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

2023 - NUMERO #06/07

LUXURY
FOOD & BEVERAGE
Magazine

cover story

"Fedeli alla tradizione dell'alta salumeria"

Zuarina produce prosciutti crudi premium, fiocco e culatta. Realizzati solo da sapienti artigiani. Pietro D'Angeli, presidente della storica azienda, ci racconta il mondo che si nasconde dietro a questo marchio d'eccellenza.

IN FOTO: PIETRO D'ANGELI

GUIDA CHEF
SPECIALE SALUMI

FOCUS ON
LA CLASSIFICA ANTI-MICHELIN È COSÌ TRASPARENTE?

L'INTERVISTA
GOLOSARIA, 18 ANNI E NON SENTIRLI

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

Il socialismo reale? È in Svizzera

E così, il miracolo del socialismo reale si concretizzò in Svizzera. E non parliamo di qualcosa di simile all'applicazione delle teorie di Marx nell'Unione Sovietica di Lenin e Stalin: là, tutti erano uguali perché poveri allo stesso modo, con l'eccezione della nomenklatura del Pcus che alla chetichella in realtà accumulava ricchezze nelle sue dacie di campagna. Per nulla: qui si mettono in comune i mezzi di produzione, e si fanno un sacco di soldi, tutti quanti.

Siamo forse impazziti per aver annunciato una cosa del genere? Pochi giorni fa, i giornali online e offline hanno pubblicato una notizia. La palma del titolo più esagerato va di diritto al sito web TvSvizzera.it, che ha un dominio ".it" ma è realizzato (o almeno, pare) in Svizzera, per "permettere al pubblico italiano e italofono di usufruire di parte dei programmi della Radiotelevisione della Svizzera italiana (Rsi), una possibilità che era venuta a mancare dopo il passaggio al digitale terrestre". Bene: lo scorso 28 agosto, il periodico lanciò uno strillo intitolato "A Zurigo i camerieri guadagnano più dei manager". Possibile? Ma non erano una categoria bistrattata e malpagata un po' in tutto il mondo? Il titolo svolge la sua funzione: incuriosire, invogliare a leggere, ad approfondire. Ed ecco svelato l'arcano, poi riportato da frotte di quotidiani italici: non è vero che tutti gli uomini di sala del Canton Zurigo sono strapagati. Semplicemente, durante l'estate questo trattamento è toccato in sorte ai dipendenti dei ristoranti che fanno capo a una certa proprietà: quella dell'accoppiata di imprenditori Michel Péclard – Florian Weber. I due (in realtà Weber è solo un socio di minoranza) posseggono non meno di 15 locali sparsi in tutto lo zurighese, creati dal fiuto di Péclard, un signore nato nel 1968 che da ragazzo voleva fare il banchiere e che strada facendo ha capito che anche il ramo gastronomico poteva essere profittevole. Ma che ha pensato, il banchiere mancato? Per la stagione estiva, ha deciso di pagare i camerieri in base al giro d'affari effettivamente totalizzato dai ristoranti in cui operano. In aggiunta al contratto di stipendio normale, che non può mai scendere sotto i 3.750 franchi mensili, si beccano golose gratifiche, che danno luogo a una bella mesata per ciascuno. "I nostri salariati guadagnano ormai tra gli 8mila e i 12mila franchi al mese. Il salario più alto versato finora è stato di 16.500 franchi, ma si tratta di un'eccezione": Péclard dixit. In pratica, i dipendenti hanno messo in tasca tra il 7 e l'8% del totale degli incassi mensili, iva esclusa. Se ci pensate bene, è la concretizzazione del sogno marxista: i lavoratori che non si pigliano un semplice contentino dal padrone 'sporco capitalista', ma partecipano direttamente a profitti e utili. "I nostri impiegati lavorano come se l'azienda non ci appartenesse ma appartenesse a loro": chiaro come il sole.

Naturalmente, un rischio del genere si può decidere di correrlo solo se si prevedono incassi cospicui. E in Svizzera, pare che la ristorazione stia vivendo un momento d'oro, ulteriormente propiziato da una stagione estiva che si è rivelata eccezionale. Il sindacalista Philipp Zimmermann ha però mugugnato: non sarà che gli imprenditori trasferiscono così ai dipendenti il rischio d'impresa? Obiezione non troppo sensata, visto che comunque il cameriere porta sempre a casa il suo fisso stabilito per contratto. E secondo i dati dell'Ufficio federale di statistica elvetico, gli stipendi sarebbero aumentati più che in tutti gli altri rami economici, e avrebbero già compensato la perdita del potere d'acquisto causata dall'inflazione. La Svizzera farà sempre più gola ai già molti frontalieri italiani.

Tommaso Farina

MENU

COVER STORY

PIETRO D'ANGELI

"FEDELI ALLA TRADIZIONE DELL'ALTA SALUMERIA"

10-11

FOCUS ON

IL VINO ALL'ANTICA SI BEVE (BENE) ANCHE OGGI

22-23

GUIDA CHEF

SPECIALE SALUMI

14-19

SCENARI

C'ERA UNA VOLTA UN TAPPO

20-21

ZOOM

GORGONZOLA E CHAMPAGNE ALLA RICERCA DELLA BUCA PERFETTA

24

L'INTERVISTA

DA SINISTRA: PAOLO MASSOBRIO E MARCO GATTI

GOLOSARIA, 18 ANNI E NON SENTIRLI

12

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 05 - N.6/7 - 2023 - 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,
Bio & Consumi, Bio & Consumi Green Lifestyle, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, b2B beautyToBusiness,
Hc Home Care, MC Media Contents, HiTech Magazine, TGTuttogiocattoli, www.luxuryfb.com, www.alimentando.info, www.tgtuttogiocattoli.it, www.technospia.it.
Chiuso in redazione il 12 settembre 2023

NIKO ROMITO APRE UN FAST FOOD D'ECCELLENZA A ROMA

Alt Stazione del Gusto, il progetto di Niko Romito inaugurato nel 2018, arriva a Roma. Dopo le aperture a Castel di Sangro (Aq) e a Montesilvano (Pe), la catena fast food di qualità dello chef stellato sbarca nella Città Eterna in Viale America 270, dove per 25 anni c'è stato un McDonald's, chiuso nel 2021. Per Niko Romito si tratta del terzo locale nella Capitale, dove ha già aperto Spazio Bar e Cucina Bulgari. All'interno di Alt Stazione del Gusto è possibile gustare le bombe con le farciture dolci e salate e i tipici dolci della colazione italiana, passando per il celebre pollo fritto e i prodotti di laboratorio dell'Accademia Niko Romito. L'idea è di offrire un fast food d'eccellenza. Un obiettivo che diventa possibile grazie a un sistema di ingegnerizzazione e standardizzazione dei processi che da molto tempo è al centro dell'attenzione di Romito: basti pensare al pane che viene sfornato nei laboratori dello chef e poi abbattuto a -18 gradi, per poi essere rigenerato in forno nelle case dei consumatori.

RISTORAZIONE

FATTURATO +13,8% NEL SECONDO TRIMESTRE 2023

L'indice del fatturato della ristorazione è in crescita: +13,8% rispetto al secondo trimestre del 2022. I prezzi del settore sono in linea con l'inflazione generale: +5,9% rispetto a un anno fa. A mostrarlo, l'Ufficio studi Fipe-Confcommercio, che ha elaborato le stime partendo dai dati Istat. In questo modo la ristorazione consolida il suo recupero. Anche la variazione rispetto al primo trimestre 2023 è positiva: l'incremento del fatturato è del 28,7%, sul quale incidono i fattori stagionali determinanti per i consumi in questo settore. L'analisi per attività economica mostra una crescita su base annua per tutti i settori legati alla filiera del turismo.

CRESCONO I CONSUMI A LUGLIO (+7,8%)

A luglio i consumi non crescono e un terzo dei commercianti si dichiara insoddisfatto. Fa eccezione la ristorazione: i consumi a +7,8% superano i livelli pre-pandemia. I pasti fuori casa permettono al mese, dunque, di chiudere con un +2,4%, nonostante le performance poco soddisfacenti di abbigliamento e accessori e la stagnazione di ottica, elettronica, arredo e cura persona. Sono i dati dell'Osservatorio permanente sull'andamento dei consumi di Jakala per Confimprese, riportati dal Sole 24 Ore. Da inizio anno, i consumi sono cresciuti complessivamente dell'8,1%. Il canale travel registra un +20% rispetto al 2022, grazie soprattutto ai turisti stranieri; seguono i centri commerciali e le vie dello shopping (+10%). Mario Maiocchi, direttore Centro studi Confimprese, spiega che ci sono segnali di stanchezza "al netto dell'effetto inflattivo", e che "questi segnali devono alzare il livello d'attenzione per i prossimi mesi".

A FERRAGOSTO UN GIRO D'AFFARI DA 10 MILIARDI DI EURO

Un'indagine di Cna Turismo e Commercio focalizzata sul periodo 11-20 agosto parla di 25 milioni di presenze per un giro d'affari superiore ai 10 miliardi di euro. L'aumento dei prezzi ha pesato sulle vacanze degli italiani, che però non hanno voluto rinunciare a godersi il Ferragosto. Il turismo domestico dovrebbe arriva a segnare i 10 milioni di presenze, in flessione rispetto al 2022 e al 2019. Continua a crescere l'utilizzo delle seconde case di famiglia. Gli stranieri, invece, hanno compensato i cali del turismo degli italiani: secondo l'indagine, nel complesso hanno abbattuto il muro dei 15 milioni di presenze; un milione in più rispetto allo scorso anno e un +15% nei confronti del 2019. La media è di quattro pernottamenti a testa.

SARDEGNA: PRIMO SÌ PER INCREMENTI DELLA SUPERFICIE DEGLI ALBERGHI CINQUE STELLE

Gli alberghi cinque stelle sardi potrebbero ottenere incrementi volumetrici del 25% per le nuove costruzioni e del 15% per quelli già esistenti, ma senza l'aumento dei posti letto. Questo alla luce dell'approvazione a maggioranza della Commissione urbanistica, presieduta da Giuseppe Talanas, che si è riunita il 23 agosto scorso. Ora spetta all'Aula la decisione finale. I pareri sono discordanti. Polemica da parte degli ambientalisti che, tramite Stefano Deliperi (Gruppo di intervento giuridico), spiegano: "L'emendamento ripercorre una strada che è già stata bloccata dalla Corte costituzionale numerose volte. Tutte le aree tutelate con vincolo paesaggistico necessitano di co-pianificazione, cioè la Regione può disporne solo pianificando insieme con lo Stato, e la Corte costituzionale lo ha certificato". Ance (Associazione nazionale costruttori edili), invece, commenta positivamente la scelta di revisione della legge urbanistica, ma – come riporta L'unione Sarda – sottolinea che probabilmente il provvedimento non potrà essere adottato data la vicina fine della legislazione.

CHIUDE LE GAVROCHE: IL PRIMO RISTORANTE DEL REGNO UNITO A RICEVERE UNA STELLA MICHELIN

A gennaio del 2024 chiuderà ufficialmente Le Gavroche, ristorante bistellato situato a Londra (Regno Unito) e fondato 56 anni fa dagli chef francesi Albert e Michel Roux. Il locale è stato il primo ristorante del Regno Unito a ricevere una stella Michelin, nel 1974. Ma non solo. Il locale è conosciuto anche per essere stato il primo a ottenere sia la seconda stella Michelin nel 1977 sia la terza stella nel 1982. "Questa decisione non è stata presa alla leggera", sottolinea l'attuale chef patron del locale, Michel Roux, figlio di Albert Roux, annunciando la chiusura del ristorante. "Ho sempre pensato che, se Le Gavroche avesse mai chiuso, sarebbe stato al massimo. Le Gavroche è e continua ad essere al completo, settimana dopo settimana, ma so da tempo che devo trovare il tempo per sviluppare un migliore equilibrio tra lavoro e vita privata in modo da poter trascorrere più tempo con la mia famiglia e per poter pensare ad altre iniziative imprenditoriali. La fine del contratto di locazione attuale mi ha dato l'opportunità di valutare e considerare il futuro, e sento che ora è il momento di voltare pagina e andare avanti". Al momento il ristorante vanta solo due stelle Michelin, visto che la terza, come vuole la tradizione, è stata persa al momento del cambio di chef patron del locale, avvenuto 11 anni dopo l'ottenimento del riconoscimento. Nonostante sia ormai ufficiale la chiusura del ristorante, però, lo chef ha annunciato che in futuro il locale proporrà eventi pop-up up e che l'eredità di Le Gavroche si potrà trovare in altre iniziative Roux. Non solo. Da novembre e fino alla chiusura, infatti, presso il ristorante saranno ospitate una serie di cene che celebreranno i menù che si sono susseguiti nei decenni di attività del locale.

IN SPAGNA VIETATO MANGIARE DA SOLI AL RISTORANTE?

Nelle località turistiche della Spagna i ristoranti e i locali favoriscono le coppie e i gruppi, a discapito di chi vorrebbe consumare un pasto da solo. Il Sussidiario riporta il fatto descritto da diverse testate spagnole. I camerieri a volte accampano scuse ("il tavolo è prenotato", per esempio), altre volte viene imposto un limite di tempo, o ancora si dice esplicitamente che non si accettano avventori solitari. Sono riportate le testimonianze di alcune persone: "Nella prima terrazza in cui ho trovato un tavolo, è arrivato subito un cameriere che mi ha detto che era riservato. Non lo era. Appena mi sono alzato, un gruppo di turisti si è seduto dietro di me. In quella successiva mi hanno avvertito che avrei avuto solo 20 minuti. Ho specificato che volevo cenare, ma hanno insistito che avrei dovuto farlo in quel tempo". O, ancora: "Mi hanno detto subito che la terrazza era solo per i gruppi". La situazione va a danno soprattutto dei residenti, che si trovano impossibilitati a mangiare da soli o ai quali vengono imposti orari off-limits. Il motivo è che, molto spesso, chi si reca al ristorante da solo vi rimane poi a lungo per lavorare al Pc, occupando il posto. Ma non solo: gli affitti dei locali, schizzati alle stelle, costringono i ristoratori a favorire i gruppi, fonti di maggiori guadagni.

BOCCA (FEDERALBERGHI): "UN'ESTATE NON TRIONFALE. BISOGNA AFFRONTARE IL TEMA DEL COSTO DELLA VACANZA"

"Questa è un'estate meno trionfale di quello che si dice". Esordisce così Bernabò Bocca, presidente Federalberghi, in un'intervista rilasciata al Corriere della Sera. A preoccupare sono soprattutto gli italiani: il 41% non andrà in vacanza, in molti casi per problemi economici. "La contrazione dei consumi si fa sentire e lo vediamo nelle presenze, inferiori rispetto al 2022". A soffrire è soprattutto il mare: sul 2022, le presenze sono diminuite del 10-15%. A proposito del successo di alcune città, Bocca spiega: "Non è che se vediamo Roma piena di turisti significa che tutta l'Italia sia affollata. Roma, Venezia, Firenze, Capri e la Costiera, il lago di Como: la loro è una corsa a parte. Il problema è il resto d'Italia". La causa, secondo Bocca, è nel costo generale delle vacanze, aumentato a dismisura, a fronte di stipendi che in Italia rimangono bassi. "Ma questo accade anche fuori dall'Italia", aggiunge. "In Spagna, Ibizia, Formentera, perfino in Grecia i prezzi sono triplicati". Per questo "andrebbe affrontato il tema dell'intero costo della vacanza, non solo la stanza d'albergo ma tutto, a partire dai trasporti. E andrebbe tagliato il cuneo fiscale per aumentare i salari degli italiani".

ROMA: 12MILA STRUTTURE ALBERGHIERE ILLEGALI, PER UN'EVASIONE TRA I 20 E I 40 MILIONI DI EURO

A Roma si contano 12mila strutture alberghiere illegali. Il dato arriva dal Dipartimento turismo del Campidoglio, che ha incrociato i dati ufficiali con gli annunci pubblicati sui principali portali online. Il danno alle casse pubbliche per il mancato versamento della tassa di soggiorno viaggia tra i 20 e i 40 milioni di euro, come riporta il Corriere della Sera. Il Comune, che pure vorrebbe intervenire per limitare le licenze, si ritrova "con le mani legate", spiega l'assessore al Turismo Alessandro Onorato al Corriere. Che, a proposito delle strutture illegali, afferma: "Basterebbe un decreto-legge di tre righe per impedire alle oltre 10mila strutture extra-alberghiere abusive di poter utilizzare Airbnb, Booking ed Expedia, ma incredibilmente la ministra Santanchè non fa nulla. Se diventasse obbligatoria l'esposizione del codice autorizzativo che il Comune rilascia per poter accedere alle piattaforme di vendita, l'abusivismo non esisterebbe". "Un boom di strutture illegali che prendono d'assalto, in particolare, i palazzi del centro di Roma e che evadono le tasse per decine di milioni", sottolinea il presidente di Aidda del Lazio (associazione delle donne imprenditrici), Diana Theodoli Pallini. "Anziché aumentare la tassa di soggiorno alle attività regolari si dovrebbero mettere in campo efficaci misure per contrastare l'evasione fiscale di quelle strutture che lavorano al nero".

"FEDELI ALLA TRADIZIONE DELL'ALTA SALUMERIA"

Zuarina produce prosciutti crudi premium, fiocco e culatta.
Realizzati solo da sapienti artigiani. Pietro D'Angeli, presidente della storica azienda, ci racconta il mondo che si nasconde dietro a questo marchio d'eccellenza.

PIETRO D'ANGELI, PRESIDENTE DI ZUARINA

Nel 1962 un gruppo di agricoltori e allevatori si unì con un obiettivo comune: creare un salame eccellente. Nasce così Clai, una società cooperativa con sede a Imola che gestisce l'intera filiera del prodotto, dall'allevamento dei suini alla macellazione, fino alla vendita e all'esportazione. Il tutto utilizzando materia prima 100% italiana. L'azienda ha chiuso il 2022 con un fatturato complessivo di 330 milioni di euro.

Nel 2012 Clai ha acquisito la proprietà di Zuarina, storico prosciuttificio di Langhirano fondato nel 1860, con una secolare esperienza nell'antico 'saper fare' il prosciutto di Parma. Rinomato per la sua caratteristica dolcezza, il prosciutto Zuarina è conosciuto ed apprezzato nelle location più prestigiose di tutto il mondo. Zuarina si propone sul mercato nazionale e internazionale con diverse specificità distintive, come l'accurata selezione di carne esclusivamente 100% italiana proveniente da una filiera integrata di proprietà; l'attenzione a tutte le fasi del processo, dalla salagione (un pizzico), al riposo 'a freddo', particolarmente lungo; la predisposizione alle lente stagionature che avvengono nella cantina interrata, luogo ideale per favorire la formazione dei profumi e dei colori che contraddistinguono la qualità del prosciutto Zuarina. Pietro D'Angeli, direttore generale di Clai e presidente di Zuarina, ci racconta una storia che sembra d'altri tempi, fatta di persone appassionate e sapienza artigianale.

Per quali ragioni avete deciso di acquisire Zuarina?

La strategia di Clai è sempre stata quella di puntare sui prodotti di valore e di qualità. Per questo nel 2012 abbiamo acquisito la proprietà di Zuarina. Quando mi sono presentato ai dipendenti, ho detto loro che lavoravano in un'azienda storica famosa per la qualità dei suoi prodotti, e che noi, come Clai, volevamo che la qualità fosse ancora più alta. Tutta la materia prima che si lavora in Zuarina deve essere del miglior suino e delle migliori cosce presenti sul mercato italiano.

Cosa rende unico il prosciutto di Zuarina?

Zuarina usa pochissimo sale. Per questo i suoi prosciutti sono tra i più dolci sul mercato e il consumatore sembra apprezzare questa caratteristica. Il prodotto, infatti, rimane più buono: se ne apprezzano di più il sapore, il profumo e il colore, e la fetta risulta più tenera. Il poco sale, poi, rende necessaria una stagionatura più lunga, dato che il sale asciuga il prodotto. Per questo tutti i nostri prosciutti hanno una stagionatura minima di 20 mesi che può arrivare fino ai 32 mesi.

E tutto questo seguendo un metodo artigianale.

Esatto. Il nostro modo di lavorare è, per così dire, sartoriale. Per esempio, quando qualcuno ci chiede dieci prosciutti disossati, noi ne scegliamo dieci con osso, li disossiamo e li spediamo. Ancora, la sugnatura, fase importantissima nella produzione, viene fatta a mano da una nostra dipendente, la signora Silvia. Ciascun prosciutto, cioè, viene 'spennellato' fino a tre volte con una miscela di grasso e di pepe, messa a protezione delle parti magre mentre procede la stagionatura. E farlo manualmente permette di tenere sotto controllo il prodotto e di assicurarne la qualità.

Sono, questi, tutti lavori di alta artigianalità, fatti da persone cresciute in questo mondo fin da ragazzi. Come la signora Silvia, ci sono anche Marcello, Piero, Teresa: sono i volti di Zuarina. Tutte persone attente ai profumi e ai sapori, che lavorano da una vita con la materia prima e la conoscono.

Insomma, le persone giocano un ruolo fondamentale…

Non sono solo dei numeri. A me piace chiamarli tutti per nome. Vi potrei raccontare anche la storia di Alberto, che sta facendo un percorso per diventare il prossimo responsabile di produzione del prosciutto. È un giovane di una trentina d'anni, che abbiamo assunto appena ha terminato l'università alla facoltà di tecnologie alimentari. Gli abbiamo detto che doveva imparare tutto sul prosciutto, e così l'abbiamo messo a seguire le varie fasi, una dopo l'altra, e lui ha sempre fatto tutto con il sorriso e impegnandosi. Una volta c'era il garzone, che dopo una lunghissima gavetta aveva imparato il mestiere. Oggi questa figura non esiste più: bisogna laurearsi; ma bisogna anche avere l'umiltà di seguire il processo di produzione in tutte le sue fasi. E ci vuole molto tempo per imparare, perché il prosciutto sarà pronto dopo 24 mesi, ma intanto bisogna capire se si sta andando nella direzione giusta o meno. E la risposta non c'è subito.

Avete introdotto delle novità di prodotto?

Negli ultimi anni abbiamo iniziato la produzione della culatta, che ci sta dando grandi soddisfazioni. La stagionatura, in questo caso, è di 17-18 mesi, quindi molto lunga. Quest'anno, inoltre, abbiamo lanciato il fiocco stagionato Zuarina, intero e metà sottovuoto. Per il resto, siamo estremamente fedeli alla tradizione dell'alta salumeria.

Quali sono i canali di distribuzione principali di Zuarina?

Il nostro canale principale è la ristorazione. Poi vendiamo anche nel dettaglio specializzato. Siamo attivi sia in Italia che all'estero, soprattutto negli Stati Uniti.

Ci sono eventi in programma?

A ottobre saremo all'Anuga di Colonia (Germania), la fiera più importante per il settore e parteciperemo a una serie di eventi in Italia focalizzati sull'Horeca d'alta gamma. Organizziamo anche molte presentazioni presso la nostra sede o presso i clienti: sono occasioni in cui facciamo degustare i nostri prodotti. Come brand ambassador, preferisco impiegare i nostri stessi dipendenti, che conoscono bene il prosciutto che realizzano e sanno raccontare la storia dell'azienda. Poco tempo fa abbiamo, poi, organizzato un evento a sostegno del Banco Alimentare, con il quale c'è da anni un rapporto di stima reciproca.

Federico Robbe

L'INTERVISTA

GOLOSARIA, 18 ANNI E NON SENTIRLI

La rassegna gastronomica ideata da Paolo Massobrio diventa maggiorenne. L'edizione 2023, prevista a Milano dal 5 al 7 novembre, è piena di novità. Tra queste, il bis dei Luxury Food & Beverage Awards organizzati da Tespi, oltre alla premiazione dei 100 campioni dell'artigianato alimentare italiano.

Diciotto anni di Golosaria: la rassegna delle cose buone d'Italia, la creazione di maggior successo di Paolo Massobrio e della sua squadra, è arrivata alla maggiore età con grandi indici di gradimento da parte del pubblico. Tutto era cominciato coi Salotti di Papillon, e poi col Salone dei Sapori, che si svolgeva a Milano in concomitanza con la Fiera dell'Artigianato, nel vecchio quartiere fieristico. Visto che questi eventi piacevano e avevano grande riscontro non solo in Piemonte, patria d'origine dei Club di Papillon che ne erano stati l'anima, ma anche nella difficile capitale lombarda, diciotto anni fa Massobrio decise di rischiare e di riprovarci. Dopo le prime edizioni negli spazi di alcuni alberghi, alla fine Golosaria è sbarcata a Fiera Milano City qualche anno fa, per non andarsene più. La prossima edizione è prevista per il weekend 5-7 novembre 2023, e contempla golose novità, che ci sono state illustrate direttamente da Paolo Massobrio, da noi raggiunto per una chiacchierata.

Allora, cosa bolle in pentola per la prossima Golosaria?

La Golosaria Milano 2023 è un'edizione importante: è la 18esima per noi, e ci consente anche di festeggiare i 25 anni del Golosario, la nostra guida delle cose buone d'Italia, un quarto di secolo di osservazione e racconto dei massimi artigiani alimentari del nostro Paese. Pertanto, anche l'apertura sarà diversa: cominceremo premiando i 100 campioni del Golosario, ossia quei produttori che dopo tutti questi anni sono ancora lì, a lottare insieme a noi per la qualità.

Tutte le edizioni di Golosaria hanno avuto un motto, una frase lapidaria che le descriveva e introduceva. Quest'anno quale sarà il grido di guerra?

"L'innovazione è tradizione": così abbiamo intitolato questa Golosaria. Tradizione e innovazione non si escludono, anzi l'una non può esistere senza l'altra, e viceversa. Il segreto del made in Italy agroalimentare è quello di seguire la strada di chi ha conservato la nostra biodiversità. Facciamo continuamente nuove scoperte tra gli artigiani, e in certi casi abbiamo trovato chi sa perseguire la tradizione anche adesso. Mi viene in mente un campo come quello dei lievitati, la cui modernità va di pari passo con una specie di 'ritorno all'antico'. Per esempio, scopriremo il panettone Baj, un marchio storico milanese che era già noto all'epoca dei nostri nonni: il mio suocero di 92 anni se lo ricorda.

Come sarà strutturata la fiera?

Ci saranno quattro aree d'interesse. La prima sarà quella del food, quella da cui tutto è cominciato: gli stand dei produttori, e aree collettive dedicate ad alcune regioni italiane, come Sicilia, Lombardia, Friuli, Calabria. Poi, ci sarà lo spazio dedicato al vino, il cui sponsor ufficiale sarà il Garda Doc: lì, il pubblico avrà 100 cantine da scoprire, e si pagherà un ingresso a parte. Terzo settore, l'area Mixo, dedicata al bere miscelato, un'idea nata l'anno scorso e oggi portata avanti con la collaborazione dei ragazzi di Milano Bartender. E infine, non mancherà lo spazio dedicato allo street food, che vedrà la partecipazione anche dei birrifici.

E la ristorazione?

Ci sarà anche lei. La novità sarà il debutto presso Golosaria della seconda edizione dei Luxury Food & Beverage Awards ideati da voi. E poi, la presentazione della nona edizione della Guida dei ristoranti curata da me e da Marco Gatti, che censisce 3.300 locali unicamente in base al loro valore, indipendentemente dal prezzo e dalla linea seguita dalla loro cucina. Come sempre, il riconoscimento massimo potrà essere conseguito tanto dalla trattoria quanto dal ristorante più o meno gourmet. Abbiamo sempre voluto fare una guida per la gente, per il gusto del lettore. Per questo, tanto per dire, citeremo sì i locali che si limitano a un menù degustazione prefissato, ma daremo maggior spazio a chi lascia scegliere i piatti liberamente. E questo è solo un esempio.

DA SINISTRA: PAOLO MASSOBRIO E MARCO GATTI

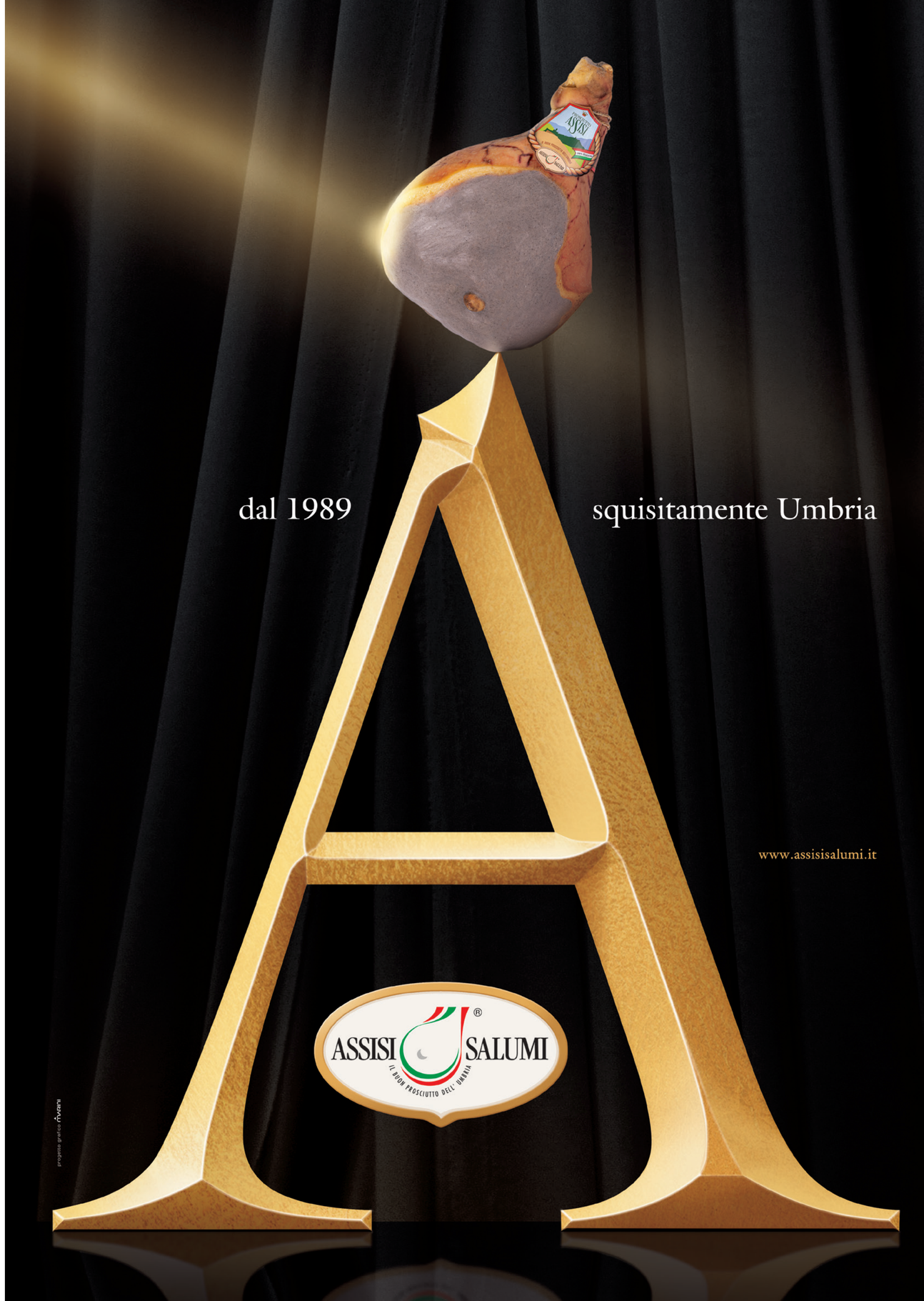
E la vostra Top Hundred del vino?

Non ce ne dimentichiamo di certo, è il 22esimo anno che io e Marco Gatti facciamo la selezione. Quest'anno, daremo il riconoscimento a 100 cantine nuove, mai premiate, ma valorizzeremo anche altri 100 produttori che negli scorsi anni si erano già distinti, e hanno confermato la loro qualità. Di questi ultimi, abbiamo cercato un vino diverso da quello già premiato prima, ma ugualmente meritevole. Tra le chicche delle nuove selezioni, una vignaiola marchigiana che, a 1.000 metri di quota, ha deciso di fare vino col vissanello, un vitigno locale che sembrava dimenticato. Oppure, gli eroi che nelle valli ossolane fanno il Prunent, o quelli che, sempre in Piemonte, vinificano il Baratuciat, un vino bianco che, se le cose vanno come deve andare, nei prossimi anni farà il botto e diventerà un fenomeno come lo è diventato il Timorasso. Abbiamo già saggiato 13 campioni, e ci sentiamo di dire: saranno famosi.

Oltre a quelli che hai citato, sono in programma altri eventi?

Come sempre, abbiamo previsto numerosi cooking show, nonché le masterclass dedicate al vino. Poi, la tradizionale premiazione delle migliori botteghe del Golosario. E la manifestazione, come abbiamo già detto, sarà conclusa dai vostri Awards. Ci attendiamo un grande successo di pubblico.

Tommaso Farina



GUIDA CHEF

SPECIALE SALUMI

Viene proposta, nelle pagine seguenti, una selezione di prodotti di salumeria d'alta gamma pensati per l'Horeca. Un'occasione per viaggiare tra le tipicità regionali e i grandi classici del comparto, con un occhio di riguardo alle più recenti tendenze, come la sostenibilità, il benessere animale, la filiera tracciata, l'allevamento all'aperto e l'utilizzo di suini italiani.

La costante ricerca della migliore materia prima e l'accurata selezione degli ingredienti accomunano le referenze qui proposte. Assieme ai metodi di produzione che si rifanno il più possibile alla tradizione artigianale e al sapere tramandato dai maestri norcini del territorio. Ciascun prodotto si presenta forte della sua unicità, per un'esperienza di degustazione che diventa anche un modo per incontrare le infinite storie che stanno dietro ognuno di questi salumi.

A cura di Tommaso Tempesti

segue

Prosciutto di Parma DOP Classico Zuarina 18 mesi.
Da cosce di suini pesanti nati ed allevati nella Pianura Padana. Personalità spiccata, con un profumo intenso che si sposa con una persistente dolcezza.

ph. Studiogamma - Parma

CONCEDITI IL LUSSO DI ZUARINA

LASCIATI CONQUISTARE DAL SUO PROFUMO,
LASCIATI SEDURRE DALLA SUA DOLCEZZA

ZUARINA®
PROSCIUTTO DI PARMA
DAL 1860

NEI MIGLIORI RISTORANTI E NELLE MIGLIORI SALUMERIE IN ITALIA E NEL MONDO
Zuarina S.p.A. – Via Cascinapiano, 4 – 43013 Langhirano (PR) – Tel. + 39 0521 861096– **www.zuarina.it**

SALUMIFICIO ARTIGIANALE THOGAN PORRI

www.salamedivarzidop.it

Il Salumificio Artigianale Thogan Porri nasce nel 1967 nel comune di Valverde – ora Colli Verdi, nell'Oltrepò Pavese. Nel 2001 si trasferisce nel nuovo stabilimento di Cecima (Pv), località Casa Cucchi, nel cuore della Valle Staffora. Il salumificio è dotato di bollo Ce e di tutte le più moderne tecnologie, ma la filosofia non cambia: rispetto assoluto della tradizione e qualità senza compromessi nella selezione delle carni e degli ingredienti, nelle varie fasi della lavorazione e, soprattutto, nei giusti tempi di maturazione del prodotto. Solo così, e grazie anche al particolare microclima della zona, i prodotti acquistano l'inconfondibile sapore e il tipico profumo. I salumi del Salumificio Artigianale Thogan Porri sono in vendita nelle migliori salumerie, gastronomie, macellerie, negozi di alimentari ed enoteche, e vengono utilizzati nei migliori ristoranti.

SALAME DI VARZI DOP

Il Salame di Varzi Dop, le cui origini tradizionali si fanno risalire all'epoca dell'invasione longobarda, racchiude in sé il meglio dell'arte salumiera italiana. La materia prima, il rispetto della tradizione, il tempo e il microclima sono i principali ingredienti di questo pregiato salame. La materia prima proviene solo da suini nati e allevati in Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte, dal peso minimo di 160 kg e dei quali si utilizzano solo le parti nobili: coscia, spalla, lonza, coppa e culatello, gola e pancetta. La carne, tritata a grana grossa, viene mescolata con sale marino, pepe in grani, infuso filtrato di vino rosso Bonarda Doc e aglio fresco. L'impasto viene insaccato in budelli naturali e legato a mano con spago naturale. La stagionatura varia da un minimo di 30 giorni fino a un anno e oltre per i 'cuciti' dal budello doppio. Importante in questa fase è il particolare microclima collinare della zona, dove l'aria marina della vicina Liguria incontra l'aria umida proveniente dalla Pianura Padana.

SALUMI COATI

www.salumificiocoati.it

Coati è specializzata nella produzione di salumi di alta qualità, in particolare prosciutti cotti, pancette, speck, salami e altre referenze di alta gastronomia. Sono tre i fratelli oggi a conduzione dell'azienda, Beatrice, Giampaolo e Federica, e quattro le generazioni di esperti in salumeria che si tramandano le migliori tradizioni. Maestria e passione rappresentano questa grande famiglia. La filosofia di Coati è racchiusa nel tempo, perché è con la calma che ogni cosa acquista un sapore unico. A cominciare dal tempo della cottura: lento e con la corretta temperatura per ottenere un prosciutto cotto di qualità. La conoscenza acquisita dal passato e l'attenzione alle esigenze di oggi sono il binomio ideale per un'innovazione nel rispetto delle proprie radici. Coati è attiva nel canale Horeca (30-40%), nell'industria e nella Gdo (50%), riuscendo così a bilanciare le necessità divergenti e mettendo in campo la massima flessibilità. L'export a oggi incide per il 15% sul fatturato e il suo potenziamento è uno degli obiettivi principali dell'azienda.

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ COATI

La nuova linea Coati ad altissima gamma – ideata per l'Horeca luxury – è stata presentata a Identità Golose. Si tratta di referenze create con coscia suina intera, lavorando insieme a importanti chef: grazie alla loro preziosa collaborazione sono stati predisposti formati dedicati di facile utilizzo, veloci e accessibili. Questa gamma di referenze è stata pensata per andare incontro in maniera eccellente alle necessità degli operatori più esigenti, rispondere alle loro richieste e supportarli al meglio.

CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

www.prosciuttocrudodicuneo.it

Il consorzio di tutela e promozione del Crudo di Cuneo è stato costituito nel 1998 con l'obiettivo di promuovere la definizione di un disciplinare di produzione e predisporre e sostenere la domanda di registrazione della Denominazione di origine protetta del prosciutto cuneese. L'iter di registrazione è stato piuttosto lungo. Si è arrivati alla definitiva registrazione della Dop da parte dell'Unione Europea nel dicembre 2009. Dopo di che si è attraversato un periodo di alcuni anni per fare in modo che i produttori mettessero a punto il metodo produttivo per ottenere un prosciutto di alta qualità da posizionare a livello alto sul mercato. Il consorzio conta oggi 16 associati, tra allevatori, macellatori e produttori di prosciutti.

PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP

Il Crudo di Cuneo Dop è un prodotto di salumeria, crudo e stagionato, ottenuto dalla lavorazione di cosce fresche di suini appartenenti alle razze italiane Large White, Landrace e Duroc e di loro incroci. L'area di produzione del Crudo di Cuneo si estende alle province di Cuneo e Asti e a 54 Comuni della provincia di Torino. Il prodotto, realizzato in una delle più corte filiere d'Italia, si caratterizza per un'ottimale copertura di grasso e un colore della parte magra rosso uniforme. La Carni Dock, che ha fatto un grosso investimento nello stabilimento di Lagnasco (Cn), ha avviato la produzione nel 2012 e ha dato il via alla commercializzazione nel 2014. Inizialmente il prosciutto Crudo di Cuneo Dop era disponibile solo nelle salumerie e gastronomie tradizionali (normal trade), per poi arrivare anche nei ristoranti di fascia alta. Oggi è possibile trovare il prosciutto Crudo di Cuneo nella Do e Gdo, affettato e confezionato in vaschette in atmosfera controllata.

SALUMIFICIO VAL RENDENA

www.salumificiovalrendena.it

il Salumificio Val Rendena nasce nel piccolo paese di Porte di Rendena (Tn) nel secondo dopoguerra. Oggi l'azienda produce salumi della tradizione trentina e non solo, di eccellente qualità grazie all'accurata selezione di materie prime e alla preparazione dei maestri salumieri. I prodotti di punta sono speck, carne salada, pancette (affumicate crude e cotte, arrotolate), il Magico Crudo, insaccati stagionati e da cuocere, lardo aromatizzato, guanciale e prodotti cotti. L'esperienza e il know-how, maturati in oltre 75 anni, permettono all'azienda di migliorare continuamente le referenze in assortimento e garantire al cliente e al consumatore finale costanza, qualità, sicurezza e controllo di filiera.

SPECK

Lo speck è un prodotto di origine nordica e presenta un forte e consolidato legame con il territorio. Le condizioni climatiche della montagna trentina e i lunghi e freddi inverni hanno spronato la gente ad adottare il processo dell'affumicatura della carne quale metodo diffuso di conservazione. Nell'attesa del ritorno della bella stagione, nelle cucine si svolgeva gran parte della vita familiare e le pezze di maiale venivano qui messe al fumo. Oggi le cosce vengono accuratamente selezionate, refilate, massaggiate con sale, spezie e aromi naturali, affumicate naturalmente al legno di faggio e bacche di ginepro e infine stagionate diversi mesi all'aria di montagna. Il tutto in uno stabilimento moderno, con navette laser-guidate che movimentano e tracciano la produzione. In questo luogo viene prodotto speck da cosce di suino di origine europea a marchio Campiglio, Rendena e Perfetta18, e di origine italiana a marchio 'Qualità Trentino'. Tante referenze e pezzature diverse – intero, metà, tranci, preaffettato in busta da 100 g, prontotaglio e scotennato oppure con cotenna – unite da un unico metodo di lavorazione, tramandato di padre in figlio nel rispetto della tradizione.

segue

RASPINI MARCHIO ROSA

www.raspinisalumi.it
www.prosciuttirosa.it

Innovativa, dinamica e intraprendente. Con queste parole si racconta Raspini, azienda italiana specializzata in salumi e insaccati, nata nel 1946 sotto l'insegna di impegno e passione. Valori che vengono coniugati con la grande capacità di affrontare – e molte volte prevedere – i grandi cambiamenti che hanno caratterizzato il mercato dei salumi e le linee nutrizionali nel corso degli anni. L'azienda, forte di un legame storico con il territorio, è molto sensibile alle tematiche sulla riduzione dell'impatto ambientale e sulla riduzione degli sprechi in ambito industriale. Seguendo questi principi ha iniziato, già da qualche anno, un cammino virtuoso atto a trasformare gli stabilimenti del gruppo in aziende a basso impatto ambientale. Nel 2002 l'azienda ha acquisito Prosciutti Rosa, un marchio storico e rappresentativo della tradizione gastronomica piemontese.

JAMON COCIDO 100% IBERICO

Raspini ha sottoscritto un importante partnership con Beher, azienda spagnola, nata come piccola impresa familiare negli anni '30 e divenuta un punto di riferimento nella produzione di jamon ibérico. Beher alleva e lavora solamente suini di razza 100% iberica. L'accordo con Raspini prevede il conferimento di cosce altamente selezionate provenienti da Beher e accuratamente lavorate dal prosciuttificio Rosa, specializzato in prosciutti cotti di alta qualità. I capi sono allevati in libertà con il Certificato Benessere Animale. Da tutto questo si ottiene il Jamon Cocido 100% Iberico, una produzione limitata di prosciutto cotto lavorato con particolare cura, disossato manualmente a 'osso sfilato' e legato con spago a mano. Ha una ricettazione di erbe, spezie e vini altamente selezionati, è sottoposto a 72 ore di massaggio per far assorbire la salina, un giorno di lenta cottura e due settimane di riposo. Ha un alto contenuto di acido oleico e un evidente ma delicatissimo grasso di copertura dovuto alla genetica della materia prima. Sul territorio nazionale è proposto da Raspini con il marchio Rosa.

NEGRI SALUMI

www.negrisalumi.it

La storia del Salumificio Negri ha inizio negli anni '80, nel suggestivo scenario collinare della Brianza. In questo luogo, grazie all'esperienza, alla passione e all'ausilio di impianti all'avanguardia, inizia la crescita di un salumificio che da subito si contraddistingue per la realizzazione di prodotti ricercati e dagli elevati standard qualitativi. Nel corso degli anni il marchio si afferma sempre di più, distinguendosi tra i suoi competitor per gli ottimi equilibri raggiunti tra lavorazione artigianale e processi industriali. Infatti, il connubio di queste due caratteristiche permette di dar vita a prodotti come il Prosciutto Cotto Alta Qualità Nazionale Novecento, il fuori stampo fiore all'occhiello dell'azienda, oggi declinato in tre versioni: Tradizionale fuori stampo, Tradizionale in stampo e Affumicato fuori stampo. Altra referenza importante di Negri è il Prosciutto Cotto 100% Italiano Touché, prodotto storico del Salumificio recentemente rilanciato sul mercato.

NOVECENTO AFFUMICATO

Novecento Affumicato è un prosciutto cotto Nazionale di Filiera, con specifica certificazione ISO 22005, ottenuto lavorando esclusivamente carni di Suino Nazionale di prima qualità. Le cosce, vengono selezionate e sapientemente disossate tramite la tecnica 'osso sfilato', che permette di mantenere intatte tutte le fasce muscolari della materia prima. Sono poi massaggiate delicatamente per 72 ore, lavorate artigianalmente fuori stampo, legate in corda a mano e lentamente cotte al vapore per quasi un giorno. La caratteristica principale di Novecento Affumicato è, appunto, la sua affumicatura naturale ottenuta grazie ai trucioli di legno di Faggio, la quale conferisce al prodotto equilibrio tra la dolcezza della carne e il retrogusto deciso di fumo. Il risultato di questa lavorazione artigianale di circa 10 giorni è un Prosciutto Cotto Alta Qualità 100% italiano dal peso medio di circa 11 chili.

PALMIERI

www.mecpalmieri.it

Le origini risalgono al 1919, quando l'artigiano salumiere Emilio Palmieri aprì nel centro storico di Modena una bottega di salumi. L'azienda nasce ufficialmente nel 1961 per volontà di Carlo Palmieri, che avviò nella bassa modenese, a Concordia sulla Secchia, un salumificio con allevamento di suini e macello per la produzione artigianale di salumi di qualità. Con l'arrivo della terza generazione, lo sviluppo dell'attività e il bisogno di spazi più ampi, l'azienda venne trasferita a San Prospero, dove Carlo e i suoi figli posero le basi per l'attuale stabilimento che ricopre un'area di circa 30mila metri quadri, modernamente ricostruito dopo il tragico evento del terremoto 2012. L'antica e testarda passione per il prodotto, che contraddistingue l'approccio irrinunciabile della famiglia Palmieri al proprio mestiere, ha permesso al Salumificio Palmieri di essere riconosciuto sul mercato come marchio di riferimento nella produzione di mortadelle di qualità e anche precotti come zampone, cotechino e stinco.

MORTADELLA FAVOLA

Un secolo di esperienza nel mondo dei salumi, l'amore per la qualità e qualche buona idea hanno portato alla nascita di Mortadella Favola, un prodotto brevettato dalla famiglia Palmieri che ha scritto una pagina nella storia della salumeria italiana. Favola è la prima mortadella al mondo insaccata nella cotenna naturale, idea nata grazie all'esperienza della famiglia Palmieri nella preparazione di cotechini e zamponi. La cotenna viene cucita su misura in una vera e propria sartoria e garantisce alla mortadella una cottura più lenta, un sapore più delicato e un profumo inconfondibile. L'impasto è ricco di tagli nobili del maiale sia nelle parti magre che in quelle grasse ed è arricchito con il miele di acacia e altri aromi naturali, i quali contribuiscono a rendere armonico al palato il sapore di questa mortadella, rendendola unica e inconfondibile. L'insacco unico con le cuciture e legature in vista e l'inconfondibile timbro a fuoco fanno emergere l'artigianalità e l'originalità di Mortadella Favola.

PAGANONI

www.paganoni.com

Paganoni è un'azienda Valtellinese a conduzione familiare, specializzata nella produzione di bresaole di alta qualità. La vocazione artigianale, unitamente all'adozione dei più moderni e certificati sistemi di produzione, consente di realizzare prodotti che amalgamano sicurezza, costanza qualitativa e tradizione. Oltre alla produzione della Bresaola della Valtellina Igp, la gamma comprende una linea completa di bresaole realizzate con carni pregiate. A completare la gamma, vi è la produzione di salumi tipici locali, quali il prosciutto crudo fiocco, le pancette e i salamini, anche di selvaggina.

BRESAOLA WAGYU SELEZIONE DIAMOND

Dalla selezione delle migliori carni di bovini di razza wagyu, viene realizzata questa bresaola davvero particolare, le cui caratteristiche sono opposte a quelle che caratterizzano normalmente il tradizionale salume Valtellinese. La fine marezzatura, ovvero la presenza di grasso intramuscolare, è infatti il tratto distintivo di questa carne pregiatissima. Il taglio anatomico lavorato, la punta d'anca, benché sia notoriamente il più magro della coscia, presenta una serie di striature bianche sulla fetta. Esse sono tipiche di questa carne e donano una naturale dolcezza al prodotto. Non solo: la marezzatura consente di conservare caratteristiche di morbidezza e succosità anche a fronte di una stagionatura notevolmente prolungata, permettendo un affinamento impossibile da raggiungibile per le altre carni bovine.

DEVODIER PROSCIUTTI

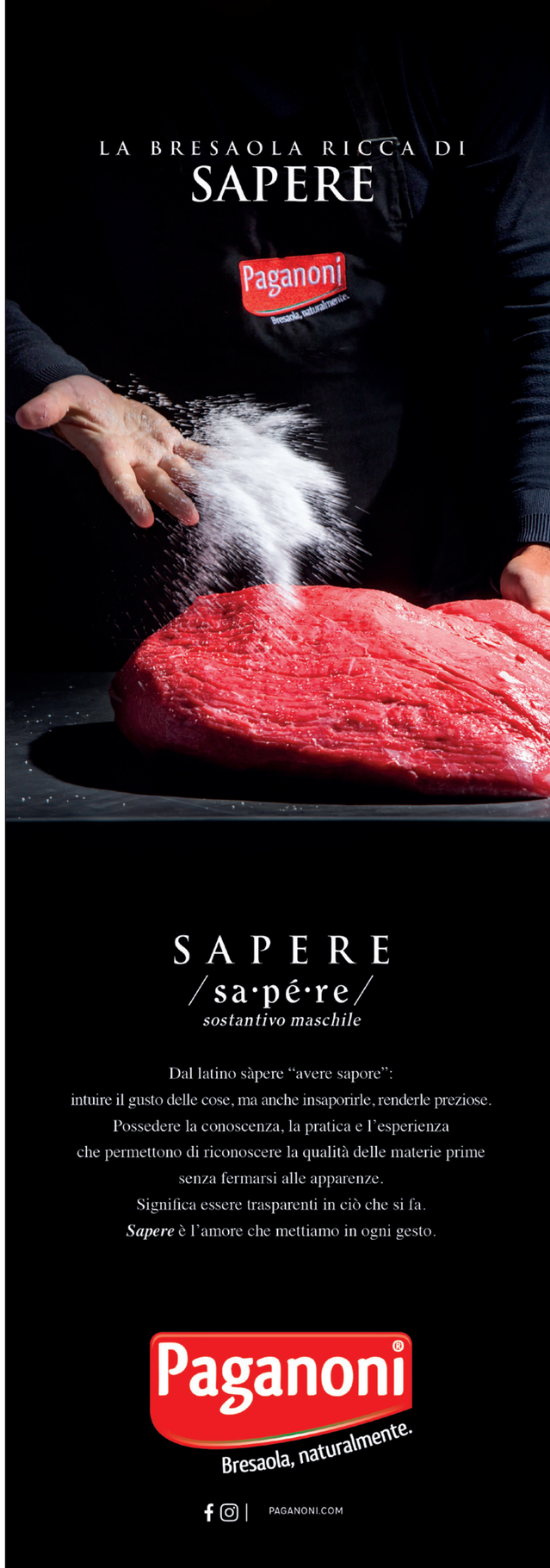
www.devodier.com

La Devodier Prosciutti è un'azienda storica della salumeria Emiliana ed è stata una delle fondatrici del consorzio del Prosciutto di Parma nel 1963. Realtà a conduzione familiare da tre generazioni, ancora oggi conserva l'artigianalità della stagionatura classica nelle antiche cantine sotterranee di mattone rosso, dove le collezioni di prodotti al naturale si affinano sulle scalere in legno, immutate da sempre. La tradizione di bontà e dolcezza che insaporisce ogni fetta dei salumi Devodier è frutto dell'incontro di un territorio dal clima esclusivo, della storica passione di Parma per i salumi e dell'amore che la famiglia ha saputo infondere, in decenni di lavoro, in ogni suo prodotto, creando linee esclusive per qualità e sicurezza che ispirano un'alta fidelizzazione fra clienti e gourmet.

CULATTA EMILIA DEVODIER

Il cuore del prosciutto, delicato ed elegante nella sua più dolce interpretazione classica. Come da tradizione, la Culatta Emilia viene lasciata parzialmente coperta dalla morbida cotenna per adattarsi alla maggiore ventilazione collinare dell'appennino, con il risultato di un prodotto dall'alto profilo gustativo e aromatico, capace di sorprendere per la complessità e dolcezza all'assaggio.

fine



SCENARI

C'ERA UNA VOLTA UN TAPPO

Abbiamo fatto un viaggio per capire con Amorim Cork, massima azienda mondiale dedicata alla lavorazione del sughero, come nascono le tradizionali chiusure da vino. Eccoci in Portogallo, alla scoperta delle querce e delle astuzie per evitare il tricloroanisolo.

Ma quante cose ci sono, attorno a una bottiglia di vino? Uno dice: quello che conta è il contenuto. Ma senza la bottiglia, il contenuto dove lo metti? E il contenuto, nel caso di vini importanti, in bottiglia viene anche affinato. La bottiglia, poi, da qualche parte dev'essere riempita. E una volta riempita, che si fa? Si lascia il buco? Eh no: ci si mette il tappo.

Guai a dimenticarseli, i tappi. Tengono chiusa la bottiglia, ma non solo: fanno anche respirare il vino che ci sta dentro. Un buon tappo è corresponsabile della bontà di una grande bottiglia, così come un cattivo tappo può tarpare le ali a una selezione francese costosissima e rara. Si capirà che quello dei tappi è un comparto ancora cruciale per il mondo dei vini.

Portogallo, il primo produttore

Ed è un universo che dà al Portogallo uno dei suoi primati planetari. Dopo la dissoluzione del suo impero, a partire dall'indipendenza del Brasile nel 1825 fino alla liberazione delle colonie africane del 1975, il Paese è rimasto imperiale nella produzione dei tappi, e segnatamente di quelli di sughero. Il 53% del sughero della Terra viene dalle lande lusitane e dalle sue querce. Il resto, se lo spartiscono gli altri Paesi produttori, tra cui la Spagna (circa il 25%) e, staccatissima, l'Italia (circa il 6%). In Portogallo, questo sughero è trattato, elaborato e venduto da alcuni player importanti a livello globale. Tra essi, la parte del leone la fa Amorim Cork. L'azienda di Santa Maria de Lamas, circa 30 chilometri a sud di Porto, ha numeri giganteschi: da sola copre il 45% del mercato mondiale del sughero, nonché il 28% del mercato globale di chiusure per vino. Tutti i rami dell'azienda, che ha 56 filiali in 28 diversi Paesi, hanno chiuso l'esercizio 2022 con un fatturato di quasi un miliardo di euro. Amorim è dunque il primo gruppo del sughero nel mercato attuale.

Per capire qualcosa di più sulla genesi di un tappo di sughero, la miglior cosa è partire per il Sud del Portogallo. Dall'aeroporto di Lisbona, si fa rotta verso est: eccoci nella zona dell'Alentejo, terra caldissima d'estate, quando i colori dominanti sono il fulvo dei campi e il verde scuro delle querce da sughero.

Proprio in Alentejo, nel villaggio di Águas de Moura, vicino a Setubal, c'è il cosiddetto Sobreiro Monumental: la quercia da sughero più grande del mondo, un albero di 236 anni con una circonferenza di tronco di 4,15 metri, nominata Albero Europeo dell'Anno nel 2018. La quercia ha rischiato di essere abbattuta oltre vent'anni fa, quando altri 411 alberi della stessa specie vennero tagliati, contro il parere vincolante delle direzioni generali delle Foreste e dell'Agricoltura. La cosa fece tanto scalpore che nel 2001, nella fase finale del secondo mandato del Governo di António Guterres, il consiglio dei ministri lusitano approvò una nuova legge per la protezione delle querce da sughero e dei lecci, tuttora in vigore: in caso di abbattimento illegale di queste due specie, sul relativo terreno per 25 anni non si potrà costruire nemmeno una capanna. Dunque il Portogallo riconosce l'importanza non solo economica ma anche ecologica e culturale della Quercus suber, a buon diritto considerabile uno dei simboli del Paese, accanto al vino di Porto e al baccalà cucinato in 365 modi diversi.

La foresta di querce di Amorim

In Alentejo, è assai istruttivo visitare, nei mesi giusti, la foresta di sughero di Rio Frio, vicino a Pinhal Novo. Non aspettatevi una foresta fitta di alberi: diciamo che sono 3.300 ettari di macchia con tante, tante querce da sughero sparse, che anni fa ha rischiato di diventare il nuovo aeroporto di Lisbona, progetto poi abbandonato. Amorim, che già ne possedeva la metà, l'anno scorso l'ha rilevata nella sua totalità: dunque questa foresta consente all'azienda il controllo completo della filiera, dall'albero al mercato. Quando è il momento, la foresta di Rio Frio è il luogo ideale per osservare il lavoro dei corticeiros: gli uomini addetti alla decortica degli alberi, al taglio della corteccia che costituisce il sugaro grezzo. Andando sul posto, si vedono piante a cui è già stata asportata la corteccia e sul cui tronco sono dipinti in bianco numeri da 0 a 9, diversi per ciascuna. "Corrispondono all'anno dell'ultima decortica. Per esempio, una pianta con un '2' è stata decorticata nell'anno 2022", spiega Carlos Veloso dos Santos, amministratore delegato del ramo italiano dell'azienda. Il fatto è che dopo una decortica bisogna dare di nuovo il tempo alla corteccia di ricrescere, il che avviene in almeno nove anni. Una quercia da sughero viene decorticata per la prima volta a 25-30 anni di età, ma il sughero di questa prima decortica, così come di quella che avverrà nove anni dopo, è di qualità inidonea per i tappi, e può essere usato al massimo per granulati o isolanti. Dunque, il primo vero raccolto utile avrà luogo quando la pianta avrà circa 43-45 anni. "Visto quanto può vivere una quercia, un albero nella sua vita verrà decorticato dalle 15 alle 18 volte circa", conclude Veloso dos Santos.

La decortica avviene con due sistemi. Quello a macchina, che prevede l'uso di seghetti motorizzati, è il più veloce. In quello manuale, il più affascinante, si resta ammirati dalla perizia con cui gli addetti, sotto il caldo soffocante dell'Alentejo, manovrano colpi calibrati di accette affilatissime: come racconta ancora Veloso dos Santos, "Quello del corticeiro è il lavoro agricolo più pagato: chi lo fa, impara fin da ragazzo a riconoscere lo spessore della corteccia, perché occorre tagliarla senza assolutamente intaccare il legno sottostante".

L'importanza della ricerca

Dalla foresta, il sughero viene trasportato a Coruche, nel centro di stoccaggio e di prima elaborazione Amorim Forestal. Lì la materia prima viene depositata, bollita e selezionata. Anche lo stoccaggio è cruciale, perché spesso è per errori nello stoccaggio che si sviluppa il tricloroanisolo, per gli amici Tca, la molecola responsabile del peccato capitale classico in questo tipo di chiusura: il famigerato 'sentore di tappo'.

Veloso dos Santos spiega come hanno cercato di combatterlo: "Paradossalmente, è stato l'iniziale diffondersi dei tappi di plastica, che non hanno problemi di Tca, a farci intraprendere un percorso rigoroso di ricerca e sviluppo: prima le bottiglie si chiudevano solo col sughero, e colpevolmente non eravamo interessati a capire di più questo difetto, non avendo concorrenza. Poi, dopo l'arrivo di questi altri tappi, siamo corsi ai ripari, abbiamo indagato e scoperto molte cose. Per esempio, che il Tca può svilupparsi non solo in natura ma anche in fabbrica. Quindi, per cominciare abbiamo iniziato a stoccare il sughero su pavimenti di cemento, coprendolo con teloni".

Il grosso della ricerca, e della produzione, avviene più a nord, nell'impianto di Santa Maria de Lamas. Lì, in una fabbrica dotata di robot intelligentissimi e di valido personale, si producono tappi di tutti i prezzi e per tutti i gusti, conglomerati o monoblocco. E il laboratorio di ricerca e analisi, poi ha messo a punto una tecnologia proprietaria (ossia sviluppata in proprio e brevettata) che prevede l'analisi e la convalida in gascromatografia di ogni tappo di sughero monopezzo e spumante in pochi secondi. La rilevazione consente ai tappi monopezzo chiamati NdTech un livello massimo di Tca uguale o inferiore ai 0,5 nanogrammi per litro. Per fare paragoni: una goccia d'acqua in 800 piscine olimpioniche. Sfidiamo a trovarlo.

Per chiudere in bellezza, il sughero è sostenibile: un tappo di sughero non nuoce all'ambiente, ed è riciclabile in molti modi, per esempio come materiale da coibentazione.

Tommaso Farina

photo credit: Renato Vettorato 2023

FOCUS ON

IL VINO ALL'ANTICA SI BEVE (BENE) ANCHE OGGI

La famiglia di Fulvio Bressan ha le vigne a Farra d'Isonzo (Go) dal 1726. Le sue bottiglie, poche nel 2023, sono contese dai mercati internazionali e sono specchio di un'amore indefesso per la tradizione vitivinicola friulana.

Andare a visitare un'azienda vinicola tre giorni prima di Ferragosto, mentre la gente se ne sta alla spiaggia o in montagna: anche questo abbiamo fatto. Ma la sorte qui ha giocato un ruolo fondamentale: mi trovavo in vacanza, come spesso accade, a Lignano Sabbiadoro (Ud), sul litorale friulano, e l'azienda di Fulvio Bressan si trovava a meno di un'ora di macchina, a Farra d'Isonzo, in provincia di Gorizia. Dopo un decennio dall'ultima visita, e soprattutto dopo costanti appuntamenti allo stand di Fulvio durante il Vinitaly veronese, non volevo togliermi il piacere di rivedere lui, sua moglie Jelena Misina, il babbo Nereo ormai novantunenne, e il figlio Lele, che nel 2013 faceva le medie e oggi, ventiduenne, sta imparando il mestiere per succedere al padre al momento giusto.

300 anni di buon bere

Bressan Maestri Vinai: questo il nome di una realtà che esiste fin dal 1726, grazie al capostipite Giacomo Bressan. Fulvio racconta volentieri una storia ben documentata, coi suoi avi che hanno visto eventi come la soppressione del Patriarcato di Aquileia o la firma del Trattato di Campoformido (o, come scrivono certi libri, Campoformio) firmato da Napoleone, che sancì la fine della Repubblica Veneta. Dopo otto generazioni (e con Lele Bressan sta arrivando la nona), si può dire che i quasi 300 anni d'esperienza vinicola si sentono tutti.

Oggi, Fulvio vinifica unicamente uve provenienti dai suoi vigneti, una ventina di ettari tutti ubicati nelle zone più belle del Collio goriziano, non lontano dal fiume Isonzo. La sua filosofia gli impone il rifiuto di concimi e antiparassitari chimici, e in cantina sono bandite le filtrazioni e finanche i macchinari per l'etichettatura, che resta completamente manuale. Ogni anno escono meno di 50mila bottiglie, tutte vendute e stravendute: "Ho richieste per il quadruplo di quello che faccio", ammette Bressan: oltre che in Italia, Bressan è litigatissimo in Inghilterra, Singapore, Svizzera, persino in Francia. E in America? "Il mercato americano non mi appassiona particolarmente": Fulvio può anche dirlo, ma in realtà vende bene oltreoceano, e specialmente in Texas, che poi è lo Stato Usa con la maggior crescita economica.

La cantina è piccola, semplice. Su un lato, un tavolo che fa da banco degustazione, qualche poltrona, un banco vendita per chi voglia fare acquisti in loco. Dall'altra parte, i tini di vinificazione e la bottaia, che ospita botti di dimensioni e legni diversi: rovere, pero, acacia, ciliegio… "Era tradizione fare botti anche con legni che oggi sono fuori moda", rivela Fulvio.

Sorsi fuori dell'ordinario

È sempre un piacere riprovare i suoi vini. Niente Pignol questa volta. Il rosso a base di uva friulana pignolo è in fase di imbottigliamento, e la prossima annata commercializzata sarà la 2010: 13 anni di affinamento, mica male. Partiamo con un bianco che, come tutti i vini di Bressan, non somiglia a nessun altro: il Grigio in Grigio 2019. È un Pinot Grigio che si discosta grandemente dalle interpretazioni frivole e di poco conto che piacciono agli americani: è macerato sulle bucce addirittura per otto mesi, il che gli conferisce il particolare colore di buccia di cipolla ramata. Segue l'affinamento in legno per cinque anni. Ne risulta un vino che sembra quasi siciliano, coi suoi profumi di fico secco e di dattero. Un altro magnifico bianco è il Carat, annata 2020: 80% uva tocai ("Per legge si deve dire 'friulano', ma io informalmente dico sempre tocai, perché si è sempre chiamato tocai"), il resto ribolla gialla e malvasia, più composto all'olfatto (ricordi di caramella inglese e smalto per unghie), più moderato, forse più elegante ma non meno buono. E che dire del Verduzzo, anche lui del 2020? Di solito è un bianco più o meno dolce, ma una volta si faceva secco, e così lo fa ancora Fulvio Bressan. L'uva verduzzo è una delle non molte a bacca bianca a contenere una certa dose di tannino, dunque qui viene vendemmiata tardi, addirittura in ottobre.

Gli altri vini li proviamo in un ristorante di Gorizia, di fronte a uno strudel di verdure e a una cotoletta Ljubjanska. Il Rosantico 2017 è un moscato rosa affinato cinque anni in botti di pero selvatico: ha un colore che tende all'arancio, e l'aromaticità naturale del vitigno si sente tutta. L'autoctono Schioppettino è un 2018, e palesa il carattere sbarazzino di quest'uva friulanissima con un frizzante tocco di pepe bianco al naso. Ma se pensate ancora (e dopo questi vini non ne avete motivo) che il cosiddetto 'vino naturale' sia sempre e comunque grezzo e primitivo, sentite il Pinot Nero 2018: dall'uva più difficile, quella che in Borgogna dà i rossi più quotati del mondo, Fulvio Bressan dà un'interpretazione superba grazie alla fermentazione con lieviti indigeni e all'affinamento in legni di diversa essenza. Un grande vino. In verità, Bressan fa anche qualche altra bottiglia. Per esempio, tempo fa se n'è uscito col Nereo, dedicato a suo padre: un Pignolo affinato per vent'anni in botti da 2mila litri. In giro se ne trova qualche rara bottiglia magnum in vendita, e per averla preparatevi a sborsare almeno 600 euro. Un vino di Bressan che non ho mai provato è il N. 3, così chiamato per il triplo uvaggio di schioppettino, cabernet e pinot nero che lo contraddistingue, decisamente inusuale. In un Vinitaly di anni orsono avevo invece assaggiato l'Ego (schioppettino e cabernet franc), mentre il Pignol assente in degustazione lo scorso agosto era già stato artigliato da me numerose volte: in occasione della mia visita del 2013, me ne procurai una bottiglia del 2001, che poi lasciai ancora in cantina, stappandola vari anni dopo per accostarla a un brasato con cui si abbinò idealmente.

Un'ultima chiosa: Fulvio Bressan non è un personaggio facile. Sui social network non le manda a dire a nessuno, è una specie di critico universale di tutto quello che non gli va a genio. Dunque, non poteva non trovare cittadinanza sul nostro giornale, che a suo tempo ha trattato senza peli sulla lingua le contese più disparate, senza reverenza. Per lui, parlano i vini. Che sono autentici come lui

Tommaso Farina

FULVIO BRESSAN

ZOOM

GORGONZOLA E CHAMPAGNE ALLA RICERCA DELLA BUCA PERFETTA

Ristogolf, l'associazione di ristoratori golfisti capeggiata da Enrico Cerea, lo scorso luglio ha organizzato la quarta tappa dei suoi eventi al campo di Carimate, in Brianza. Tra vini di pregio, formaggi Palzola e i paccheri alla Vittorio, i partecipanti hanno passato una giornata all'insegna del gioco e del gusto.

DA SINISTRA: WALTER ZANONI E GIANLUCA FERRARI

Quello del golf è un mondo che difficilmente si può scindere dall'universo del lusso e dell'esclusività, anche se negli ultimi tempi questo sport nobilissimo è diventato anche più accessibile a tutti. Tuttavia, molti golfisti lamentavano un problema: spesso i golf club da loro frequentati non erano altrettanto soddisfacenti dal punto di vista dei vizi collaterali al gioco, ossia mangiare e bere. Dunque, perché non battere anche su questo tasto, e trasformare l'esperienza sul campo verde in una giornata di godimento a tutto tondo? Molti ristoratori si erano già interessati al golf, ma la prima idea organica venne a Enrico Cerea. Proprio così: lo chef tristellato Michelin, che ormai in Italia conoscono tutti, è un patito del gioco del golf, tanto che nel suo relais Da Vittorio, a Brusaporto (Bergamo), ha sempre avuto un occhio di riguardo per gli appassionati di driver, putter e pitching wedge. Nel 2012, l'illuminazione: creiamo un'associazione, per l'esattezza l'Associazione Ristoratori Albergatori & Co. Golfisti, e diamole un nome nel cui stesso suono ci sia tutto. Ecco dunque nascere il circuito Ristogolf, a cui in breve aderirono grandi campi a 18 buche e un autentico parterre di chef di prestigio. Oggi, Cerea è il presidente, e Giancarlo Morelli è vicepresidente, ma fanno capolino anche nomi quali Davide Scabin e Herbert Niederkofler.

Valpantena e pizza appena fatta a bordo green

Abbiamo avuto la ventura di toccare con mano cosa rappresenti un evento golfistico organizzato assieme a Ristogolf Allianz. Lo scorso mercoledì 12 luglio, il Golf Club di Carimate (Como), sulle colline più verdi della Brianza comasca, ha messo in piedi una gara nella quale i giocatori hanno goduto del bouquet di delizie architettato per l'appunto da Dario Colloi, che di Ristogolf è direttore operativo. Lungo le 18 buche del percorso, i golfisti si sono rifocillati con vini e prelibatezze garantite dai numerosi produttori sponsor, e da aperitivi, stuzzichini e piatti realizzati da chef dell'associazione.

Tanto per fare un esempio, lo chef Pier Giorgio Parini, già alla seconda buca, confezionava un piatto coi vegetali arcinoti di Koppert Kress: cetrioli, fave, Persinette Cress e Paztizz Tops. L'abbinamento era coi vini veronesi di Costa Arènte. Non citiamo tutti gli sfizi presenti a ogni buca, ma vale la pena ricordare l'intrattenimento goloso previsto alla penultima, la diciassettesima: lì, i maestri pizzaioli radunati da Molino Dellagiovanna sfornavano lieviti cotti nei forni Haier, altro sponsor della manifestazione, e faceva il suo figurone il grande Gorgonzola novarese della Palzola del simpatico Sergio Poletti, habitué del circuito, accostato a uno Champagne di valore come la Cuvée Orium, l'extra brut che la maison Tsarine spumantizza partendo da una base paritaria di chardonnay, meunier e pinot noir.

Cooking Show nel segno di Gualtiero Marchesi

Alla fine della gara, lo spettacolo non poteva dirsi finito. È cominciato il cooking show, a dire il vero aperto non da un cuoco ma da uno dei barman del milanese Bulk Mixology Food Bar di Giancarlo Morelli. A seguire, via alla cucina, con le introduzioni del sempre scoppiettante Orazio Vagnozzi, il manager buongustaio fondatore di Passione Gourmet. Andrea Guerini, della Veranda dell'hotel Villa d'Este di Cernobbio (Como), si è destreggiato col piatto più estivo che si potesse immaginare: la panzanella, per l'occasione arricchita da mozzarella di bufala campana e gambero di Mazara. Poi, il navigato Osvaldo Presezzi, del ristorante La Terrazza Gualtiero Marchesi del Grand Hotel Tremezzo (nell'omonimo paese affacciato sul Lario), rendeva omaggio al più grande dei maestri proponendo il leggendario risotto giallo con la foglia d'oro: un piatto ormai iconico, come si usa dire, e perfettamente realizzato anche nella cucina all'aperto approntata all'uopo dagli sponsor di Ristogolf Allianz. Enrico Dandolo, genero di Gualtiero Marchesi, presente all'evento, ha suggellato l'assaggio con il cucchiaio d'oro.

Subito dopo, si è svolta la premiazione dei migliori giocatori. Giova ricordare che l'evento era legato a doppio filo alla fondazione benefica Cesvi e al suo progetto di costruzione di 'Case del sorriso' per bimbi in difficoltà in tutt'Italia. Tra i donatori presenti sul campo, è stato come sempre estratto a sorte un vincitore che ha conquistato un soggiorno di cinque notti in sistemazione B&B presso H Hotels Roma Z3, con navetta e ingresso alle quattro giornate della Ryder Cup, l'evento golfistico più importante al mondo, che per la prima volta arriva in Italia, nel mese di ottobre.

In serata, comunque, i festeggiamenti sono proseguiti nel ristorante del Golf Club, con la partecipazione di alcuni barman e dei cuochi della famiglia Cerea, che hanno replicato per gli astanti i celeberrimi paccheri alla Vittorio, mantecati in padella col pomodoro e il Parmigiano.

Tommaso Farina

FOCUS ON

LA CLASSIFICA ANTI-MICHELIN È COSÌ TRASPARENTE?

The World's 50 Best Restaurants quest'anno presenta solo un italiano tra i primi dieci: si tratta del Lido84, da sempre bistrattato dalla Guida Rossa. E tornano alla memoria le critiche di Enzo Vizzari sui voti dei giurati.

Il miglior italiano quest'anno dei migliori 50 ristoranti al mondo? È solo settimo, ed è uno dei grandi scontenti storici della guida Michelin. Così va il mondo, oggi la notizia è questa: la dura legge del mestiere impone al giornalista di adeguarsi alla realtà giorno per giorno. Oggi, avevamo già in animo di parlarvi degli infortuni del pittoresco Salt Bae, cioè Nusret Gökçe, il macellaio-ristoratore sulla bocca di tutti, che recentemente ha dovuto alzare bandiera bianca a New York: nella metropoli americana, uno dei suoi locali non ha dato i risultati sperati. Ma il fenomeno mediatico ed economico del beccaio dell'Anatolia non può sicuramente paragonarsi all'eco mondiale della famigerata classifica The World's 50 Best Restaurants, ideata ormai 21 anni fa dalla San Pellegrino (alias Nestlé) e diventata inaspettatamente un appuntamento annuale di portata forse pari a quella dell'assegnazione delle stelle Michelin.

Bene, cos'ha espresso l'illustre consesso della giuria? Il miglior ristorante di quest'anno, secondo loro, è il Central di Lima, chef Virgilio Martínez. Sorprendente? Non tanto: in Perù alcuni alfieri della cucina coraggiosa e di ricerca si erano già affacciati alla ribalta internazionale, in primis Gastón Acurio. Sul podio, due locali spagnoli: il Disfrutar di Barcellona e il Diverxo di Madrid, quest'ultimo particolarmente amato dalla critica italiana più incline agli entusiasmi. Al quarto posto, un basco: Victor Arguinzoniz, col suo Asador Etxebarri di Atxondo. Una classifica che sembra averci riportato a una quindicina d'anni fa, quando erano iberici ed euskadi a infiammare gli animi. Ai tanto sbandierati innovatori nordici spetta soltanto un quinto posto, occupato stabilmente dall'Alchemist di Copenhagen, regno di Rasmus Munk, a suo tempo definito da Dissapore, con asciutta sobrietà, "goleador del fine dining".

Italiani e francesi dove sono? A noi è andata benino: la settima piazza è per il Lido84 di Gardone Riviera (Brescia), un ristorante che è un autentico caso. Il suo chef, il grande Riccardo Camanini, da anni è utilizzato come testimonial da chi non lesina critiche alla guida Michelin: secondo costoro, il ristorante meriterebbe da tempo almeno due stellette, e non soltanto una. C'è chi ha detto che le votazioni per il Lido84 sarebbero una sorta di 'vendetta' degli esperti contro la Guida Rossa. Chissà. Per trovare un francese, occorre guardare al decimo posto: lì c'è il ristorante del sessantatreenne Bruno Verjus, forse il personaggio più singolare del lotto, se consideriamo che ha iniziato a fare questo lavoro a 54 anni.

Tutto piuttosto interessante, come direbbe il tal dei tali. Personalmente, la pompatura di questa classifica non mi è mai piaciuta, così come non mi piace l'ossequio con cui è trattata dagli addetti ai lavori. Le eccezioni però non mancano. Oltre, modestamente, al sottoscritto, un altro collega ha negli anni espresso perplessità: si tratta di Enzo Vizzari, storico coordinatore delle Guide de L'Espresso ed ex giurato. Addirittura nel 2010, il gourmet biellese era parecchio critico in un'intervista concessa a Striscia La Notizia: "Una cosa è certa: qualche pressione, anche elegante o in alcuni casi più pesante, per indirizzare i voti c'è. Mi sono accorto che era un gioco divertente, ma funzionale a interessi che non mi riguardavano: da un lato, la risonanza mediatica, e dall'altro gruppi interessati a far emergere un ristorante anziché un altro". A dimostrazione, Vizzari fece il Nostradamus: buttò lì i nomi degli italiani che quell'anno avrebbero fatto furore in classifica. Li azzeccò tutti.

Tommaso Farina

IL CENTRAL DI LIMA È THE WORLD'S BEST RESTAURANT

Il Central di Lima (Perù) è il miglior ristorante al mondo del 2023. Questo il verdetto della classifica The World's 50 Best Restaurant, sponsorizzata da S.Pellegrino & Acqua Panna. Dopo la pubblicazione delle posizioni 51-100, finalmente è stata rivelata la top 50, di cui fanno parte anche cinque ristoranti italiani. La premiazione si è tenuta a Valencia (Spagna), il 20 giugno. In una classifica che include i ristoranti di 24 Paesi da cinque continenti, il Central di Lima, fiore all'occhiello degli chef Virgilio Martinez e Pía León (in foto), ha conquistato la prima posizione, prendendo il posto del Geranium di Copenhagen (Danimarca). Durante la cerimonia, sono stati assegnati numerosi altri riconoscimenti. Pía Salazar del ristorante Nuema a Quito (Ecuador) riceve il premio The World's Best Pastry Chef. Il Beronia World's Best Sommelier Award viene assegnato a Miguel Ángel Millán, del ristorante Diverxo di Madrid (Spagna). Il Fyn di Cape Town (Sudafrica) vince il Flor de Caña Sustainable Restaurant Award. Il ristorante Table di Bruno Verjus di Parigi (Francia) si aggiudica il premio Highest New Entry. Il Villa Massa Highest Climber Award è stato assegnato al ristorante newyorkese (Usa) Atomix, nominato anche The Best Restaurant in North America. L'Alchemist di Copenhagen conquista il Gin Mare Art of Hospitality Award. Julien Royer, del ristorante Odette di Singapore (nominato The Best Restaurant in Asia) vince l'Estrella Damm Chefs' Choice Award. Il Trèsind Studio, infine, è stato nominato The Best Restaurant in Middle East & Africa.I ristoranti italiani che si sono piazzati nella classifica sono i seguenti: Lido 84 a Gardone Riviera (Bs), al settimo posto; Reale a Castel di Sangro (Aq), 16esimo; Uliassi a Senigallia (An), 34esimo; Le Calandre a Rubano (Pd), 41esimo; e Piazza Duomo ad Alba (Cn), 42esimo.

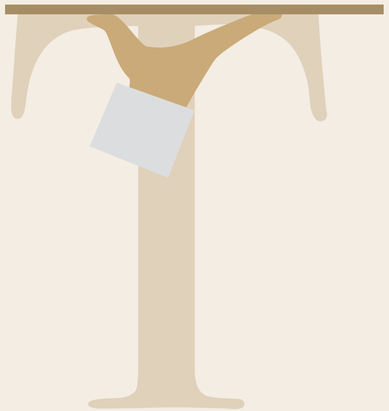
IL RISTORANTE CENTRAL DI LIMA

GLI CHEF PÍA LEÓN E VIRGILIO MARTINEZ

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

PIATTI INCOMPLETI
"è evidente che i carciofi son rimasti nei campi"

MARCHIATI A VITA
"Le nostre rimostranze le abbiamo condivise con il mitico Francesco, che ci ha accolto egregiamente, assicurandoci gogna a vita per tutta la cucina"

INGIURIE À LA CARTE
"il menù per chi è seduto fuori non è lo stesso ed è un insulto"

FIORI DI BACH
"Aperitivo omeopatico e surreale"

USATO SICURO
"Prodotti toccati e riutilizzati mille volte"

BERE PER DIMENTICARE
"forse andrebbe meglio un drink.... con l'alcol in corpo va tutto meglio!"

L'ALTRUISTA
"Premetto che non avevo nessuna intenzione di pubblicare una recensione negativa riguardo questo locale. Tuttavia, sentendomi offeso, e non volendo che ciò accada ad altre persone, mi sento in dovere di scriverla"

SIGNORE NAVIGATE
"Un posto da vecchie entraîneuse dove il pesce lo ammazzano in tutti i sensi"

POLLI 1
"Il solito posto da 'polli da batteria' milanesi che si fanno spennare!"

LATIN LOVER
"che dire poi dei camerieri che fanno commenti 'eleganti' alle giovani donne..."

CINEPANETTONE
"i film dei fratelli Vanzina sono, al confronto, recitati con commovente ironia rispetto ai personaggi grossier con cui ho dovuto condividere la sala"

E ALLORA NON SCRIVERLO
"la perfetta presa per i fondelli... (per non scrivere braghe...)"

FURBASTRI
"per primo chiedo un ripieno di pesce e ne portano un altro... scusandosi pensando che non mi sarei reso conto della differenza"

SCAMBIO DI PERSONA
"arrivati sul posto la signorina conferma la prenotazione!!! Peccato che avesse già dato via il tavolo a un altro cliente presentatosi con il nostro nome!!!"

FORZA PANINO
"Se fossimo andati al paninaro saremmo stati più soddisfatti"

UNA PALLOTTOLA SPUNTATA
"alcuni di noi hanno ordinato gnocchetti con pomodoro e gamberi. ..... sembravano delle pallottole"

RANDAGI
"Trattati come dei cani senza padrone"

AFFARONE
"Vino: 6 calici di vino a 90 euro quando la bottiglia costava 80..."

LEGGE MERLIN
"Pieno di escort e se vai in bagno ti chiedono se vuoi il privè!"

BURINI
"Questo posto può funzionare a Roma, che offre una cucina turistica e con pochi locali di gusto ma a Milano non può andare..."

VALET PARKING
"non ispira fiducia in praticità di guida il parcheggiatore"

GENTE DI LIVELLO
"Locale ormai frequentato da gente di livello molto basso"

CATEGORICO
"Ricordiamoci che Il miglior mercato del pesce d'Europa è Milano"

CUMENDA
"Posto tipicamente anni 80: mancava solo il mitico Zampetti e qualche ragazza del drive in"

AL RISPARMIO
"peccato che i mattoni erano volgarmente di plastica"

AI MIEI TEMPI...
"uomini di dubbio gusto e donne di classe dimenticata"

NUOVI DESSERT
"ho dovuto ordinare al posto del dolce una pasta con le vongole"

CAFONAL
"Passiamo all'architetto grasso di provincia sbarcato a Milano con tanti soldi che ogni sera si circonda di giovani uomini di strada imbarazzanti..."

POLLI 2
"solo dei polli ci possono entrare...ed io e i miei amici (c'è poco da andarne fieri) siamo appartenuti, per una sera, a questa categoria!"

RABBIA
"Vedendo tuttavia l'imbarazzo e soprattutto la nostra rabbia ci vengono prima scontati 30 euro e poi, all'uscita, allungati 40 euro in contanti come ulteriore contentino di risarcimento"

ADDIRITTURA
"Una roba che nemmeno a Dubai prenderebbe la sufficienza"

IGNORANZA ITTICA
"il cameriere non distingue un sarago da un'anguilla"

prodottideliziosa.it

Burrata Deliziosa

Una tradizione pugliese tutta da gustare.

In ogni burrata Deliziosa sono racchiusi il sapere della tradizione pugliese e il sapore del miglior latte del territorio. Un'armonia di consistenze e piaceri capace di trasformare ogni pranzo in un'occasione speciale.

PRODOTTI DI QUALITÀ®
Qualità garantita dalla Regione Puglia

Vi aspettiamo anuga 7-11 ottobre 2023 - Pad. 10.1 Stand F 039

Deliziosa

UN SAPORE CHE TI PUGLIA