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

2022 - NUMERO #2

LUXURY FOOD & BEVERAGE Magazine

cover story

A tavola con Palzola

Il nome dell'azienda novarese è tutto un programma. E infatti è specializzata nella produzione di Gorgonzola Dop e altri erborinati. Giacomo Poletti, amministratore delegato, ci racconta come nella caseificazione, e non solo, non possono mai mancare qualità, passione e piacere.

IN FOTO, DA SINISTRA: SERGIO E GIACOMO POLETTI

ATTUALITÀ
GREEN PASS E PRIVACY: ISTRUZIONI PER L'USO

SCENARI
LE STELLE SONO SEMPRE PIÙ VERDI

GUIDE CHEF
SPECIALE FORMAGGI E SPECIALE CAFFÈ

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

TANTE RONDINI FANNO PRIMAVERA

"Questo ristorante ha scelto questa località e questa cucina: sicuramente sarà sempre pieno": e invece no, il ristorante avrà problemi e in meno di un anno chiuderà. "Questa trattoria è in posizione infelice, vedrete che avrà difficoltà": e la trattoria sarà piena di clienti ogni giorno. Se c'è un campo imprenditoriale sul quale è impossibile generalizzare e fare previsioni sicure, è quello della ristorazione. Non si può stabilire a priori, si può dire con un algoritmo, se un locale avrà successo: spesso, posti nati sotto le migliori stelle fanno una brutta fine, e ristoranti a cui non daresti una lira sbancano la concorrenza. Ogni locale fa storia a sé. Ci sono posti il cui successo è prevedibile, altri in cui invece è inspiegabile.

Per cui, conviene evitare di lanciare i *de profundis* sulla ristorazione a causa del Covid. Una sera, a gennaio, mi recavo in un ristorante, in compagnia: un locale dell'hinterland milanese, non stellato ma segnalato da decenni sulle guide maggiori, di reputazione consolidata, forte di una cucina collaudatissima e di una cantina seducente per qualità e varietà. Era un mercoledì sera. Ho prenotato il pomeriggio stesso, trovando posto, e pensando: "Col Covid, sicuramente sarò tra i pochi clienti". All'arrivo, un primo sbigottimento: parcheggio pieno, anzi stracolmo. Tocca giocoforza lasciar l'auto a qualche centinaio di metri, facendo una breve passeggiata in una sera nebbiosa che avrebbe fatto la felicità di Giovannino Guareschi. All'ingresso, il calore del ristorante. E il vociare allegro ma giudizioso di una sala piena, alle otto e mezza. Il ristorante è colmo, anzi gremito. Il mercoledì sera, non il sabato. E poi, quando qualche tavolo si libera, viene subito occupato da altri clienti. Tutti contenti. Il padrone è il più felice di tutti. Tra l'altro, da sempre attua due giorni di chiusura (il lunedì e il martedì) e non si è sognato di aprire un giorno in più per attirare qualche altro avventore: lui i clienti ce li ha, e non sono pochi.

Altro scenario, altro hinterland milanese, anche se in zona diversa. Altro mercoledì, e per puro caso. Anche qui, prescelto è un ristorante storico, seppur meno rinomato. Prenotazione facilissima. All'arrivo, molto presto, non c'è molta gente. Ma la gente arriverà, e nemmeno poca. Ci sono anche un paio di grandi tavole da otto persone ciascuna: ed è bello vedere le persone uscire a cena, gli amici e le famiglie tutte insieme, in un giorno infrasettimanale. Ci sono persone che rifiutano di andare al ristorante in compagnia per paura del virus? Sicuro. Io però in queste due occasioni non ne ho viste.

Erano pieni questi ristoranti nel bel mezzo della pandemia? Sì. Si può prendere questi ristoranti come esempio per generalizzare su tutto il mondo della ristorazione? No. Non si può generalizzare. Ma nemmeno si può dire che al ristorante non va nessuno. La gente al ristorante, malgrado tutto, chi più chi meno, al ristorante sembra proprio volerci andare. Sono esempi, ma se va bene a questi ristoratori, è lecito sperare che potrà andare meglio a tutti. Nonostante le bollette raddoppiate, i veri taglieggiamenti in materia di elettricità e gas. Gente che vuole uscire a cena c'è: *estote parati*. Siate pronti, come gli scout.

Tommaso Farina

Edizioni Turbo Srl Direttore responsabile: ANGELO FRIGERIO

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

Anno 04 - N.2 - 2022 - Periodico mensile - Registrazione al Trib. di Milano n° 203 dell'11 settembre 2019
Edizioni Turbo Srl n° iscrizione ROC11158 del 21 aprile 2005

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

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

Copyright Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della rivista può essere riprodotta in qualsiasi forma o rielaborata con l'uso di sistemi elettronici, o riprodotta, o diffusa, senza l'autorizzazione scritta dell'editore. Manoscritti e foto, anche se non pubblicati, non vengono restituiti. La redazione ha verificato il copyright delle immagini pubblicate. Nel caso in cui ciò non sia stato possibile, l'editore è a disposizione degli aventi diritto per regolare eventuali spettanze. L'editore si riserva di respingere e non pubblicare comunicazioni non conformi alla linea editoriale della società.

Pubblicazioni Edizioni Turbo
Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, DS DolciSalati & Consumi, Vini & Consumi, Beverage & Consumi, Bio & Consumi, Bio & Consumi Green Lifestyle, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverag, Italy for Asia, b2B beautyToBusiness, MC Media Contents, Odeon Magazine, Gamestore Magazine, HiTech Magazine, TGTuttogiocattoli, www.alimentando.info, www.tgtuttogiocattoli.it, www.technospia.it.
Chiuso in redazione il 14 febbraio 2022

ALIMENTANDO
IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE
www.alimentando.info

LUXURY FOOD & BEVERAGE Magazine
www.luxuryfb.com

turbo by tespi mediagroup
www.tespi.net

Inimitabile dono dalla natura

Brazzale
dal 1784

La più antica tradizione italiana

menu

COVER STORY
A TAVOLA CON PALZOLA

DA SINISTRA: SERGIO E GIACOMO POLETTI

10-11

ATTUALITÀ
GREEN PASS E PRIVACY: ISTRUZIONI PER L'USO

19

GUIDE CHEF
SPECIALE FORMAGGI

24-33

SPECIALE CAFFÈ

34-37

ZOOM
"GLI STELLATI SE LA TIRANO"

MASSIMILIANO FUKSAS

16

SCENARI
LE STELLE SONO SEMPRE PIÙ VERDI

12-14

TENDENZE
TUTTI VOGLIONO LA TORTA FIRMATA

18

LO STUPIDARIO
TRIPADVISOR E I NUOVI MOSTRI...

38-39

FOCUS ON
OSPITALITÀ A ROMA: UN SETTORE IN CHIAROSCURO

22

La nuova mozzarella Gioia del Colle DOP.

La Mozzarella di Gioia del Colle DOP è lavorata tradizionalmente con solo latte intero vaccino pastorizzato, addizionato di siero-innesto, senza conservanti, additivi o coadiuvanti, prodotta nei territori ricadenti nella Murgia barese e tarantina.

murgella.it & caseificiopalazzo.com @murgella_cheese @murgella

MURGELLA

GIORGIO PIGNAGNOLI È IL NUOVO CHEF DEL NOVE AL VILLA DELLA PERGOLA AD ALASSIO

C'è un nuovo chef ai fornelli del ristorante Nove a Villa della Pergola ad Alassio, una stella Michelin. Arriva Giorgio Pignagnoli, che va a sostituire Giorgio Servetto. Milanese, classe 1990, ha studiato e lavorato al fianco di Claudio Sadler, per cui è stato responsabile del bistrot Chic'n Quick, di Federico Zanasi al Principe delle Nevi di Cervinia e di Luigi Taglienti al Lume di Milano. Pignagnoli ha anche trascorso un periodo in Francia al tristellato Pavillon Ledoyen di Yannick Alléno.

"Siamo molto felici dell'arrivo di chef Pignagnoli a Villa della Pergola. Il nostro desiderio è sempre stato quello di creare un ristorante che potesse essere specchio del presente ma che allo stesso tempo si facesse portavoce del territorio e custode delle tradizioni. Con la consapevolezza dei traguardi raggiunti negli anni passati, il Nove vuole guardare verso il futuro e puntare a una cucina sempre più sostenibile, stagionale e sincera, in stretta connessione con il territorio", fanno sapere dal ristorante, che riaprirà in primavera. Chef Pignagnoli, intanto, sta studiando il nuovo menù, che si baserà proprio sui prodotti dell'orto di Villa della Pergola, dell'Orto Rampante e dei Giardini.

ALBERGHI, SI AMPLIA LA LISTA DI INTERVENTI AMMESSI ALLE AGEVOLAZIONI. MA OCCHIO ALLE TEMPISTICHE PER LA RICHIESTA

Il ministero del Turismo ha definito la lista degli interventi ammessi alle agevolazioni. Anche mobili, wifi e piscine termali – oltre agli interventi di riqualificazione antisismica, eliminazione delle barriere architettoniche, manutenzione straordinaria, restauro e ristrutturazione, e digitalizzazione – entrano nel catalogo delle spese ammesse al Superbonus 80% e del contributo a fondo perduto per alberghi e strutture turistiche previste dal decreto Pnrr di fine anno. Rimane comunque il vincolo di destinare il 50% delle risorse stanziate fino al 2024 per interventi di efficientamento e riqualificazione energetica. Richiedere le agevolazioni non è semplice. La piattaforma telematica verrà lanciata entro il 21 febbraio. Gli operatori, però, avranno appena 30 giorni una volta che il portale online sarà disponibile. E l'istanza richiede 29 giorni tra visti e permessi.

IN FRANCIA SARÀ OBBLIGATORIO INDICARE IN MENÙ L'ORIGINE DELLE CARNI SERVITE AL RISTORANTE

In Francia, sarà obbligatorio indicare nei menù il paese di origine delle carni servite. Un decreto del Governo, pubblicato lo scorso 26 gennaio, stabilisce le modalità di applicazione della norma: dovranno essere indicati nei menu, della ristorazione collettiva e commerciale, il paese di allevamento e il paese di macellazione, sia che si tratti di carne fresca, refrigerata o congelata. La nuova norma sarà applicabile dal 1° marzo 2022 per 2 anni, fino al 29 febbraio 2024 dopo essere stata autorizzata dall'Unione Europea.

ALESSANDRO MECCA LASCIA LO SPAZIO 7 DI TORINO (UNA STELLA MICHELIN)

Alessandro Mecca lascia lo Spazia 7, il ristorante torinese a cui è riuscito a far ottenere una stella Michelin nel 2018, poi mantenuta negli anni successivi. La notizia è giunta improvvisamente lo scorso 30 gennaio. Infatti nulla aveva fatto presagire la decisione dello chef del ristorante che si trova all'interno dello spazio espositivo Fondazione Sandretto Re Rebaudengo. Classe 1987, Mecca ha mosso i primi passi come chef nelle cucine del ristornate di famiglia – lo storico Crocetta di Torino. Ha poi fatto esperienza in numerosi ristoranti, tra cui il DOM di San Paolo (Brasile) con Alex Atala. E' poi approdato allo Spazio 7 nel 2015. Ora, secondo quanto riporta La Stampa è "alla ricerca di nuovi stimoli".

IO SONO VIVA: APERTA LA PASTICCERIA DI VIVIANA VARESE PER AIUTARE LE DONNE VITTIME DI VIOLENZA

Una nuova pasticceria nel quartiere Isola di Milano, all'interno del mercato comunale. Fino a qua nulla di straordinario. Quello che colpisce è l'intento alle spalle del progetto imprenditoriale. Nel locale, infatti, aperto la scorsa settimana per iniziativa della chef Viviana Varese, lavorano donne vittime di violenza, che, con la loro attività nel negozio e in laboratorio, guadagneranno un normale stipendio e avranno la possibilità di rendersi indipendenti. Da qui, il nome della pasticceria: Io sono Viva, a richiamare il nome della chef e a gridare che, per le donne che hanno subito maltrattamenti, è tempo di riacquistare valore e libertà. La bottega offre dolci e gelati artigianali. La squadra che la gestisce è stata formata grazie anche alla collaborazione con il centro antiviolenza Casa accoglienza delle donne, a cui verrà donato 1 euro per ogni chilogrammo di gelato venduto.

RICCARDO CANELLA È IL NUOVO CHEF DELL'HOTEL CIPRIANI A VENEZIA

Riaprirà il 10 marzo il Cipriani – A Belmond Hotel a Venezia. E nelle cucine del Ristorante Oro ci sarà Riccardo Canella nelle vesti di executive chef. Canella, però, si occuperà anche del Cip's Club, del Porticciolo e del Bar Gabbiano, nonché di cene private ed eventi. Classe 1985, padovano di origine, lo chef ha lavorato con alcuni dei più grandi maestri del mondo, quali Gualtiero Marchesi, Fabrizio Molteni, Massimiliano Alajmo e con René Redzepi come sous chef del Noma di Copenaghen per sette anni. "Ritornare in Italia, entrando in punta di piedi in quella che è la mia terra d'origine, in un panorama così magico e misterioso come Venezia", afferma Riccardo Canella, "è l'unica strada che avrei intrapreso per mettermi alla prova in questo momento della mia carriera. Sono felice ed estremamente fortunato di dar voce finalmente al mio modo di cucinare attraverso questo territorio ricco di storie e tesori da portare alla luce".

LA GUIDA MICHELIN DI PECHINO CONFERMA LA STELLA A IL RISTORANTE-NIKO ROMITO

Confermata, per la terza volta, la stella Michelin a Il Ristorante – Niko Romito, all'interno del Bulgari Hotel di Pechino. L'edizione pechinese della Rossa è stata infatti presentata il 24 gennaio. Il Ristorante è diretto da Niko Romito, chef patron del 3 stelle Reale in Abruzzo, che propone per il pubblico cinese una cucina italiana basato sulla filosofia della semplicità e della ricerca del gusto più autentico. Chef de cuisine de Il Ristorante è invece Daniele Ferrari che vanta esperienza in alcune delle più rinomate cucine a licello internazionale: a L'Albereta Relais & Chateaux, al Mandarin Oriental London e al ristorante Alain Ducasse at the Dorchester a Londra.

NIKO ROMITO

ANANTARA, ALTRE DUE STRUTTURE IN ITALIA ENTRO IL 2023?

Anantara potrebbe aprire altri due alberghi in Italia. Il rumor circola in rete da qualche giorno. Il brand di Nh Hotels, parte del gruppo tailandese Minor Hotels, è già presente nella Capitale con il cinque stelle Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel, che sorge sulle antiche Terme di Diocleziano, nel cuore di Piazza della Repubblica, ed è gestito dalla società italiana Roco Hospitality Group. E ora si parla di altre due strutture nei prossimi tre anni: una potrebbe sorgere a Milano.

PRIME OPERAZIONI PER EV LEISURE HOTEL FUND 1: ACQUISITO IL 7PINES RESORT SARDINIA

EV Leisure Hotel Fund 1, il fondo creato dal gruppo immobiliare tedesco Engel & Völkers Asset Management, ha concluso l'acquisizione delle prime strutture. Si tratta dei 7Pines Resort a Ibiza e in Sardegna e il Castello di Roxburghe in Scozia. Tutti gli hotel appartengono al portafoglio della società tedesca di gestione degli investimenti 18.12.. La struttura sarda, in particolare, locata nei pressi di Porto Cervo, occupa una superficie di 150mila metri quadrati e ha affaccio diretto sulla costa. Il resort aprirà agli ospiti per l'estate, quando saranno terminati i lavori di ammodernamento. Avrà 76 stanze individuali e suite, sette spiagge private e un beach club esclusivo, il Con Club. La struttura sarà parte della collezione Destination by Hyatt.

IMPORTANTI OPERAZIONI DI ACQUISIZIONE NEL FUTURO DI TH

Un'importante operazione di acquisizione all'orizzonte per Th Group. Stando a quanto rivelato a Travel Quotidiano da Giuliano Gaiba, amministratore delegato e direttore generale del marchio Th Resorts , l'operazione "farebbe di Th Group il principale operatore italiano dell'ospitalità, con un gap importante sul secondo". Le proposte arriverebbero dal settore alberghiero e se "dovessero andare in porto ci consentirebbero di accelerare notevolmente nel nostro percorso di sviluppo", aggiunge Gaiba. L'obiettivo rimane infatti quello di passare dall'attuale fatturato complessivo di circa 100 milioni di euro a volumi per 400 milioni entro cinque anni.

LA FONDUTA REALE

Fonduta con Formaggio Alpe D'oro

con la ricetta dello Chef Gian Piero Vivalda

Dall'incontro fra l'estro dello chef Gian Piero Vivalda del ristorante Antica Corona Reale, premiato con due Stelle Michelin Italia e la pluriennale esperienza casearia di Latterie Inalpi, nasce questa squisita fonduta, dedicata ai palati più esperti e raffinati.

Una ricetta speciale e unica, perché creata da uno chef testimone dell'eccellenza gastronomica Piemontese e realizzata con pregiato formaggio Alpe D'oro.

MICHELIN 2022 ITALY
LATTERIE inalpi IN PARTNERSHIP WITH

ANTICA CORONA REALE
RISTORANTE DAL 1815

LATTERIE inalpi

DAL 1966 VALORI GIUSTI, BUONI E SICURI

www.inalpi.it

Scopri di più

cover story

A TAVOLA CON PALZOLA

Il nome dell'azienda novarese è tutto un programma. E infatti è specializzata nella produzione di Gorgonzola Dop e altri erborinati. Giacomo Poletti, amministratore delegato, ci racconta come nella caseificazione, e non solo, non possono mai mancare qualità, passione e piacere.

DA SINISTRA: SERGIO E GIACOMO POLETTI

Per Giacomo Poletti, amministratore delegato della Palzola, azienda novarese specializzata nella produzione di Gorgonzola, a tavola non possono mai mancare qualità, passione e piacere. E anche nella produzione di formaggi sono ingredienti imprescindibili. Ecco perché, oltre alla Dop, l'azienda di Cavallirio (No) realizza erborinati al tartufo e al peperoncino e diverse tipologie di tome. Formaggi che saranno inoltre a disposizione degli chef di Ristogolf, un progetto in cui il golf incontra l'alta cucina. Parla Giacomo Poletti, che ci racconta come nascono i prodotti Palzola.

Partiamo dal nome dell'azienda: è tutto un programma, o no?

Esatto. L'azienda nasce nel 1948, per opera di Paltrinieri Renato, che fonda il Caseificio Paltrinieri. Naturalmente era specializzato nella produzione di… Gorgonzola. Da cui il nome del marchio con cui commercializzava le sue forme: Palzola.

Qual è la storia dell'azienda?

L'azienda da sempre si è occupata della produzione di Gorgonzola di alta qualità fino al 1988, quando Paltrinieri Renato è stato affiancato da una nuova compagine societaria composta dalla mia famiglia, nella persona di mio padre Sergio, e da un altro socio. Da allora abbiamo sempre perseguito la politica della qualità del Gorgonzola artigianale. Negli anni sono state introdotte importanti novità: la costruzione del magazzino di stagionatura e dello spaccio, il rinnovamento delle confezioni, l'ampliamento del sito di produzione. Nel 2016, la mia famiglia ha deciso di prendere in mano tutta l'attività e di liquidare il vecchio socio. Sono quindi entrato anche io in azienda. Abbiamo allora ampliato ulteriormente il sito di produzione, raddoppiando le celle di stagionatura, con l'obiettivo di poter stagionare anche per gli altri produttori.

Come nasce quindi il Gorgonzola Palzola?

Per realizzare un buon prodotto occorre partire da materie prime di alta qualità: il latte certificato Benessere Animale dalle zone consortili, vale a dire dalle 17 province previste dal disciplinare. La manualità e la tradizione, poi, sono gli ingredienti essenziali per creare un ottimo formaggio. Numerosi passaggi della produzione sono realizzati manualmente e la componente umana è preponderante. Ci sono delle macchine ad aiutare l'uomo, ma non lo sostituiscono. Per quanto preciso, un computer non conosce la passione!

L'esperienza dei casari, insomma, è fondamentale per la riuscita di un buon prodotto…

Da 1 a 100? 95 almeno! La loro conoscenza è preziosissima. Consideriamo, poi, che i nostri casari lavorano con noi da sempre. Ma non ci sono solo i casari. La qualità passa attraversi tutte le fasi di produzione: la stagionatura, la salatura, il rivoltamento delle forme, il confezionamento. È importante, inoltre, saper selezionare il prodotto a seconda delle richieste del cliente.

Qual è la punta di diamante della vostra produzione?

Sicuramente il Gorgonzola dolce al cucchiaio. Produciamo poi un Gorgonzola piccante, che ci ha permesso di ottenere numerosi riconoscimento nel corso degli anni. Offriamo anche due varianti di erborinato, uno al peperoncino e uno al tartufo: il Palfuoco e il Paltufa. Sono il frutto di anni di ricerca e sperimentazione!

Da dove nasce l'idea di abbinare al gusto del formaggio erborinato il peperoncino e il tartufo?

Il consumatore cerca sempre novità, era per noi necessario trovare degli abbinamenti adeguati: abbiamo voluto provare con il tartufo e con il peperoncino, di cui nel corso degli anni sono stati selezionati diversi fornitori. Abbiamo studiato a lungo le corrette quantità di ciascun ingrediente, anche di caglio e di muffe. Avendo il Gorgonzola un gusto delicato, ma saporito, è stato complesso trovare il perfetto equilibrio con tartufo e peperoncino. Stiamo però pensando a ulteriori abbinamenti da proporre.

Non solo Gorgonzola, producete anche delle tome, giusto?

Esattamente. Abbiamo la classica toma valsesiana, sia nella versione naturale sia in quella aromatizzata – allo zafferano, all'erba cipollina, alla vinaccia, alla birra, al peperoncino, al tartufo. Anche in questo caso ci saranno presto delle novità.

PALCIOCK

E i Palciock?

È uno prodotto di nicchia, che naturalmente è preferito nei mesi invernali. Si tratta di cioccolatini al Gorgonzola, frutto di una partnership con Marc, maestri cioccolatieri di Oleggio, in provincia di Novara, con cui collaboriamo da qualche anno.

Qual è il vostro rapporto con la ristorazione di alta gamma?

Forniamo alcuni ristoranti. Ma il progetto è di incrementare la nostra presenza. Anche perché quest'anno siamo ancora più presenti nel circuito di Ristogolf.

Di cosa si tratta?

È un progetto che abbina la cucina di alta gamma allo sport del golf. È nata per iniziativa di Dario Colloi, maestro di golf, in collaborazione con alcuni chef, come raccolta fondi per restaurare il patrimonio artistico italiano. Sono previste sette tappe, che si svolgono nei circoli di golf più rinomati, dove vengono proposti menù di alta gamma. Partecipano chef del calibro di Enrico Cerea, Enrico Bartolini, la famiglia Alajmo e Giancarlo Morelli. Noi siamo tra i fornitori della manifestazione. Agli chef il compito di ideare menù con le materie prime proposte!

Cosa significa per lei la Palzola?

Qualità, passione e piacere. Tre elementi imprescindibili nel lavoro… e anche a tavola!

Elisa Tonussi

PALTUFA

PALFUOCO

scenari

LE STELLE SONO SEMPRE PIÙ VERDI

La sostenibilità, ambientale e sociale, secondo gli chef di alcuni ristoranti premiati dalla Guida Michelin. In queste pagine, il punto di vista di Ernesto Iaccarino e Pietro Leemann.

Il tema della sostenibilità è all'ordine del giorno, che sia ambientale, sociale o economica. Argomento estremamente - e giustamente, aggiungo io - in voga, è sbandierato ormai dai più, ma troppo spesso è ridotto a mero slogan, senza corrispondere ad alcuna reale azione. Nella ristorazione, però, c'è chi ha fatto della sostenibilità la cifra della propria attività, declinandola e adattandola alla propria visione della cucina e dell'imprenditoria. Non possiamo ignorare la pervasività di questo tema nel quotidiano: ecco perché abbiamo scelto di dare spazio, nelle pagine di questa rivista, agli chef di alcuni dei ristoranti premiati con la stella verde Michelin, assegnata dalla Rossa a quelli più all'avanguardia nel campo della sostenibilità. Abbiamo coinvolto, per la prima parte del nostro dossier, gli chef Ernesto Iaccarino del Don Alfonso 1890 (Sant'Agata sui Due Golfi - Na) e Pietro Leemann del Joia (Milano). Il primo, bistellato con il culto dell'accoglienza nel sangue, è portabandiera della tradizione mediterranea, interpretata in chiave moderna; il secondo, vegetariano della prima leva, porta da sempre la natura nei suoi piatti, risultato di una costante ricerca di equilibrio tra tutti gli elementi dell'universo.

Elisa Tonussi

L'OMBELICO DEL MONDO DI PIETRO LEEMAN

ANACRONISMO DI PIETRO LEEMANN

ERNESTO IACCARINO (DON ALFONSO 1890)

Quanto è importante la sostenibilità ambientale e sociale della sua attività?

La sostenibilità è per noi una missione di vita sin dal 1973, quando abbiamo aperto i battenti del Don Alfonso 1890. Dobbiamo dire però che in questi ultimi anni si sta un po' abusando di questa parola. Crediamo che bisogna alzare ancora di più l'asticella occupandoci, come chef, di tutelare l'incredibile biodiversità che il nostro Paese esprime, che è alla base delle materie prime uniche di cui ci serviamo. Per questo motivo, dobbiamo sostenere gli artigiani che lavorano queste materie prime trasformandole in prodotti che poi vengono usati nelle nostre cucine. Dobbiamo essere disposti a pagare il giusto prezzo. Perché i nostri artigiani del cibo e queste materie prime sono un valore aggiunto incredibile che dobbiamo difendere e tramandare ai nostri figli. Il nostro sogno è vivere in un 'paese bio', o almeno superare questa generazione di chimica di sintesi che viene usata in agricoltura. Penso ai pesticidi che stanno decimando le nostre api. Penso ai fertilizzanti che via fiume arrivano al mare e portano alla proliferazione delle alghe, che stanno distruggendo le più belle spiagge del mondo. Solo per fare alcuni esempi. Ci arrabbiamo perché siamo andati sulla Luna e non ci sforziamo abbastanza per trovare soluzioni per produrre nel rispetto del Pianeta sul quale viviamo.

Come sceglie, quindi, i fornitori delle materie prime che utilizzate in cucina?

Nella nostra cucina partiamo dall'assunto che noi siamo ciò che mangiamo. Per cui la scelta delle materie prime è fondamentale. Abbiamo costruito il nostro modello di ristorazione attorno alla nostra azienda agricola biologica. Di tutte le altre materie prime che utilizziamo conosciamo personalmente i produttori, le loro metodologie di produzione e le aree dove vengono prodotte.

Mi dica di più sulla vostra azienda agricola.

Nel 1990 abbiamo venduto una villa per comprare una azienda agricola, che è biologica dal 1993, in cui produciamo erbe aromatiche, verdure, ortaggi, olio extravergine d'oliva e miele. Parliamo di circa otto ettari. In termini di quantità non si può produrre tantissimo, ma realizziamo quasi tutto quello che occorre per il Don Alfonso. Penso che l'esempio sia più importante delle parole: l'esempio è un fatto e noi abbiamo fatto qualcosa per andare in una certa direzione. Direi che è arrivato il momento di fare una riflessione perfettamente sintetizzata da Papa Francesco in una delle sue omelie: "Come fa l'uomo a pensare di vivere sano su un pianeta malato?".

ERNESTO IACCARINO

Se riducesse la quantità di carne proposta nel suo menù, pensa che avrebbe un impatto significativo sulla sostenibilità del suo ristorante?

Non troppo, noi da sempre ci ispiriamo ai dettami della dieta mediterranea, che è uno dei modi più sani di mangiare e anche più sostenibili per il nostro Pianeta. La dieta mediterranea da sempre considera il consumo di carne rossa, e delle carni in genere, come qualcosa da fare poche volte al mese, sostituendo le proteine animali con quelle vegetali. Favorendo, per esempio, l'uso di legumi.

Cosa pensa dell'utilizzo di 'carne vegana', realizzata in laboratorio e molto simile alla carne convenzionale nell'aspetto e nel gusto, che dovrebbe avere un minore impatto ambientale, nelle cucine di alto livello?

Ho molti dubbi su queste soluzioni, che, per risolvere un problema, rischiano di crearne altri, forse ben più gravi. Poi basta leggere le etichette di questi prodotti per capire quanti additivi chimici vengono usati.

Come declina il tema della sostenibilità nella gestione del suo ristorante?

Bisogna essere virtuosi nella gestione dei rifiuti. Da qualche anno abbiamo adottato i protocolli di Zero Waste, letteralmente 'zero rifiuti': è un movimento ambientalista che si prefigge di applicare a ogni attività produttiva i meccanismi di riduzione, riuso e riciclo che la natura adotta da miliardi di anni. In questo modo i rifiuti – diventando nuovamente 'materie prime-seconde' – non dovranno essere più inviati alla distruzione: la natura non brucia nulla! Questa strategia, che incarna l'esempio più virtuoso di economia circolare, si contrappone nettamente a quella cosiddetta 'lineare', basata sugli inceneritori. L'immensa quantità di plastica riversata nell'ambiente ne è la più evidente conseguenza. Il progetto Hotel Rifiuti Zero si propone, dunque, di applicare questa strategia alle imprese turistiche minimizzando i rifiuti e riducendo tutti gli sprechi (cibo, acqua ed energia). Bisogna produrre utilizzando solo energie rinnovabili. L'obiettivo del Don Alfonso 1890 è di produrre a zero emissioni entro il 2025.

Quali iniziative ha adottato, infine, per garantire il benessere di chi lavora nel suo ristorante?

Abbiamo drasticamente ridotto gli orari di lavoro e per fare ciò abbiamo dovuto ridurre i giorni in cui siamo aperti. Già dallo scorso anno abbiamo deciso di essere chiusi a pranzo, tranne i sabati e le domeniche. In bassa stagione siamo chiusi due giorni e mezzo a settimana.

SEGUE

PIETRO LEEMANN (JOIA)

Quanto è importante la sostenibilità ambientale e sociale della sua attività?

La scelta vegetariana è sicuramente nella direzione della sostenibilità. Una persona che mangia vegetariano ha un impatto ambientale migliore per consumo delle risorse. Al Joia, inoltre, è tutto biologico, quindi c'è un profondo rispetto per l'agricoltura e l'agricoltore. Infatti molte delle nostre verdure arrivano da agricoltori lombardi che lavorano per noi e coltivano le verdure in modo biologico. A livello energetico, poi, siamo attenti ai consumi: abbiamo dei sistemi in cucina e in sala che ci consentono di consumare meno energia e, anche per gli imballaggi, cerchiamo di produrre pochi scarti di plastica. Quindi, sì, la sostenibilità è importantissima per noi. Anzi, possiamo dire che l'ecologia è al cuore dell'attività del Joia.

In effetti la sua proposta è sempre più vegana...

Due delle nostre proposte contengono latticini, tutti gli altri piatti sono a base vegetale - in effetti, non amo il termine 'vegano'. Questo perché protagonista dei piatti è la natura. E la natura ha base fondamentalmente vegetale.

Perché non ama il termine 'vegano'?

È un termine che ha un po' ghettizzato la scelta vegetale. Credo che crei delle 'fazioni', quando io, invece, sono per l'apertura. Quando viene apposta un'etichetta, si crea una separazione. Ci si rende conto, oltremodo in questo momento storico, di quanto tutto crei separazioni, mentre io sono per l'unione del futuro, dei pensieri. Il senso della mia vita è nell'unire, non nel separare. Ognuno ha il diritto di mangiare quanto reputa essere corretto per se stesso e nessuno ha diritto di entrare nella libertà di scelta di un altro individuo.

Cosa pensa quindi dei prodotti 'alternativi', creati in laboratorio, sostitutivi della carne?

Chi sceglie di mangiare vegetale, lo fa per motivi ecologico-ambientali o etici, ma anche perché sa che un'alimentazione vegetale è più salutare. Affinché un alimento sia sano, però, deve essere processato in maniera semplice. Quando un prodotto è realizzato con ingredienti sofisticati e non naturali non fa bene. Chi sceglie un'alimentazione vegetale, inoltre, sarebbe bene che mangiasse biologico per tenere fede sia all'aspetto etico sia a quello ambientale della propria scelta, oltre che a quello salutistico.

Come seleziona dunque i fornitori delle materie prime che utilizza?

La selezione è frutto di anni di lavoro. Quella con i produttori è prima di tutto una relazione. Con gli anni, per affinità di pensiero, mi sono avvicinato ad alcuni in particolare, condividendo uno stile di vita, uno stile agricolo. Alla fine, la qualità del prodotto è dunque associabile alla relazione: se un rapporto umano è positivo, reale, rispondente, migliore è il prodotto che ci viene fornito perché c'è trasparenza. Credo che oggi l'Alta cucina, con 'a' maiuscola, debba essere una cucina di relazione.

Sostenibilità è anche stagionalità, con quale frequenza cambia il menù del Joia?

Ogni due mesi circa. Perché ci sono dei frutti e delle verdure che sono disponibili più a lungo, come il carciofo, che si trova per circa cinque mesi; altri, come le ciliegie, vengono raccolti sono per un mese o un mese e mezzo. Noi dunque ci adattiamo agli ingredienti disponibili stagionalmente in un territorio. In questo modo ne rispettiamo anche la cultura. E la cucina è cultura.

Come declina il tema della sostenibilità nella gestione pratica del ristorante?

Concretamente, in cucina, dove si consuma più energia, abbiamo un sistema a induzione che gestisce la quantità di energia che consumiamo. Poi, banalmente, stiamo attenti a quanto teniamo accesi i forni, ad esempio. Quello degli imballaggi, invece, è uno degli aspetti più perniciosi in questo momento storico. Ho anche condotto delle lotte in Svizzera (ndr, *Pietro Leemann è svizzero*) rispetto al riciclo degli imballaggi perché nei fatti sono pochi quelli che si possono realmente riciclare, come la carta, l'alluminio, il Pet, qualche plastica. E gran parte del lavoro di separazione è delegato al consumatore finale. Al ristorante, questo aspetto è più semplice da gestire. Ad esempio, conserviamo la verdura in casse di plastica lavabile che tornano al produttore, che ce le restituisce piene con i nuovi vegetali. Usiamo recipienti riutilizzabili... Nonostante questo, io sono ancora insoddisfatto perché la nostra produzione di imballaggi ancora, purtroppo, è ancora elevata: riempiamo un sacco da 40 litri di rifiuti che non si possono riciclare.

Come si è rapportato dunque alla necessità di scegliere confezioni, che normalmente sono 'usa e getta', per il servizio di food delivery?

Abbiamo comprato delle scatole di alluminio, che diamo al cliente nell'ambito di un sistema di 'vuoto a rendere'. Inoltre, l'alluminio è tra gli elementi più facilmente riciclabili. Altrimenti utilizziamo il vetro.

Quale iniziative adotta, invece, per garantire il benessere dei suoi collaboratori?

Il benessere è legato a differenti fattori. Uno è il posto di lavoro. Noi ad esempio lasciamo due giorni liberi alla settimana (la domenica e il lunedì). Poi, avendo scelto di proporre solo degustazione, anziché una carta, il lavoro in cucina è meno stressante perché ogni reparto si occupa al massimo di due o tre piatti. Un altro aspetto da tenere in considerazione è quello aggregativo. Per me è fondamentale, ad esempio, sottolineare quando qualcosa è preparato in maniera corretta. Io, nel rispetto dei miei collaboratori, do a tutti del 'lei'. Questo mi permette di avere un rispetto reciproco: do del 'lei' anche allo stagista alle prime armi. Inoltre, parolacce e battute sessiste sono bandite nella mia cucina perché ritengo che ne danneggino l'ambiente. Questo perché lo spirito con cui si cucina determina la qualità del piatto: un piatto può essere bellissimo, ma se prodotto con sofferenza, avrà un'energia negativa. Sono convinto che per cercare di migliorare il mondo intorno a noi dobbiamo migliorare noi stessi. Io compio questo lavoro su me stesso e cerco di essere da esempio a chi mi sta intorno.

PIETRO LEEMANN

FINE

zoom

"GLI STELLATI SE LA TIRANO"

La dichiarazione dell'archistar Massimiliano Fuksas in un'intervista apparsa su Repubblica ha scatenato un terremoto tra i fornelli. Eppure, a ben guardare, ha fatto come sempre: parlare di se stesso.

MASSIMILIANO FUKSAS

Il mondo della bolla enogastronomica italiana, si sa, è caratterizzato dal divampare di guerre sante e polemiche su questioni che, a chi ne è al di fuori, farebbero sorridere. Oggi, o almeno nei giorni scorsi, per qualche momento ha tenuto banco la querelle di Fuksas contro i ristoranti stellati.

Massimiliano Fuksas lo conoscete tutti, probabilmente: l'architetto più famoso d'Italia dopo Renzo Piano non è esattamente celebre per umiltà e modestia. Ogni sua intervista, nelle sue stesse parole, gronda quasi sempre di autocelebrazione più o meno sperticata e non proprio sommessa. Ma qui, è successo il *patatrac*. Guido Barendson, navigatissimo collega che in curriculum ha anche Linea Verde, una lunga esperienza in Rai e la direzione di Gambero Rosso Channel, è andato a stanare il geniale progettista nel suo studio. E la chiacchierata che ha intavolato con Fuksas è finita il 17 gennaio proprio su IlGusto.it, il dorso gastronomico del Gruppo Gedi. I due si conoscono "da quarant'anni", come rimembra l'architetto, e iniziano a conversare amabilmente. E la bomba arriva dopo poco righe, targata Fuksas: "La verità è che mangiare a Roma è sempre più difficile, perché io amo la trattoria, e la trattoria appartiene a un genere purtroppo in via di estinzione, mentre odio gli stellati – tranne un paio dove vado a Parigi – perché da noi fanno solo dei grandi intruglioni, nei quali non sono capaci di far sentire la materia prima!". Apriti cielo.

Una semplice domanda di Barendson su cosa gli piacesse mangiare si è trasformata in un'esca ghiottissima per le polemiche. Non è detto che Fuksas si sia reso conto della portata delle sue parole in un mondo gastromaniaco che, lo si diceva prima, va pazzo per le guerricciole autoreferenziali: però le ha pronunciate. E poi, ha continuato, di fronte allo stupore di Barendson, sfruttando il tema per ribadirci un classico del Fuksas-pensiero: ossia, ricordare all'universo mondo di come lui e i suoi amici siano sempre stati "avanti" e su un altro piano rispetto alla marmaglia che li circondava. Eccola lì, la teoria: "Attorno a noi tutto il mondo è cambiato, ma in Italia si mangia peggio di prima. Pensa quanto abbiamo dovuto faticare, la nostra generazione, per contribuire a portare il nostro amato Paese fuori dal provincialismo più gretto. […] E mentre noi crescevamo combattendo contro una classe dirigente in gran parte conservatrice e becera, a Roma che succedeva? Succedeva che gli unici veri eredi delle nostre tavole migliori sparivano". Ecco, secondo Fuksas in Italia si mangia peggio di una volta. E questo perché gli eredi delle migliori tavole si dedicavano a "sparire" mentre lui puntava a girare il mondo dopo aver fatto letture originalissime per paura di ricadere nel "gretto provincialismo".

Ma fin lì, sono opinioni. Il problema è che oggi a Roma non si mangia male, anzi forse non si è mai mangiato così bene. E di trattorie ne nascono a bizzeffe, di quel tradizionalismo che a Massimiliano giustamente piacerebbe moltissimo. Fuksas continua dicendo che abbiamo bruciato le tradizioni: "Pensa al Ghetto, a come era Piperno". Il punto è che non può parlare di Piperno, storico ristorante romano, all'imperfetto: Piperno è vivo e vegeto, e impiatta tuttora una delle pietanze più ghiotte di Roma, ossia il tegamino di cervella al burro. Architetto, ci torni.

E invece gli stellati italiani? Alla Francescana di Bottura? "Lì è impossibile prenotare. Io voglio telefonare e andare a mangiare". A Parigi invece? "A Parigi in genere vado a mangiare all'Arpège di Rue de Varenne e all'Ambroisie: non se la tirano, chiamo, mi danno un tavolo e mi presento". L'Arpège di Alain Passard, per la cronaca, è un posto che ha tre stelle Michelin, e spenderci 300 euro a testa è ben più che probabile.

E allora ditelo: Fuksas non ce l'ha con gli stellati. A Fuksas piace un certo tipo di ristorazione, e lo dice, lui sì, tirandosela parecchio. Ma tirarsela è un peccato mortale? Diciamo piuttosto che è questo, quello che non gli viene perdonato. Oltre, evidentemente, a non cercare più le trattorie che dice essere scomparse e che in realtà sono lì ad aspettarlo.

Tommaso Farina

tendenze

TUTTI VOGLIONO LA TORTA FIRMATA

Ambienti rutilanti, stile elegante, elaborate ganache, composizioni ardite con croccanti, marquise, creme, frutta: la pasticceria luxury solletica sempre più gli italiani. Protagonisti, vecchi e giovani maestri del dolce, da Massari al giovane Damiano Carrara.

Grande novità lo scorso dicembre: Iginio Massari ha aperto anche a Firenze. Prima delle feste, il riconosciuto guru della pasticceria italica, già celebre vent'anni fa ma ultimamente assurto a una popolarità nazionale se non planetaria, ha aperto una nuova lussuosa pasticceria nella città di Dante, nel complesso dell'Hotel Helvetia & Bristol. Un nuovo capitolo della moderna pasticceria luxury in Italia, inaugurato da chi ne è stato il precursore. Ma quante sono le pasticcerie di lusso, qui da noi?

Un trend in crescita

Lo stesso Massari, da qualche anno, ha lanciato la rassegna Pasticceria di Lusso nel Mondo: una serie di tavole rotonde ai massimi livelli, con la presenza dei più autorevoli protagonisti dell'arte dolciaria contemporanea. Milano, tanto per cambiare, ha fatto da detonatore della tendenza. Già anni fa, lo stesso Massari in piazza Diaz aveva aperto la sua Galleria Massari, una delle prime emanazioni della sua storica, bresciana Pasticceria Veneto. Tra gli altri esempi, conviene citare un altro grosso nome: Pasticceria Marchesi.

È vero: quello di Marchesi era anzitutto un negozio storico, presente in via Santa Maria alla Porta fin dal 1824. Ma la storia di questa pasticceria ha avuto un'improvvisa rivoluzione nel 2014: in quell'anno, il gruppo Prada ne ha rilevato la grande maggioranza delle quote, e ha aperto due nuovi negozi. Il primo ha preso il posto del reparto musica classica della Ricordi, nella Galleria Vittorio Emanuele, proprio sull'Ottagono. Il secondo invece ha aperto direttamente in via Montenapoleone, la strada del lusso e della moda per antonomasia, non solo a Milano ma in tutt'Italia. Al giorno d'oggi, Marchesi in Galleria è frequentato da influencer e appassionati che vogliono fare un'immersione nel lusso più moderno, sia pure ancorato alla tradizione. E difatti, tra i must di Marchesi è rimasto il panettone, il dolce simbolo di Milano, assieme a tante altre produzioni tradizionalissime, a loro modo rassicuranti.

Sempre a Milano, è impossibile non citare quello che ormai è diventato un grande classico, seppure dall'apparenza completamente diversa: Ernst Knam. Il cinquantasettenne pasticcere nativo della Turingia è arrivato nel 1992 in via Anfossi. Col tempo la sua popolarità ha raggiunto limiti difficilmente superabili, conquistando anche gli schermi televisivi. La sua fama è in gran parte dovuta al cioccolato, di cui fu uno dei primi e più sensibili rivalutatori. Le sue praline, come quella alla pera, zafferano e riso soffiato, o quella davvero curiosa allo speck e pepe nero (Knam è un maniaco del pepe e delle spezie in genere), sono diventate veri e propri oggetti di culto per i golosi che amano le ricercatezze. Ma pure le morbidissime torte sono molto richieste: l'Africa, costituita da una base di *marquise* con mousse al cioccolato fondente 58%, decorata con granella al cioccolato fondente e cacao amaro in polvere, è un po' il manifesto di un'arte che lo stesso Knam ha divulgato in televisione e in libreria.

Non solo a Milano

Lasciando Milano, è interessante approdare a Lucca, un luogo cosiddetto 'di provincia'. È lì, nella sua città natale, che Damiano Carrara, ben noto anche come giudice della trasmissione Bake Off Italia, in via Civitali ha aperto il suo Atelier Damiano Carrara: un antro luccicante, tirato a lucido e completamente dedicato alle tentazioni del dolce. Le torte di Carrara hanno un aspetto avveniristico e nomi evocativi. Per esempio, la Prova a dirmi di No: uno streusel (topping di origine germanica, ma qui ricomposto) al pistacchio con un inserto di *daquoise* al pistacchio, cremoso al pistacchio e *gelée* al lampone e pepe rosa. O la Tropicana: una base croccante al cocco e mandorla, con *marquise* fondente, cremoso alle arachidi, composta di ananas, lime e pepe rosa e *ganache* montata alla vaniglia e cocco con bignè croccanti farciti con crema pasticciera al cocco. Da girone dei golosi.

Nemmeno Marta Boccanera e Felice Venanzi, a Roma, restano con le mani in mano. Lui è stato anche relatore all'ultima edizione di Pasticceria di Lusso nel Mondo, è stato allievo del grande Luigi Biasetto, e ha aperto con Marta la Pasticceria Gruè, in viale Regina Margherita. La *grue*, per chi non lo sapesse, è quella granella che si ottiene frantumando le fave di cacao sbucciate e tostate: già nella scelta del nome s'intuisce la vocazione di Venanzi e Boccanera. Se le praline (memorabile quella all'arancia e aceto balsamico) sono l'amore di tutta una vita, in questa magnifica pasticceria non si scherza nemmeno sul resto: il panettone Gianduioso (con tre tipi di cioccolati monorigine e nocciola trilobata del Piemonte) ha conseguito un importante premio, e non c'è nemmeno il timore di 'sporcarsi le mani' con un prodotto più popolare come le torte nuziali, qui proposte sotto forma di torreggianti costruzioni.

Ma pure in un paesino del profondo Sud ci può essere pasticceria di lusso. A Montesano sulla Marcellana (Salerno), in Campania, ai confini con la Basilicata, c'è Giuseppe Manilia, che ha chiamato la sua pasticceria col suo nome, solo scegliendo una grafia latineggiante: Giuseppe Manilia. Siamo nel cuore del Cilento, eppure la sua pasticceria, per com'è congegnata anche nell'arredamento, potrebbe stare a Parigi o a New York. E i suoi dolci hanno un aspetto che incanta quanto il gusto. Per esempio, la torta Perla del Sud: croccante agli agrumi, ananas, crema al frutto della passione, pan di Spagna al pistacchio, crema al mascarpone e glassa all'arancio.

Tommaso Farina

attualità

GREEN PASS E PRIVACY: ISTRUZIONI PER L'USO

Un ristoratore ha scelto di non chiedere la certificazione perché teme denunce per violazione dei dati personali. Ma è la decisione corretta? Ne abbiamo parlato con un avvocato. Ecco tutto quello che c'è da sapere sulla verifica della carta verde.

Il fatto è singolare: tra ristoratori che scelgono di non controllare il green pass, perché ideologicamente contrari o no vax, c'è Cristian Marinelli, ristoratore di Pesaro, dichiaratamente favorevole al certificato e ai vaccini, che preferisce non chiederlo per timore di essere denunciato per violazione della privacy. La vicenda è stata riportata nel mese di gennaio da alcune testate online, che hanno ripreso la vicenda di cui è stato protagonista Marinelli. "Un giorno a dicembre, un cliente voleva querelarmi perché gli avevo chiesto il green pass. Mi ha detto che non avevo il diritto di sapere se lui avesse fatto o meno la puntura", ha raccontato il ristoratore, che ha dunque chiesto un parere al garante della privacy e ha scelto che "nel frattempo faccio entrare i clienti senza chiedergli il green pass. Non voglio correre il rischio di una denuncia". Ha senso, però, la decisione del ristoratore? Ne abbiamo parlato con Maria Cupolo, avvocato, consulente esperta di privacy e data privacy officer.

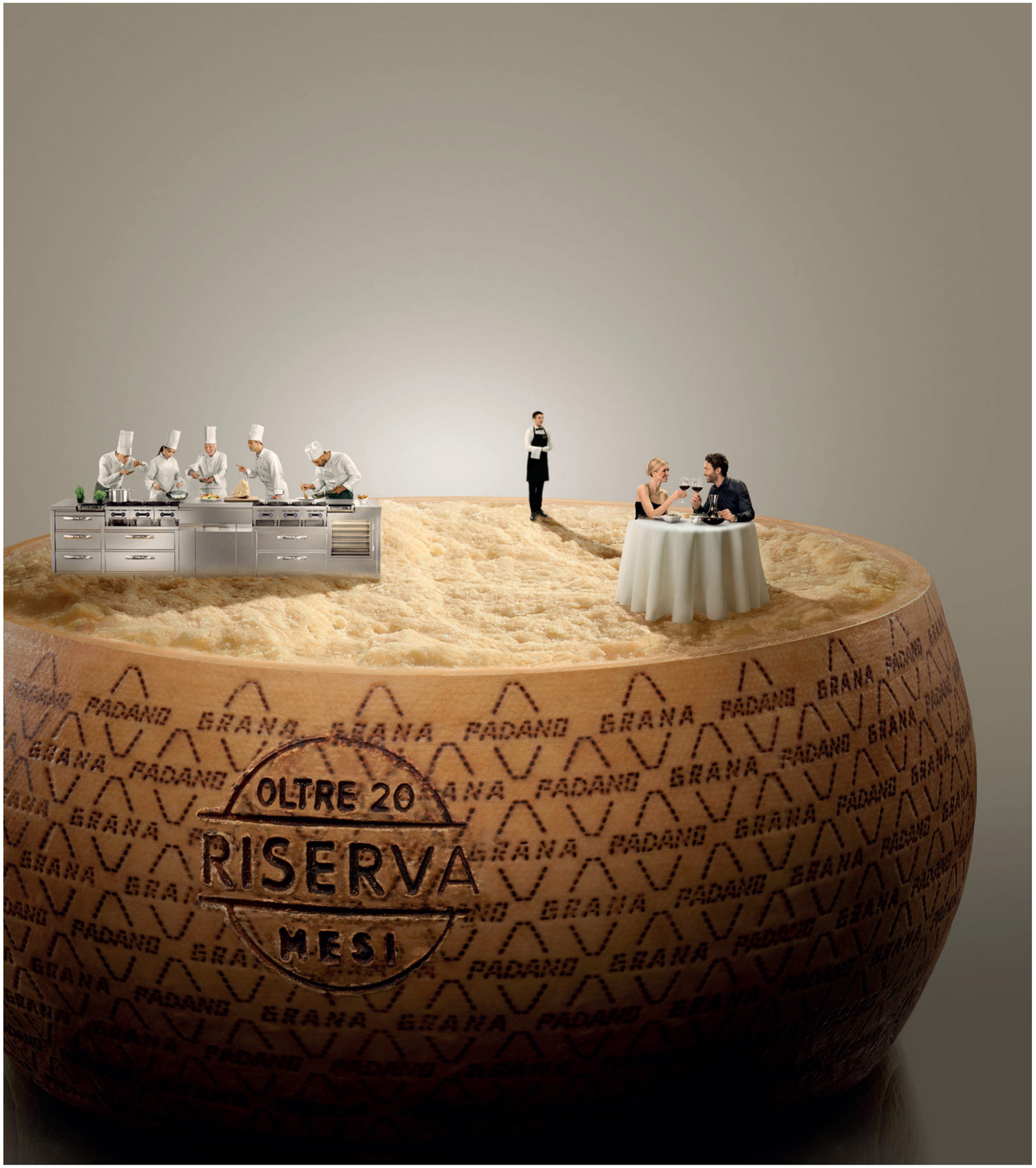
"Partiamo da un presupposto: con la lettura del QR code presente sul green pass non viene registrato alcun dato", afferma Maria Cupolo. "Non si verifica dunque alcuna violazione della privacy, sebbene, nella lettura del QR code, l'esercente acceda temporaneamente alle informazioni inerenti la validità della certificazione - con le spunte verde, rossa, arancione - e ad alcuni dati identificativi dei soggetti sottoposti alla verifica". Per meglio spiegare la relazione tra privacy e green pass l'avvocato offre una metafora: "Occorre immaginare la sicurezza pubblica, vale a dire il contenimento della pandemia, e la privacy come due gradini di una stessa scala. La pubblica sicurezza e la tutela della salute sembrano essere sopra la privacy, ma entrambi i gradini sono necessari per arrivare in cima. Occorre infatti parlare di bilanciamento. E il green pass è lo strumento che consente di bilanciare la necessità di proteggere i dati degli individui e garantire la salute pubblica".

Il controllo e la verifica del certificato verde costituiscono un obbligo di legge. Il ristoratore di Pesaro, dunque, è suscettibile di denuncia proprio per la sua decisione di non verificare il green pass, in quanto obbligo di legge. Chi non adempie all'obbligo rischia sanzioni amministrative: dal pagamento di una somma fra i 400 e i 1.000 euro fino, in alcuni casi, alla chiusura dell'esercizio o dell'attività da 5 a 30 giorni. Attenzione, però, a rispettare la linea che separa l'esercizio di un obbligo e la violazione della privacy dei clienti. "L'esercente può chiedere il documento d'identità al fine di verificare che il green pass non appartenga a un individuo terzo", afferma l'avvocato Cupolo. "Il ristoratore o albergatore, però, non può registrare o archiviare i dati personali a cui accede nel corso delle verifiche". Un esempio pratico? "Un imprenditore potrebbe decidere di archiviare gli screenshot dei green pass verificati o i dati identificativi delle persone a cui ha chiesto il certificato per dimostrare di aver compiuto tutti i dovuti controlli. In queste circostanze si può parlare di violazione", spiega Maria Cupolo. "Se, unitamente alla lettura del certificato, vengono registrati i nomi e/o raccolti i numeri di telefono dei clienti, in questi casi avremmo, invece, una attività non necessaria che supererebbe quanto consentito". Ricordiamo infatti che il tracciamento dei contatti non è più richiesto, occorrerebbe in questi casi giustificare la richiesta trattandosi di operazione non necessaria. E il cliente potrebbe opporsi alla richiesta.

Per garantire, a clienti e ristoratori, che i dati sensibili siano protetti, il governo ha ritenuto che lo strumento migliore fosse un QR code da leggere tramite l'app Verifica19, sviluppata dal ministero della Salute in collaborazione con il ministero per l'Innovazione Tecnologica e la Digitalizzazione, il ministero dell'Economia e delle Finanze e il Commissario straordinario per l'emergenza Covid-19. È importante che vengano utilizzati i soli strumenti approvati dal governo. Anche per quanto riguarda i sistemi e le tecnologie che rilevano la temperatura, o che potrebbero essere abilitati alla lettura del green pass, è necessario prestare attenzione agli utilizzi consentiti. Si eviterà così di adottare soluzioni che possano raccogliere dati non necessari per le finalità consentite, violando quindi la privacy dei soggetti interessati, come nel caso di trattamento di dati biometrici dei volti.

Il controllo del green pass è dunque un obbligo per il ristoratore, che, limitandosi a utilizzare gli strumenti approvati dal ministero, è certo di non violare alcun diritto dei propri clienti. È importante, però, che chi si occupa di verificare i certificati sia ben istruito su quanto può chiedere, oppure no.

Elisa Tonussi



OLTRE 20
RISERVA
MESI

GRANA PADANO RISERVA.
LA VITA HA UN SAPORE MERAVIGLIOSO.

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

G
GRANA
PADANO
P

Consorzio Tutela Grana Padano

WWW.GRANAPADANO.IT

focus on

OSPITALITÀ A ROMA: UN SETTORE IN CHIAROSCURO

Majestic e Sheraton licenziano. Pagano il prezzo della pandemia, che ha frenato i viaggi nelle città d'arte. Sono vivaci, però, gli investimenti nel mercato alberghiero della Capitale, tra nuove aperture e progetti annunciati.

Majestic e Sheraton hanno iniziato i licenziamenti. La notizia, ormai nota, è di inizio gennaio: lo storico Sheraton Hotel & Conference Center ha lasciato senza stipendio tutti i suoi 164 dipendenti, il Majestic, invece, ha dovuto rinunciare a 49 persone del suo staff. Hanno pagato il perdurare della crisi del turismo nelle città d'arte, dovuta alla pandemia. Le due iconiche realtà del panorama alberghiero romano, però, non sono le sole a pagare il prezzo del Covid. Diversi hotel, nella Capitale, si sono trovati nella condizione di dover mettere alla porta i propri lavoratori. Un'evidente situazione di crisi che ha visto montare inevitabili proteste tra gli addetti ai lavori. Le contestazioni hanno messo nel mirino anche le associazioni di settore, che "non possono limitarsi ad accompagnare i propri associati in percorsi di espulsione del personale", secondo quanto affermato da Roberta Valenti della Uiltucs, intervistata da Roma Today.

Nel frattempo, però, gli investimenti nel mercato alberghiero della Capitale sembrano più vivaci che mai: diverse le aperture previste per il 2022, numerosi i progetti annunciati per il futuro. Innanzitutto è recentissima l'inaugurazione del W Rome di Marriott, il marchio di lusso del gigante alberghiero americano Marriott International. Recherà insegna Marriott anche Palazzo al Velabro, splendido edificio del '700, oggi riconvertito a residence e gestito dalla società di management alberghiero Lhm, che riaprirà proprio nel 2022. È attesa per i prossimi mesi anche l'apertura di Nobu, il brand frutto dell'intesa tra premio Oscar Robert De Niro, dallo chef Nobu Matsuhisa e dal produttore Meir Teper.

Il 2021, comunque, è stato un anno di annunci e novità. È attesissima l'apertura del Rosewood, che sorgerà in quella che fu sede di Banca Bnl in zona Via Veneto a Roma. Così come quella del nuovo Bulgari Hotel, la cui proposta ristorativa sarà curata dallo stellato Niko Romito. Riaprirà anche il Grand Hotel de la Minerve, ora in fase di ristrutturazione, dopo essere passato ad Arsenale. E cosa aggiungere dei rumor tra gli addetti ai lavori? Si vocifera innanzitutto una possibile apertura di Mandarin Oriental nella Capitale, oltre a quello di Milano e di Blevio, sul Lago di Como. Anantara, inoltre, potrebbe arricchire il proprio portafoglio con due nuove strutture nel Bel Paese.

Gli investitori non temono dunque i dati negativi relativi al turismo nelle città d'arte dovuti alla pandemia, sebbene le analisi dell'Osservatorio Confindustria Alberghi rivelino che il tasso di occupazione delle camere ha fatto registrare un -48,6% nel 2021, con Roma al di sotto della media a -58%. Comunque, secondo il World Travel & Tourism Council (Wttc), l'associazione che rappresenta il settore turistico privato a livello mondiale, sembra che la ripresa stia prendendo slancio. Durante il primo trimestre del 2022, le prenotazioni per viaggi intra-Europa hanno visto un aumento del 275%, mentre gli arrivi internazionali cresceranno del 280% rispetto allo stesso periodo nel 2021. Con l'arrivo dell'estate, inoltre, i dati dovrebbero avvicinarsi a quelli del 2019. Segnali positivi per il settore turistico romano, e non solo, o no?

Elisa Tonussi

GRAND HOTEL DE LA MINERVE

W ROME DI MARRIOTT

SPECIALE FORMAGGI

Il gusto ha diverse forme. Ma tutte quante sono realizzate con latte, sale e caglio. E con grande passione per la storia e per la qualità della materia prima. Sono tome, erborinati, paste filate. Freschi o stagionati, proposti secondo la loro ricetta tradizionale o in varianti aromatizzate e innovative. Una selezione delle proposte gourmet di alcune aziende di produzione e affinatori italiani.

A cura di Elisa Tonussi

ARMONIE ALIMENTARI
www.armoniealimentari.it

Armonie Alimentari nasce dall'idea imprenditoriale di Gianluca Menozzi, con l'obiettivo di promuovere in Italia e nel mondo prodotti di qualità tipici del territorio reggiano. Armonie Alimentari è stata costituita alla fine del 2014 a Bibbiano, piccolo paese nella provincia di Reggio Emilia, dove 900 anni fa nacque il Parmigiano Reggiano. È una realtà profondamente radicata nel territorio, e da sempre rimane fedele ai suoi principi: innovazione, qualità e tradizione.

PARMIGIANO REGGIANO CHE GUSTO! CON ALIMENTAZIONE DA PRATI STABILI

Che Gusto! fonda la sua eccellenza sulla scelta delle materie prime. E' una linea nata con l'obiettivo di sottolineare e valorizzare ulteriormente le differenze nell'unicità di un formaggio altamente pregiato, il Parmigiano Reggiano. La caratteristica della linea è quella di porre al centro l'ingrediente principe, per offrire un'esperienza culinaria superiore. La gamma di Parmigiano Reggiano abbraccia quindi biodiversità legate alla razza delle bovine, alla loro alimentazione, alla lavorazione o alla stagionatura. In particolare, il Parmigiano Reggiano Che Gusto! con alimentazione da Prati Stabili sancisce un legame importante tra territorio, alimentazione bovina e latte. I prati stabili rivestono un ruolo importante per la biodiversità floristica e sono habitat, cibo e rifugio di diverse specie animali. La biodiversità vegetale del prato stabile fa sì che esso si traduca in un foraggio bilanciato e completo, con differenti proprietà nutritive, in grado di conferire al latte particolari caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

ARRIGONI BATTISTA
www.arrigoniformaggi.it

Arrigoni Battista Spa nasce nel 1914 a Pagazzano (Bg) ed è oggi una delle più prestigiose aziende del settore e un attore di primo piano nell'industria casearia italiana, confermandosi tra i leader nel mercato del Taleggio Dop e del Quartirolo Lombardo Dop e assumendo poi un ruolo di riferimento nella produzione del Gorgonzola Dop e nelle produzioni di freschi come Crescenza e Primosale. Il punto di forza dell'azienda è l'utilizzo di una filiera completa: dalla materia prima al prodotto finito, dalla terra e dagli allevamenti al confezionamento e alle strategie di vendita. Fondandosi sulla tutela della tradizione, muove continuamente verso l'innovazione e la ricerca. Oggi produce quattro gamme di prodotti: i Tradizionali Dop, gli Unici, i Freschi e la Linea Biologica.

GORGONZOLA DOP AL CUCCHIAIO

Arrigoni Battista introduce un nuovo formato di Gorgonzola Dop da servire al cucchiaio: una confezione con una mezza forma da circa 4,5 kg di sola polpa. La crosta viene infatti rimossa prima del confezionamento, in modo che tutto il formaggio contenuto nella vaschetta possa essere utilizzato. L'elevata cremosità di questo Gorgonzola, che lo rende un prodotto top di gamma, rimane invariata, così come il caratteristico sapore distintivo del Gorgonzola Arrigoni Battista. Il Gorgonzola da servire al cucchiaio è un prodotto storico della tradizione lombarda che ha sempre fatto della cremosità il proprio punto di forza. Arrigoni Battista ha deciso così di creare un prodotto che alla tipica dolcezza aggiunge una morbidezza che lo rende facilmente spalmabile e adatto a molteplici utilizzi.

BOTALLA
www.botallaformaggi.com

L'azienda nasce nel quartiere Riva, nel cuore di Biella, ai piedi delle Alpi, dove nasce l'acqua più leggera d'Europa. La montagna è in ogni forma di formaggio Botalla: si può assaporare nei profumi, sapori e aromi presenti in ogni fetta di formaggio. E' anche una filosofia che distingue da sempre l'azienda, quella di sostenere e salvaguardare il territorio che la circonda: il consolidato rapporto che lega l'azienda Botalla e gli allevatori è la principale testimonianza di questa importante filosofia. Tutti i formaggi Botalla vengono stagionati in cantine dove, a rendere unica ogni forma, sono le assi di abete su cui riposa il formaggio, lo speciale microclima all'interno delle celle e l'attenzione e la cura che i tecnici stagionatori gli riservano. Sono oltre 200mila le forme che maturano nelle cantine di stagionatura tra la sede storica di Biella e il nuovo stabilimento a Mongrando (Bi), dove tradizione e innovazione si uniscono: ogni forma viene lavata, spazzolata, rivoltata e lasciata riposare per poi essere selezionata e incartata.

BLU DI GROTTA

Il Blu di grotta è un formaggio prodotto con 100% latte di capra proveniente da allevamenti selezionati che, grazie all'esperienza dei mastri casari Botalla, viene impreziosito dalle caratteristiche venature blu (muffe nobili che vengono inserite al termine della produzione). Il metodo di lavorazione del latte, unito alla lenta stagionatura, permette al formaggio di acquisire un sapore intenso, ma equilibrato. Una ricetta che si basa completamente sugli equilibri di gusto e sapore.

SEGUE

CASEIFICIO DEFENDI
www.formaggidefendi.com

Tradizione, artigianalità, innovazione e alta qualità sono i valori da sempre alla base di Caseificio Defendi, una storica realtà bergamasca a conduzione famigliare che da oltre 150 anni si contraddistingue per la produzione e stagionatura di formaggi Dop e di alta qualità: Gorgonzola, Taleggio, Gorgonzola con mascarpone, crescenza. Produce anche formaggi di bufala - il Baffalo Blu e il Bufaletto - e formaggi biologici. La qualità è la naturale conseguenza della passione e dedizione che ispirano e guidano ogni scelta aziendale per il piacere di creare sapori pregiati in grado di emozionare. Il percorso inizia dalla scelta del latte esclusivamente italiano e prosegue attraverso i dettagli di ogni singolo processo di lavorazione. In produzione le più evolute tecnologie sono alternate a passaggi eseguiti ancora a mano e cure particolari sono dedicate alla maturazione dei formaggi.

BAFFALO BLU

Un formaggio erborinato di solo latte di bufala italiano, dalla pasta compatta e fondente in bocca, di colore bianco paglierino percorsa dalle tipiche venature blu. La lunga stagionatura gli conferisce un sapore deciso, intenso ed aromatico. Si contraddistingue anche per le sue proprietà nutritive: ricco di calcio e fosforo e con una bassa percentuale di colesterolo. Eletto 6° Miglior Formaggio al Mondo al prestigioso concorso internazionale World Cheese Awards, come eccellenza dall'Onaf e Slow Food, da Alma Caseus e agli International Cheese Awards in UK. Disponibile nella forma da 6, 3 e 1,5 chilogrammi e da 100 grammi.

DELIZIOSA
www.prodottideliziosa.it

Nel 1992, Giovanni D'Ambruoso decide di dare vita al suo sogno imprenditoriale: fare conoscere a tutti le specialità casearie delle sua terra, la Puglia. Fonda così il Caseificio D'Ambruoso: una piccola realtà con cinque dipendenti che si impegnano a lavorare il latte rispettando le antiche tecniche tradizionali. Oggi, il piccolo caseificio si è trasformato in una società per azioni con due stabilimenti che superano i 12mila metri quadrati. A Noci, in questi stabilimenti, processi industriali moderni si sposano con la lavorazione manuale di mastri casari esperti che tramandano queste preziose tradizioni. Deliziosa seleziona ogni giorno il miglior latte fresco nei migliori allevamenti in un raggio di 30 chilometri dallo stabilimento. Qui le mucche vivono all'aria aperta e vengono lasciate pascolare liberamente nei prati delimitati dai tipici muretti a secco della campagna murgese.

MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE DOP

La mozzarella di Gioia del Colle è una specialità che vanta una denominazione di origine protetta. Ciò significa che la sua origine deve rispettare l'area indicata dal disciplinare. Solo se nasce all'interno di questo territorio la si può considerare originale, unica e inimitabile. Realizzate seguendo altissimi standard qualitativi in ogni fase della lavorazione, ogni mozzarella Deliziosa è riconoscibile già dal primo assaggio. Ogni mozzarella Deliziosa è realizzata a mano da mastri casari esperti che oltre a rispettare il disciplinare della mozzarella di Gioia del Colle Dop, custodiscono e tramandano la grande cultura e tradizione casearia pugliese.

LUIGI GUFFANTI 1876
www.guffantiformaggi.com

Oggi come nel 1876, la Luigi Guffanti seleziona negli stessi luoghi di produzione i formaggi lavorati preferibilmente con latte crudo e possibilmente sul luogo di mungitura, affinandoli nelle proprie grotte per consegnarli agli appassionati del gusto. Presente, oltre che in Italia in Europa, anche sui mercati più importanti in America, in Asia e Oceania, partecipa assiduamente alle più importanti fiere e manifestazioni nazionali e internazionali di settore, rifornendo il carrello dei formaggi dei più prestigiosi ristoranti, i distributori più attenti e il banco di quei negozi alimentari che propongono prodotti della più alta tradizione e tipicità casearia. Freschi, a media stagionatura, erborinati, dal mondo: dopo la selezione, la stagionatura e l'affinamento, l'opera della Luigi Guffanti ha il suo compimento nella preparazione, che permette ai formaggi di giungere nel modo migliore al consumatore finale. Dopo la scelta più accurata, vengono, se necessario, porzionati e comunque confezionati al meglio, anche allestiti nei più vasti assortimenti in cassette di legno di vari formati. Sono così consegnati sia già pronti per la presentazione sul carrello dei formaggi dei ristoranti sia per essere esposti nei banchi di vendita.

ERBORINATO SANCARLONE AL TARTUFO

Un nuovo blu novarese che porta il nome del santo protettore della città di Arona: l'Erborinato Sancarlone. Formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino proveniente dalla provincia di Novara. È un formaggio erborinato da tavola che richiama la grande tradizione dei blu piemontesi. Presenta un gusto intenso e leggermente piccante, caratteristico dei formaggi erborinati. In questa versione il Sancarlone viene arricchito con l'innesto, tramite siringatura manuale, di tartufo nero 100% (tubero estivo vitt). Vanta un sapore deciso e piccante ma raffinato, perfetto per le degustazioni. La lavorazione è totalmente artigianale, senza aggiunta di fermenti.

IGOR GORGONZOLA
www.igorgorgonzola.com

Igor Gorgonzola è tra i leader nella produzione del Gorgonzola Dop. Fondata nel 1935 da Natale Leonardi, la storia, la tradizione e i valori della Igor hanno origine a Mezzomerico, in provincia di Novara. L'azienda è cresciuta costantemente negli anni, fino a diventare oggi un'industria casearia conosciuta e apprezzata in tutto il mondo. Igor è giunta oggi alla quarta generazione della famiglia Leonardi che amministra e rimane totalmente al comando, unendo l'antica e sapiente arte casearia e la più moderna innovazione tecnologica.

GRAN RISERVA LEONARDI AL CUCCHIAIO

Gran Riserva Leonardi al cucchiaio Gorgonzola premium dal sapore dolce e ricco di sfumature esclusive, risultato di una lavorazione artigianale e di un'attentissima e raffinata selezione. Il Gran Riserva Leonardi viene prodotto nel caseificio artigianale Pal a Prato Sesia, ai piedi del Monte Rosa, con latte fresco italiano proveniente da aziende agricole selezionate dell'Alto Piemonte, dove si è prodotto sempre e solo Gorgonzola e i foraggi da prati stabili garantiscono un latte di livello superiore particolarmente adatto per la produzione di questa eccellenza italiana. Tutte queste stalle inoltre sono certificate Benessere animale in allevamento. Il Gran Riserva Leonardi è stato certificato Naturalmente privo di lattosio dall'associazione italiana latto-intolleranti Aili.

LATTERIA BELLAGIO
www.latteriabellagio.it

Quasi un secolo è trascorso da quando gli allevatori della zona, che a turno lavoravano il latte nei 'bait' utilizzando tessere in legno per misurare la quantità conferita e ripartire i formaggi, decisero che era venuto il momento di cercare la collaborazione di soci esterni e di costruire la loro latteria nella frazione Taronico a Bellagio (Co). Scandita dalle stagioni, a partire dal 1934, l'attività agricola di Bellagio e del triangolo lariano è stata tramandata di padre in figlio e ogni giorno rivive nei prodotti e nelle esperienze che la latteria di Bellagio offre ogni giorno.

L'ORO DI BELLAGIO – BURRO BELLAGIO

Dalla miglior crema del latte fresco proveniente delle aziende agricole del triangolo lariano nasce l'Oro di Bellagio, burro da panna di centrifuga, fatto ancora a mano come una volta, dal maestro casaro Domenico. Una grande specialità casearia con una lunga storia di oltre 80 anni. La cura inizia dal rispetto per le vacche, tutte allevate dai soci allevatori, e dal rispetto per la loro alimentazione. Il fieno d'inverno e l'erba fresca d'estate, nel rispetto delle stagioni della nostra terra, concedono la loro personalità alla materia prima. La crema che si ricava dal latte fresco appena munto, viene prima pastorizzata e poi lasciata riposare per oltre 40 ore nell'apposito maturatore. Il tempo e la qualità della materia prima consentono di ottenere un burro, ricco di profumi e dal colore giallo intenso.

CASEIFICIO VAL D'AVETO
www.caseificiovaldaveto.com

Caseificio Val d'Aveto nasce nel 1991 con lo scopo di tutelare il formaggio locale San Ste', prodotto con latte crudo bovino intero stagionato da 2 a 12 mesi. La sede è a Rezzoaglio, paese montano della Val d'Aveto, in Provincia di Genova, a cavallo tra l'Emilia e la Liguria. Con gli anni aggiunge nuovi prodotti, nel rispetto della tradizione ligure, fino a giungere allo Yogurt Colato, eccellenza dell'intera produzione. Yogurt ottenuto per colatura del siero, è addensato naturalmente.

SAN STÈ

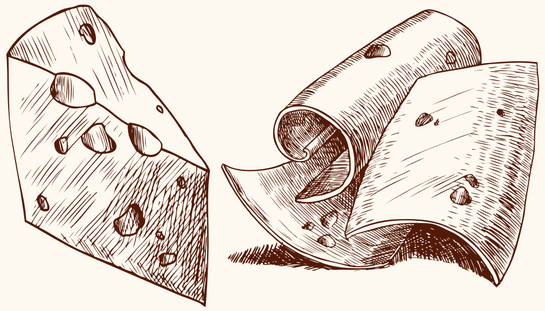
Il San Stè è il formaggio tipico della Val d'Aveto prodotto con latte crudo intero. Viene prodotto con tre differenti stagionature: 60 giorni per il giovane, quattro mesi per la media stagionatura e otto mesi per l'extra. La crosta sottile del San Stè varia dal colore giallo paglierino al nocciola tenue: nelle stagionature più giovani il gusto richiama i sapori del latte. La stagionatura accompagna il retrogusto dal lievemente amarognolo a leggermente piccante. La pasta color bianco e avorio è elastica, quasi fondente nei formaggi più giovani, ha un'occhiatura sottile e può variare il suo colore di stagione in stagione pur con la medesima stagionatura: d'inverno il colore più chiaro della pasta è dovuto alla diversa alimentazione delle bovine. Il San Stè giovane è più versatile a tavola, ottimo cotto sa ciàppa, cioè sulla tipica lastra da cottura in ardesia, mentre l'extra si presta ad abbinamenti raffinati come miele di arancia e limone, vini Barolo e Sauternes.

LATTERIE VICENTINE
www.latterievicentine.it

Latterie Vicentine da oltre 20 anni è il più grande polo produttivo di formaggio Asiago Dop, con sede a Bressanvido (Vi). La cooperativa vicentina lavora ogni anno oltre 1 milione di ettolitri di latte, esclusivamente raccolto nelle 300 aziende agricole associate, per la maggior parte a conduzione familiare, ubicate principalmente nella provincia di Vicenza, oltre a Padova, Verona e Trento. L'altissima qualità della materia prima – proveniente da una filiera corta controllata - permette la produzione di 417mila forme di Asiago Fresco Dop, 71mila di Asiago Stagionato Dop, 78mila di Grana Padano Dop e altre specialità come il Brenta Selezione Oro, l'Oro di Malga, l'Asiago Fresco Dop 7 Malghe e molti altri, per un fatturato che supera i 75 milioni di euro.

BRENTA SELEZIONE ORO

Il formaggio Brenta Selezione Oro è un prodotto esclusivo di Latterie Vicentine. È un formaggio da tavola a pasta semicotta, realizzato solo con latte vaccino pastorizzato, raccolto nelle stalle dei soci della cooperativa. Presenta una crosta dura ma sottile, compatta di colore bianco paglierino che tende ad acquistare una maggiore consistenza e un colore più intenso con il progredire della stagionatura, dal profumo delicato con note erbacee e dal gusto inconfondibile. La lavorazione artigianale e la maturazione all'interno di una grotta naturale, per circa 12 mesi, gli conferiscono un sapore unico. Stagiona nella Grotta di Schio (Vi), un ex rifugio antiaereo della seconda guerra mondiale, ristrutturato dalla cooperativa vicentina per la stagionatura dei formaggi.



SEGUE

BEPPINO OCCELLI
www.occelli.it

La storia di Beppino Occelli è ricca di intuizioni, progetti, soddisfazioni e sacrifici. Contro la tendenza all'omologazione, Occelli ha proposto creazioni e interpretazioni personali dei prodotti della tradizione, che nascono dal suo profondo e indissolubile amore per il territorio dove è nato: le Langhe e le Alpi. Dal 1976, il burro e i formaggi di Beppino Occelli hanno sempre seguito l'evoluzione del gusto. La passione per le tradizioni casearie locali, abbinata alla sua grande creatività, gli hanno permesso di produrre un'ampia varietà di formaggi molto apprezzata dai gourmet di tutto il mondo. Nel caseificio di Farigliano, un piccolo laboratorio situato in Langa, si trova la fucina dei più famosi 'gioielli' della collezione di Beppino Occelli. Alcuni dei prodotti qui realizzati, come il Cusiè, maturano e si affinano per lungo tempo nelle fresche e antiche cantine di Valcasotto, per costituire la Gran Riserva di Beppino Occelli.

OCCELLI AL MALTO D'ORZO E WHISKY

Gusti e sapori intensi sono l'obiettivo su cui Beppino Occelli sta lavorando, soprattutto a livello di affinatura, al fine di ottenere nuove e raffinate specialità. Si tratta di gusti che vanno incontro alle nuove tendenze giovanili e portano ad abbinamenti di sapore curiosi e sorprendenti. Le foglie di castagno o di tabacco, il fieno profumato di montagna, i cereali naturali, l'abbinamento del pepe nero e del pepe rosa, i frumenti e le crusche del mulino a pietra di Valcasotto, maturano e arricchiscono questi formaggi che trovano infine il loro migliore abbinamento con grandi vini, con passiti e distillati, ma anche con birre tradizionali, con tè a foglie intere o con tè neri speziati. Beppino Occelli ha creato un formaggio originale e nuovo. Poche forme, scelte con cura, vengono maturate molto a lungo su assi di legno nelle antiche grotte naturali a Valcasotto e poi affinate in orzo maltato e whisky. Si ottiene così un formaggio dal profumo intenso e complesso. Il whisky si accompagna gradevolmente al sapore dell'orzo maltato, tanto che si consiglia di gustarlo con lo stesso distillato.

MARIO COSTA
www.mariocostagorgonzola.it

Caseificio centenario produttore di Gorgonzola dolce e piccante. Fondato nel 1919 da Mario Costa, imprenditore lungimirante e appassionato che, già nei primi anni '20, in azienda lavorava al 'Dolcificato Costa'. Il prodotto da lui ideato e commercializzato a partire dal 1924, si fregia di onorificenze, premi e segnalazioni in Italia e all'estero. Ma è nel 1999 che la Mario Costa lancia quello che diventerà il vero prodotto di punta: il Dolcificato Costa Gran Riserva. L'ambizione di puntare a prodotti di alta gamma si accompagna all'attenzione per la qualità e la genuinità del prodotto, che non può prescindere dalla cura e dal rispetto per l'ambiente, con questo obiettivo il caseificio, trasferitosi dopo 80 anni dalla storica sede di Novara a Casalino, si è trasformato in un'azienda a minimo impatto ambientale. La realtà di Mario Costa ha recentemente fatto il suo ingesso nel gruppo Granarolo.

GORGONZOLA DOLCE DOP DOLCIFICATO COSTA GRAN RISERVA

Gorgonzola dolce al taglio, rigorosamente selezionato, durante le fasi di stagionatura, grazie a un affinamento prolungato di circa 10-15 giorni in più rispetto al prodotto tradizionale, che permette di raggiungere un'estrema cremosità uniforme. È un formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato.

CASEIFICIO IL FIORINO
www.caseificioilfiorino.it

È il 1957 quando Duilio Fiorini fonda, a Roccalbegna (Gr) alle pendici del Monte Amiata in Toscana, il Caseificio Il Fiorino. Oggi a guidare l'azienda sono Angela Fiorini, figlia del fondatore, e il marito Simone Sargentoni che, anno dopo anno, hanno fatto crescere il caseificio portando i suoi formaggi tra le eccellenze casearie italiane e del mondo. Tra i formaggi più famosi e richiesti del Caseificio spiccano: la Grotta del Fiorini, il Pecorino Toscano Dop, il Cacio di Caterina, i pecorini aromatizzati e la Riserva del Fondatore. Dal 2017 il Fiorino produce, con quantità limitate sul mercato, la Riserva special edition, un pecorino che nasce con gli antichi metodi della tradizione e viene affinato nella grotta di famiglia per oltre 20 mesi. Sono formaggi di eccellenza che hanno ricevuto decine di premi a livello nazionale e internazionale.

CACIO DI VENERE

Il Cacio di Venere è realizzato con latte biologico di altissima qualità, proveniente dai pascoli maremmani nei dintorni di Roccalbegna, in provincia di Grosseto, e il tartufo bianchetto biologico toscano. Stagiona circa otto mesi, ha una forma larga e non molto alta per consentire una stagionatura più compatta e omogenea. Si presenta crosta marrone chiara tendente all'ocra, occhiatura fine e regolare con evidenti tracce di tartufo. All'olfatto si avvertono profumi di latte e burro. Mentre l'aroma del tartufo è delicato e non troppo invasivo, sia all'olfatto sia al gusto. Il Cacio di Venere si caratterizza per il sapore mediamente intenso di latte e frutta secca. È evidente la dolcezza.

segue

ceucasale.com

IL GUSTO INIMITABILE
DI OGNI FASE

Delicatamente profumato a pochi giorni dalla produzione,
dopo un lungo riposo su assi di abete, Lunatico diventa più gessoso al centro
e più morbido vicino alla crosta, arricchendosi di sapori
via via più intensi e persistenti.
Lunatico, per chi ama aromi unici e profumi particolari.

FORMAGGI DI FAMIGLIA

FORMAGGI Botalla BIELLA 1947

www.botallaformaggi.com

LATTERIA SAN PIETRO SI FA CUSTODE DEI PRATI STABILI

La cooperativa, specializzata nella produzione di Grana Padano, valorizza con i suoi prodotti la biodiversità del territorio in cui sorge: la Valle del Mincio. Alcune forme, poi, vengono affinate in Alta Badia.

Incorniciata tra le colline Moreniche e il fiume Mincio, si trova una piccola area fertile che prende il nome di Territorio dei prati stabili della Valle del Mincio. Qui la natura scandisce i ritmi della vita e l'armonia tra acqua, terra, lavoro dell'uomo e lungimiranza, ha creato un paesaggio agrario ed economico unico. Ed è propria in quest'area che sorge la Latteria San Pietro, caseificio cooperativo che, dal 1966, è specializzato nella produzione di Grana Padano.

Il territorio dei prati stabili della Valle del Mincio accoglie uomini, animali selvatici e domestici, tra loro in equilibrio. I prati stabili sono campi agricoli naturali costituiti da diverse specie di erbe che crescono in modo spontaneo per propagazione. È un paesaggio antico, protetto, rispettato, conservato: una vera cassaforte di biodiversità. In questi territori l'uomo è riuscito a sfruttare, in modo sostenibile, i doni della natura. I prati stabili, infatti, vengono coltivati da centinaia di anni in modo non invasivo, senza l'uso di concimi chimici o pratiche agricole. Da questi prati si ricava il fieno con il quale i 26 soci allevatori di Latteria San Pietro nutrono le proprie bovine, il cui latte è utilizzato per produrre un formaggio dalle caratteristiche uniche: il Grana Padano Selezione da Fieno.

Proprio il Grana Padano Selezione da Fieno è stato protagonista, nel 2020, di un progetto di valorizzazione del prodotto. Alcune forme sono state portate al di fuori dell'area di produzione di Grana Padano, precisamente a 2.040 metri, al rifugio Scotoni in Alta Badia, un territorio dalla natura incontaminata, per cominciare un particolare processo di affinamento. Per la prima volta nella storia, infatti, una forma viene stagionata in quota: è il 'Grana Padano più alto d'Europa'. Dopo un anno di affinamento è stata marchiata, proprio in Alta Badia, la prima forma della Riserva del fondatore, un Grana Padano Selezione da fieno che ha acquisito caratteristiche, se possibile, ancora più straordinarie.

Non solo gusto, tradizione e protezione del territorio, con questo progetto San Pietro si è fatta anche promotrice di una causa benefica. Infatti il 21 settembre 2021 la prima forma Riserva del Fondatore è stata battuta all'asta per 1.800 euro e il suo ricavato è stato donato in beneficienza.

IL GRANA PADANO DOP SELEZIONE DA FIENO RISERVA 36 MESI

Il Grana Padano Dop Selezione da Fieno è il prodotto top di gamma di Latteria San Pietro. La sua peculiarità è quella di essere prodotto solo con latte di vacche nutrite con fieno dei prati stabili della Valle del Mincio, sale e caglio. Ne risulta un formaggio con caratteristiche che regalano un'esperienza naturale e avvolgente: la pasta color giallo paglierino, un ampio bouquet di profumi, dato dalle oltre sessanta essenze vegetali dei prati stabili, le note di panna e burro fuso che ammorbidisco il palato, la granulosità dei cristalli di calcio che fanno da contrasto alla solubilità della pasta. Tutte queste sensazioni sono possibili grazie alla sua stagionatura di 36 mesi.

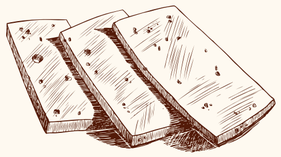
LA CASEARIA CARPENEDO

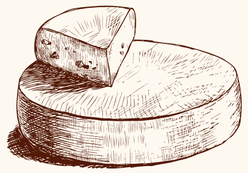
www.lacasearia.com

La Casearia Carpenedo, oggi tra i primi laboratori di affinamento di formaggi in Italia, nasce dalla visione creativa del suo fondatore Antonio Carpenedo. Oggi l'azienda è guidata dai figli Ernesto, direttore di produzione, e Alessandro, direttore commerciale, che sono riusciti a inserirsi nel mercato internazionale, i loro prodotti sono infatti presenti in oltre 30 Paesi nel mondo.

BLU61

Il Blu61 nasce per celebrare l'unione tra il fondatore Antonio Carpenedo e la moglie Giuseppina, avvenuta nel 1961. Una testimonianza di quanto le radici e la famiglia abbiano sempre marcatamente segnato tutte le scelte di questa realtà artigiana del made in Italy. Il Blu61 è un erborinato di latte vaccino pastorizzato, affinato attraverso il metodo Carpenedo in vino Raboso passito con un top di mirtilli rossi in crosta. Peculiare per la sua eleganza e armonia, ha una pasta cremosa con venature verde-blu dovute all'erborinatura. Sprigiona una sinfonia di profumi, dal gusto intenso ma equilibrato con sentori di frutti rossi e note dolci tipiche del Raboso passito. Si abbina bene con i passiti rossi o birre rosse speciali. Ideale come formaggio da dessert è particolarmente adatto alla creazione di risotti o di pizze gourmet.





GRUPPO FORMAGGI DEL TRENTINO

www.formaggideltrentino.it

Trentingrana Concast, Consorzio dei caseifici sociali trentini, è un Consorzio di secondo grado che riunisce i 17 Caseifici cooperativi della Provincia Autonoma di Trento, che a loro volta associano circa 700 allevatori produttori di latte locali. L'anima commerciale del Consorzio è il Gruppo Formaggi del Trentino, organizzato nella Linea Trentingrana, di cui fa parte anche il Burro Trentino. E nella Linea Tradizionali, in cui rientrano formaggi, come ad esempio il Puzzone di Moena Dop, specifici della tradizione delle diverse vallate del Trentino. Tutti i formaggi prodotti dai caseifici associati sono realizzati solo con latte di animali – soprattutto bovine, ma anche caprini – allevati sul territorio, in piccole/medie stalle a gestione familiare (25/30 capi in media), alimentati esclusivamente con erba fresca, fieno, foraggi e con mangimi rigidamente no Ogm, senza utilizzo di insilati.

TRENTINGRANA 30 MESI

Novità nel panorama dell'offerta del "formaggio con la montagna nel cuore" è Trentingrana Stagionato 30 mesi, un prodotto di nicchia con cui il Consorzio Trentingrana e Gruppo formaggi del Trentino entrano a pieno titolo nella fascia più alta del mercato dei formaggi duri. Trentingrana 30 mesi racchiude in sé la qualità proveniente dalle caratteristiche della filiera e della montagna: la speciale fragranza, l'aroma, il gusto in perfetto equilibrio tra dolce e salato. Adatto a tutti, anche ai palati più esigenti, è un ingrediente ottimo accostato a un carpaccio di pesce o di carne, in abbinamento al miele o con qualche goccia di aceto balsamico. Il Trentingrana è un formaggio completamente naturale, preparato solo con latte di montagna, sale e caglio, prodotto secondo artigianalmente secondo i metodi della tradizione. L'origine e la territorialità sono garantite dal Marchio Qualità Trentino, di cui "il formaggio con la montagna nel cuore" si fregia, mentre la filiera è assicurata dalla completa tracciabilità e dai rigorosi controlli di tutte le fasi produttive.

CASEIFICIO PALAZZO

www.caseificiopalazzo.com

Dal 1957 Caseificio Palazzo produce con il marchio Murgella formaggi a pasta filata a partire da latte 100% italiano, proveniente da oltre cento allevatori i cui pascoli sono situati nella Murgia Barese. La storia della famiglia Palazzo comincia con un piccolo laboratorio a Putignano (Ba), dove si trova ancora oggi esportando in tutto il mondo attraverso una rete logistica internazionale. Caseificio Palazzo coniuga al futuro la tradizione lanciando prodotti autentici, linee biologiche e importanti certificazioni di qualità. Tutti i formaggi nascono grazie all'utilizzo del metodo tradizionale di acidificazione del latte con siero innesto, con grande attenzione dell'azienda sull'intera filiera.

MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE DOP

Caseificio Palazzo, con il marchio Murgella, è tra i produttori certificati della Mozzarella di Gioia del Colle Dop. Alla base è una ricetta tradizionale fatta di pochi ingredienti: latte vaccino pastorizzato, siero innesto, sale e caglio, senza conservanti o additivi; la zona di produzione, di trasformazione del latte e confezionamento è compresa nella zona della Murgia barese, tarantina e parte del comune di Matera in Basilicata. Per la produzione di questa mozzarella, il disciplinare indica che il latte provenga da allevamenti che prevedano per le vacche il pascolamento obbligatorio per almeno 150 giorni all'anno e che la cagliata si ottenga aggiungendo al latte, in dosi variabili a seconda della sua acidità, il siero innesto. Di colore bianco, con sfumature stagionali di colore paglierino, ha una superficie liscia e lucente con una consistenza lievemente fibrosa; al palato, sa di latte, con un piacevole retrogusto delicatamente acidulo, più intenso nel formaggio appena prodotto.

segue

TONIOLO CASEARIA
www.toniolo.it

La storia dell'azienda così come quella di Mauro Toniolo, che oggi la guida, si snoda in un continuo gioco di rimandi con il territorio della Pedemontana del Grappa. Toniolo, prima ancora che un'azienda, un modo diverso di pensare ai formaggi, un'idea fatta di persone con le mani nelle caldaie, i piedi ben radicati nella tradizione casearia Veneta e la testa fra le nuvole. In Toniolo Casearia tutto è fatto secondo questa precisa filosofia: garantire un prodotto di qualità artigianale, dal gusto non omologato, capace di esprimere il carattere del suo territorio ma anche del suo tempo.

MORLACCO DEL GRAPPA

Il Morlacco Toniolo è la sintesi della storia di questo formaggio dal carattere fiero, del territorio del Monte Grappa e dell'idea di tradizione casearia che ha l'azienda. Tipico della zona della Pedemontana del Grappa, deve il suo nome a un formaggio dalle caratteristiche simili che, un tempo, arrivava dalla Morlacchia nei porti di Venezia. Prodotto anticamente 'alla Morlacca', cioè totalmente scremato e con abbondante sale, oggi è un formaggio dagli aromi particolari, morbido e di fresca complessità, con il profumo del latte e dell'erba di primavera, ottenuto unendo la cagliata in 'canestri', che gli donano la sua caratteristica rigatura. Con la stagionatura, nella versione Riserva, i sapori e i profumi del latte fresco si fanno più stuzzicanti e decisi, pur restando sempre molto armoniosi.

PALZOLA
www.palzola.it

Dalla selezione del latte alla produzione, Palzola produce Gorgonzola come una volta. Un prodotto che ha ricevuto numerosi riconoscimenti e che è frutto dell'impegno di tutti coloro che operano, dalle prime ore del mattino, presso lo stabilimento, dove il latte viene lavorato subito e con attenzione, in gran parte manualmente, per porre le giuste basi di un lungo processo di produzione.

PALTUFA

Paltufa è un formaggio erborinato e cremoso con l'aggiunta di tartufo nero estivo che nasce dall'esperienza casearia di Palzola, che in tanti anni di storia ha saputo coniugare la tradizione tramandata da una generazione di casari all'altra, con l'innovazione tecnologica dei suoi moderni impianti. Questo particolare erborinato, riceve dall'azienda la massima cura in ogni minimo dettaglio, fin dal primo minuto, con il giusto dosaggio in cagliata del tartufo nero d'estate, facendo poi attenzione al percorso che lo porta a una lenta maturazione, di almeno 90 giorni e che lo rende pronto solo quando viene verificata al tassello la sua massima cremosità. Nasce così un prodotto dalla complessità organolettica eccezionale, dove l'inconfondibile sapore e l'aroma intenso del tartufo, che ricordano il fieno e la castagna, si sposano con la cremosità e la delicata erborinatura del formaggio.

FATTORIE FIANDINO IN PIEMONTE
www.fattoriefiandino.it

Le radici di Fattorie Fiandino affondano nel 1700, quando Stefano Fiandino, antenato di Egidio e Mario Fiandino, attualmente proprietari dell'azienda, preferì le montagne alpine occitane a Milano e iniziò il primo allevamento di vacche di razza Bruna Alpina. Nel 1920 Magno Fiandino decise di rinnovare la produzione casearia, ampliarla e donarle quella dimora che oggi è conosciuta come Fattorie Fiandino a Villafalletto. Più di 200 capi di razza bruna italiana, una filiera controllata di allevatori del territorio distanti al massimo 15 km, un vero e proprio 'borgo' dove personale qualificato si prende cura del bestiame e dove Egidio e Mario Fiandino continuano la tradizione e, ancor di più, cavalcano il futuro seguendo nuove strade e una filosofia di produzione votata al benessere.

GRAN KINARA

Il Gran Kinara, prodotto con latte 100% piemontese, è un formaggio a lunga stagionatura a pasta dura che riposa in salamoia di sali siciliani dai 15 ai 20 giorni e successivamente viene stagionato per più di 12 mesi. Viene realizzato con il metodo Kinara, che prevede l'utilizzo di vero caglio vegetale estratto dalle infiorescenze del fiore del cardo, ed è un formaggio senza lattosio e senza conservanti. Con l'uso del caglio vegetale le Fattorie Fiandino hanno creato il metodo Kinara, che, recuperando antiche tradizioni e rinnovandole, prevede l'utilizzo dei fiori di Cynara cardunculus, il comune cardo selvatico che cresce spontaneo anche sulle montagne piemontesi. Si tratta di un'alternativa al tradizionale caglio animale, in grado di contribuire in maniera determinante allo 'zero lattosio' del Gran Kinara e di fornire caratteristiche organolettiche originali e gradevoli. Ottimo in abbinamento a un vino bianco frizzante, un rosso di buona struttura o una birra non troppo amara.

BRAZZALE
www.brazzale.com

Attiva nel mondo del latte già dal 1784, Brazzale Spa è la più antica azienda familiare italiana del settore lattiero caseario, originaria dell'Altopiano di Asiago, in attività da ben otto generazioni. Dal 2003, a Litovel, in Moravia (Repubblica Ceca), produce il formaggio Gran Moravia, stagionato in Italia. Tutti i prodotti del caseificio di Litovel vengono prodotti con il latte della Filiera Ecosostenibile Brazzale. Nel 2019, inoltre, il Gruppo ha raggiunto la compensazione delle emissioni di CO_2 per tutto il burro e i formaggi prodotti dall'azienda in tutti i suoi stabilimenti, grazie all'impianto in filari di 1,5 milioni di alberi di Eucaliptus, che realizzano foreste miste a radure.

ASIAGO DOP BRAZZALE IL BISACHESE

Prodotto con latte intero e fatto maturare per oltre 35 giorni, il Bisachese è una speciale selezione dell'Asiago Fresco Brazzale, prodotto e stagionato secondo la tradizione vicentina. Nasce nel cuore della Pedemontana, a Monte di Malo, e nel sapore mostra tutto il carattere fiero delle sue origini. L'Asiago Brazzale il Bisachese è un formaggio ricco di storia, che si distingue al palato e racchiude aromi e sapori caratteristici della tradizione altopianese. Bisachese infatti è il soprannome di un ceppo della stirpe Benetti-Brazzale di Asiago, legato proprio alla tradizione casearia della famiglia, perché è il nome del cardo del pascolo, da cui si ricavava il caglio. La pelure del formaggio riporta lo stemma della Reggenza dei 7 Comuni dell'Altopiano di Asiago, una raffigurazione del bisachese, cioè il cardo da cui si estraeva il caglio usato per i formaggi, e il profilo delle montagne che si ammira dall'Altopiano di Asiago. L'occhiatura è piena e generosa, la pasta cremosa, ricca e fondente, con una nota di fiori ed erbe. La forma è caratteristica, bombata ai lati. Il sapore è quello del latte appena munto, delicato e gradevole, che lascia in bocca un'inconfondibile nota dolce e lievemente acidula.

INALPI
www.inalpi.it

La storia di Inalpi è legata a doppio filo alle famiglie Invernizzi e Barattero che negli anni hanno saputo trasformarla da impresa a conduzione familiare in industria, senza mai perdere di vista i valori che hanno guidato i fondatori. Nel 2010, a Moretta, si fa il primo investimento importante della storia aziendale, che consentirà di creare nuovi posti di lavoro: grazie a un progetto lanciato dalla Ferrero, Inalpi si impegna a dare il via a una filiera controllata e certificata del latte piemontese. Nel 2021 Inalpi, diventata primo player piemontese nel mercato del latte, apre ad un nuovo percorso con un investimento quinquennale da 148 milioni di euro per la costruzione della seconda torre di polverizzazione, di un moderno caseificio, per l'ampliamento del centro ricerche & sviluppo InLab Solutions e per portare a termine un percorso di sostenibilità iniziato da tempo.

BRA DURO D'ALPEGGIO LATTERIE INALPI

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

SANTANGIOLINA LATTE FATTORIE LOMBARDE
www.santangiolina.com

Santangiolina è una cooperativa di raccolta e trasformazione del latte nata nel 1961 che oggi conta circa 230 soci in tutta la Lombardia e Piemonte orientale. La sede storica è a San Colombano al Lambro (Mi), ma la cooperativa è cresciuta negli ultimi 15 anni acquisendo tre stabilimenti produttivi: a Cereta di Volta Mantovana (Mn) dove si producono 55mila forme di Grana Padano, a Pandino (Cr) che ha i suoi punti di forza nei formaggi molli di vacca e di capra e a Ballabio (Lc) in Valsassina, sito specializzato nella stagionatura dei formaggi e nella produzione di burro di qualità.

GRANA PADANO RISERVA 'MANTOVA 449'

In un territorio ricco di storia, arte e cultura, tra la generosa pianura padana e l'anfiteatro delle colline moreniche del Garda, nasce il Grana Padano Riserva Mantova 449. Dopo oltre 20 mesi di maturazione sulle scalere, solo le migliori forme ottengono il prestigioso marchio 'Riserva'. All'assaggio risulta pregiato, con un gusto ricco e pieno. Fragrante e delicato, conserva i sentori di burro e frutta secca. Di grande digeribilità è indicato a tutte le età.

fine

SPECIALE CAFFÈ

Bevanda per eccellenza degli italiani, è vera e propria espressione dell'identità culturale nazionale. Un rito che ora potrebbe essere riconosciuto come patrimonio immateriale dell'Unesco. In attesa che venga approvata la candidatura, proponiamo, nelle prossime pagine, una selezione delle miscele di alcune torrefazioni del Bel Paese.

"Ci beviamo un caffè insieme?". Chi non ha mai pronunciato questa frase? In Italia, il caffè espresso è una vera e propria religione, fatta di riti, di gesti, di consuetudini, che da sempre fanno parte della quotidianità di chiunque: dalle prime ore del mattino fino alla sera dopo cena. Il clac del macinacaffè che riempie il filtro. L'inconfondibile rumore meccanico della macchina. E il gocciolare della bevanda nella tazzina, da cui si sprigiona il profumo intenso. Poi il caldo sulle labbra e la sensazione avvolgente degli aromi del caffè in bocca. Sono espressione dell'identità culturale italiana: parte di una tradizione che sancisce i principali momenti di convivialità, e non solo, del popolo del Bel Paese.

E ora il rito del caffè è ufficialmente candidato per il riconoscimento come patrimonio immateriale dell'Unesco. Vale a dire, come tradizione fondamentale nel mantenimento della diversità culturale di fronte alla globalizzazione.

Esiste anche un consorzio a tutela del caffè espresso tradizionale italiano, che è stato fondato nel 2014 proprio con lo scopo di valorizzare e promuovere la bevanda attraverso la candidatura Unesco. Ed è perfino nata una comunità, che attraverso una raccolta firme e un'opera di condivisione delle esperienze degli utenti, vuole rendere il rito del caffè patrimonio immateriale.

Il Consorzio stesso è stato al centro di una vera e propria disputa che, negli ultimi mesi, ha acceso il mondo del caffè. Da una parte una delegazione nazionale, che unisce il Consorzio di tutela del caffè espresso italiano tradizionale al Gruppo italiano torrefattori caffè, al Comitato italiano del caffè di Unione italiana food, all'Iei-Istituto espresso italiano, a Fipe-Confcommercio, all'Associazione caffè Trieste e al Consorzio torrefattori delle tre Venezie. Dall'altra la città di Napoli. Le due parti avanzavano l'una la candidatura del rito del caffè italiano, l'altra il solo espresso napoletano. Dopo aver trovato un accordo a favore della candidatura unitaria e condivisa, il Mipaaf ha proceduto ufficialmente con le pratiche lo scorso gennaio.

"In Italia il caffè è molto di più di una semplice bevanda", ha affermato il sottosegretario al ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, Gian Marco centinaio, "è un vero e proprio rito, è parte integrante della nostra identità nazionale ed è espressione della nostra socialità che ci contraddistingue nel mondo. Siamo molto soddisfatti di essere arrivati a una candidatura unitaria".

La candidatura sarà trasmessa alla Commissione nazionale italiana per l'Unesco, che la dovrà approvare e trasmettere a Parigi entro il 31 marzo. Nell'attesa, troverete nelle prossime pagine le proposte di alcune torrefazioni italiane.

A cura di Elisa Tonussi

JULIUS MEINL

https://juliusmeinl.com/it

Julius Meinl, torrefazione austriaca con cuore produttivo a Vicenza, è un'azienda ricca di storie che raccontano una produzione artigianale, la sostenibilità e la costante tensione all'eccellenza, nata nel 1862 quando Julius Meinl I apre il primo negozio di spezie nel centro di Vienna. Grazie a 160 anni pieni di momenti ricchi di tradizione e innovazione, l'azienda è anche ambasciatrice nel mondo della cultura delle caffetterie viennesi, la cui tostatura è l'incontro tra quella chiara del Nord e quella più scura dell'Europa Meridionale. Il risultato sono i prodotti che milioni di persone in oltre 70 Paesi consumano nei loro bar, ristoranti e nelle loro case.

1862 VIENNA

Julius Meinl rinnova la ricetta della miscela 1862 Premium: nasce così 1862 Vienna, nuovo blend di chicchi selezionati 100% arabica, provenienti dall'Africa e dall'America Centrale. Un caffè di altissima qualità, premiato con il Superior Taste Award dall'International Taste Institute per il suo aroma intenso, gusto armonico e la crema dorata. La scelta di utilizzare inoltre chicchi dalla Colombia, oltre a conferire un profilo distintivo al blend, sostiene gli agricoltori del territorio attraverso il Colombian Heritage Project, programma nato per i coltivatori colombiani nella regione di Tolima con l'impegno di migliorare le loro competenze. Inoltre, grazie alla tazzina disegnata da Mattheo Thun, la Julius Meiml si pone l'obiettivo di offrire a tutti gli amanti del caffè un'esperienza sensoriale unica.

CAFFÈ BRISTOT

www.caffebristot.com

Caffè Bristot è una comunità nata più di cento anni fa ai piedi delle Dolomiti, intorno ad un'unica passione: quella per il caffè. Da oltre un secolo l'azienda esplora il mondo alla ricerca delle origini più pregiate e le lavora con passione, ricercando sempre la massima qualità nella selezione, nei controlli e nel prodotto finito. Il suo caffè è presente in oltre 65 paesi nel mondo. Ogni fase e componente del processo di produzione, riflette l'amore che i suoi soci provano e la cura che hanno per il proprio territorio e le sue risorse.

TIZIANO 1919

Ispirata al fondatore Domenico Bristot, questa miscela combina perfettamente la raffinata acidità dell'Etiopia Sidamo dalle note di arancia candita, e i sentori di spezie e nocciola di chicchi indiani e centroamericani.

CAFFÈ CARRARO

www.carraro1927.com

La Caffè Carraro è un'industria dal cuore artigianale. Dal 1927 continua a ricercare l'eccellenza, combinando il gusto dei mastri torrefattori alle moderne tecnologie produttive. Ricerca territori incontaminati e piantagioni selezionate e si affida a un ciclo lento di lavorazione. Dopo la tostatura sceglie il tipo di miscelazione, una combinazione dei più pregiati caffè arabica e robusta. La qualità è certificata dalle più rigorose certificazioni internazionali.

1927, CAFFÈ TORREFATTO IN GRANI CONFEZIONATO IN LATTA 3 KG

La miscela 1927 rappresenta la sintesi di oltre 90 anni di scienza ed esperienza di Caffè Carraro nell'arte dell'espresso italiano. È composta da una selezione di otto tra le migliori qualità di caffè prodotte ogni anno nel mondo, tostate singolarmente e miscelate al momento del confezionamento in atmosfera protettiva. In tazza risulta un caffè di grande equilibrio con cremosità compatta, aroma profumato e intenso, corpo pieno, retrogusto persistente e cioccolatoso. Basso tenore di caffeina.

segue

BAZZARA ESPRESSO
www.bazzara.it

Nata nel 1966 dal sogno di un artigiano triestino, Bazzara Espresso è un'affermata torrefazione artigianale che esporta in oltre 35 Paesi. Da tre generazioni il caffè definisce le vite della famiglia Bazzara, che non si limita a produrre caffè gourmet per i canali Horeca e per gli amanti del caffè, ma che ha posto al centro del suo business la divulgazione della cultura caffeicola italiana attraverso la Bazzara Academy, la prima accademia certificata Sca in Italia, una collana di cinque volumi sul mondo del caffè, e un evento di settore, il Trieste Coffee Experts. Nel 2021 l'azienda è stata nominata da Forbes Italia fra le 100 Eccellenze Italiane del panorama food and beverage ed è stata menzionata dal National Geographic nell'articolo sulla Trieste del caffè.

DODICIGRANCRU

Un equilibrio fra dodici delle origini Arabica più pregiate al mondo - fra le quali spiccano Jamaica Blue Mountain e Colombia Supremo - dà vita a Dodicigrancru, la luxury blend Bazzara. Una caffè in cui fragranze floreali si sciolgono in sensazioni esotiche e dove spiccano note aromatiche di arancia candita e cioccolato fondente. Dodicigrancru è caratterizzato da una tostatura lenta e calibrata per ogni singola origine e viene proposto in due formati per i bar, ovvero i sacchetti da 250 grammi e da un chilogrammo di caffè in grani. Per l'utilizzo domestico invece è disponibile in cialde e capsule compatibili Nespresso, da utilizzare con macchine per espresso ad uso domestico, oppure in un barattolo da 250 grammi di caffè macinato la cui granulometria è appositamente studiata per renderlo perfetto per la preparazione moka, ma ottimo anche per l'estrazione french press.

DERSUT CAFFÈ
www.dersut.it

Nel 1949 la storia di una famiglia incontra quella di una città: i conti Caballini di Sassoferrato rilevano la Dersut Caffè di Conegliano (Tv). L'azienda ha da sempre perseguito la ricerca della qualità non solo del prodotto, nell'intero processo produttivo e nell'organizzazione aziendale, selezionando direttamente dalle zone di produzione le più pregiate qualità di caffè, acquistando dai raccolti migliori, assicurando tecnologia ed effettuando controlli, garantendo il rispetto degli standard qualitativi dalla tostatura al confezionamento, fino alla distribuzione.

CAFFÈ PLUS ORO

Una sapiente alchimia, miscela di caffè accuratamente selezionati tra le più pregiate varietà di arabica naturali e lavate che conferiscono un gusto morbido e intenso, di media corposità e fine acidità. I sentori di pasticceria spiccano nella fava di cacao e fanno emergere un piacevole aroma speziato. Percettibili in retrogusto delle piacevoli note di cacao e nocciola. Il prodotto è certificato Espresso Italiano di Qualità ed è vincitore del premio Gold Medal International Coffee Tasting 2014 e 2018.

DIEMME INDUSTRIA CAFFÈ TORREFATTI
www.caffediemme.com

Diemme Industria Caffè Torrefatti è un'affermata torrefazione italiana con sede a Padova. La passione per il mondo del caffè, unita all'attenzione per la ricerca, distingue e alimenta da sempre la crescita dell'azienda: dal 1927 ad oggi, tre generazioni della famiglia Dubbini ne hanno guidato le evoluzioni, arrivando ad ampliare il proprio mercato con successo in Italia, anche grazie alla recente fusione per accorpamento della torrefazione pavese Moka Sir's nata nel 1954, e in oltre 40 Paesi nel mondo. Diemme fa parte del Gruppo Dubbini attivo anche nel comparto della gestione diretta di esercizi pubblici con il format Caffè Diemme Italian Attitude e nel settore immobiliare. La torrefazione padovana vanta anche la Diemme Academy – importante centro di formazione nel comparto caffè e non solo.

MISCELA CAFFÈ SUPERIORE DI TORREFAZIONE DUBBINI

Accanto al marchio storico, Diemme Industria Caffè Torrefatti annovera un marchio di caffetteria gourmet, che volutamente richiama il nome, la storia e i valori familiari: Torrefazione Dubbini, nato come progetto esclusivo per le migliori Pasticcerie artigianali di tutto il territorio nazionale. Fiore all'occhiello della gamma Torrefazione Dubbini la miscela Caffè Superiore: un blend 85% finissima arabica e 15% robusta di alta qualità, composto da cinque pregiate monorigini di tre diversi continenti - Etiopia, Messico, Brasile, Costa Rica e India - sottoposte a regolari e scrupolosi controlli di qualità e tostate singolarmente e miscelate in un espresso dai toni dolci ed equilibrati, perfetto per l'abbinamento con le creazioni di pasticceria e le bevande a base latte. Alla bassa acidità si aggiungono intense note aromatiche di fiori, frutti, spezie, cacao e cereali. Torrefazione Dubbini è l'unico marchio di caffè dedicato esclusivamente alle pasticcerie e ai ristoranti stellati.

HAUSBRANDT TRIESTE 1892
www.hausbrandt.it

Ricerca della perfezione, passione e legame indissolubile fra tradizione e modernità sono i valori alla base di Hausbrandt. Nel suo secolo di storia, l'azienda ha saputo costruire una solida presenza sul canale Horeca, proponendo un caffè di qualità superiore e un servizio attento e articolato, grazie all'equilibrio tra esperienza artigianale e capacità industriale. Fondata a Trieste nel 1892, l'azienda ora guidata da Martino Zanetti, esporta il gusto del caffè e la tradizione italiana in oltre 90 Paesi ed è presente nelle caffetterie più prestigiose dei quattro continenti. Dal moderno impianto di torrefazione di Nervesa della Battaglia (Tv), nel cuore del Nordest, dove è presente anche la sede direzionale del Gruppo, Hausbrandt occupa una posizione di assoluto rilievo nel panorama italiano e internazionale.

BIO ARABICA 100%

Bio 100% Arabica è un caffè biologico, equilibrato e dolce, dal retrogusto intenso di cioccolato fondente. Si presenta al palato con una piacevole acidità, bilanciata dalle note di frutta fresca e dal particolare sentore di mandorla, presente anche in olfatto. Le preziose bacche di caffè sono coltivate in piantagioni selezionate, nel pieno rispetto della natura e in conformità ai processi di lavorazione delle materie prime di origine biologica. La certificazione di prodotto proveniente da agricoltura biologica, assicura l'attenzione rivolta dall'azienda per l'ambiente e garantisce che tutta la filiera produttiva del caffè biologico sia sempre rispettata.

GOPPION CAFFÈ
www.goppioncaffe.it

Quella di Goppion è una storia iniziata più di settant'anni fa: alla fine della Seconda Guerra Mondiale i fratelli Angelo e Giovanni Goppion rientrano a Treviso dopo aver vissuto in Etiopia e nel 1948 acquistano la piccola Torrefazione Trevigiana Caffè, marchio al quale viene aggiunto il nome Fratelli Goppion. Negli stessi anni altri due Goppion, Ottorino e Olivo, partono per il Venezuela, dove fondano la torrefazione Cafè San Antonio – Hermanos Goppion. Vent'anni dopo, viene inaugurato il nuovo stabilimento di Preganziol (Tv), già attivo con una delle prime linee di confezionamento sottovuoto in Italia. A maggio 2019 Goppion apre a Vienna la sua prima filiale estera, la Goppion Kaffee GmbH, mentre nel 2021 il marchio viene iscritto nel Registro dei marchi storici di interesse nazionale. La storia di Goppion Caffé, giunta alla quinta generazione, è quindi innanzitutto una storia di famiglia: l'azienda è ora guidata con orgoglio da Sergio, Paola, Silvia e Mario Goppion.

ESPRESSO DI PIANTAGIONE

Espresso di piantagione è il blend di caffè Csc, acronimo di Caffè speciali certificati. I caffè selezionati per la miscela provengono da Etiopia, Guatemala, Brasile per gli arabica e India per la robusta. Aroma intenso e complesso, ha corpo pieno e una acidità fine con un ottimo equilibrio in tazza. Il retrogusto ricco regala sentori di vaniglia e di cacao, mentre la permanenza è prolungata e aromaticamente delicata. Di Espresso di piantagione Csc, quintessenza della filosofia Goppion, si conosce ogni cosa: dalla piantagione di origine fino alla tazzina, tutti i passaggi della filiera sono noti, a garanzia dell'alta qualità dei caffè scelti per la composizione del blend.

TORREFAZIONE MOKA SIR'S
www.mokasirs.com

Nel 1954 il Cavalier Giovanni Migliorini avvia la propria torrefazione di caffè nel cuore di Pavia e la chiama Moka Sir's, perché il suo caffè si proponeva di essere 'il signore dei caffè' nel gusto e nella qualità. Oggi, a oltre 65 anni dalla sua fondazione, la Torrefazione Moka Sir's è una solida realtà, che si muove con dinamismo sul mercato italiano ed estero, senza perdere mai di vista la propria vocazione all'eccellenza. Recente l'importante accordo siglato, che porterà alla fusione per incorporazione della torrefazione pavese all'interno della storica realtà padovana Diemme Industria Caffè Torrefatti con l'obiettivo di preservare e far crescere entrambi i marchi delle due aziende – Caffè Diemme e Caffè MokaSirs – per poter primeggiare in un mercato globale sempre più competitivo.

NOBILE, 100% ARABICA

Da oltre 65 anni Moka Sir's seleziona con massima cura la materia prima e la miscela secondo ricette segrete, tramandate di generazione in generazione. Nobile, 100% Arabica, è la più pregiata delle miscele in grani MokaSirs: con il suo aroma dolce e fruttato, è una sintesi di eleganza e raffinatezza. È disponibile nel solo formato grani 1000 grammi, riservato a quelle attività di alto profilo, alla ricerca di un prodotto speciale, capace di sorprendere e conquistare i palati dei veri intenditori.

BIALETTI
www.bialetti.com

GIOIA

Gioia è la nuova macchina espresso a capsule Bialetti, compatta ed elegante si adatta a ogni tipo di interior. Oltre al doppio pulsante per un caffè espresso oppure lungo, Gioia può erogare un caffè su misura impostando la quantità preferita da erogare.

Specifiche tecniche
Dimensioni: 93x340x221 mm
Altezza massima con leva alzata: 361 mm
Voltaggio: 220-240 V 50-60 Hz
Potenza: 1200 W
Dose erogazione: programmabile
Espulsione capsula: automatica
Capacità cassetto raccoglitore capsule: 7/8 capsule
Autospegnimento: circa 9 minuti
Capacità serbatoio: 0,50 l
Pressione pompa: 20 bar
Caldaia: sistema thermoblock
Lunghezza cavo: 0,8 m

GRUPPO CIMBALI – FAEMA
www.faema.com/it-it/home

FAEMINA

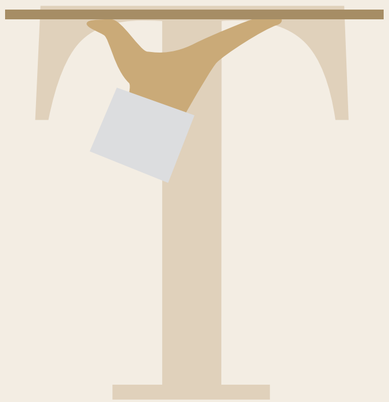
Con Faemina, Gruppo Cimbali fa il suo ingresso nel segmento home, facendosi interprete del trend dell'home bar e small business (come boutique, concept store, bistrot, ecc). Firmata da ItalDesign, Faemina è un oggetto di design: elegante nello stile e minimal nelle sue linee e forme geometriche, ma non solo. Faemina garantisce performance di alto livello e praticità d'uso grazie alle differenti soluzioni ergonomiche studiate appositamente per facilitarne l'utilizzo garantendo sempre l'alta qualità in tazza. Disponibile in due diverse serie stilistiche, la Urban Color, caratterizzata da elementi materici come l'alluminio anodizzato e un corpo macchina a contrasto con finiture glossy che vanno dal nero al bianco fino ai colori Pantone dell'anno, e la serie Classy, più chic e caratterizzata da materiali pregiati come l'alluminio lucidato da scegliere in combinazione al ramato satinato o all'eleganza del nero.

Specifiche tecniche
Larghezza: 377,3 mm
Profondità: incluso Carter 547,1 mm / Senza Carter 517,2 mm
Altezza: 413,4 mm max estensione piedini 418,4 mm
Peso: 35,2 Kg
Voltaggio: 230 V
Capacità caldaia: 2 l
Serbatoio dell'acqua interno removibile.
Vaschetta raccogli gocce removibile.

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

INCREDIBILE
"IL PANE MESSO AL CENTRO È STATO RICUPERATO DAL PANETTIERE"

LA FANTASIA AL POTERE
"CI HA FATTO SENTIRE COSÌ A DISAGIO DA FARCI PASSARE OGNI FANTASIA"

PAGANINI NON RIPETE
"NN È STATO NEANCHE PROPOSTO DI RIPETERE IL PIATTO"

CLIENTI VIP
"SERVIZIO PESSIMO FORSE PERCHÉ NELLA SALETTA ADIACENTE ERA OSPITE UNA FAMIGLIA DI IMPRENDITORI MOLTA NOTA NEL PANORAMA FRIULANO"

FURBASTRI
"MENÙ DOVE VIENE DECANTATO L'ABBATTITORE PER IL PESCE CRUDO, E IL CAMERIERE CHE INVECE DICHIARA CHE NON LO HANNO VERAMENTE E CHE METTONO DIRETTAMENTE I CIBI NEL FREEZER"

CALZOLAIO
"LA CARNE: CARTONE PURO AFFIANCATO DA QUALCHE SUOLA"

VERO EH?
"QUANTA GENTE NON CAPISCE NULLA DI CIBO"

INVASIONE DEGLI ULTRACORPI
"NEL CALICE DI LUGANA C'ERANO DEI CORPI ESTRANEI"

GLI INTOCCABILI
"TUTTE CHIACCHIERE E DISTINTIVO"

GENEROSITA'
"VI OFFRO IO LA CENA SE NON ANDRETE IN QUESTO RISTORANTE!"

DRAGONBALL
"FORSE LA CUCINA È NELLA STANZA DEL TEMPO DI GOKU"

VINO DELLA CASA
"HO CHIESTO UN VINO ROSÉ E MI HANNO PORTATO UN MISTO FATTO DA LORO TRA VINO ROSSO E VINO BIANCO"

THE UNDERTAKER
"DA COME SI MANGIA MALE POTREBBE CHIAMARSI 'DAL BECCHINO"

PORTALETTERE
"FIDATEVI SONO UN TIPO CHE NE GIRA DI POSTE"

VATTI A FIDARE
"SIAMO VENUTI IN QUESTO POSTO PERCHÉ SEGNALATO DALLA GUIDA MICHELIN, E NON MI SPIEGO IL PERCHÉ"

EFFETTI COLLATERALI
"PROBABILMENTE, L'ODORE DI STANTIO CHE LI CARATTERIZZAVA RISENTIVA DEL LOCKDOWN"

TUTTO COMPRESO
"VAI IN BAGNO A LAVARTI LE MANI E CI TROVI DUE SCARAFAGGI ENORMI"

DISEREDATELA
"USCITA DEL SABATO CON MIA FIGLIA CHE SI È OSTINATA A FERMARSI QUI"

CONDOGLIANZE
"DOPO QUESTA ESPERIENZA HO PERSO ANCHE UN AMICO"

SONS OF ANARCHY
"CAMERIERI IN MAGLIETTACCIA NERA CON MASCHERINA CON TESCHIO DISEGNATO"

PASSEGGIATRICI
"GIRO DI SIGNORE E SIGNORINE CHE VANNO ALLA RICERCA DELL'UOMO DA SFRUTTARE"

PER DIRETTISSIMA
"STO FACENDO I DOVUTI RECLAMI ALLE DIRIGENZE"

CHE STUPORE
"ENTRO IN BERMUDA E SHIRT DOPO UNA GIORNATA DA TURISTA PER PRENOTARE UN TAVOLO PER DUE PER PRANZARE ALL'INDOMANI. LA SIGNORINA ACCETTA LA PRENOTAZIONE E MI RICORDA CON TONO MOLTO SNOB CHE HANNO UN DRESS CODE FACENDOMI PASSARE PER COLUI CHE NON SI SA VESTIRE"

UNNI
"SI PALESANO 20/25 PERSONAGGI SULLA CINQUANTINA DI DUBBIO GUSTO, CON TANTO DI STEREO PORTATILE A TUTTO VOLUME"

LES INCOMPETENTS
"CI SONO 2 CAMERIERI GENTILI MA INCAPACI"

GLI UOMINI PREFERISCONO LE BIONDE
"AD ACCOGLIERCI UN GRUPPO DI HOSTESS INCOMPETENTI DI CUI UNA BIONDINA IN PARTICOLARE"

VISCIDONI
"ERAVAMO LÌ PER ACCOMODARCI E NON PER STARE IN PIEDI A COMPIACERE GLI SGUARDI VISCIDI DELLA CLIENTELA MOLTO ADULTA MASCHILE"

NINFETTE
"SEMBRAVA DI ESSERE SUL SET DELLA SERIE NETFLIX DI BABY IN CUI GIOVANI RAGAZZE ACCOMPAGNAVANO VECCHI FACOLTOSI SQUALLIDI"

Salumificio
VAL RENDENA®
1947

CARNE SALADA QUALITÀ TRENTINO

100% ITALIA

E DA ALLEVAMENTI ITALIANI

QUALITÀ TRENTINO

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