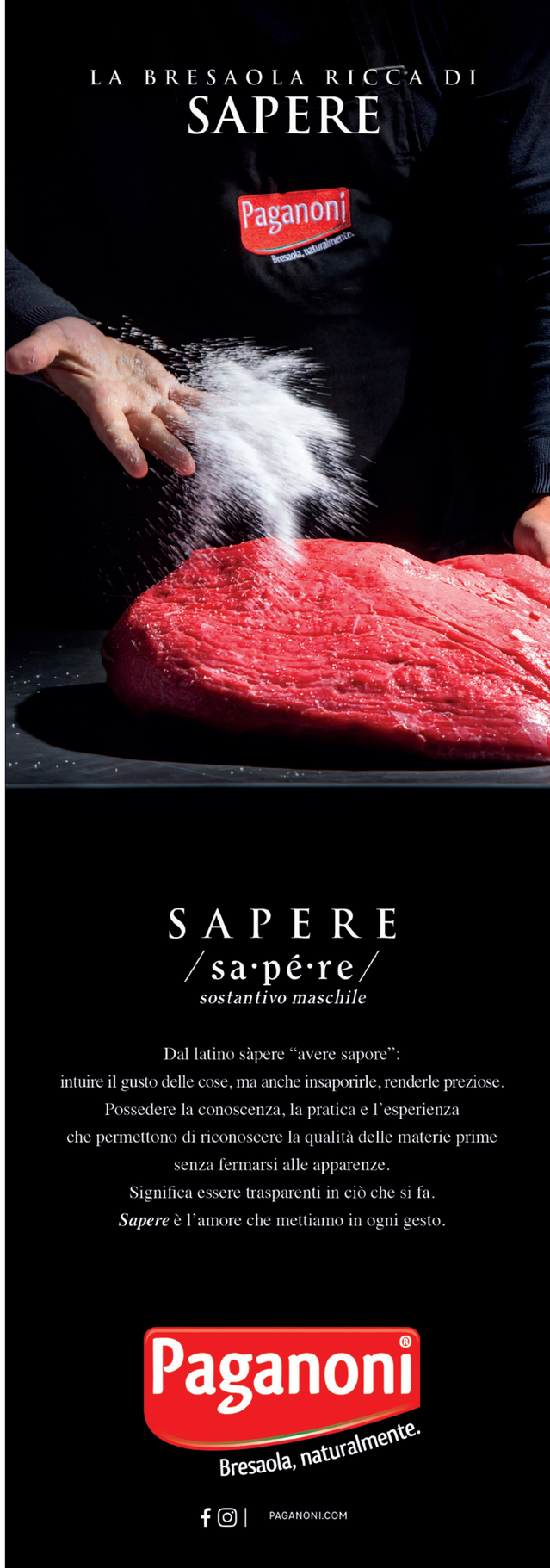
Antonino Cannavacciuolo, tra i soli cafè, bistrot e laboratori, ha raggiunto nel 2022 gli 8,3 milioni di fatturato. Villa Crespi, invece, tra il relais e il ristorante, ha fatturato 9,5 milioni di euro. Un anno intenso il 2022, che, per lo chef campano, si è concluso nel migliore dei modi con l'ottenimento dell'ambita terza stella Michelin per il ristorante di Villa Crespi. Lo stellato, però, opera anche nel settore alberghiero, che in questa indagine non è tenuto in considerazione. Nel 2021, infatti, ha aperto i Laqua Resort, quattro strutture: in Toscana, nell'entroterra pisano, sul Lago d'Orta, a Ticciano (nei pressi di Napoli) e a Meta di Sorrento.

NIKO ROMITO

Niko Romito, titolare del tristellato Reale a Castel di Sangro, nonché di un progetto di formazione e di altri 'Spazi' di ristorazione ha toccato i 3,3 milioni. L'abruzzese, però, vanta locali anche al di fuori dei confini nazionali, in Francia, Medio Oriente, Cina e Giappone ed è responsabile dei ristoranti degli Hotel Bulgari, che non sono stati conteggiati.

ENRICO BARTOLINI

Spicca l'abilità imprenditoriale di Enrico Bartolini che, oltre a essere a capo del ristorante tre stelle Michelin all'interno del Mudec di Milano, è titolare di altri otto locali in Italia e quattro nel mondo, per un totale di 12 stelle, oltre a una verde per la sostenibilità. A una cucina di grande classe, solida e costante, Bartolini affianca la capacità di scegliere una squadra d'eccellenza. Non a caso è stato premiato dalla Michelin come Mentore dell'Anno 2023.



ATTUALITÀ

DOGGY BAG “OBBLIGATA”. FAVOREVOLI E CONTRARI

Due parlamentari propongono che i ristoranti debbano necessariamente offrire ai clienti la possibilità di portarsi a casa gli avanzi. Gennaro Esposito: “Sono favorevole”. Raffaele Alajmo: “È una boiata”.

La chiamano ‘doggy bag’, ma quello che c’è dentro ce lo mangiamo noi, non certo il nostro fidato cane. L’usanza della scatoletta con cui portare via le rimanenze di un piatto non finito al ristorante è assai diffusa nei Paesi di lingua inglese: non solo le porzioni sono spesso grossissime, ma i prezzi di una cena sono più sostanziosi che in Italia, così magari al cliente dà un po’ fastidio pagare a conto pieno qualcosa che non riesce a mangiare. Tuttavia, anche da noi chi richiede di potersi divorare a casa ciò che rimane nel piatto inizia a farsi sentire. E col sempre maggior problema rappresentato dagli sprechi alimentari, agli albori dell’anno nuovo la faccenda è arrivata in Parlamento. Gli onorevoli Giandiego Gatta e Paolo Barelli (Forza Italia) hanno presentato una proposta di legge sull’argomento: in pratica, si chiederebbe a tutti i ristoranti di dare la possibilità a chiunque lo chieda di portarsi a casa il piatto non finito. Un po’ come la legge sul Pos obbligatorio: non si vuole imporre a tutti di pagare con la carta di credito, ma soltanto renderlo possibile *erga omnes*. Spiega Gatta: “L’obiettivo è far sì che tutto ciò che avanza possa essere portato a casa e eventualmente destinato o al consumo proprio o ai nostri animali domestici. Oggi deve essere un motivo di stimolo, di sensibilizzazione culturale per far sì che anche le generazioni future possano attuare un minor spreco”.

Utile o no?

La proposta è stata accolta generalmente bene, ma non sono mancate le perplessità. Tralasciando un articolo su Repubblica intitolato “La doggy bag obbligatoria che atterrisce il cliente”, come se la legge obbligasse il cliente a portarsi a casa un avanzo, è da segnalare l’intervento di Massimiliano Dona, presidente dell’Unione Nazionale Consumatori, che interpellato dal Corriere della Sera la definisce “inutile”, e motiva: “Il codice civile prevede già una norma di questo tipo: nel momento in cui pago una cosa, è mio diritto portarla via. Vale tanto per una maglietta in un negozio di abbigliamento, quanto per il cibo al ristorante. Non c’è alcun bisogno di creare un’altra legge”. Probabilmente, la cosa davvero utile sarebbe spiegare al presidente che, malgrado il codice da lui citato sia perfettamente vigente, non tutti i ristoratori sono attrezzati per rispettarlo: così facendo, ci si metterebbe una pezza.

La voce delle cucine

Ma noi abbiamo fatto di più: abbiamo chiesto un parere direttamente ai ristoratori. E per far le cose difficili, ci siamo rivolti ai grossi calibri, quelli di prestigio, presso cui è davvero difficile lasciare qualcosa nel piatto. Enrico Derflingher, presidente di Euro-Toques Italia, plaude: “In tanti paesi c’è già, e funziona. Le cose fatte per legge sono più complesse, ma in Giappone una cosa del genere è prassi. Bisogna trovare il modo giusto per farlo”. Decisamente meno ottimista è Raffaele Alajmo, tre stelle Michelin con Le Calandre di Rubano (Padova): “Mi sembra una boiata, e lo scriva. Credo che sia una cosa già abbastanza diffusa. Farlo per legge, mi sembra francamente eccessivo. Poi, dipende dal contesto, dalla situazione. Certo sarebbe una scelta di buonsenso, ma non imposta per legge. Non dateci suggerimenti su come gestire le aziende! Ogni azienda ha le sue caratteristiche, i suoi clienti, il suo mercato. Fa storia a sé. Ognuno dovrebbe scegliere di lavorare come crede meglio”. Su una posizione mediana Davide Caranchini, del Materia di Cernobbio (Como), una stella Michelin: “Sono favorevole: ho iniziato in Inghilterra, dov’era comune anche negli stellati 10-15 anni fa. Da noi la facciamo, lo proponiamo. Capita qualche volta, col menù da 13 portate. C’è da dire però che una prescrizione di legge fa sembrare la cosa meno simpatica”. Anche Gennaro Esposito, da Vico Equense (Napoli), dove ha preso tre stelle con la Torre del Saracino, tuona contro gli sprechi: “Filosoficamente sono molto d’accordo, trovo sia un’idea molto civile. Lo spreco alimentare è un problema concreto, e sarebbe più evidente se qualcuno facesse un’inchiesta andando a guardare dentro i bidoni della spazzatura della gente. Nel mio ristorante da anni cerchiamo di gestire bene questo problema, perché è una mia piccola ossessione, diciamo così. In tal modo, predispongo scatole e confezioni, per far sì che un cliente, per esempio, possa portar via la piccola pasticceria che non riesce a mangiare, e che è un peccato sprecare”.

Tommaso Farina

IL FATTO

MISURE ANTI-INFLAZIONE? PROPORRE, NON IMPORRE

Abbiamo domandato ai ristoratori cosa pensano delle ventilate iniziate del Mimit quali: menù calmierati e per bambini, valorizzazione delle materie prime locali. La risposta è inequivocabile: i suggerimenti sono belli e positivi, ma l'ultima parola deve spettare a noi.

Governo Italiano e ristoratori uniti per contrastare l'inflazione: e perché no? Detto per inciso: è bello che la politica, una volta tanto, cominci a ricordarsi della funzione anche culturale dei ristoratori, finora relegati al limbo di semplici contribuenti, anzi pagatori di tasse. E invece, oltre al cosiddetto disegno di legge Massari, che istituisce la figura di Maestro dell'Arte della Cucina Italiana, i boss dei palazzi romani hanno deciso di organizzare tavoli di confronto coi ristoratori anche su un tema scottante: quello dell'inflazione, e dei relativi aumenti di listino che si riverberano su tutta la filiera. A cominciare dai clienti.

Menù per bambini a prezzo fisso e possibilmente accessibile; enfasi su prodotti del territorio e sul chilometro zero come toccasana anche economico; menù a prezzi calmierati: già da tempo il Ministero delle Imprese e del Made in Italy (Mimit), guidato da Adolfo Urso, è sceso in campo, proponendo direttamente al mondo della ristorazione tutta una serie di ricette e di idee, che hanno certamente molti lati affascinanti. Anzitutto, ci piace guardare all'attenzione riservata ai bambini: quanto spesso i nostri piccoli ospiti vengono considerati quasi degli estranei alle tavole più blasonate? Uno chef come Ilario Vinciguerra si lamentava di questa realtà. E oltre trent'anni fa, i nostri cuginastri francesi ci bagnavano il naso: nel 1989, l'Auberge de l'Ill di Illhausern, Alsazia, che all'epoca era forse il miglior ristorante del mondo, coccolava i bimbi come e più degli adulti.

Ma che dicono i grandi chef dei correttivi e delle soluzioni della politica? Gennaro Esposito, dal suo tre stelle Michelin di Vico Equense (Torre del Saracino, per i più smemorati) solleva un punto di vista tutt'altro che scontato: a certi livelli di ristorazione, quello dell'inflazione è un problema meno sentito. Ci ha rivelato difatti lo chef campano: "Per essere pienamente oggettivi, un discorso del genere va affrontato con la consapevolezza di qual è la realtà del nostro settore. Il tipo di cucina, anzi il tipo di ristorazione che faccio io, necessita di un personale numeroso e qualificato, di materie prime di qualità, di un ambiente confortevole e ricercato. Un contesto di lusso: ma non un lusso patinato e fine a se stesso, quanto piuttosto nella direzione di un'esperienza unica, che non si trova altrove. Chi opera in una nicchia come la mia ha una preoccupazione molto relativa dei problemi dell'inflazione, che viceversa sono più pressanti per una concorrenza che lavora con obiettivi diversi".

Il giovane comasco Davide Caranchini, mago dei risotti nel suo Materia in quel di Cernobbio (Como, una stella Michelin), guarda con favore la propositività della politica, preferendo comunque i suggerimenti agli editti: "Io sono sempre favorevole, anzi mai contrario alle proposte di buonsenso. È interessante l'iniziativa di coinvolgere i ristoratori, per rendere la cucina, anche quella alta, più accessibile a ogni pubblico. Personalmente però eviterei gli obblighi: lo ammetto, non mi sono mai piaciuti. Siamo un settore di pubblici esercizi, questo è vero, ma l'iniziativa finale spetta al privato. In ogni caso ascolterò con attenzione qualunque proposta verrà fatta per rendere più efficace il nostro lavoro".

In prima fila tra i ristoratori che partecipano direttamente ai tavoli e ai summit ministeriali c'è il presidente di Euro-Toques Italia, il lecchese Enrico Derflingher: "Vedremo cosa verrà fuori nei prossimi incontri. Intanto siamo contenti di avere nel Governo, una volta tanto, un vero interlocutore: gli eventi che stiamo facendo con Euro-Toques in giro per il mondo ne sono la prova, dunque speriamo ci sia una vera voglia di ascoltare e provare a risolvere le criticità del settore".

Più scettico Raffaele Alajmo, tristellato veneto (Le Calandre, Rubano, Padova): "Perché dovrebbero spiegarci come lavorare? Noi certamente non diciamo ai politici come devono fare il loro mestiere. Ecco, una cosa si potrebbe provare a sanare, in alto loco: il costo del personale e del lavoro, che per noi è la questione più spinosa".

Tommaso Farina

SIAMO A
TASTE / FIRENZE 2024
PADIGLIONE CENTRALE -
PIANO TERRA – STAND P/27

DAL 1927
PEZZETTA
Formaggi, salumi e tipicità

I sapori autentici del Friuli conquistano il mondo.

I nostri formaggi pluripremiati sono frutto di un'arte tramandata di generazione in generazione, combinata con una cura meticolosa per ogni dettaglio, portando il Friuli ad essere sinonimo di eccellenza gastronomica.

Pezzetta S.r.l. - Via Spilimbergo, 220 - 33034 Fagagna (UDINE – ITALY)
Tel +39-0432-810827- info@pezzetta.it - www.pezzetta.it

COLAZIONE VISTA LAGO

Servizio in camera, ricchi buffet e show cooking. Proposte dolci e salate, con ingredienti selezionatissimi del territorio. E non solo. Perché il primo pasto della giornata non può deludere. L'offerta di tre grandi resort del Lario.

Casa Maria Luigia è il miglior bed&breakfast al mondo secondo il Financial Times. In un articolo apparso online sulla celebre testata londinese, il b&b di Massimo Bottura e della moglie Lara Gilmore, che sorge in una residenza di campagna emiliana del XVIII secolo, viene descritto come molto più di una semplice camera con servizio colazione. Anzi, proprio la colazione, secondo il giornalista, è quanto fa la differenza: "Lontano dalla solita proposta all'italiana, il buffet, con pietanze cotte in un forno a legna installato in giardino, è ispirato alle leccornie che la nonna di Bottura era solita preparare la mattina di Natale". Cosa offre dunque il celebre chef a colazione? La risposta nell'articolo del Financial Times. L'offerta spazia dalla focaccia alla frittata, con alcuni capisaldi della cucina emiliana: gnocco fritto con mortadella, ricotta e aceto balsamico; l'erbazzone; e il cotechino proposto in abbinamento a sbrisolona, zabaione e aceto balsamico. Non mancano alcune proposte dolci di ispirazione americana con i cookie al cioccolato e i cinnamon bun (lievitati, simili a un pan brioché, aromatizzati alla cannella).

Come dare torto al giornalista inglese? La colazione è il pasto più importante, nonché il primo, quello che può fare di una mattinata grigia uno splendido avvio di giornata. Specialmente se consumato in hotel. Abbiamo dunque voluto indagare come alcuni grandi cinque stelle del Lago di Como pensano la propria prima colazione. Il Lario infatti è tra le mete più esclusive del Bel Paese per esigenti turisti italiani e internazionali. E proprio sulle sue sponde si trovano alcuni tra gli alberghi più ricercati. Ecco cosa ci hanno raccontato i responsabili di tre strutture a cinque stelle del Lario.

Elisa Tonussi

MANDARIN ORIENTAL

BLEVIO

Un'ampia selezione di torte e croissant, vasta scelta di pane fresco, yogurt, cereali, frutta fresca, salumi, formaggi locali e nazionali e altro ancora. Dal menù à la carte, invece, l'ospite può direttamente ordinare i signature dello chef Massimiliano Blasone, preparati al momento con ingredienti selezionati del territorio e sostenibili. L'offerta, inoltre, comprende una colazione orientale. Questa la proposta per la prima colazione del Mandarin Oriental di Blevio (Co), che viene servita tutti i giorni sulla terrazza dalle 7.30 alle 11. O che può essere ordinata in camera con la In Room Dining Experience. "La nostra carta è frutto di una ricerca e gradimento dei nostri ospiti più esigenti, quindi l' offerta si concentra sulla qualità della materia prima cercando di soddisfare tutti i palati", spiega Simone Gussoni, director food and beverage di Mandarin Oriental. "Tra le nostre proposte sicuramente è stato molto apprezzata la Vegan Power, un'omelette di polenta vegana, tofu grigliato, verdure di stagione e ketchup di carote. Mentre nelle sezione delle Dolci Tentazioni un french toast rivisitato in chiave territoriale: Sweet French Kiss, pain perdu, frutti rossi, delizioso miele d'acacia comasco delle nostre api, crème fouettée e zest di limone". Quanto alla selezione delle materie prime, Gussoni spiega: "Il nostro resort è guidato dal principio di 'agire con responsabilità' attraverso un approvvigionamento responsabile delle materie prime. Principalmente selezioniamo i migliori prodotti del territorio da piccoli agricoltori e allevatori che rispecchiano le tradizioni della comunità e i valori della sostenibilità. Per quanto riguarda i prodotti d'importazione, anche se confezionati in Italia - come caffè, tè, vaniglia, zucchero - dispongono tutti della certificazione FairTrade, che tra i tanti valori salvaguardia lo sfruttamento minorile e le discriminazioni". Presso il Mandarin Oriental, il servizio è svolto da più persone in base al livello di occupazione delle camere, per evitare attese prolungate o inconvenienti. Il team di cucina è solitamente composto da sei persone tra le varie sezione della cucina, di cui due si dedicano esclusivamente all'approvvigionamento del buffet. Per quanto riguarda la sala, lo staff si compone di otto elementi suddivisi tra i vari ranghi, completa la brigata sempre un supervisor e un manager.

GRAND HOTEL VICTORIA

MENAGGIO

"La colazione al Grand Hotel Victoria di Menaggio è uno dei momenti esperienziali più importanti che la struttura offre ai propri ospiti", afferma Marco Montagnani, direttore della struttura. Presso l'hotel di R Collection, la colazione a buffet viene servita presso il ristorante Lago e viene preparata a vista su un piano di marmo. La modalità proposta è colazione a buffet ma servita: ogni ospite viene assistito dallo staff di sala per la preparazione della propria colazione. Gli ospiti possono richiedere anche la colazione in camera gestita à la carte. "A contraddistinguere il Grand Hotel Victoria di Menaggio è la peculiarità dei prodotti, un'ampia varietà di scelta di alto livello qualitativo. Un cuoco è a disposizione per preparare sul momento piatti salati e dolci", spiega Montagnani. "La sezione dolci è curata da una pastry chef. La scelta è molto diversificata per ogni richiesta della clientela, con proposte e piatti vegetariani, vegani e scelte per celiaci. La nostra dedizione alla diversità culinaria garantisce un'esperienza gastronomica eccezionale per tutti i nostri ospiti, che apprezzano particolarmente la freschezza dei nostri prodotti artigianali". Tutto, dai lievitati, come il pane e le brioche, alle marmellate, è realizzato internamente, mentre vengono preparati al momento piatti su richiesta, inclusi tutti i tipi di cottura delle uova. Per questo motivo, al Grand Hotel Victoria, la preparazione della colazione inizia alle prime ore del mattino, nella fascia notturna con i panettieri che preparano i lievitati e continua, poi, con tutto lo staff di back e front: due chef pasticceri, due chef dedicati allo show cooking e uno staff di sala di minimo 10 persone. "Oltre alla freschezza, sono apprezzai la varietà del nostro menu e la presenza di prodotti genuini di stagione. Utilizziamo frutta fresca e proponiamo piatti che mettono in risalto i prodotti del mese, come l'uovo alla Benedicte con tartufo in ottobre. Le bevande sono sempre fresche, con produzione propria di centrifugati contenenti verdure e frutta. Un punto di forza è rappresentato dalle nostre spremute al momento, come quelle di pompelmo rosa. Non manca mai nella nostra colazione l'aringa, particolarmente gradite dalla clientela inglese".

VILLA D'ESTE

CERNOBBIO

"La prima colazione in veranda è un'esperienza unica", afferma Manolo Rossetti, director of food and beverage di Villa d'Este. "Qui ci si sofferma a colazione, dove la giornata inizia, ma non ancora del tutto. La colazione a Villa d'Este è un momento nel quale ci si può ancora rilassare per assaporare ogni momento, meravigliandosi della bellezza del Lago di Como e dei suoi colori". Gli ospiti di Villa d'Este possono scegliere in due diverse modalità: sfruttando il servizio in camera, per consumarla in assoluta riservatezza, o recandosi presso il Ristorante Veranda, passeggiando nei corridoi dell'Hotel o del parco di Villa d'Este. Il Veranda è situato nell'Edificio del Cardinale e offre una vista del lago, dei giardini e del mosaico. Le vetrate a scomparsa rimangono aperte d'estate e, tempo permettendo, è possibile fare colazione in terrazza lago, pieds dans l'eau. La colazione è servita tutti i giorni dalle ore 7.00 alle ore 10.30. Tra le proposte: frutta fresca, dolci appena sfornati, croissant, crostate di marmellata, piccole sfogliatelle napoletane, frittelle, muffin. O, ancora, proposte salate, come le omelette, realizzate al momento dal maître d'oeufs nella stazione delle uova, e il buffet di salumi e formaggi. Inoltre si possono trovare proposte più salutari e gluten free. Poi, l'angolo dei cereali e diverse varietà di latte, yogurt greco e yogurt in vasi di vetro. "Senza dubbio le omelette e le uova alla benedettina con tartufo sono tra le proposte più apprezzate per la prima colazione", spiega Rossetti. "Villa d'Este propone uova biologiche di altissima qualità e di eccellenza del territorio, naturalmente ricche di principi nutritivi, sane, fresche e molto buone". Proprio a proposito di materie prime, Rossetti spiega: "Nei ristoranti di Villa d'Este, la cui guida è affidata al group executive chef Michele Zambanini, si propone una cucina che rispecchia l'anima sostenibile dell'hotel. Ogni piatto è pensato e preparato con minuziosa attenzione nel rispetto dei prodotti. La maggior parte, come le verdure, seguono la stagionalità e sono acquistate da fornitori locali. Spesso si tratta di eccellenti prodotti biologici. In altri casi, alcune verdure ed erbe aromatiche vengono raccolte ogni mattina nel Giardino dello Chef, inaugurato nel 2004 e situato in una delle parti più iconiche del giardino di Villa d'Este". La brigata dello chef a Villa d'Este, in piena stagione, raggiunge le 60 persone. Per la colazione, sono a disposizione degli ospiti 15 camerieri in sala e cinque chef in cucina.

INSIGHT

LADY AMARONE LASCIA. E RADDOPPIA

Marilisa Allegrini cede l'azienda di famiglia ai nipoti,
e con le sue figlie svilupperà le sue aziende a Bolgheri e Montalcino.
Ma non lascerà la Valpolicella: i vigneti di Villa Della Torre saranno sempre suoi.

MARILISA ALLEGRINI

Tutto cambi perché niente cambi? Staremo a vedere. Intanto, Marilisa Allegrini ha passato la mano. 'Lady Amarone', la prima donna italiana ad avere una copertina tutta per sé su Wine Spectator, fa largo ai giovani, e lascia la Allegrini, nome storico e notissimo dell'enologia veronese, ai figli dei suoi fratelli.

La notizia, uscita ai primi di dicembre, ha fatto un certo rumore e, a dirla tutta, ha alimentato speculazioni gossippare che lasciano un po' il tempo che trovano. Speculazioni che la stessa Marilisa ha provveduto a tacitare, all'indomani del cambio societario: "Il nome Allegrini resta ai miei nipoti. Certo è un distacco importante dal punto di vista emotivo, visto che ho dato la mia vita all'azienda per 40 anni. Ma bisogna avere il coraggio di cambiare e di abbracciare le novità: nessuno di noi vuole attaccare l'altro". Quarant'anni non è un'iperbole: era dal 1983 che Marilisa amministrava la cantina di Fumane (Verona), subito dopo la scomparsa del papà Giovanni, degno erede di una tradizione documentata fin dal XVI secolo, e da lui portata all'avanguardia nella sfida della modernità. Con lei, anche i fratelli Walter e Franco furono della partita, e costruirono quella corazzata che oggi produce vini che vanno a ruba non solo da noi, ma anche nel sempre schizzinoso mercato statunitense, il più difficile ma il più gratificante.

Nuove generazioni

Ora si cambia pagina: nella gestione, subentrano Giovanni e Matteo, figli di Franco, e la cugina Silvia, figlia dell'altro fratello Walter. Un comunicato stampa aziendale spiega come Marilisa non uscirà affatto dal microcosmo che la sua famiglia ha creato: "Francesco, Giovanni e Matteo Allegrini, eredi di Franco Allegrini, acquisiranno la maggioranza delle società veronesi Allegrini e Corte Giara, radicate in Valpolicella, e ne saranno alla guida unitamente a Silvia, erede di Walter Allegrini, mentre Marilisa Allegrini, Cavaliere del Lavoro, e le figlie, Carlotta e Caterina, manterranno la proprietà delle aziende toscane Poggio Al Tesoro a Bolgheri e San Polo a Montalcino, oltre che di Villa Della Torre a Fumane in Valpolicella". Marilisa Allegrini dunque non smetterà di essere 'Lady Amarone', come iniziarono a soprannominarla gli americani, che con lei ebbero un rapporto speciale fin dal suo primo viaggio negli States, compiuto nel 1983 contro il parere dei genitori. Villa Della Torre, che prende il nome dall'antica e grandiosa dimora di proprietà della famiglia, comprende tutta una sua linea di vini della tradizione locale, tra cui non poteva mancare l'Amarone.

La sfida toscana

Al trio femminile composto da mamma Marilisa e dalle figlie Carlotta e Caterina toccherà il compito di mandare avanti anzitutto l'ambizioso investimento bolgherese di Poggio al Tesoro, ubicato in quella che, per il clima benedetto, oltreoceano definiscono la California d'Italia. Poggio al Tesoro partì nel 2001, in base a un'intuizione di Walter Allegrini, e oggi si è imposta in un territorio particolarmente agguerrito. C'è da supporre che Marilisa sia contenta di sovrintendere ancor di più alla produzione del vino che le è più caro, il Cabernet Franc Dedicato a Walter: il nome non lascia adito a dubbi. Anche l'azienda agricola di Montalcino, San Polo, acquisita assieme a Leonardo Lo Cascio e poi rilevata completamente da Marilisa Allegrini, ha dato discrete soddisfazioni in materia di riconoscimenti internazionali.

Il resto, cioè l'azienda principale Allegrini e la collaterale Corte Giara, ora è nelle mani degli scalpitanti nipoti, che continueranno dunque con l'Amarone Fieramonte, La Poja, La Grola e tutti gli altri ormai notissimi vini di famiglia. Marilisa Allegrini chiude commentando così: "Questo è un avvicendamento legato al passaggio generazionale. Bisogna guardare avanti, ognuno con le proprie inclinazioni e passioni. In queste vicende familiari le cose sono molto sottili, e se non c'è la piena condivisione dei progetti e delle strategie è meglio andare per la propria strada". Dopo 40 anni, è anche normale voler cambiare.

Tommaso Farina

FATE TO FACE

GIUSEPPE BIUSO: “PER VITE, OBIETTIVO STELLA”

Dopo otto anni (e una stella Michelin), lo chef ha lasciato Il Cappero di Vulcano. Ha accettato la sfida di fare del ristorante di San Patrignano, a Coriano (Rn), un locale gourmet. Con grandi ambizioni e un nuovo progetto…

Una nuova vita, al ristorante Vite, per lo chef Giuseppe Biuso. Dopo otto anni alle Isole Eolie, a Vulcano, presso il Therasia Resort, dove ha gestito le cucine del ristorante Il Cappero, ottenendo la stella Michelin, si è trasferito a novembre sulle colline romagnole, dove sorgono Coriano (Rn) e, più precisamente, la comunità di San Patrignano. Vite è infatti il ristorante legato alla realtà, fondata da Vincenzo Muccioli, per ragazzi con problemi di dipendenza. Biuso ha accettato la sfida di fare di Vite un ristorante gourmet. L’obiettivo è esplicito: puntare alla stella Michelin. Ma c’è di più: un secondo progetto, completamente vegetale, che ci svela in anteprima.

Dalle Eolie a Coriano, più precisamente al ristorante Vite di San Patrignano: perché questa scelta?

La decisione di cambiare è legata alla mia sfera privata: ho voluto avvicinarmi alla mia famiglia. I miei figli stanno crescendo e ho ritenuto doveroso essere più presente nelle loro vite. Venivo da un’esperienza di livello e ne cercavo una altrettanto stimolante. È arrivata la scorsa estate, quando mi ha chiamato il diretto di SanPa, Marcello Chianise: voleva coinvolgermi nel nuovo progetto legato a Vite. Non mi sono lasciato scappare l’opportunità.

La conciliazione tra vita privata e lavoro è proprio uno dei temi caldi della ristorazione in questo momento…

Ho rilasciato un’intervista proprio su questo tema. Ma è stata travisata. Lavorando alle Eolie, ero fuori casa per sette mesi. Ho quindi deciso di tornare in Romagna, dove vivo da nove anni, per poter essere più presente nella vita dei miei figli e per garantire loro maggiore stabilità. Con Vite ho avuto la possibilità di gestire il ristorante e impostare gli orari di apertura. In inverno siamo aperti solo a cena dal lunedì al sabato, con chiusura al martedì. La domenica, invece, facciamo servizio solo a pranzo. In estate, con l’incremento della richiesta, adatteremo gli orari di apertura. Così facendo, io e la brigata abbiamo la possibilità di ‘vivere’ di più.

In cosa consiste il nuovo progetto per Vite?

È cambiato l’obiettivo del ristorante: dopo l’arrivo della Stella Verde Michelin lo scorso anno, la proprietà ha voluto provare a puntare ancora più in alto… Io stesso, dopo aver ottenuto e confermato per sette anni la stella Michelin al Therasia Resort, coltivo il sogno di proseguire in questa direzione. Per cui, quando sono stato contattato per essere coinvolto nel progetto, ho esplicitato il mio desiderio. La nostra è stata una comunione di intenti. D’altra parte, Vite nasce come ristorante gourmet, mentre il ristorante Spaccio, sempre all’interno di San Patrignano, di cui sono executive chef, è un locale più informale: è una bottega con cucina. Qua proponiamo primi piatti e piatti unici, ma soprattutto secondi di carne.

CHEF GIUSEPPE BIUSO, PRIMO A DESTRA, CON LA BRIGATA DI VITE

L’obiettivo, insomma, è esplicito: la stella Michelin.

Assolutamente sì. La direzione di San Patrignano ha scelto me, uno chef stellato, perché si aspetta un certo risultato. E io, ancora di più: tutto, dal servizio al menù di Vite, è pensato per dare al cliente il meglio.

Come sono stati selezionati i componenti della brigata?

Mi hanno seguito molti dei colleghi al Therasia Resort. Perfino il sommelier Simone Beghello. Anche sotto questo punto di vista Vite è cambiato: in passato ci lavoravano ragazzi della comunità, seguiti da alcuni professionisti. Oggi fanno parte della mia brigata solo due ragazzi di San Patrignano, giunti alla fine del proprio percorso in comunità. Lavorano come commis.

Che tipo di cucina proponi a Vite?

A Vite ho portato tutto me stesso: le mie esperienze e le mie passioni. Propongo una cucina contaminata: ci sono sicuramente le mie origini sicule, ma non possono mancare gli ingredienti romagnoli. Quindi, se creo un piatto che vede protagonista un ingrediente del territorio, amo contaminarlo con un elemento della tradizione sicula, oltre ad aggiungere qualcosa che esca dagli schemi. Non voglio proporre una cucina regionale. La mia cucina è senza limiti. Ma voglio che sia etica.

Cosa ti appassiona ultimamente?

Amo la tradizione culinaria asiatica, senza esagerazioni. E apprezzo molto gli aceti. Mi piace, poi, giocare con le spezie. La mia cucina non si ferma mai.

Come nascono i tuoi piatti?

Cerco di coinvolgere tutta la brigata, e non solo, nel processo. La creazione di un piatto richiede un costante lavoro di ricerca: occorre provare e riprovare, assaggiare, commentare e cambiare. Per questo motivo, quando creo un piatto, faccio in modo che possano assaggiarlo sia i colleghi in cucina, sia il personale di sala, in modo da raccogliere quanti più riscontri possibile. Il piatto, in primis, deve essere buono. Ma una proposta gourmet deve suggerire anche un concetto che stuzzichi il cliente: il piatto non può essere banale. Ecco perché non può nascere dal caso. Ciascuno dei piatti che creo è un pezzo del puzzle del percorso gastronomico di Vite.

C’è un piatto a cui sei particolarmente affezionato e che meglio rappresenta questa nuova esperienza?

Avendo lavorato per otto anni nel corso dei mesi estivi e primaverili, sto affrontando, per la prima volta dopo lungo tempo, gli ingredienti tipici dell’inverno. A Vite sto riproponendo, in versione invernale, uno dei miei signature dish, a cui sono molto legato, perché fa parte del mio percorso da ormai nove anni: è il cannolo di melanzana. In questo caso, lo sto riproponendo utilizzando il fungo come materia prima. Ogni piatto che ho creato nella mia carriera, però, è una parte di me. E sono affezionato a ciascuno, visto che normalmente richiedono almeno due o tre mesi di studio.

Tornando al tema delle materie prime, immagino che molte provengano direttamente dalle attività di San Patrignano…

Certamente. La fortuna di lavorare con la comunità risiede nella possibilità di avere a disposizione una grandissima varietà di materie prime, che cerchiamo di valorizzare al massimo. È molto gratificante. Inoltre, qualora volessi, ad esempio, un formaggio affinato di un certo tipo, ho la possibilità di lavorare a stretto contatto con il caseificio per realizzare un prodotto che soddisfi le mie richieste. Tra gli orti di San Patrignano, poi, ne stiamo coltivando uno esclusivamente dedicato a Vite.

Poco fa hai menzionato l’etica, mi sembra di capire che in questo progetto non manchi.

Senza dubbio. Anzi, aggiungo una breve anticipazione: stiamo progettando anche l’apertura di un ristorante completamente vegetariano. Si tratterà di due ristoranti, all’interno della stessa realtà, con sale e brigate differenti. Io dovrei seguirne lo sviluppo. Speriamo possa aprire già la prossima estate.

L’expertise non ti manca…

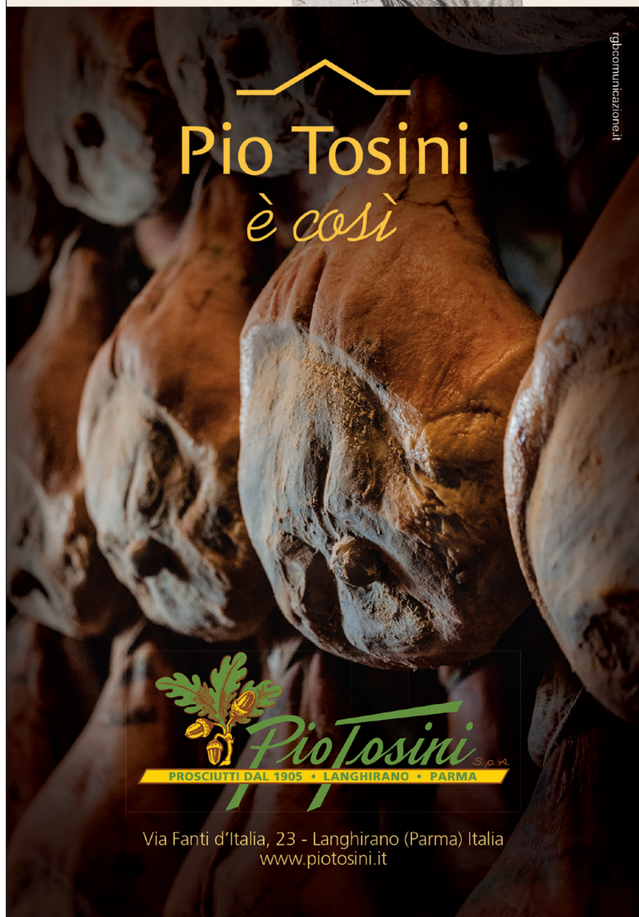
Proprio così. Ho già portato avanti una simile realtà al Therasia Resort, dove ho curato lo sviluppo dei due ristoranti gourmet, tra cui quello vegetale. Siamo riusciti a essere i soli in Italia con due ristoranti stellati nella stessa struttura.

Sogni la stella anche per questo secondo ristorante?

Non è un pensiero, per il momento. Ma i clienti di questo locale potranno sicuramente godere di un’esperienza gourmet di alto livello.

Elisa Tonussi

ALCUNE PROPOSTE DEL MENU INVERNALE DI VITE



FOOD

BUON VIAGGIO, PRINCIPE DELLA CARNE

La Vigilia di Natale è mancato a 40 anni Luciano Bifulco. Partendo da Ottaviano (Napoli), aveva trasformato la macelleria di famiglia in un luogo di culto e innovazione. Anche Gennaro Esposito si serviva da lui.

Il 2023 è stato un anno tremendo: tante, troppe personalità amatissime nel mondo dell'arte e della musica sono venute a mancare, privandoci del loro cuore e della loro unicità. Purtroppo, nemmeno gli ultimi giorni dello scorso dicembre abbiamo potuto essere felici: il 24, proprio la Vigilia di Natale, Luciano Bifulco ha concluso, in maniera imprevista e dolorosissima, il suo cammino su questa terra. Sulle cause della morte si è speculato molto, e non ci sembra opportuno parlarne anche qui.

Quello che è certo, è che Luciano, classe 1983, ci ha lasciato a quarant'anni. Lascia la moglie Carmela, e tre figli piccoli. Carmela lavorava con lui, al confezionamento della carne. Già: Luciano Bifulco era un macellaio. O' chianchiére, dicono a Napoli. Uno di quelli giovani, di nuova scuola, ma completamente imbevuti di una tradizione familiare che hanno saputo attualizzare nel segno di un'attenzione alla qualità che in Italia solo da pochi anni viene perseguita nel settore delle carni.

Io purtroppo ho incrociato Luciano soltanto una volta, e in maniera frettolosa. Del resto, io vivo in Brianza e lui ha posto l'epicentro della sua attività nel paese natio, Ottaviano (Napoli), proprio sotto il Vesuvio. Tuttavia, moltissimi amici miei conoscevano bene Luciano. Uno di questi, Gennaro Esposito, che ha tre stelle Michelin nel suo leggendario Torre del Saracino a Vico Equense, e che tutti gli anni coinvolgo come giurato nei nostri Luxury F&B Quality Awards, a Luciano era molto legato, e l'ha definito perfettamente in un commosso addio sulle pagine di Facebook: "Un visionario". Come ho già scritto altre volte, il termine 'visionario' non mi entusiasma particolarmente: il visionario sembra uno che ha le visioni, che sente le voci. Eppure, un visionario è anche uno che ha la vista lunga, un precursore. Luciano Bifulco fu proprio così: uno che si inventò una strada che era in anticipo sui tempi.

In effetti, metter su a Ottaviano una sorta di cittadella della carne, luccicante e piena di contenuti, una cosa un po' folle lo era davvero. Ottaviano era finora nota (e non ai più) per un papa del Seicento, Leone XI, che nacque qui e il cui pontificato, durato 26 giorni appena, fu ancora più breve di quello di Giovanni Paolo I nel 1978. Negli ultimi anni invece, Ottaviano era il paese della carne buona. E il merito era tutto di Luciano. Anzi, della sua famiglia: come amava ricordare, Luciano era solo l'ultimo di una stirpe di macellai che perseguiva l'arte della bistecca da quattro generazioni. Lui ha solo compiuto l'opera, portandola in una direzione che ne ha fatto cosa non solo di oggi, ma di domani. Bifulco Exclusive: ecco la sua prima innovazione. Un vero palazzo del gusto, a Ottaviano in via Papa Giovanni XXIII. "Hamburgeria, macelleria, cremeria, gastronomia, cocktail bar, enoteca, caffetteria": così recita l'insegna di questo locale multifunzionale, che per impostazione ed estetica non stonerebbe a Milano o Los Angeles. Lì, dietro l'occhio vigile di Nando, l'amato fratello, si andava (e si va) a gustare hamburger ciclopici e sublimi chateaubriand di filetto sapientemente frollato. Ma Luciano non dimenticava gli spazi originari della macelleria di famiglia in via Lavinaio: col tempo, ha acquisito altri locali limitrofi, e l'ha fatta diventare qualcosa di più grande, la Braceria, ove riposano anche i formaggi Carmasciando, azienda fondata da Angelo Nudo e poi

LUCIANO BIFULCO

entrata nella galassia Bifulco. Secondo Luciano Pignataro, grande giornalista gastronomico napoletano, i meriti di Luciano sono stati soprattutto due. Anzitutto, "aver reso competitivo il livello di servizio della carne in Campania con qualsiasi altra braceria in Italia e in Europa partendo da una tradizione sostanzialmente inesistente". Poi, "Luciano Bifulco è riuscito a far fare questo enorme salto qualitativo a questo alimento in un momento in cui viene costantemente criminalizzato e additato come una delle cause del cambiamento climatico nonché di gravi malattie per gli assidui consumatori". Insomma: Luciano, col suo gran cuore, non ha fatto un semplice commercio. Ha fatto cultura. Che la terra gli sia lieve.

Tommaso Farina

AUTENTICO SALMONE SELVAGGIO

Le due specie più pregiate di Salmone Selvaggio: il Red King (Reale) e il Coho (Argentato)

Pescato all'amo nel Nord-Est dell'oceano Pacifico, pulito e surgelato direttamente a bordo nave per mantenere inalterate le proprietà organolettiche.

Un patrimonio nutrizionale straordinariamente ricco e naturale, una texture compatta e vellutata.

Una leggera affumicatura, è il segreto di Scandia che da 60 anni lavora il salmone con cura e maestria artigianale.

scandia
wild fish only

www.coamspa.it
MARCHIO STORICO
60° COAM 1964 - 2024
Morbegno (Sondrio)

FIERE

TASTE 2024, CIBO ANCHE PER LA MENTE

Torna la rassegna fiorentina giunta quest'anno alla 17esima edizione.
Attese oltre 600 aziende e 10mila visitatori, di cui tanti buyer da tutto il mondo.
Le iniziative e i progetti (di cui uno che vede al centro i pollai domestici!).
Il commento di Agostino Poletto, direttore generale di Pitti Immagine.

Un nuovo padiglione espositivo in più, 640 espositori, 100 nuove adesioni, che dunque parteciperanno per la prima volta: la 17esima edizione di Pitti Taste, il salone di Pitti Immagine rivolto ai professionisti del settore food & beverage, quest'anno si presenta con credenziali di tutto rispetto. La kermesse, ormai appuntamento tradizionale, si svolgerà come di consueto a Firenze, nelle quinte della Fortezza da Basso, dal 3 al 5 febbraio prossimi.

Come rimarcano gli organizzatori, quest'anno Taste punta non solo sulla crescita qualitativa, ma anche quantitativa: la rassegna, per la prima volta, allargherà i suoi spazi al Padiglione della Ghiaia. Qui si concentreranno le attività parallele a quelle espositive: per esempio, l'Unicredit Taste Arena, che accoglierà le tavole rotonde di Davide Paolini, gli ormai proverbiali Ring in cui il giornalista affronterà tanti temi di attualità del mondo food. Nel nuovo padiglione sarà poi ambientato il ristorante a cura di Filippo da Pietrasanta, che sarà animato da eventi e degustazioni. Inoltre alla Ghiaia troverà posto il Taste Shop, il negozio dove acquistare i prodotti scoperti durante la visita.

Naturalmente la parte del leone è quella rappresentata dall'esposizione: 640 produttori di cose buone, dolci e salate, accompagneranno la passeggiata del visitatore. Di essi, 100 saranno alla loro prima partecipazione assoluta. Taste Tour, Taste Spirits e Taste Tools saranno i tre percorsi in cui l'esposizione sarà organizzata. Se Tours è un vero e proprio giro tra dolci e salati, Spirits, nato come progetto speciale e oggi vera e propria sezione del percorso, sarà consacrato al mondo del bere alcolico e miscelato. Infine, in Taste Tools saranno appagate le curiosità di chi cerca i più ricercati utensili da cucina, anche tecnologici.

Cibo per la mente

Taste, in ogni caso, da sempre si picca di essere anche una fiera di pensieri, oltre che di sapori. Il motto dell'edizione 2024 è 'Colors are served', che ha ispirato i contenuti dei talk e degli altri appuntamenti che animeranno il calendario dell'Unicredit Taste Arena: per esempio, Il sapore del colore, Fake Color / Fake Food, I colori del paesaggio. Ma il progetto speciale più curioso, apparentemente straniante ma coerentissimo, è New Egg: una collezione di 20 pollai domestici, pensati dal duo Vedovamazzei, con la direzione artistica di Nicolas Ballario, e presentati da Giannoni & Santoni, che si sono avvalsi anche dell'apporto collaborativo di Paolo Parisi, autore delle uova più celebri del mondo della ristorazione. È Antonio Giannoni a spiegare gli intendimenti di una campagna che può sembrare stravagante: "Vorremmo suggerire a tutti l'importanza di avere un pollaio in casa, come se fosse un elettrodomestico, un frigorifero o una lavastoviglie. Il rispetto per il mondo animale passa anche da lì: dal volerli accudire. Non c'è modo migliore di sottolineare la bellezza e l'importanza delle galline che attraverso l'arte contemporanea". I pollai della collezione saranno allestiti in Fortezza, nella Sala della Volta, per tutta la durata della manifestazione. Le loro colorate architetture saranno animate dalla presenza di decine di galline: sono loro le principali protagoniste e fruitrici di questo progetto. Ah: nel massimo rispetto degli animali gli ingressi alla mostra saranno contingentati.

Tommaso Farina

LA PAROLA AD AGOSTINO POLETTO, DIRETTORE GENERALE DI PITTI IMMAGINE

Abbiamo raggiunto Agostino Poletto, il direttore generale di Pitti Immagine, che ci ha dato alcune anticipazioni sulla 17esima edizione di Taste.

Tre concetti chiave per sintetizzare la nuova edizione di Taste?

Beh, direi crescita in qualità, internazionalizzazione e apertura a tutti quei mondi che possono in qualche modo fare di Taste non solo un appuntamento commerciale, ma un intrattenimento formativo, a tutto campo. Il nostro obiettivo è puntare, come dicevo, a un'internazionalizzazione ma soprattutto a una sempre maggior professionalizzazione della manifestazione, per servire bene i compratori che vengono dall'Italia e dal mondo, a vedere i bei prodotti ma anche ad ascoltare una serie di riflessioni che possono aiutarli a fare bene il loro mestiere.

Tra tutte le novità, qual è quella che, se le venisse chiesto, troverebbe più succosa e stimolante?

L'idea del pollaio domestico col progetto New Egg, e del design che entra a Taste, è sicuramente qualcosa che si imporrà all'occhio e alla mente del visitatore. Ciò che trovo importante è l'idea di avere non soltanto una bella proposta di esposizione, ma anche un luogo, com'è l'Unicredit Taste Arena, dove racconteremo storie belle e importanti di cibo, di espositori e compratori.

Com'è andata la fiera l'anno scorso?

Nel 2023 abbiamo avuto oltre 10mila visitatori, di cui poi 7mila erano operatori del settore. I veri compratori sono stati circa 6mila, di cui almeno 600 arrivati da fuori Italia. Ice Agenzia ci aiuta nel lavoro costante di portare nel nostro Paese sempre più buyer da tutto il mondo, e come sempre contiamo moltissimo su questa cruciale collaborazione.

Pensate di bissare il successo, o magari migliorarlo?

Confidiamo che professionisti e visitatori non mancheranno. Il buon lavoro di incoming degli anni scorsi ha fatto sì che oggi quei buyer che in qualche modo abbiamo 'ospitato' nelle edizioni precedenti questa volta verranno con le proprie gambe, perché rimasti colpiti e interessati dalla manifestazione. Questo ci consentirà, naturalmente, di investire le nostre risorse nell'attirare nuove facce e nuove professionalità che magari finora non erano ancora venute.

Questo Taste sarà 'più' in tutto?

Avremo in carniere oltre 100 novità tra gli espositori, con una planimetria più ampia di quanto non fosse prima. Certi spazi finora venivano usati solo per le manifestazioni di moda, e siamo ben felici che ora ospiteranno una manifestazione la cui crescita, in tutti i sensi, è sotto gli occhi di tutti.

AGOSTINO POLETTO

Nelle prossime pagine un'anteprima di alcuni prodotti che saranno protagonisti durante la kermesse.

segue

DEVODIER PROSCIUTTI

www.devodier.com

Luogo di fondazione: Parma
La nostra specializzazione: produttore di salumi.
Il nostro prodotto di punta: Prosciutto di Parma

SPALLA CRUDA – PALÈTA NOBILE

Una creazione gourmet limitata, dal carattere forte, nata dall'affinamento di un prodotto raro della tradizione parmense, la spalla cruda. Lavorata con la coscia anteriore al naturale di suini rigorosamente italiani, aggiungendo solo una particolare miscela di sali marini, è stata perfezionata per ottenere un gusto unico, intenso ed elegante. Le caratteristiche della spalla cruda qui vengono nobilitate e raggiungono un'elevata complessità. La forte e avvolgente nota dolce viene controbilanciata dall'intensità dell'altissima stagionatura (dai 16 ai 24 mesi) che rivela un susseguirsi di contrasti, nuovi a ogni assaggio.

PADIGLIONE CENTRALE - PIANO ATTICO – STAND B/12

KOHL SUCCHI DI MELA DI MONTAGNA

www.kohl.bz.it

Anno di fondazione: 2004
Luogo di fondazione: Auna di Sotto sul Renon, Alto Adige
La nostra specializzazione: produzione di succo di mela di montagna.
Il nostro prodotto di punta: Succo di mela Sonnenglanz

SUCCO DI MELA SONNENGLANZ

'Lo splendore del sole': il nome della mela si traduce così. È proprio del colore giallo radiante come la mela stessa. Con un aroma di agrumi e una nota di pino, il succo si bilancia elegantemente tra fruttato e rinfrescante. Corposo ed equilibrato. Particolarmente consigliato con antipasti leggeri, insalate fresche, pesce e carni bianche, formaggi delicati.

PADIGLIONE CENTRALE – PIANO TERRA – STAND S/14

FRACCARO SPUMADORO

www.pasticceriafraccaro.it

Anno di fondazione: 1932
Luogo di fondazione: Castelfranco Veneto (Tv)
La nostra specializzazione: produzione dolciaria da forno a lievitazione naturale: panettoni, pandoro, focacce, colombe.
Il nostro prodotto di punta: Colomba pesca e mandorle 750 g

COLOMBA PESCA E MANDORLE

L'impasto soffice di questa colomba si fonde elegantemente con la pesca candita, creando una grande armonia gustativa. Il tutto è arricchito da succo di pesca, regalando una vera esplosione di sapori.

PADIGLIONE CAVANIGLIA - STAND W/32

FRANTOIO DI SANTA TÉA - GONNELLI 1585

www.gonnelli1585.it

Anno di fondazione: 1585
Luogo di fondazione: Reggello (Fi)
La nostra specializzazione: produzione di olio extravergine di oliva.
Il nostro prodotto di punta: Olio Colline di Firenze Igp

COLLINE DI FIRENZE IGP

Un olio extravergine, certificato nella sua origine, che racchiude in sé tutte le caratteristiche e profumi delle olive raccolte nelle Colline di Firenze.

PADIGLIONE CENTRALE - P. TERRA – STAND K/2

GOLOSITÀ DAL 1885 - ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE

www.torrone.it

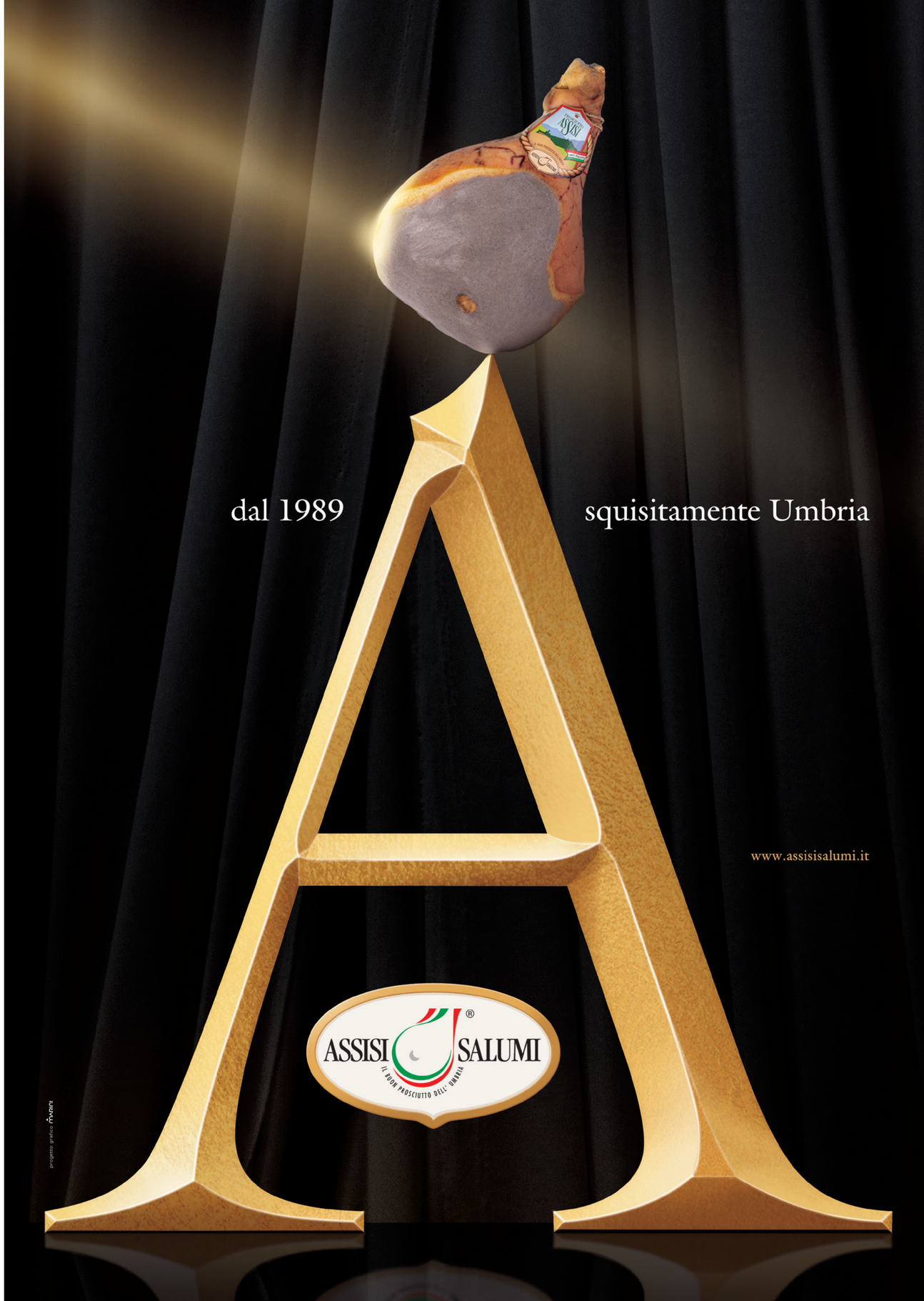
Anno di fondazione: 1885
Luogo di fondazione: Grinzane Cavour (Cn)
La nostra specializzazione: produzione di torrone, tartufi dolci e praline di cioccolato.
Il nostro prodotto di punta: tartufi dolci.

TARTUFI DOLCI

L'Antica Torroneria Piemontese è un'azienda figlia del proprio territorio al quale è fortemente legata. Il Tartufo Dolce è nato dalla volontà di valorizzare uno dei migliori frutti del Piemonte: la nocciola. L'impasto delle nocciole, con il cioccolato più raffinato, origina un sapore equilibrato che rende il Tartufo Dolce una delle eccellenze del made in Italy. Disponibili in ben 18 diversi gusti.

PADIGLIONE CAVANIGLIA - STAND Y/32

segue



ACETAIA LEONARDI 1871

www.acetaialeonardi.it

Anno di fondazione: 1871
Luogo di fondazione: Magreta (Mo)
La nostra specializzazione: produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, condimenti balsamici e olio extra vergine di oliva.
Il nostro prodotto di punta: Aceto Balsamico di Modena Igp 7 Medaglie

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP 7 MEDAGLIE

L'Aceto Balsamico di Modena Igp 7 Medaglie segue un metodo di produzione che prevede l'invecchiamento di mosto d'uva cotto in pregiate botticelle di legno. 100% naturale, senza aggiunta di coloranti o conservanti: si contraddistingue per il suo sapore agrodolce equilibrato e persistente, con un profumo delicato e fruttato, un bouquet complesso e ricercato. L'affinamento in botte dona al balsamico la tipica consistenza vellutata e lo rende ideale a un utilizzo a crudo su: verdure grigliate, formaggi stagionati, carni e salumi, carpacci, pesce, frutta e dolci (fragole, gelato di crema), oppure come digestivo al cucchiaio a fine pasto.

PADIGLIONE CENTRALE - PIANO TERRA - STAND P/33

BISCOTTI BIZANTINI

www.biscottibizantini.com

Anno di fondazione: 2021
Luogo di fondazione: Ravenna
La nostra specializzazione: prodotti da forno estremamente sottili e dal gusto delicato.
Il nostro prodotto di punta: Tessere dolci di Ravenna.

TESSERE DOLCI ALL'UVETTA

La storia di Biscotti Bizantini nasce dalla scoperta di un professore di latino, che negli anni '70 si ritira nella sua piccola libreria di Marina di Ravenna. Negli scaffali trova un vecchio libro di cucina ebraica: è qui che nascono i Biscotti Bizantini. Da quel momento in poi, la moglie Franca delizierà il palato dei figli, dei nipoti e degli amici con questi biscotti, che oggi tutti possono gustare. La loro particolare forma richiama le tessere dei mosaici di Ravenna. Questi piccoli frammenti sono fatti solamente di ingredienti di origine vegetale: farina, olio d'oliva, zucchero, uvetta sono gli ingredienti delle tessere dolci cotte al forno. Dalla ricetta originale classica sono nate diverse varianti anche salate cotte al forno e con ingredienti di origine vegetale.

PADIGLIONE CAVANIGLIA - STAND Y/46

LUIGI GUFFANTI 1876

www.guffantiformaggi.com

Anno di fondazione: 1876
Luogo di fondazione: Arona (No)
La nostra specializzazione: allevatori di formaggi.
Il nostro prodotto di punta: tome d'alpeggio

LATTERIA GRIGNA

Questo formaggio a latte vaccino di montagna arriva direttamente dalle alture bergamasche e presenta una forma tonda regolare, ha una pasta uniforme di colore giallo paglierino, più intenso nella stagione estiva e con una leggera occhiatura. Crosta consistente con presenza di muffe caratteristiche. Sapore dolce, gradevole ed aromatico. Guffanti lo propone dopo un allevamento in cantina di almeno 90 giorni. La Grigna ha una pasta gialla paglierina e un sapore dolce, delicato e floreale. Perfetta in abbinamento a vini bianchi corposi, come lo Chardonnay piemontese, mele cotogne e fichi.

PADIGLIONE CENTRALE - PIANO TERRA – STAND P/31

ROMANO VINCENZO & C.

www.romanovincenzo.com

Anno di fondazione: 1959
Luogo di fondazione: Bronte (Ct)
La nostra specializzazione: produzione olio extravergine di oliva.
Il nostro prodotto di punta: olio extravergine di oliva Dop monte Etna

LE SCIARE 900

Le 'sciare' in dialetto siciliano sono quei terreni investiti nel passato da una colata di lava poi indurita. Gli accumuli delle scorie laviche levigate dal tempo hanno caratterizzato i terreni della zona arricchendoli di minerali e proprietà esclusive del territorio ai piedi dell'Etna. Le Sciare Novecento nasce da una selezione di olive di varietà Nocellara dell'Etna raccolte in terreni vulcanici dell'Etna e ad una altitudine di almeno 900 metri s.l.m. nel mese di ottobre di ogni anno. Le Sciare Novecento viene prodotto in una serie limitata di massimo 2mila bottiglie all'anno.

PADIGLIONE CENTRALE - PIANO ATTICO - STAND G/20

segue

CAMPO D'ORO

www.campodoro.com

Anno di fondazione: 1985
Luogo di fondazione: Sciacca (Ag)
La nostra specializzazione: conserve e specialità tipiche siciliane.
Il nostro prodotto di punta: Pesto di pistacchio con pistacchio di Sicilia

PESTO DI PISTACCHIO CON PISTACCHIO DI SICILIA

Il Pesto di Pistacchio Campo d'Oro è un pesto creato con Pistacchio di Sicilia che conferisce al pesto un colore verde smeraldo. Il pesto Campo d'Oro è un prodotto unico, per qualità e caratteristiche organolettiche. Un pesto creato solo con Pistacchi Siciliani appena raccolti e tritati finemente con un pizzico di sale e olio. Da utilizzare per condire un buon piatto di pasta con gamberi, o con formaggio cremoso e pancetta, per fantasiose bruschette su pane tostato, per farcire gustose pizze o per insaporire un buon piatto di carne o pesce.

PADIGLIONE CENTRALE - PIANO TERRA – STAND P/28

CASEIFICIO IL FIORINO

www.caseificioilfiorino.it

Anno di fondazione: 1957
Luogo di fondazione: Roccalbegna (Gr)
La nostra specializzazione: produzione di pecorino toscano. Tutta la lavorazione del latte si svolge all'interno del caseificio e tutto il processo è artigianale.
Il nostro prodotto di punta: Riserva del Fondatore

RISERVA DEL FONDATORE

Re dei formaggi de Il Fiorino, anzi, il Formaggio de Il Fiorino, tra i più premiati al mondo. Creato dalle mani di Angela e Simone per rendere omaggio al fondatore dell'azienda, Duilio Fiorini, la Riserva del Fondatore nasce seguendo gli antichi metodi della tradizione casearia ed è stagionato e affinato nella grotta naturale di famiglia nel cuore di Roccalbegna. È un formaggio da meditazione, la cui pasta è compatta e rigida ma solubile al contempo e sprigiona un aroma piacevolmente vegetale e fruttato, donando al palato un gusto forte, intenso, prolungato, da grandi occasioni.

PADIGLIONE CENTRALE – PIANO ATTICO – STAND D/6

UMAMI

www.umamigourmet.it

Anno di fondazione: 2019
Luogo di fondazione: Pogliano Milanese (Mi)
La nostra specializzazione: produzione di aglio nero di alta qualità da aglio bianco polesano Dop e derivati gourmet a base di aglio nero, tra cui creme e salse aromatizzate.
Il nostro prodotto di punta: aglio nero Umami

TAGLIOLINO ALL'AGLIO NERO

I tagliolini artigianali all'aglio nero Umami sono una pasta di alta qualità trafilata al bronzo a lenta essicazione, con grano italiano certificato di prima qualità. È la prima pasta sul mercato all'aglio nero realizzata solo con Aglio Nero Polesano Dop, senza aggiunta di aromi o conservanti. L'ingrediente non è utilizzato in polvere, ma è direttamente ridotto in purea nell'impasto, in modo da preservare tutto l'aroma e il gusto e mantenere elevata la qualità anche dopo la cottura.

PADIGLIONE CENTRALE - PIANO ATTICO - STAND B/15

DE' MAGI

www.demagi.it

Anno di fondazione: 1985
Luogo di fondazione: Castiglion Fiorentino (Ar)
La nostra specializzazione: produzione di formaggi, in un'ottica di ricerca continua, pensati per palati fini, gastronomie di classe, enoteche e ristoranti.
Il nostro prodotto di punta: Cappuccino

CAPPUCCINO

L'apertura di nuovi mercati esteri ha ispirato De' Magi nella creazione di un nuovo formaggio che abbatte ogni confine, affinato con un ingrediente diffuso in tutto il mondo, ma che in qualche modo ci rappresenta: il caffè, con il quale viene perfezionato un formaggio prodotto con un ottimo latte di montagna. Raggiunge l'eccellenza grazie alla sapiente maturazione e all'affinamento. Il nome di questo prodotto è dovuto proprio all'unione del caffè al latte utilizzato per fare il formaggio.

PADIGLIONE CENTRALE - PIANO TERRA - STAND N/11

LODIGRANA

www.bellalodi.it

Anno di fondazione: 1947
Luogo di fondazione: Casaletto Ceredano (Cr)
La nostra specializzazione: produzione formaggi alta qualità.
Il nostro prodotto di punta: Bella Lodi - Granone Lodigiano Pat

BELLA LODI GRANONE LODIGIANO PAT

Dalla produzione limitata e numerata, è un prodotto dall'importanza storica e culturale assoluta, la cui genesi risale ai Monaci Cistercensi del Medioevo. Il Granone Lodigiano è considerato il capostipite di tutti i formaggi grana. 50 chilogrammi ciascuna forma, solo latte a chilometro zero, senza conservanti, stagionatura minimo due anni, con zafferano, il prodotto ripropone fedelmente la ricetta originale del formaggio estinto e rispetta tutte le caratteristiche che fanno riferimento al prodotto agroalimentare tradizionale. È inserito nell'elenco regionale/nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Lombardia di cui al Decreto Ministeriale 8 settembre 1999, n.350.

PADIGLIONE CENTRALE - PIANO TERRA - STAND O/5

CASEIFICIO BUSTI

www.caseificiobusti.it

Anno di fondazione: ottobre 1955
Luogo di fondazione: Loc. Acciaiolo, Fauglia (Pi)
La nostra specializzazione: produzione di formaggi, in particolare di pecorini, secondo le tecniche di lavorazione tradizionali, con una continua ricerca di materie prime di qualità e valorizzazione del territorio.
Il nostro prodotto di punta: Pecorino Toscano Dop

PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO

Il Pecorino Toscano Dop stagionato può fregiarsi del marchio a fuoco dopo aver raggiunto i 120 giorni di maturazione. Solo il formaggio prodotto, stagionato e confezionato secondo le norme contenute nel Disciplinare di produzione del Pecorino Toscano Dop può essere definito tale, garantendo al consumatore l'eccellenza del prodotto. La pasta di colore giallo paglierino tende al friabile, specialmente nelle lunghe stagionature. Al palato il sapore è persistente e l'aroma deciso seppur delicato. La lunga stagionatura all'interno delle celle del caseificio lo rendono un pecorino naturalmente senza lattosio e conferisce al formaggio le caratteristiche organolettiche che lo contraddistinguono. La crosta viene oleata più volte a mano durante il periodo di stagionatura conferendo così al formaggio un aspetto naturale. Il Pecorino Toscano Dop Stagionato ha ottenuto la medaglia d'oro in occasione dei World Cheese Awards 2023.

PADIGLIONE CENTRALE - PIANO TERRA - STAND O/11

INAUDI FUNGHI E TARTUFI

www.inaudi.com

Anno di fondazione: 1971 (prima licenza alimentare della famiglia Inaudi 1929).
Luogo di fondazione: Borgo San Dalmazzo (Cn)
La nostra specializzazione: lavorazione artigianale di funghi, in particolare porcini, e tartufi, sia bianchi che neri, seguendo le tradizioni locali e di famiglia.
Il nostro prodotto di punta: La Tartufata - Crema con tartufi bianchi

LA TARTUFATA - CREMA CON TARTUFI BIANCHI

Crema concentrata con tartufi bianchi e funghi porcini. La Tartufata Inaudi è un ottimo condimento da usare su qualunque piatto caldo. È indicata su tutti i primi piatti in bianco, pasta all'uovo, riso, spaghetti, gnocchi, su filetti di carne, arrosti, con la fonduta e su ogni piatto a fantasia dello chef. Disponibile anche in formato Horeca.

PADIGLIONE CENTRALE - PIANO ATTICO STAND - B/3

LA PERLA DI TORINO

www.laperladitorino.it

Anno di fondazione: 1992
Luogo di fondazione: Torino
La nostra specializzazione: produzione di cioccolato artigianale, in particolare tartufi di cioccolato.
Il nostro prodotto di punta: Uouo

UOUO - UOVO RIPIENO AL TARTUFO DI CIOCCOLATO DOPPIO STRATO

Questa primavera La Perla di Torino lancia la nuova collezione di Uouo, uova da 100 grammi ripiene al tartufo di cioccolato doppio strato racchiuse in pack di cartone dai colori pop e rigorosamente confezionate a mano. Dal fondente Triple Chocolate al vegano Latte senza latte, passando per la freschezza di Limoncello e Meringa e Pistacchio e Lampone. La sorpresa all'interno dell'uovo è un tartufo di cioccolato.

PADIGLIONE CAVANIGLIA - STAND Y/22

SPIRITI DEL BOSCO

www.spiritidelbosco.it

Anno di fondazione: 2018
Luogo di fondazione: Volterra (Pi)
La nostra specializzazione: produzione di alcolici, tra cui Vermut Toscano, Bitter Toscano, Amaro Toscano Rimedio Alcolico, Albatro Infuso di Arbutus Unedo (Corbezzolo), Uvamarum, Vermut Bianco S.Spirito, Gin Canapone.
Il nostro prodotto di punta: Gin Toscano

GIN TOSCANO

Il Gin di Spiriti del Bosco è dedicato alla distilleria perduta che l'azienda ha potuto riscoprire, aperta nel 1851 dal Granduca di Toscana Leopoldo II. Oggi il Gin Toscano, come veniva chiamato nel passato, è un distillato che rispetta la territorialità e il carattere che sprigionano le bacche di ginepro. Profumi e sapori mediterranei si mescolano con note speziate.

PADIGLIONE CAVANIGLIA - STAND Z/61

segue

MERACINQUE

www.meracinque.com

Anno di fondazione: 2017
Luogo di fondazione: Villafranca di Verona (Vr)
La nostra specializzazione: coltivazione e produzione di riso Carnaroli classico micro-naturale, utilizzando un metodo innovativo per un'agricoltura sostenibile.
Il nostro prodotto di punta: Riso Carnaroli Classico, invecchiato un anno

RISO CARNAROLI CLASSICO 1 KG

È il primo nato da agricoltura 4.0: una rivoluzione che integra agricoltura di precisione e tecnologie di rete per garantire l'assoluta eccellenza del raccolto e della selezione. Una pianta più sana, grazie a biotecnologie innovative che rafforzano il sistema immunitario, attraverso l'impiego di microrganismi effettivi, senza ricorrere a processi chimici di sintesi. Il chicco di riso è consistente e robusto, ossificato da 12 mesi di lenta stagionatura. Essiccato a basse temperature, si conserva integro e mantiene la cottura. È senza fratture e senza residui di idrocarburi, grazie alle temperature moderate di un essiccatoio a gas naturale. Seminato a rotazione in lunghi cicli di riposo, perché la terra possa conservare la ricchezza delle sue proprietà e restituirle alla nuova semina.

PADIGLIONE CENTRALE - PIANO ATTICO - STAND A/4

MALANDRONE 1477

www.malandrone1477.shop

Anno di fondazione: 1969
Luogo di fondazione: Pavullo nel Frignano (Mo)
La nostra specializzazione: produzione di Parmigiano Reggiano di montagna.
Il nostro prodotto di punta: Parmigiano Reggiano a lunga affinatura 10 anni (120 mesi)

PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA 120 MESI – RISERVA MINELLI

Questa importante ed elegantissima stagionatura, 120 mesi Riserva Minelli, coniuga le note tostate più rare e peculiari a quelle speziate e singolari. Tostature spinte, cacao 70% e leggere sfumature di brodo di carne si affiancano a note di nocciole tostate, castagne e fieno. Si affermano i sentori di umami e si rivelano gli aromi più caratterizzanti come fave di cacao, cuoio e tabacco, che concludono in un'infinta dolcezza che avvolge tutto il palato per svariato tempo. Questa maturazione è particolarmente adatta alla raffinata degustazione con vini a lunghissimo affinamento come Amaroni ventennali, vini francesi da uvaggi bianchi e spirits di alto livello come whiskey e rum.

PADIGLIONE CENTRALE - PIANO TERRA - STAND P/34

ACETO BALSAMICO DEL DUCA 1891

www.acetobalsamicodelduca.it

Anno di fondazione: 1891
Luogo di fondazione: Spilamberto (Mo)
La nostra specializzazione: produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop e Aceto Balsamico di Modena Igp.
Il nostro prodotto di punta: Aceto Balsamico di Modena Igp "dal 1891" – Invecchiato

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP "DAL 1891" - INVECCHIATO

Da un'antica ricetta di famiglia, "dal 1891" è un Aceto Balsamico di Modena Igp che richiama i sapori e gli aromi del passato. È ottenuto da una speciale cottura di selezionati mosti d'uva locali e dalla selezione di un aceto di vino italiano di alta qualità invecchiato in botti di rovere. Il processo di invecchiamento di oltre tre anni in barrique di rovere dà vita a un balsamico corposo e morbido, con piacevoli note di legno e aromi di frutta cotta e miele. Il suo corpo denso e vellutato e i suoi aromi intensi e unici lo rendono ideale per esaltare risotti e preparazioni a base di pesce, così come frutta fresca e gelato.

PADIGLIONE CENTRALE - PIANO TERRA - STAND R/2

I MALAFRONTE

www.imalafronte.it

Anno di fondazione: 1962
Luogo di fondazione: Consandolo (Fe)
La nostra specializzazione: produzione di salumi dal 1962.
Il nostro prodotto di punta: Salsiccia passita I Romagnoli

SALSICCIA PASSITA I ROMAGNOLI

La Salsiccia Passita I Romagnoli è realizzata con carni selezionate provenienti dai suini allevati in Italia secondo i più moderni sistemi di allevamento che tengono conto del benessere animale. Dopo una stagionatura di 20/25 giorni, la Salsiccia Passita è perfetta per chi ama i sapori tipici della tradizione contadina. Il suo impasto è arricchito con sale marino, spezie e aromi naturali. Dopodiché, con attenta cura e maestria artigianale, viene avvolta in budello legato rigorosamente a mano. Ideale da servire nei taglieri o per arricchire antipasti e aperitivi. Senza conservanti, senza glutine, senza latte e derivati.

PADIGLIONE CENTRALE – PIANO TERRA – STAND O/6

BEPPINO OCCELLI

www.occelli.it

Anno di fondazione: 1976
Luogo di fondazione: Farigliano (Cn)
La nostra specializzazione: produzione di formaggi stagionati da montagna vaccini, di pecora o di capra secondo rigidi parametri di alimentazione e benessere degli animali.
Il nostro prodotto di punta: burro calco stelle alpine, Occelli in foglie di castagno e Occelli al malto d'orzo e whisky

OCCELLI IN FOGLIE DI CASTAGNO GRAN RISERVA BEPPINO OCCELLI

E' un formaggio della Riserva Speciale Beppino Occelli a pasta dura, che viene posto a maturare per oltre un anno e mezzo su assi di noce e abete nelle Antiche Stagionature di Valcasotto. Le forme migliori sono numerate e selezionate dai mastri stagionatori dell'azienda per poi essere affinate in foglie di castagno dei boschi secolari di Valcasotto, che le trasformano e le arricchiscono di un gusto marcato ed eccezionale. Dopo un primo periodo di maturazione le migliori forme vengono selezionate dai mastri stagionatori e spostate nelle cantine di affinatura. Le foglie di castagno sono disposte a mano su ogni singolo formaggio.

PADIGLIONE CENTRALE - PIANO TERRA - STAND K/12

STORICA FATTORIA IL PALAGIACCIO

www.palagiaccio.com

Anno di fondazione: XI secolo
Luogo di fondazione: Scarperia e San Piero (Fi)
La nostra specializzazione: produzione di formaggi lavorati secondo le antiche tradizioni casearie, formaggi erborinati e stagionati, carne frollata secondo il metodo tradizionale.
Il nostro prodotto di punta: Gran Mugello Ubaldino

GRAN MUGELLO UBALDINO

Il Gran Mugello si caratterizza per una pasta semicotta, compatta e di color avorio e ha un crescendo di sapori intrigante. Le forme realizzate artigianalmente sono una diversa dall'altra, con un peso che varia dai 5 ai 6 chilogrammi. La stagionatura avviene all'interno delle Grotte Ubaldine, dove il processo d'affinatura è favorito dalla presenza di muffe nobili autoctone.

All'assaggio del Gran Mugello si percepisce la dolcezza del latte, che lascia posto gradualmente alla sapidità, pur mantenendo un'incredibile rotondità e delicatezza. Si avvertono note di latte fermentato, fieno, cereali tostati, mandorla, burro e olio extravergine d'oliva toscano, con il quale viene massaggiato settimanalmente. In cucina esalta e arricchisce ogni ricetta. Il Gran Mugello di 12-18 mesi è perfetto per essere degustato come aperitivo, mentre il 24 mesi e oltre è consigliato in chiusura di menù.

PADIGLIONE CENTRALE – PIANO ATTICO - STAND L/8

OLIO GUGLIELMI DAL 1954

www.olioguglielmi.it

Anno di fondazione: 1954
Luogo di fondazione: Andria (Bt)
La nostra specializzazione: produzione di olio extravergine di oliva in azienda a tradizione familiare, tramite tecniche all'avanguardia di estrazione a freddo e conservazione sotto azoto.
Il nostro prodotto di punta: Olio extravergine di Oliva

OLIO DI PUGLIA IGP

Monogram Igp Puglia è un olio extravergine di oliva che nasce da olive selezionate della cultivar Coratina, molito in tempi brevi e a temperature bassissime. Un olio dal colore verde con sfumature dorate, dai profumi di erba fresca, carciofo e pomodoro. Il suo sapore è medio-intenso, accompagnato dalle tipiche note di amaro e piccante che lo rendono deciso, ma ben equilibrato. Nel rispetto della tradizione, racchiude nel suo gusto intenso i valori della terra, la forza del sole e la dolcezza del vento. L'olio extravergine di oliva Puglia Igp offre la massima certezza in fatto di autenticità. Ogni bottiglia viene garantita dal consorzio, verificando tutta la filiera di produzione, rigorosamente realizzata in Puglia, dalla pianta al confezionamento. L'olio è inoltre sottoposto a esami chimici e sensoriali, per controllare la completa rispondenza al disciplinare.

PADIGLIONE CENTRALE - PIANO TERRA – STAND N/2

PASTIFICIO GENTILE DI GRAGNANO

www.pastificiogentile.com

Anno di fondazione: 1980
Luogo di fondazione: Gragnano (Na)
La nostra specializzazione: produzione di maccheroni.
Il nostro prodotto di punta: Pasta di Gragnano Igp

FUSILLO LAVORATO A MANO DEL PASTIFICIO GENTILE

Il Fusillo del Pastificio Gentile è lavorato interamente a mano, come vuole l'autentica tradizione che lo ha reso celebre. Da una semplice tagliatella arrotolata sotto l'avambraccio con l'aiuto di un ferro da calza, le fusillare realizzano un lungo formato elicoidale, impreziosito dalla diversità di ogni singolo elemento, che permette di ottenere in cottura una consistenza unica e sorprendente, diversa per ogni fusillo. Il loro tempo di essiccazione varia tra le 40 e le 50 ore, in relazione alle condizioni atmosferiche e all'umidità del periodo in cui vengono prodotti. Sono confezionati a mano, come tutti i formati di pasta del Pastificio Gentile.

PADIGLIONE CENTRALE - PIANO TERRA - STAND N/1

segue

PEZZETTA

www.pezzetta.it

Anno di fondazione: 2009
Luogo di fondazione: Ovaro (Ud)
La nostra specializzazione: produzione di formaggi tipici del Friuli Venezia Giulia. Montasio Dop, Latteria Davar, Neval, caciotte, Occhione di Carnia, ricotta fresca, ricotta affumicata e ricotta di capra.
Il nostro prodotto di punta: Blu Ramandolo

BLU RAMANDOLO

Il formaggio Blu al Ramandolo, l'ultimo affinamento nato in casa dei fratelli Pezzetta, è una piccola forma di formaggio dall'erborinatura blu accesa, a cui si unisce la vinaccia di uno dei più nobili vini da meditazione friulani. Maturato in cantine dalla temperatura di 15° C, il formaggio blu viene poi immerso in tini, ricoperto da vinacce di Ramandolo. Lì viene lasciato per un periodo che va dai 20 ai 30 giorni. Le note decise dell'erborinatura, assieme a quelle mielose e fruttate del Ramandolo, creano un bouquet di profumi ma soprattutto di gusto indescrivibile, degno di un formaggio che può esser considerato da meditazione.

PADIGLIONE CENTRALE - PIANO TERRA – STAND P/27

ROSSI 1947

www.pestorossi.com

Anno di fondazione: 2006
Luogo di fondazione: Genova
La nostra specializzazione: produzione di Pesto Genovese
Il nostro prodotto di punta: Pesto Genovese Fresco

PESTO GENOVESE 'ROSSI 1947'

Il pesto genovese fresco 'Rossi 1947' nasce dal desiderio della famiglia Panizza di alzare l'asticella della qualità, per far conoscere a tutti il vero pesto genovese fatto secondo ricetta tradizionale. Anche a occhi chiusi è facile distinguerne tutti gli ingredienti. Il profumo di basilico pervade la stanza non appena si apre il barattolo. Al palato spiccano il Parmigiano Reggiano, il Fiore Sardo, i pinoli, l'olio Evo e la dolcezza dell'aglio di Vessalico. Il colore è verde brillante e la consistenza è avvolgente.

PADIGLIONE CENTRALE - PIANO TERRA – STAND N/7

RAVANETTI ARTEMIO

www.ravanetti.it

Anno di fondazione: 1989
Luogo di fondazione: Langhirano (Pr)
La nostra specializzazione: produzione, lavorazione artigianale e stagionatura al naturale di Prosciutto di Parma Dop.
Il nostro prodotto di punta: Prosciutto di Parma Riserva Ravanetti 'La Dispensa del Vescovo'

PROSCIUTTO DI PARMA RISERVA RAVANETTI 'LA DISPENSA DEL VESCOVO'

Le cosce provengono da suini pesanti nati e allevati in Italia e da allevamenti e macelli riconosciuti dal disciplinare Dop. Alla selezione accurata della materia prima segue una lavorazione eseguita nel rispetto della tradizione, utilizzando come unico ingrediente il sale marino. La lavorazione avviene a mano. I locali di stagionatura sono arieggiati per permettere al vento proveniente dal mare di conferire sapore e aroma unico al nostro prosciutto, che trova la sua massima espressione nella lunga stagionatura.

PADIGLIONE CENTRALE - PIANO TERRA – STAND V/24

SALUMIFICIO FRANCESCHINI

www.salumificiofranceschini.it - www.mortadellaopera.com

Anno di fondazione: 1964
Luogo di fondazione: Savigno (Bo)
La nostra specializzazione: produzione di salumi artigianali di alta qualità: salami, pancette e mortadella.
Il nostro prodotto di punta: Mortadella

MORTADELLA OPERA

Mortadella Opera è una mortadella artigianale, ottenuta con il vecchio metodo di stufatura lenta, la quale permette di ottenere un prodotto estremamente profumato al taglio. Insaccata in budello naturale, viene legata rigorosamente a mano una a una come si faceva una volta. Sono utilizzate esclusivamente carni suine 100% italiane provenienti da filiera controllata e certificata, nel pieno rispetto della sostenibilità e del welfare animale. Mortadella Opera non contiene trippini e nessun tipo di aromi, neanche naturali. Il profumo è dato quindi dall'uso di spezie, quali il pepe nero, il pepe bianco macinato sul momento in produzione, e dal sale. Il risultato è una mortadella artigianale, dal sapore prolungato ma equilibrato, leggera e naturale, gustosa e perfettamente digeribile.

PADIGLIONE CENTRALE - PIANO TERRA - STAND P/9

fine

SLOW WINE FAIR

BOLOGNAFIERE
25-27 FEBBRAIO, 2024

La fiera internazionale dedicata al vino buono pulito e giusto

organizzato da
Bologna Fiere
sana

da un'idea di
Slow Food®

Con il patrocinio di
MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE
Comune di Bologna

Con il supporto di
madeinitaly.gov.it
Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale
ITA ITALIAN TRADE AGENCY
THE EXPERIENCE ITALIAN TASTE
RegioneEmilia-Romagna
ENOTECA REGIONALE EMILIA ROMAGNA
FEDERBIO
FIPE FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI
CONFCOMMERCIO
CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA ASCOM CITTÀ METROPOLITANA DI BOLOGNA

In collaborazione con
AMAROTECA
AMARO d'Italia
demeter
TANNICO

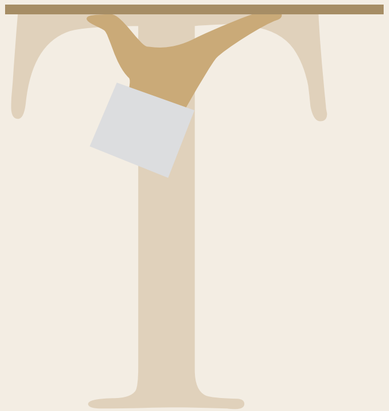
Main partner
Luigi Bormioli ITALY
REALE MUTUA
winterhalter

#SlowWineFair2024

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

PALATI FINI
"Premetto che frequentiamo solo ristoranti di alti livelli, quasi esclusivamente stellati"

ORRIBILI
"Dettagli orribili che un ristorante con due stelle non dovrebbe assolutamente avere"

PECUNIA NON OLET
"Predilezione per i tavoli numerosi probabilmente per il potenziale incasso"

SIMPATICISSIMO
"Affiancato dalla moglie abbigliata anni 70 (probabilmente anche la sua età)"

CAVERNICOLI
"Veniamo accolti all'ingresso della baia da un troglodita che inizia ad urlare in modo assolutamente incomprensibile"

FAR WEST
"Caffè servito come in un saloon"

CONDONO
"Fatiscente la veranda abusiva"

FASHION BLOG
"La titolare indossa una gonna in lino e una camicia bianca con macchie annesse di due taglie più piccola, vedevi la pancia tra un bottone e l'altro"

RACCOMANDATI
"Capiamo l'attenzione particolare verso l'arabo petroliere"

RIME BACIATE
"Se vai al Delfino?.....Sei a dir poco un gran cretino!!!!!!!"

BIAFRA
"I piatti erano inmangiabili, siamo rimasti morti di fame"

NOTE OLFATTIVE
"Pesce altamente puzzoso"

CUSTOMER SATISFACTION
"Quando il cameriere ha chiesto se era tutto ok e ho espresso il mio malcontento sono stata presa palesemente in giro dallo stesso"

SFORTUNA
"In Italia si mangia bene ovunque.. tranne qui!"

A SCHIFIO FINISCE
"Una serata con amici e famiglia finita molto male"

PATRIARCATO
"Ordinato per me e mia moglie, io ho mangiato lei no"

BARBONI
"Credo che neanche i residenti sotto il tunnel della stazione centrale di Milano berrebbero quei vini"

I FIGLI DELLA VIOLENZA
"Ad un certo punto alcuni bambini hanno iniziato a picchiarsi nell'indifferenza totale"

CALCIOFILO
"Il pizzaiolo era indaffarato nel guardare al cellulare appoggiato sopra il banco (ben visibile dalla sala) la partita di Juve Vs Napoli"

BONJOUR FINESSE
"Siete molto pesanti, insistete per far sedere le persone nel vostro locale di m..."

INCANTATORE
"Ci siamo fatti incantare da un cameriere simpatico fuori dal locale"

LANCIO DEL DISCO
"I piatti fanno schifo, i camerieri sono insistenti e il proprietario è maleducato e lancia pure i piatti"

LA VITA È SOGNO
"Un sogno serve a migliorare la vita!!"

DATE RETTA A ME
"Bisogna deliscare bene il pesce soprattutto se si vuole utilizzare le stelle michelin per aumentare la clientela"

STRAZIAMI MA DI BACI SAZIAMI
"Questo pinot invece era uno strazio!!!"

AUTOCONSAPEVOLEZZA
"Sono fuori dal mondo"

LATIN LOVER
"Mi sono trovata il bigliettino con il nr di tel del giovanissimo cameriere morettino con tanto di allusioni piccanti per quanto riguarda la sua bravura in certi casi"

VENTENNIO
"Arredamento da casa chiusa in epoca fascista"

NEOLOGISMI
"Tagliatelle sopratutto sguignole"

L'ORIGINALE

Favola®

Gran Riserva

LA MIGLIOR MORTADELLA D'ITALIA
SECONDO LA GUIDA "I SALUMI D'ITALIA"

Se non la chiami per nome, avrai solo una mortadella.

Timbrata a fuoco

Carne italiana selezionata

Cotenna italiana cucita a mano su misura nella nostra sartoria

Legata a mano e cotta in forni di pietra

Lardini di guanciale italiano

Ricetta italiana: con miele d'acacia e sale di Cervia

100% ITALIANO
DA SUINI NATI, ALLEVATI E LAVORATI IN ITALIA

SALINA DI CERVIA®

CONTROLLATA QUALITÀ DA PALMIERI

Disponibile anche con pistacchio siciliano

PISTACCHIO SICILIANO

È un'idea
PALMIERI
SALUMI DI FAMIGLIA DAL 1919