

# COOK/mag.

Dicembre 2020 / Febbraio 2021

cookmagazine.it



## AVANGUARDIE, DI SOSTENIBILITÀ

Da Green Pea di Farinetti alla pesca consapevole, passando per le Stelle Verdi di Michelin: viaggio nell'Italia che rinasce grazie alla svolta "green"

### WINE RESORT

Quando vino, lusso  
e ambiente si intrecciano:  
tre eccellenze

### RISTORAZIONE

Crescere e guadagnare  
grazie alla  
sostenibilità

### BORGHESE

La sua cucina,  
l'amore per Wilma  
e il nuovo "4 Ristoranti"

“

## ARREDO SU MISURA

Vi presentiamo il nostro ultimo progetto 2020 commissionato da un noto imprenditore palermitano, per una boutique di Caffè dal design ricercato.

Si trova all'interno di un palazzo nobiliare;

la nostra mission è stata creare un ambiente in grado di parlare della storia passata delle mura che lo ospitano, rimanendo coerenti con un interior dallo stile **New Liberty**, per evocare eleganza e raffinatezza.

I protagonisti di questo arredo sono immancabili decori, lampadari e plafoniere laccate in oro, boiserie decorative, che accolgono i clienti in un'atmosfera di altri tempi grazie alla scelta di materiali pregiati. Questi ultimi, legno wengè, marmo, oro specchiato e ferro battuto che caratterizzano lo stile liberty rivisitati in chiave moderna.

# Design



**La Copygraf LAB** nasce come nuova azienda dal marchio ormai ventennale della Copygraf, affermatasi sul territorio grazie alla sua professionalità e competenza. Evoluzione ed espansione sono state la spinta per avviare questo nuovo progetto che parte dall'esperienza accumulata per sviluppare nuove idee e fornire servizi aggiuntivi e prodotti su misura volti a rispondere alla richiesta sempre più ampia del settore.

L'artigianato è la nostra passione. Affondiamo le nostre radici nella tradizionalità del processo con uno sguardo rivolto all'innovazione grazie alla formazione di un team di giovani professionisti che operano nel campo della grafica, dell'interior design, della comunicazione e del marketing.

*Copygraf*





**Aesse**  
Sistemi - Soluzioni



**Aesse**  
Sistemi - Sicurezza

Il futuro è adesso ...



Cassetti automatici



Sistemi di chiamata  
clienti/camerieri



[www.aessesistemi.it](http://www.aessesistemi.it)

Via Casalini, 149/H - 90135 Palermo - Tel. 091 40 06 80 - info@aessesistemi.it



PC e Palmari per la ristorazione



Sistemi di comunicazione  
professionale

# FALETRA

DESIGN

ARREDI | ATTREZZATURE | PLEXIGLAS

[www.faletradesign.it](http://www.faletradesign.it)

progettazione & realizzazione  
di lavorati in plexiglas

PERSONALIZZAZIONI NAUTICHE



SHOW ROOM  
Palermo - Via dei Nebrodi, 55



+39 342 7554783  
+39 339 4446770

[filippo.faletra@gmail.com](mailto:filippo.faletra@gmail.com)

# LA SFIDA DELLA SOSTENIBILITÀ

*Cambiare e innovare per sopravvivere al tramonto dell'era del consumismo e della massificazione*

DI EMANUELE TERMINI

**P**ossiamo essere più o meno ottimisti sul futuro, ma ciò che appare evidente è che siamo giunti ad un punto di svolta epocale per l'intero assetto economico-finanziario globale. Una sorta di "selezione darwiniana" incombe infatti sulle imprese che in questi mesi stanno lottando per rimanere a galla nonostante la tempesta perfetta generata dalla pandemia di Covid. Sopravviverà, dicono gli esperti in maniera sorprendentemente concorde, chi saprà innovare tendendo una mano alla sostenibilità. Chi lo ha fatto in tempi non sospetti, è innegabile come abbia sofferto meno di chi puntava tutto sulla vena consumistica dei paesi occidentali. E tutto ciò è emerso in maniera drammaticamente lampante nel mondo della ristorazione, dell'agroalimentare e persino del turismo. La "massa" è venuta meno e con essa anche le fonti di approvvigionamento di un sistema produttivo ancorato a logiche divenute improvvisamente vetuste e penalizzanti.

Ma cosa significa oggi essere "sostenibili"? Quali sono i rischi di chi opta per una riconversione aziendale rivedendo modelli di sviluppo che hanno funzionato per anni? È davvero una scelta alla portata di tutti? Sono tutti interrogativi tanto attuali quanto difficili da appropiare. In questo nuovo numero di Cook Magazine abbiamo cercato di raccontare alcune storie di

imprenditori del settore dell'Horeca (e non solo) che hanno saputo imprimere un cambio di marcia investendo tutto e in modo responsabile sul futuro. E non solo perché sono il Pianeta, l'ambiente e il clima che ce lo chiedono, ma anche perché tutt'un tratto ciò che era considerato virtuoso è divenuto irrinunciabile se non addirittura conveniente.

Abbiamo raccontato l'ambizioso progetto di "Green Pea" firmato da Oscar Farinetti, definito come il primo "Green Retail Park" dedicato al tema del Rispetto. Chiaramente si tratta di una realtà complessa e di grandi dimensioni, ma anche nel mondo della piccola produzione e nella ristorazione qualcosa si sta muovendo.

Ne parleremo con un ricco focus di Paolo Guidi che spiega perché, a fine 2020 e in piena pandemia, si salva solo chi rincorre un'idea di progresso basata sulla sostenibilità. E vedremo quindi perché non è solamente un'operazione di marketing. Cercheremo di mostrarvi come dal responsabile di un wine resort di lusso al piccolo imprenditore ittico passando per lo sviluppatore di un'app di delivery, ci sia ormai una comune visione del futuro. Insomma, la strada sembra ormai tracciata ed è davvero improbabile che possa esserci un'inversione a U. Non resta adesso che augurarvi buon anno e, soprattutto, buona lettura! ●



**P.11**

# NEL TEMPIO DELLA SOSTENIBILITÀ MADE IN ITALY

DI FEDERICA RACCUGLIA

**P.18** MICHELIN  
LE 13 STELLE VERDI DELLA RISTORAZIONE ITALIANA



**P.21**

# CUCINA CUCINATA

DI GIORDANA TALAMONA

**P.27** IL PUNTO - SOSTENIBILITÀ, UN MODO PER CRESCERE E GUADAGNARE  
DI PAOLO GUIDI

**P.30** IL MIO SOGNO AMERICANO  
DI LILIANA ROSANO

**P.35** LA "SICILIAN REVOLUTION" DI NEW YORK  
DI LILIANA ROSANO

**P.39**

# LUSSO "GREEN" TRE WINE RESORT DA SCOPRIRE

DI VERONICA LAGUARDIA



**P.46** I TERRITORI SLOW DEL GAVI, TRA MAR LIGURE E MONFERRATO  
DI GIORDANA TALAMONA

**P.50** GLI ITALIANI CAMBIANO, LA CAMPAGNA TORNA "AMICA"  
DI DIEGO DIOMEDI

**P.52** TOO GOOD TO GO, COMBATTERE GLI SPRECHI CON UN CLICK  
DI ROSANNA PASTA

**P.56** PESCA CONSAPEVOLE E ACQUACOLTURA,  
LA NUOVA "ROTTA" PER AIUTARE IL MARE  
DI GIANNA BOZZALI

**P.60** TRENINO DEL BERNINA, DA TIRANO A ST. MORITZ UN VIAGGIO LUNGO UN SOGNO  
DI ELISA MIDELIO

**P.64** UNA VALLE DI SAPORI E LEGGENDE NEI DINTORNI DI PARMA  
DI CLAUDIA BARBIERI

**P.69** CELIACHIA E RISTORAZIONE - LA RETE AIC IN ITALIA

**P.73/79** LE RICETTE DI COOK MAGAZINE  
MICHELA STARITA / ANDREA BERTON / MARIO PUCCIO / ERNST KNAM



FEDERAZIONE  
ITALIANA  
PUBBLICI  
ESERCIZI

CONFCOMMERCIO  
REGIONE SICILIA

La FIFE Sicilia, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, è l'associazione leader nel settore delle imprese che svolgono attività di ristorazione e di intrattenimento (P.E.), settore che oggi è rappresentato da più di 10.000 imprese con 30.000 addetti e che aderisce a livello regionale alla Federazione Regionale del Commercio, del Turismo, dei Servizi, delle Professioni e delle P.M.I. di Sicilia (Confcommercio Sicilia), principale organizzazione del settore terziario siciliano e ne rappresenta insieme a Federalberghi, Fiavet, Fata il SETTORE TURISMO in Sicilia (Confiturismo Sicilia). Oggi la FIFE Sicilia rappresenta i migliori esercizi nel territorio: bar, wine bar, pub, internet caffè, piano bar, ristoranti, trattorie, free flow, osterie, pizzerie, tavole calde, gelaterie, pasticcerie, mense aziendali, mense scolastiche, mense sanitarie, discoteche, night club, balere, buffet di stazione, stabilimenti balneari e catering.

I campi d'attività della FIFE Sicilia spaziano dall'AREA DEI SERVIZI LEGALI E LEGISLATIVI e quindi nell'assistenza alle associazioni territoriali e consulenza alle imprese su svariate materie (amministrativa, igienico - sanitaria, diritto d'autore, ecc.), all'AREA DEI SERVIZI SINDACALI e provvede alla gestione e lo sviluppo delle relazioni sindacali e la definizione del contratto collettivo di lavoro del settore. Assiste le associazioni territoriali, i sindacati nazionali e le imprese stesse, in materia contrattuale e previdenziale. All'AREA DEI SERVIZI ORGANIZZATIVI all'Ufficio studi, all'AREA COMUNICAZIONE E IMMAGINE, all'AREA PROMOZIONE E SVILUPPO e quella del TURISMO.



# COOK/mag.

TRIMESTRALE DI INFORMAZIONE ENOGASTRONOMICA  
DICEMBRE 2020 / GENNAIO 2021 / FEBBRAIO 2021  
ANNO 2 - N.1

Cook Magazine è una testata giornalistica registrata.  
Autorizzazione del Tribunale di Palermo n° 18 del 12/12/2019.  
Iscrizione al R.O.C. (Registro degli Operatori di Comunicazione) al n° 34559.

## DIRETTORE RESPONSABILE

EMANUELE TERMINI  
[direttoreresponsabile@cookmagazine.it](mailto:direttoreresponsabile@cookmagazine.it)

## EDITORE

FRANCESCO FONTANA  
[editore@cookmagazine.it](mailto:editore@cookmagazine.it)

## FOOD EDITOR

ROSANNA PASTA  
[r.pasta@cookmagazine.it](mailto:r.pasta@cookmagazine.it)

## CAPOREDATTORE

FEDERICA RACCUGLIA  
[f.raccuglia@cookmagazine.it](mailto:f.raccuglia@cookmagazine.it)

## RESPONSABILE SEZIONE VINO

VERONICA LAGUARDIA  
[v.laguardia@cookmagazine.it](mailto:v.laguardia@cookmagazine.it)

## Staff Tecnico

### ART DIRECTOR

WALTER MURAGLIA  
[grafica@cookmagazine.it](mailto:grafica@cookmagazine.it)

### PRINT SERVICE

OFFICINE GRAFICHE PALERMO  
[www.officinegrafiche.it](http://www.officinegrafiche.it)

### RESPONSABILE MARKETING

FRANCESCO TUMMINELLO  
[f.tumminello@cookmagazine.it](mailto:f.tumminello@cookmagazine.it)

### RESPONSABILE WEB

DIGITREND  
[www.digitrend.it](http://www.digitrend.it)

## Hanno collaborato a questo numero

PAOLO GUIDI  
DIEGO DIOMEDI  
GIANNA BOZZALI  
LILIANA ROSANO  
GIORDANA TALAMONA  
CLAUDIA BARBIERI  
ELISA MIDELO



WISH YOU  
WERE BEER



# chinaschi

Fresca, semplice, artigianale.

# NEL TEMPIO DELLA SOSTENIBILITÀ MADE IN ITALY

*Oscar Farinetti inaugura nell'anno del Covid il primo Green Retail Park, un club di più di 100 partner - start up di giovani e grandi aziende - che punta tutto sulla sostenibilità*

DI FEDERICA RACCUGLIA

Ph. Fabio Oggioni





Ph. Fabio Oggero

“  
**Di sostenibilità  
fino a quel  
momento se  
n'erano occupati  
i giovani,  
capitanati  
da Greta, gli  
intellettuali e  
gli scienziati ma  
non l'impresa:  
mi son detto che  
era il momento  
di entrare in  
scena”**

**T**ondo come la Terra, verde come il Pianeta che vorremmo. È un piccolo pisello verde il simbolo del nuovo e imponente progetto che prende il nome di “Green Pea”, il primo Green Retail Park che da qualche mese completa visivamente e progettualmente il primo Eataly d'Italia. Il progetto di Green Pea nasce cinque anni fa da un'idea di Oscar Farinetti, imprenditore e dirigente d'azienda fondatore della catena Eataly. Durante un viaggio negli Stati Uniti, Farinetti nota la vetrina di un negozio con due capi d'abbigliamento e due etichette, nient'altro. Il tutto assolutamente in chiave ecosostenibile. “Le migliori idee vengono sempre dall'analisi, che è la prima fase di un progetto – racconta Farinetti a poche ore dall'inaugurazione di Green Pea – Quel giorno mi trovavo a New York, dopo un lungo e stressante periodo di lavoro avevo deciso di rilassarmi un po'. Vidi una vetrina con un tailleur e un impermeabile creati con materiale riciclabile, nessuna fotografia e solo

due cartelli fatti di lana riciclata. Davanti a me vidi un qualcosa che era in armonia con il Pianeta. Allora mi son detto che forse si poteva parlare di abbigliamento come lo si era già fatto con il cibo. Di sostenibilità fino a quel momento se n'erano occupati i giovani, capitanati da Greta, gli intellettuali e gli scienziati ma non l'impresa: mi son detto che era il momento di entrare in scena”.

Dall'analisi all'attuazione del progetto il passo è stato breve. Sono bastati cinque anni per mettere a punto il primo Green Retail Park al mondo dedicato al tema del Rispetto che oggi ha sede a Torino, la città delle grandi invenzioni. Un luogo non scelto a caso. “Abbiamo scelto Torino – continua Farinetti - perché è la nostra città di riferimento, ma è anche la città della creatività. Qui sono nati il cinema, l'auto, la moda e la radio. È la culla delle invenzioni più importanti di sempre”. “Una volta conclusa la fase dell'analisi sono andato in giro per l'Italia alla ricerca di produttori di abbigliamento, mo-

bili, veicoli, per capire a che punto fossero nella ricerca. Ho subito notato che c'era la voglia di affrontare il tema della sostenibilità. In cinque anni abbiamo creato un club di 100 partner, produttori del Made in Italy, che oggi ci accompagnano nel grande progetto di Green Pea. Ho visto in loro una grande sensibilità per il tema. Piccoli e grandi produttori che si sono dati un gran da fare in questo campo, producendo oggetti in armonia con la Terra". Sono loro gli attori di Green Pea, simbolo dell'inversione di rotta nella produzione e nel consumo.

### **Cosa è Green Pea e perché è ecosostenibile (al 100%)**

Green Pea è una grande casa dello shopping ecosostenibile: 5 piani destinati a cambiare il rapporto con l'energia, il movimento, la casa, l'abbigliamento e il tempo libero, composti da più di 100 partner selezionati con cura. Presidente e amministratore delegato è Francesco Farinetti, figlio più grande del

fondatore Oscar, classe 1980, già ad di Eataly, dove ora ricopre il ruolo di vicepresidente. "Il primo passo è stato costruire un edificio molto grande che fosse compatibile con l'idea che volevamo sviluppare – spiega Farinetti – Abbiamo dunque dato vita a un edificio smontabile al 100% fatto di legno riciclato, recuperato dalle foreste delle Dolomiti distrutte durante il ciclone del 2018, così come per il vetro e l'acciaio, anch'essi riutilizzati". Il building di Green Pea è stato progettato come un elemento innovativo e resiliente, sostenibile in ogni suo dettaglio, in modo da permettere all'edificio di respirare e far respirare, in armonia con l'essere umano e con gli elementi naturali. L'edificio è infatti alimentato tramite pozzi geotermici, pannelli fotovoltaici e solari, elementi per la captazione di energia eolica e per il recupero dell'energia cinetica.

La bellezza di Green Pea sta anche nel coinvolgimento di tante picco-

le start up di giovani che possono finalmente dare voce ai loro progetti: "Come avvenne per Eataly, ci siamo ispirati a tante piccole realtà slegate tra loro, per creare un unico grande luogo e metterle insieme. A Green Pea ci sono tante aziende: si va dalla piccola start up che produce oggetti di illuminazione, a quella che recupera pezzi di ricambio da lavatrici gettate nelle discariche per aggiustarne di nuove. C'è anche una lavanderia che lava senza schiuma e una piccola azienda che riutilizza le gomme delle biciclette. Insieme ai piccoli abbiamo però scelto di affiancare i grandi, come Ermenegildo Zegna, Brunello Cucinelli, Herno e SEASE. E, parallelamente, cosmesi, libri, cultura e cibo, insieme".

### **Esiste un target di riferimento?**

Viene da pensare, giunti a questo punto, quale sia il target a cui ci si rivolge quando si parla di cucine prodotte con legno di recupero, eco t-shirt o cosmetici green. "Credo

[pag. 15 >](#)



Francesco e Oscar Farinetti inaugurano Green Pea



caseificio

**Passalacqua**

Contrada Baronaggio  
90030 Castronovo di Sicilia PA

Tel. (+39) 335 7001633 | Cell. (+39) 091 8218606

[info@caseificiopassalacqua.com](mailto:info@caseificiopassalacqua.com) | [www.caseificiopassalacqua.com](http://www.caseificiopassalacqua.com)





Il ristorante stellato "Casa Vicina"

che dal Covid usciremo cambiati – sostiene il patron di Eataly – i migliori saranno ancora migliori, i peggiori dimostreranno che non c'è limite al peggio. Il nostro target si autodefinisce: ci rivolgiamo alle persone responsabili, ai migliori, ovvero alla metà del mondo. Questo è un target interessante, anche se in questo momento i peggiori sembrano tanti perché fanno più rumore ma non è così. Dobbiamo abituare la gente a comprare oggetti più duraturi che costano un pelino di più, costruiti in maniera tale da non danneggiare la vita nel Pianeta. Perché Green Pea è convinta che la lunga durata dei prodotti sia uno degli aspetti fondamentali del tema della sostenibilità".

### **Green Pea e la ristorazione sostenibile**

Green Pea è anche ristorazione sostenibile, con i suoi angoli dedicati al food&wine. Angoli di bellezza estetica, gusto e sapori innovativi completamente immersi nella filosofia del luogo che li ospita. C'è un bistrot pop, "100 Vini e Affini", un cocktail bar sul rooftop dedicato all'ozio creativo e il ristorante stellato "Casa Vicina", gestito dalla famiglia Vicina. Ed è proprio il ristorante "Casa Vicina" ad essere il fulcro e la colonna portante di tutta l'offerta gastronomica del progetto Green Pea. Una nuova sfida per la

famiglia Vicina, già parte integrante del progetto Eataly dal 2007.

Tutto è rinnovabile e altamente sostenibile all'interno del ristorante: per gli allestimenti sono stati selezionati marchi di pregio direttamente impegnati nel tema della sostenibilità ambientale mentre per i tendaggi sono stati selezionati tessuti in pura lana Isadora o ricavati da materie prime rinnovabili. Anche la filosofia degli esterni del locale rispecchia l'idea di sostenibilità: l'ambiente molto luminoso, grazie alla luce che filtra da oltre 2000 piante, con vista sulla collina di Torino, è stato studiato per trasmettere agli ospiti la filosofia di rispetto e integrazione dell'uomo con la natura e sulla messa a valore della "cultura" e della "poesia".

Un luogo unico dove ristorare sia il corpo che la mente.

Il nuovo menu è in linea con il progetto green della famiglia Farinetti. In particolare sono 3 i piatti ideati in occasione della nuova apertura dallo chef Claudio Vicina. "Sono sempre alla ricerca di stimoli nuovi e accattivanti che diano ulteriore verve e carattere ai piatti. In questi mesi con il mio team abbiamo elaborato proposte inedite da mettere in menù che esprimono la nostra visione "green" della cucina. Non mancano comunque i piatti classici come la Bagna Cauda da bere, il tonno di coniglio e le ricette "di famiglia" alle quali riserviamo sempre un posto d'onore" commenta lo Chef Claudio Vicina.

pag. 16 >



"La mia finanziaria" dello chef Claudio Vicina - Ph. Stefano D'Elia

## La cucina cromatica dello chef Claudio Vicina

Anni e anni di esperienza sul campo gli hanno insegnato che non ci si può, mai e poi mai, adagiare sugli allori. Tutto cambia in base ai tempi, ai trend del momento e, in questo caso, alle esigenze del Pianeta. Lo sa bene lo chef Vicina che, insieme alla sua famiglia che compone lo staff del ristorante, ha ideato tre nuovi piatti che sono un po' il simbolo della ripartenza in chiave green. Ecco quindi la "Zuppetta di piselli e ragù di mare", un omaggio a Green Pea sia per la cromia a predominanza verde che per la scelta della verdura. È un omaggio all'Italia, al pesce mediterraneo, un piatto che esce fuori dai confini regionali e che abbraccia l'intero Paese: il gambero rosso proviene da Mazara del Vallo o da Sanremo (dipende dalla stagionalità), poi ci sono polipetti, cozze

e crema di piselli. Infine un fondo di pesce. L'altra novità è "La mia finanziaria", implementazione della scalloppa o della piccata alla finanziaria con i piselli frullati e sferificati come variante alla classica verdura di accostamento. Ben in vista ogni singolo ingrediente del piatto, come i piselli sferificati: a livello visivo tutti gli ingredienti sono singolarmente distinguibili, senza che ciò alteri il gusto del piatto che, una volta assaggiato, riporta ai sapori di un tempo. Infine il dessert, i "Profiteroles come vuoi tu", ulteriore rivisitazione della bignola torinese. Ai profiteroles, ripieni di crema chantilly, è possibile aggiungere alcune salse (fondente amaro, nocciola, cioccolato al latte e pistacchio). Anche la carta dei vini è stata rivista in ottica di adeguamento alla nuova location: particolare attenzione è stata posta nella scelta dei vini biologici e in conversione.

## Aziende italiane e sostenibilità: qualche dato

Il tema della sostenibilità è diventato di stretta attualità, in un momento di svolta per tutto il Pianeta. Tra pandemia di Coronavirus e crisi economica diventa fondamentale per le imprese imprimere un cambiamento nella loro produzione. Emergono quindi sempre più temi come la sostenibilità ambientale, efficienza e riqualificazione energetica. Lo testimoniano i dati: in una ricerca condotta dal "Forum per la Finanza Sostenibile", in collaborazione con BVA Doxa su "Pmi italiane e sostenibilità", emerge che il 37% delle aziende prevede un aumento dell'attenzione sulle tematiche ambientali, sociali e di governance. Ma è solo una "moda" passeggera dettata dalla crisi e dal periodo storico che stiamo vivendo o un'inversione di tendenza strutturale?



Zuppetta di piselli e ragù di mare", Casa Vicina - Ph. Stefano D'Elia

“Direi che si tratta di un’inversione di tendenza. Tra gli studiosi vi è anche chi parla di vero e proprio paradigma della sostenibilità, evidenziando la necessità di un ripensamento dei modelli di produzione e consumo fin qui impiegati, e l’esigenza, non più differibile, di focalizzarsi sui risvolti ambientali e sociali dell’attività economica, assieme a quelli economico-finanziari, in una prospettiva di lungo periodo e secondo un approccio integrato.

Le imprese ne sono sempre più consapevoli”, sostiene Antonio Costantini, ricercatore universitario presso il Dipartimento di Management dell’Università Ca’ Foscari Venezia. Puntare sulla sostenibilità non significa solamente fare una scelta etica ma possono esserci dei risvolti importanti anche sul piano dei profitti.

“La prospettiva della sostenibilità, laddove abbracciata in toto, richiede alle imprese di modificare strategia, meccanismi operativi, modelli di rendicontazione – conclude il ricercatore - La competizione si sposta sul piano dell’innovazione ambientale e sociale, che i consumatori tendono a premiare.

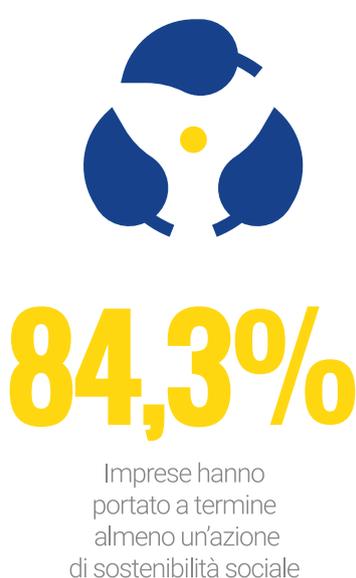
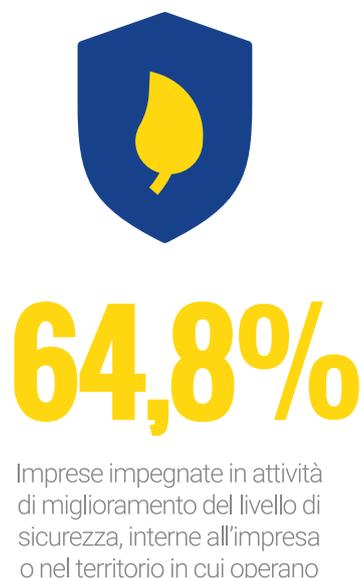
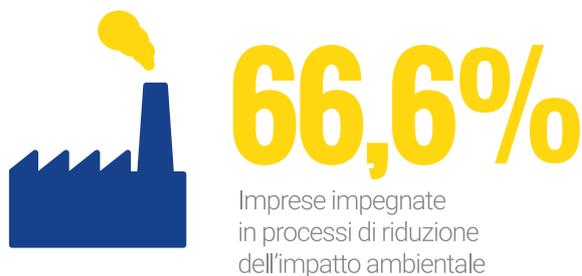
Un esempio riguardante il settore alberghiero è il trend di diffusione di hotel che coniugano ospitalità e servizi di alto livello con l’attenzione all’ecosostenibilità, in termini di riduzione dei consumi energetici e idrici, ricorso ad energie rinnovabili, alimenti biologici o arredi in materiali ecocompatibili. Ed è ragionevole attendersi un aumento dei clienti sensibili a questi aspetti, con potenziali effetti positivi, per le strutture ricettive, sotto il profilo reddituale”. ●



***Green Pea dimostra che vi è la possibilità di vivere in armonia con il Pianeta senza rinunciare al bello. Ma abituare il consumatore sarà un processo molto lungo”***

## L'ISTAT SULLA SOSTENIBILITÀ

Una recente rilevazione Istat condotta su un campione di imprese di 3 e più addetti, rappresentativo di un universo di oltre un milione di unità, ha mostrato che nel 2018:



# LE 13 STELLE VERDI DELLA RISTORAZIONE ITALIANA

La Guida Michelin per l'Italia 2021 si colora di "green" premiando tutti quei ristoranti che hanno dimostrato attenzione alla sostenibilità

**L**a Guida Michelin sposa il tema della sostenibilità e introduce nella sua 66esima edizione la "stella verde". Un riconoscimento assegnato a 13 chef che hanno scelto di evolversi abbracciando i temi di rispetto ambientale, etica del lavoro e lotta allo spreco alimentare.

"Vogliamo incoraggiare le iniziative sostenibili nella filiera della ristorazione" ha detto, in videoconferenza, il direttore internazionale di Michelin Gwendal Poullenc. "I nostri ispetto-

ri - ha precisato - hanno arricchito il loro metodo di lavoro andando a valutare anche le forniture di cibo dal territorio, lo spreco a tavola e persino la gestione dei rifiuti di ciascuna insegna".

## Rivoluzione green in casa Michelin

I 13 chef simbolo della sostenibilità sono stati premiati da Federica Pellegrini, in qualità di Ambassador Michelin in occasione della presentazione online della Guida 2021.

Alla cerimonia Michelin Star Revelation Italia 2021, la campionessa del nuoto italiano ha premiato Davide Oldani che, oltre alla seconda stella, ha conquistato la prima stella verde per la "tanta attenzione ai giovani e alla formazione sui valori del territorio".

Le stelle verdi sono piovute nelle cucine di Gardenia a Caluso; Don Alfonso 1890 a Sant'Agata Due Golfi; Osteria Francescana a Modena; Dattilo a Strongoli; Lazzaro 1915 a Pon-



telongo; Virtuoso Gourmet - Tenuta le Tre Virtù a San Piero a Sieve; Joia a Milano; l'Ciocio-Osteria di Suvereto; Casa Format a Orbassano; Caffè La Crepa a Isola Dovarese; Lanterna Verde a Villa di Chiavenna.

### Il progetto Food for Soul di Bottura

"Il cuoco oggi - ha detto Massimo Bottura, fondatore del progetto culturale Food for Soul, anche lui premiato con la Stella verde - è più della somma delle sue ricette e ha il dovere di comunicare che grazie alla cultura e alla lotta allo spreco alimentare questo mondo può diventare migliore". Bottura, insieme alla moglie Lara Gilmore, ha dato vita al progetto ai fini di costruire un futuro migliore e più sostenibile per tutti, "rispondendo ad alcune delle sfide globali più urgenti del nostro tempo accelerando le opportunità per una società più inclusiva", spiegano. "Il progetto Food for Soul sta mostrando con successo che un solidale processo di ricostruzione del gusto, passioni, del cibo e dell'anima può fare la differenza".

### Casa Format e l'orto da 2000 metri quadri

La ristorazione sostenibile passa anche da Orbassano, piccolo comune del Torinese, dove nel giugno 2016 nasce Casa Format, concept originale la cui offerta f&b porta una firma prestigiosa, quella del team del ristorante stellato La Credenza di San Maurizio Canavese: gli chef Gio-



Zuppetta di canestrelli di laguna, acetose e erbe marine, Ristorante Lazzaro - Ph. Paola Rovedo

vanni Grasso e Igor Macchia. "Casa Format è una costruzione ad impatto zero - dice lo chef Igor Macchia - progettata con determinati criteri che hanno permesso di ottenere la certificazione CasaClima, con 2000 metri quadri di orto che servono per le esigenze quotidiane del ristorante. Il nostro orto è la nostra dispensa e quello che raccogliamo cerchiamo di utilizzarlo con meno spreco possibile. Il nostro progetto ha tante altre sfaccettature: abbiamo un impianto di recupero dell'acqua che ci permette di utilizzarla per innaffiare le piante dell'orto, mentre all'ingresso della struttura abbiamo una lama d'acqua che sembra essere puramente estetica ma che

in realtà serve a riscaldare la sala durante l'inverno".

### Davide Oldani: "Sostenibilità è anche formazione"

"Il mio interesse per una cucina più sostenibile nasce dal mio modo di essere e dall'educazione che ho avuto in famiglia - racconta Davide Oldani, che ha ottenuto la Stella verde - Comprando un prodotto di stagione si può nutrire meglio le persone ma è altresì fondamentale la formazione dei giovani. Per questo motivo abbiamo aperto una scuola alberghiero-professionale per raccontare la vita reale di chi lavora all'interno di un ristorante. Come avvicinare i giovani al rispetto per la cucina sostenibile? È compito mio e dei 7 ragazzi che lavorano con me dare l'esempio ai giovani che arrivano. Siamo di fronte a un lavoro artigianale e solo con l'esempio e la pratica possiamo educare i giovani".

"Il mio impegno - ha evidenziato poi Norbert Niederkofler, "nasce dal rispetto della natura e dei valori dell'Alto Adige. In montagna la filosofia sostenibile c'era già, lì da sempre tutti i prodotti vengono utilizzati. Ma la mia cucina cresce nella consapevolezza che la natura, stagione dopo stagione, offre tutto ciò che il nostro corpo necessita. E d'inverno, se bloccati dalle nevi, assaporiamo i prodotti conservati sotto la sabbia, come si è sempre fatto in alta quota". ●



Zuppa 10 pesci - L'Ciocio-Osteria di Suvereto - Casa Format nella pagina a fianco



lumacamadonita

L'eccellenza non ha fretta.



Lumaca Madonita

L'eccellenza non ha fretta



[www.lumacamadonita.it](http://www.lumacamadonita.it) | +39 0921428921 | [info@lumacamadonita.it](mailto:info@lumacamadonita.it)

# CUCINA CUCINATA

*Alessandro  
Borghese, lo chef  
più rock della tv  
italiana, racconta  
la sua visione  
della cucina,  
l'amore per Wilma  
(conquistata con  
i vini) e il nuovo  
format dell'ultima  
stagione di  
"4 Ristoranti"*

DI GIORDANA TALAMONA





***I giovani di oggi sono molto bravi tecnicamente, sanno fare una cucina assemblata, ma bisognerebbe tornare a una cucina cucinata. Mancano gestualità e ritualità***

**D**allo spirito "Rock&Social", protagonista indiscusso del successo della cucina in televisione, Alessandro Borghese è tra gli chef più famosi d'Italia. Una passione per la cucina cominciata da bambino, quando la domenica vedeva il padre Luigi preparare i piatti partenopei come gli spaghetti alla Nerano, il ragù alla napoletana e la pastiera. "Se manca quell'imprinting da bambino, che permette di formare il palato e l'olfatto, è difficile recuperare. - spiega Borghese - Manca la gestualità, la ritualità delle lunghe preparazioni, come quella del sugo che sta a bollire per ore o della pasta fatta a mano. Le nuove generazioni non ce l'hanno, lo noto nei ragazzi giovani che vengono nel mio ristorante per uno stage. Sono molto bravi tecnicamente, sanno fare una cucina assemblata, mentre bisognerebbe tornare a una cucina cucinata. An-

che per questo nel mio ristorante lavoriamo la materia prima dall'inizio alla fine, come nel caso delle anatre che prendiamo intere o dei fondi che facciamo noi".

Padre partenopeo, madre americana, la nota attrice Barbara Bouchet, Alessandro Borghese è nato a San Francisco nel 1976. In lui sono presenti diverse anime, quella del conduttore televisivo, dell'imprenditore e di chef del ristorante milanese "Il Lusso della Semplicità".

Esempio di un nuovo approccio alla materia prima, ha saputo rinnovare il concetto di cultura e professionalità nel settore della ristorazione. Anche per questo è stato premiato più volte per la sua cucina, legata alla qualità, dove tradizione e innovazione diventano metodo, stile, arte e gusto. Nel 2010 fonda "AB Normal srl - eartainment company", che si occupa di food consulting, comunicazione,

format televisivi, catering e banqueting. "Oggi essere uno chef non è più sufficiente, occorre essere degli imprenditori capaci di lavorare su più fronti. In queste settimane ho finito di girare l'ultima stagione di 4 Ristoranti, mi sono molto divertito. Se c'è una cosa che ogni volta mi fa sorridere è il confronto tra i ristoratori, quando rivelo pubblicamente il punteggio: nella maggior parte dei casi cadono dalle nuvole, soprattutto quando si tratta di voti bassissimi.

C'è molta strategia, ovviamente, perché il giudizio spesso positivo sul piatto, non corrisponde quasi mai al voto. A questo si aggiunge la legge di Murphy, che ha fatto andare storto, nel peggiore momento possibile, moltissimi piatti preparati da bravi chef, che hanno pulito male il pesce, scotto la pasta o peggio". Registrare una trasmissione come 4 Ristoranti, durante la seconda ondata del Covid ha necessariamente cambiato un po' il format. "Ma la trasmissione non ne è rimasta stravolta. Abbiamo seguito le regole anti-assembramento, viaggiando su più mezzi e rivisto la parte della tavola, tanto che non è più possibile assaggiare

le pietanze dai piatti degli altri. Anche il finale è diverso, perché sono solo sul van e incontro io il vincitore, mentre lascio a scannarsi a tavola gli altri ristoratori". Oltre a 4 Ristoranti Borghese è stato uno dei tre giudici dell'edizione italiana di Junior MasterChef e ha condotto le trasmissioni Kitchen Sound e Cuochi d'Italia.

Tra le grandi, viscerali passioni dello chef, anche quella per il vino con cui ha conquistato sua moglie, Wilma Oliverio. "Ricordo di averle mandato una cassa di vino con una selezione di etichette. Erano i primi tempi che ci frequentavamo, con quel regalo le chiesi di uscire. Una passione che ancora oggi ci lega dopo tanti anni di vita assieme, tanto da avere a casa nostra una cantina con oltre 150 etichette. Al ristorante scelgo personalmente con un mio sommelier le referenze da mettere in carta, privilegiando alcuni piccoli produttori. Ultimamente sono tornato da un viaggio in Puglia e Basilicata, dove ho trovato delle piccole eccellenze, che acquisterò sicuramente per il mio locale".

Un ristorante oggi chiuso a causa



del secondo lockdown, come quelli dell'Italia intera. Ma il noto chef non le manda a dire al Governo, come già aveva fatto nel maggio scorso accusando lo Stato di essere assente. "Se al primo lockdown potevo capire, oggi sono più amareggiato di prima. Hanno fatto di tutta un'erba un fascio, facendo chiudere anche chi si è adeguato alla normativa anti-Covid. Avrei preferito facessero controlli a tappeto, anche nel mio ristorante per

[pag. 25 >](#)



Il ristorante milanese "Il Lusso della Semplicità" di Alessandro Borghese

# Amaronna<sup>®</sup>

Amaro Artigianale Siciliano



Via Vincenzo Crescimone 38,  
Niscemi (CL) 93015

3881726501  
[www.amaronna.com](http://www.amaronna.com)



**ISLA FOOD**  
RIVENDITORE  
(PA - TP)



verificare che tutto fosse in regola, piuttosto che chiuderci indistintamente, senza darci l'opportunità di lavorare.

Il mio ristorante non è uguale a una paninoteca, mi spiace dirlo. Io e gli altri colleghi dell'alta ristorazione abbiamo fatto degli investimenti per rimanere aperti. Ho seguito scrupolosamente tutte le regole previste, ho installato un impianto nuovo di condizionamento che filtra e sanifica l'aria, ho messo le colonnine, abbassato drasticamente il numero dei coperti.

Eppure mi hanno fatto chiudere. Se le regole sono state date per salvaguardare la salute pubblica, un imprenditore si adegua ma viene fatto chiudere lo stesso, c'è qualcosa che non va. Stesso discorso per altri settori, come teatri e cinema, che si erano adoperati per seguire la normativa".

E sullo stato di salute della ristorazione italiana afferma: "Temo che chi è sopravvissuto al primo lockdown, non ce la faccia al secondo. Molti ristoranti saranno destinati a

non riaprire, purtroppo. Se con la prima chiusura c'è stata una sorta di selezione naturale, tanto che chi ha sempre lavorato bene, facendo qualità, è andato avanti, con questo secondo fermo il rischio è che anche quelli bravi non siano in grado di rialzarsi".

Sul fronte delivery è altrettanto critico: "La mia cucina non si presta, quindi non lo faccio. Detto questo non mi convince fino in fondo. Io mi sento più sicuro ad andare a cena in un ristorante, magari da chef che apprezzo e conosco come Cracco, Berton o Sadler, piuttosto che farmi portare qualcosa d'asporto. Chi me l'ha preparato e chi me lo porta? Come faccio a sapere se le regole anti Covid sono state rispettate? Quando si va in un ristorante che si è adoperato per rispettare tutte le regole, quando c'è una cucina a vista come la mia, i tavoli sono distanziati di 2 metri e non ci possono essere assembramenti, allora lì sì che ci si può sentire al sicuro!

Quando vai su prenotazione e hai

diminuito i coperti, non c'è troppo da raccontarsela, l'assembramento non ci può essere".

Noi l'abbiamo incontrato poche settimane prima che gli venisse notificato un avviso di garanzia per un presunto giro di fatture false: "Sono una brava persona, devo solo tirare dritto e pensare a difendere me - si è difeso - mia moglie e le mie figlie, dimostrando che con queste fatture farlocche non c'entro nulla". Secondo lo chef, la colpa sarebbe del suo vecchio commercialista, un parente che, a suo dire, lo avrebbe "fregato".

L'ultimo pensiero di Borghese è per la sua brigata. "Siamo una famiglia. Ora i miei ragazzi sono in cassa integrazione, ma sento forte la responsabilità per loro, che in certi casi hanno lasciato la famiglia d'origine in altre regioni per lavorare con me a Milano.

Anche per loro non mi fermo e vado avanti. Il mio futuro di uomo e professionista? Ne sono certo, sarà radioso!". ●



Electrolux  
Authorized  
Partner



# SAGRIM

IMPIANTI E ARREDI PER LA RISTORAZIONE

# SkyLine

Nuovi orizzonti in cucina



## INVESTI SUL FUTURO, RISPARMIA OGGI

Connetti e gestisci con OnE Connected le tue apparecchiature Electrolux Professional e potrai beneficiare del Credito d'Imposta Industria 4.0 fino al 40% del tuo investimento.



# SAGRIM

IMPIANTI E ARREDI PER LA RISTORAZIONE



*Da 50 anni la prima scelta dei professionisti.*

Sagrì vi offre le migliori soluzioni per il settore della ristorazione. Specializzata nel settore della progettazione e realizzazione di impianti e arredi destinati a ristoranti, alberghi, centri di cottura, pizzerie, bar e gelaterie, pub e panifici.

Grazie ad un team di esperti sempre a vostra disposizione, Sagrì garantisce un prodotto unico e totalmente cucito su misura del cliente e delle sue esigenze, dalla semplice fornitura al servizio "chiavi in mano".



Via Giotto, 64 Palermo

091 226676

[www.sagrì.it](http://www.sagrì.it) [info@sagrì.it](mailto:info@sagrì.it)





**Il Punto** DI PAOLO GUIDI  
[www.guidipaolo.it](http://www.guidipaolo.it)

INSEGNA ALL'UNIVERSITÀ DEGLI STRANIERI DI PERUGIA, ALL'INTERNO DELL'INNOVATIVO CORSO MICO (MADE IN ITALY CIBO E OSPITALITÀ). OPERA NEL SETTORE DEL TURISMO E DELL'OSPITALITÀ DA PIÙ DI 20 ANNI.

## SOSTENIBILITÀ, UN MODO PER CRESCERE E GUADAGNARE

Se foste consapevoli che il 60% dei consumatori acquista servizi e prodotti attenti all'ambiente, vi impegnereste di più a rendere il vostro ristorante più sostenibile

**S**ebbene le cose stiano velocemente cambiando, e non solo a causa della pandemia, c'era un tempo, non troppo lontano, dove i ristoranti erano in grado di proporsi e vendersi solo con i loro menu. Oggi, poiché la preoccupazione per il cambiamento climatico, gli ecosistemi, la tutela dell'ambiente sta entrando definitivamente nella coscienza dei consumatori, i clienti vogliono avere maggior valore da quello che pagano. Desiderano che i loro soldi possano andare molto al di là del mero valore del cibo. Vogliono che nel conto sia compreso, sia il pasto, sia tutti gli innumerevoli servizi che vengono forniti ma anche una palese attenzione nei confronti della sostenibilità.

Molte persone si sentono impotenti e non in grado di aiutare il Pianeta come vorrebbero, ma quando i ristoranti decidono palesemente di agire in modo più sostenibile, danno ai clienti il potere di farlo anche nella vita di tutti i giorni. Questo influenza pesantemente le decisioni delle persone nella scelta di dove andare a mangiare. Nella scelta tra due ristoranti simili, perché non dovrebbero scegliere quello con maggiore attenzione alla sostenibilità?

Passare a pratiche sostenibili e ad azioni che manifestino questa volontà non è quindi solo intelligente e utile per fare la propria parte in favore del nostro Pianeta, ma ha anche un solido e conveniente valore commerciale. Se ancora non avevate pensato di farlo, provate a leggere la parte finale di questo articolo, magari vi sarà utile e vi aiuterà a portare avanti la vostra attività in un futuro redditizio ed ecologico.

### **Cosa significa sostenibilità nei ristoranti?**

La sostenibilità si riferisce a quando i ristoranti riducono al minimo il loro impatto sul Pianeta, in particolare affrontando questioni come l'agricoltura sostenibile, la contribuzione alla riduzione di CO2, l'accorciamento della linea di approvvigionamento, lo spreco di cibo, gli imballaggi, il consumo di acqua, il riciclaggio e altro ancora. Sostenibilità dei ristoranti non significa solo partecipare ad aiutare l'ambiente, ma anche dare ai clienti l'opportunità di contribuire attivamente a questi sforzi positivi. Oggigiorno le persone decidono dove andare anche sulla base dei valori di un'azienda e questo aggiunge valore ai loro soldi e li fa sentire come se facessero la

differenza. Molti sondaggi effettuati negli Usa (paese di certo non meno consumista della nostra Italia) hanno rivelato che oltre l'80% degli intervistati ha dichiarato che la sostenibilità è stata e sarà sempre più un fattore decisivo nella scelta di dove andare a mangiare. Quattro intervistati su cinque oltre ad aspettarsi un aumento di opportune pratiche sostenibili da parte delle aziende della ristorazione e dell'ospitalità hanno dichiarato di essere disposti a pagare anche di più pur di fruire di una ristorazione maggiormente sostenibile. Essere sostenibili è quindi qualcosa di più di una semplice moda o di un piacevole extra: è una necessità per soddisfare le esigenze delle generazioni attuali e future di commensali. Se vuoi che i clienti ti scelgano rispetto alla concorrenza, devi dare valore ai loro soldi. È necessario dare di più di quanto c'è dentro al piatto.

### **La sostenibilità aumenta la fedeltà al marchio**

Quando i valori del vostro ristorante sono ben sintonizzati con i vostri clienti, è molto probabile che ritornino da voi. Si sentiranno come se avessero contribuito a fare una

[pag. 28 >](#)



azione importante a tutela dell'ambiente e questo porterà un maggiore senso di appagamento. È molto probabile poi che possano diffondere anche un valido passaparola, che, ricordiamolo sempre, è una delle forme più potenti ed efficaci di pubblicità nel settore della ristorazione.

### **La sostenibilità aumenta la clientela**

Condividendo la vostra strategia di sostenibilità con il pubblico, le persone si sentiranno più invogliate a provare almeno una volta il vostro ristorante. Starà poi a voi approfittare dell'opportunità e farli diventare clienti fedeli. Molti ristoranti, ad esempio, hanno favorito l'afflusso di una determinata clientela con l'aggiunta di una gamma di opzioni vegetariane e vegane nel menu.

### **Impegno dei dipendenti**

Vale la pena sottolineare che le persone non solo vogliono spendere i loro soldi in modo sostenibile, ma vogliono anche guadagnarli in

modo sostenibile. Avere una forte coscienza sociale può aumentare in modo significativo il morale, la motivazione e la fidelizzazione del personale. I vostri collaboratori si sentiranno orgogliosi del fatto che il loro lavoro contribuisce a una causa positiva. Questo potrà anche renderli più impegnati nei confronti del marchio del vostro ristorante.

### **Migliorare il vostro approvvigionamento**

Una strategia sostenibile comporta l'accorciamento della vostra catena di approvvigionamento. Questo potrà consentirvi di avere una maggiore visibilità nell'ambito delle materie prime usate e vi potrà aiutare a prevenire anche qualche frode alimentare.

### **Prepararsi al dopo (non significa rifare quello che si faceva prima)**

Indipendentemente da quale scenario si verificherà, non si può negare che questi mesi appena passati ed i prossimi saranno difficili per la maggior parte dell'industria della

ristorazione. Un valido suggerimento per tutti gli operatori è quello di iniziare a prepararsi al dopo agendo in due principali direzioni: da una parte quelle che vi possono aiutare a tornare il prima possibile alla stabilità, dall'altra quelle che possono farvi passare alla prossima ordinaria normalità. Con lungimiranza ed un'attenta pianificazione, potete preparare la vostra azienda ad approfittare delle opportunità che si manifesteranno nel futuro post COVID-19.

### **Ritorno alla stabilità (non è ritorno al passato)**

Nel periodo di chiusura o semi-chiusura, le vostre priorità principali dovrebbero includere la creazione o l'aggiornamento delle procedure operative. Sì, lo so che la maggior parte dei ristoranti non ha mai adottato delle procedure, ma questo è il momento giusto per farlo. È giunta l'ora di smettere di gestire la vostra attività improvvisando o decidendo a "naso" in funzione dell'umore del giorno. Quel



***È un periodo veramente difficile quello che il settore della ristorazione sta passando. Ne usciremo tutti più forti, ma solo se riusciremo a cambiare e migliorare. Ricordatevi sempre: “Quella che il bruco chiama fine del mondo, il resto del mondo la chiama farfalla”.***

mondo è finito! Potete continuare a essere grandi ristoratori anche usando delle semplici procedure, le quali vi aiuteranno a focalizzare la vostra attenzione e le vostre azioni su ciò che maggiormente desiderate. Mettete su carta le procedure, createle se non le avete ancora fatte, aggiornatele se ne facevate uso. Il mondo post covid non sarà più lo stesso e non mi sembra il caso di continuare a gestire il vostro ristorante come facevate prima. Le nuove procedure dovranno ovviamente prevedere tutti gli aspetti igienici, ma anche regolare i processi per migliorare l'efficienza del lavoro e, per riuscire ad allinearsi ai cambiamenti nel comportamento di consumo dei clienti, sarà necessario riattivare i vostri ospiti, rimotivarli al fine di riportarli nel vostro locale. Dovrete quindi adeguare il vostro menu, non solo in funzione della stagione o delle vostre passioni culinarie, ma anche e soprattutto in relazione alla vostra pianificazione economica, al vostro budget, ai vostri obiettivi. Smettete di pensare che se è sta-

to sempre fatto allora va bene. In questo momento storico, forse in cucina molti piatti possono essere riproposti o rivisitati, ma la gestione e l'organizzazione devono necessariamente cambiare.

#### **Allineate il menu alle nuove preferenze dei consumatori**

Nella parte finale della pandemia i consumatori desidereranno tornare a una certa parvenza di normalità, pur rimanendo preoccupati per la salute e la sicurezza. Questi nuovi comportamenti e preferenze dei consumatori richiederanno ai ristoranti l'adeguamento dei menu, dei servizi e dei prezzi. Rivedete il vostro menu, calcolate con attenzione il vostro food cost e applicate con maniacale attenzione i prezzi dei vostri piatti. Sia che voi decidiate di diminuire i prezzi, sia che decidiate di aumentarli, dovrete essere sicuri di generare margine. Il fatturato non dà certezza dell'utile, un ristorante pieno può far felici gli occhi e il cuore del ristoratore ma non è detto che riempia il portafoglio.

Quando si tornerà alla normalità, molte attività, purtroppo, non ci saranno più. Con il vostro ristorante, sia in modo volontario che involontario, acquisirete parte di quella domanda. Dovrete assolutamente farlo creando il vostro nuovo modello di business.

Innovate la vostra attività, implementate il controllo sulla gestione del ristorante, fatevi aiutare dai software, soprattutto da quelli di ultima generazione, definite in modo preciso i vostri obiettivi. Tornare a fare quello che facevate prima, non solo non vi porterà benefici, ma potrà essere anche pericoloso.

#### **Create la vostra prossima normalità**

Invece di tornare semplicemente al vostro vecchio e consueto modo di fare e gestire, cogliete l'opportunità per ridefinire la prossima normalità. Impegnatevi a plasmare non solo il futuro della vostra azienda ma anche quello dei vostri clienti. Fatelo e per voi il Covid-19 sarà presto solo un ricordo. ●





# IL MIO SOGNO AMERICANO

Chef e imprenditrice di successo, Lidia Bastianich ha avuto l'abilità di coronare il suo sogno a New York. Una lunga storia di successi raccontata nel libro appena pubblicato

DI LILIANA ROSANO

**U**na parabola che si consacra nella perfetta realizzazione del sogno americano. Parliamo della storia di Lidia Bastianich, la chef e imprenditrice italo-americana, che ha appena pubblicato in Italia il suo libro "Il mio sogno americano" (Solferino). Oltre quattrocento pagine nelle quali Lidia Bastianich racconta la sua vita, a partire dalla sua infanzia in Istria, poi in un campo profughi nella risiera di San Sabba, per finire a New York dove si afferma come chef, ristoratrice, autrice di libri, conduttrice televisiva e fondatrice, insieme ad altri soci, di Eataly.

Molto lavoro, fatica, sacrifici, per diventare una delle donne chef più ap-

prezzate ed affermate. Tutto inizia nel 1958, quando Lidia arriva a New York grazie alla Caritas, insieme ai genitori ed al fratello. Gli studi, il primo lavoro in una panetteria, la determinazione e il coraggio. La svolta arriva con l'apertura dei due primi ristoranti nel Queens, insieme al marito Felice. La consacrazione è con 'Felidia', il ristorante di Manhattan ancora oggi considerato una delle espressioni più autentiche della cucina italiana. Chef e imprenditrice instancabile, ha avuto l'opportunità di cucinare, tra gli altri, per Sofia Loren, Papa Benedetto II e Papa Francesco. Da New York ci racconta la sua vita, il suo rapporto con il cibo, perché ha deciso di scrivere questo primo memoir e cosa cucinerà a Natale.

**"Il mio sogno americano" è un memoir, il primo, che parla della sua vita privata, dopo aver scritto numerosi libri di ricette e sulla cucina italiana. Perché ha deciso di approcciarsi ad un genere diverso e come è stato per lei rivivere certi momenti del passato nel raccontarli?**

"Sono tredici i libri che ho pubblicato ad oggi, nei quali ho parlato prevalentemente di cucina. Con questo memoir condivido con i lettori la mia vita privata, a cominciare dalla mia infanzia. Il libro è nato soprattutto perché il pubblico che mi segue ha mostrato molta curiosità rispetto alla mia vita, alla mia famiglia. Così ho pensato che era arrivato il momento di rac-

contarla. Nel rivivere certi momenti ho provato un sentimento di forte appartenenza alla cultura italiana, al paese dove sono nata, ai legami che ho dovuto lasciare, a partire da mia nonna. Tutto questo non ha fatto altro che confermare come io sia profondamente americana ma anche fortemente italiana”.

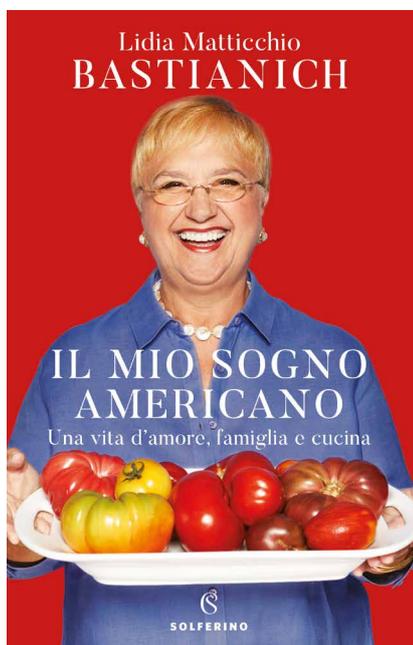
**Il cibo c'è sempre ma in forma diversa. Lei lo descrive come una componente spirituale, un modo per riconnettersi al passato. Cosa davvero rappresenta il cibo per Lidia Bastianich?**

“Il cibo non è solo nutrimento ma dietro ha molti messaggi profondi. La mia vita è sempre stata scandita ed accompagnata dal cibo. A cominciare dalla mia infanzia, quando insieme alla nonna Rosa coltivavo le verdure nell'orto e vedevo nascere ogni singolo frutto. Quando sono arrivata negli Stati Uniti, il cibo è stato subito uno strumento di forte connessione con il mondo che mi ero lasciata alle spalle. Ed è in questo modo che il cibo assume un contorno spirituale, perché mi ha permesso di rivivere e di riconnettermi con la mia infanzia e mia nonna. Il cibo è comunicazione, strumento privilegiato per trasmettere amore e affetto. Infine il cibo è ritorno indispensabile alla natura”.

**Lei è stata, senza dubbio, la prima chef ad iniziare un percorso importante nella cucina italiana**



Ph. Diana DeLucia

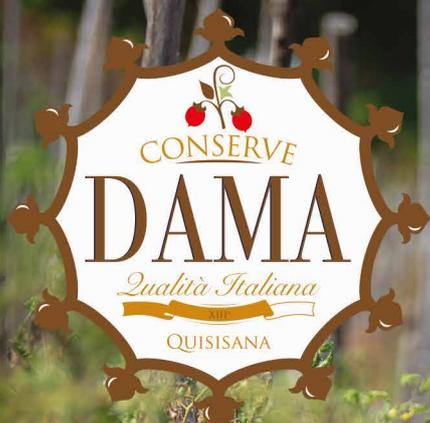


**a New York: renderla indipendente da quella italo-americana, portare la cucina italiana regionale in un paese dominato dalla cucina francese. Quanto è stato difficile fare questa "rivoluzione" per una donna chef?**

“Sono arrivata negli Stati Uniti da emigrata e, come tanti nella mia stessa condizione di partenza, ho dovuto faticare e lavorare per potermi inserire nella società americana. Ho fatto tutto sempre con passione e dedizione, facendo anche molti sacrifici. Il mio punto di partenza nella ristorazione è stata la cucina regionale italiana, soprattutto quella del Nord che conoscevo bene. Quando ho aperto il mio primo ristorante

'Bonavia' insieme a mio marito Felice, avevo 24 anni. Allora dominava la cucina italo-americana ed era difficile reperire ingredienti italiani e dall'Italia. All'inizio ci fu molto scetticismo ma gli americani sono stati sempre curiosi ed aperti. Con 'Felidia', il mio ristorante a Manhattan che ho aperto nel 1981, avviene la consacrazione della cucina italiana, pur sempre regionale. Questa volta ci siamo anche allargati al Sud, grazie ai miei numerosi viaggi che ho fatto negli anni lungo lo Stivale. Fu una vera e propria rivoluzione parlare di risotto, ossobuco alla milanese, fegato alla veneziana, polenta. A New York, dominava la cucina francese e gli chef erano prevalentemente

pag. 33 >



**tutto il sapore dell'estate  
tutti i giorni che vuoi**

*Pomodama*

[www.pomodama.it](http://www.pomodama.it)



uomini. Non è stato facile ma con il tempo mi sono affermata perché la mia storia e la mia cucina sono state sempre vere ed autentiche”.

**Qual è stato il piatto più difficile da proporre al pubblico americano ma che poi è stato apprezzato ?**

“Il fegato alla veneziana ma anche ingredienti come la bottarga, il lardo di Colonnata, verdure come la cicoria, le cime di rapa. Oggi gli americani viaggiano tantissimo e sono aperti alle novità, per questo la cucina italiana si è evoluta negli Stati Uniti per un insieme di fattori: disponibilità a reperire le materie prime, apertura a piatti e ingredienti prima sconosciuti”.

**La nonna Rosa è stata una figura importante nella sua vita dalla quale ha imparato l'arte culinaria. Quali sono i piatti che più la ricordano e che celebrano il suo amore per la nonna?**

“Con la nonna ho imparato a vedere nascere e crescere il cibo dall’orto, a coltivarlo. I primi odori, sapori, sono legati ai miei giorni con lei. In tutta la mia vita ho sempre cerca-

to di riproporre e di far rivivere quelle sensazioni, quel cibo che preparavo insieme alla nonna. Indimenticabile la sua frittata con il pane fatto in casa ma anche gli asparagi selvatici, la pasta fresca. Ogni anno, quando torno a Pola, nei luoghi dove sono cresciuta, vado sempre a raccogliere gli asparagi, perpetuando il rito di quando ero bambina”.

**Come vive questi mesi da donna ristoratrice in un settore molto colpito dalla pandemia?**

“La ripresa non sarà immediata ma ci sarà. Non bisogna stare fermi, bisogna prepararsi ed essere pronti a ripartire. Nell’attesa bisogna aiutarsi ed essere solidali e dare supporto al settore della ristorazione”.

**Dove sta andando la cucina del futuro?**

“Ritorna al passato, alle radici. Bisogna ritornare alla campagna, stare vicino ai coltivatori, ai piccoli produttori. La cucina del futuro deve essere sostenibile, in armonia con la natura e la terra, meno pretenziosa e più sincera”.

**Cosa preparerà questo Natale?**

“Il brodo di capone o di pollo ruspante con anellini, gli antipasti con salumi e formaggi, l’insalata di pesce, il baccalà mantecato. Il piatto forte è la costata di maiale arrosto con prugne”.

**Se non avesse fatto la chef, Lidia sarebbe diventata un medico?**

“Ho sempre amato i bambini, per cui sarei forse diventata una pediatra. Il mio sogno oggi è di andare a cucinare per i bambini in giro per il mondo”.

**Lei è la perfetta incarnazione del sogno americano. Esiste ancora?**

“I tempi sono diversi ma l’America resta il paese delle grandi opportunità. Io mi sento fortunata e privilegiata ad appartenere ad entrambe le culture: italiana ed americana. La prima mi ha trasmesso alcuni valori come la famiglia, certi sentimenti, la creatività; l’America mi ha insegnato il pragmatismo, il business e mi ha dato una opportunità unica di diventare oggi quello che sono”. ●

# Semole d'ecceellenza per la ristorazione

La nuova linea **BIA - Alta Ristorazione** è caratterizzata da semole ancora più pregiate. Una nuova linea specifica per il canale ho.re.ca con l'obiettivo di soddisfare i crescenti bisogni e le nuove esigenze della ristorazione moderna.



*Solo grano duro 100% siciliano  
da filiera certificata*

**INFO FORNITURE HORECA** +39 327 7492243  
**SEDE** Via Vitaliano Brancati, 1, 93010 Resuttano (CL)

[www.pastabia.com](http://www.pastabia.com) / [pastabia@libero.it](mailto:pastabia@libero.it)  



ALTA RISTORAZIONE



Giusto Priola, "Cacio e Vino"

# LA "SICILIAN REVOLUTION" DI NEW YORK

Arrivano da ogni parte della Sicilia gli chef che nell'ultimo decennio hanno deciso di tentare la fortuna nella Grande Mela, portando con sé autenticità e orgoglio

DI LILIANA ROSANO

COOK|mag

**S**ventola alto e con orgoglio il vessillo gastronomico siciliano dall'altra parte dell'oceano. A piantare la bandiera della Trinacria nella Grande Mela ci ha pensato la nuova generazione di chef e ristoratori arrivata dalla madrepatria nell'ultimo decennio. Messa da parte l'iconica cucina italo-americana, frutto della prima ondata migratoria e della necessità, la nuova generazione porta a New York una cucina del Sud autentica e fedele agli ingredienti e alle tradizioni culinarie dell'Isola.

Pollo al Marsala, chicken parmigiana, rice balls, alcuni dei piatti tipici di una cucina meridionale radicata fortemente in terra americana, tanto consolidata quanto superata, cedono il posto alle arancine, pannelle, caponata, lo sfincione. I testimoni di questa "nuova

pag. 36 >

rivoluzione culinaria sicula” mantengono vivo il ponte con l’Isola, in un continuo scambio con la sponda transatlantica.

Arrivato a NY venti anni fa da Misilmeri, in provincia di Palermo, Giusto Priola, undici anni fa taglia il nastro di “Cacio e Vino”, primo ristorante autenticamente siciliano nell’East Village di Manhattan.

Un ambiente caldo e familiare, un menu che racconta la tradizione autentica, casereccia: pasta con il nero di seppia, sarde a beccafico, caponata palermitana, tra i piatti. “Il mio segreto: autenticità, materie prime siciliane”. Giusto, in realtà, ha alle spalle una gavetta dallo zio Emanuele Alaimo, titolare della prima pasticceria siciliana aperta trent’anni fa a Bensonhurst, nel cuore di Brooklyn. Entrata a pieno titolo negli annali della storia, “Villabate Alba” è il tempio della classica pasticceria sicula dove si possono gustare i cannoli con la ricotta di pecora siciliana, la frutta martorana, le torte e i dolci come

si preparano nelle pasticcerie dell’Isola. “Mantenere viva la tradizione dopo tanti anni si può”, dice il titolare Emanuele Alaimo, 70 anni, arrivato a NY a 19 anni “solo offrendo l’autenticità di un prodotto”. Con lo spirito imprenditoriale e il piglio deciso del businessman, Giusto ha anche aperto “Cacio e Pepe”, ristorante di cucina romana, e “Pasta Eater” vicino la centralissima Union Square, dove prepara pasta fresca.

Da Trapani arriva invece lo chef Salvatore Fraterrigo, anche lui ambasciatore autentico della cucina siciliana. Da quando “Norma Gastronomia Siciliana”, nel cuore di Midtown East, Murray Hill, ha aperto i battenti, è diventato il punto di riferimento di chi ama la vera cucina siciliana. “Ho voluto portare l’idea di una cucina popolare, rustica ma elegante dove non mancano mai nel menu arancine, pizze, cabbucci, la caponata, le busiate alla trapanese e i cannoli siculi”. Fraterrigo, un vulcano di idee sempre in fermento, sta per bissare con una



Norma Gastronomia Siciliana



Piccola cucina Estiatorio

nuova Norma nel cuore del vivace quartiere di Manhattan, Hell's Kitchen.

C'è un pezzo della sua Catania, precisamente il mercato etneo della pescheria, nel terzo locale nel cuore del Village, vicino Soho: "Piccola cucina Estiatorio".

Il nome greco rimanda alle taverne più elaborate ed eleganti ma dentro un'ape sicula diventa un banco di pesce fresco a vista che il cliente può scegliere. "Solo pesce fresco importato da Mazara del Vallo ogni giorno.

Siamo siciliani al 100 per cento", dice Philip Guardione, chef e proprietario che ha consolidato la sua fama con lo storico locale Piccola Cucina.

A New York arriva anche la nouvelle cuisine creativa siciliana di Francesco Pecoraro, chef siciliano di Filaga al timone di "Autentico", a Oyster Bay, un'ora da Manhattan. "Propongo la rivisitazione del cannolo, la cassata scomposta, i frutti di mare polverizzati con mollica. Niente frittiture, molti profumi e

suggestioni".

Atmosfera da bar siciliano, caffetteria, pasticceria nell'angolo di "Unico-Taste of Sicily", a Soho, nel Village. 'Unico' punta sulla sicilianità al 100 per cento e l'autenticità: "Un progetto difficile ed ambizioso", dicono Federica Cipolla e Giovanni Patti, siciliani che hanno scommesso su una nuova idea portando nel cuore della Grande Mela arancine siciliane, cannoli, panini e il gelato tradizionale siciliano.

Con la nostalgia della Sicilia nel cuore, Vincenzo Realmuto da Baucina, in provincia di Palermo, invita gli americani a gustare la pizza siciliana dentro lo storico Chelsea Market.

Nasce "Filaga", la prima pizzeria e rosticceria siciliana. Nello stesso luogo nasce la prima gelateria siciliana: "L'Arte del Gelato". A preparare ogni giorno il gelato, come si faceva in Sicilia una volta, ci pensa Francesco Realmuto, anche lui di Baucina, da oltre 20 anni a NY dove

ha iniziato a lavorare come tagliatore di diamanti.

Dopo tanti anni e un inizio difficile, Francesco ha vinto la sfida nell'aver fatto capire agli americani la differenza tra gelato italiano artigianale e l'ice cream americano.

Completano la squadra siciliana di stanza nelle rive dell'Hudson, due giovanissimi di recente sbarco nel suolo americano.

Sono i palermitani di "The Coppola Caffè", Roberta insieme al marito Gabriele, che a New York hanno portato lo spirito del caffè e della gastronomia siciliana in un menù che offre il meglio della Sicilia: dai cornetti, ai calzoni fritti, le pizzette, gli anelletti, il gelato, i panini.

Dall'Isola arriva anche Vincenzo Virzi, che insieme al socio Pietro Chirco ha da poco inaugurato "Pane Pasta", un angolo siciliano a Manhattan dove trionfa il meglio della rosticceria siciliana e la cucina dell'Isola. A cominciare dalle arancine, gli anelletti e il classico sfincione palermitano. ●



*...si riparte da qui*

ASTI Spumante e MOSCATO d'ASTI Docg

# LUSSO “GREEN”, 3 WINE RESORT DA SCOPRIRE



DI VERONICA LAGUARDIA

**C**elebrazione della bellezza della natura, esaltazione della cultura del luogo e perseguimento costante della sostenibilità come cardine di una proposta turistica di lusso autentico. Questi i valori di tre Wine Resort che vi portiamo a scoprire dalla Sicilia al Veneto, passando per la Toscana. Tre realtà molto diverse che hanno al centro della propria filosofia la sostenibilità, ricercata per soddisfare le esigenze di oggi accrescendo le opportunità per il futuro. Ma anche intesa come scelta di agire in armonia con l'ambiente, la comunità e le culture locali.

La sostenibilità ambientale, sociale, economica e in questo caso turistica è l'unica via. Ogni anno il Pianeta ci pone davanti a nuove opportunità di consapevolezza. Il 2020, ormai giunto a conclusione, ha voluto ricordarci che la situazione sia sempre più critica e la pandemia di Coronavirus ne è un esempio tangibile. Sono sempre di più le realtà ricettive che pongono il turista al centro di una vacanza sostenibile. Esperienze in cui si ha la reale opportunità di vivere il luogo, la cultura e le tradizioni enogastronomiche locali con un approccio che permette all'ospite di portare con sé un pezzo della loro essenza e di tornare a casa arricchito.

pag. 41 >



ROMEO

# La Favolosa Cremosa al pistacchio



# Monaci delle Terre Nere

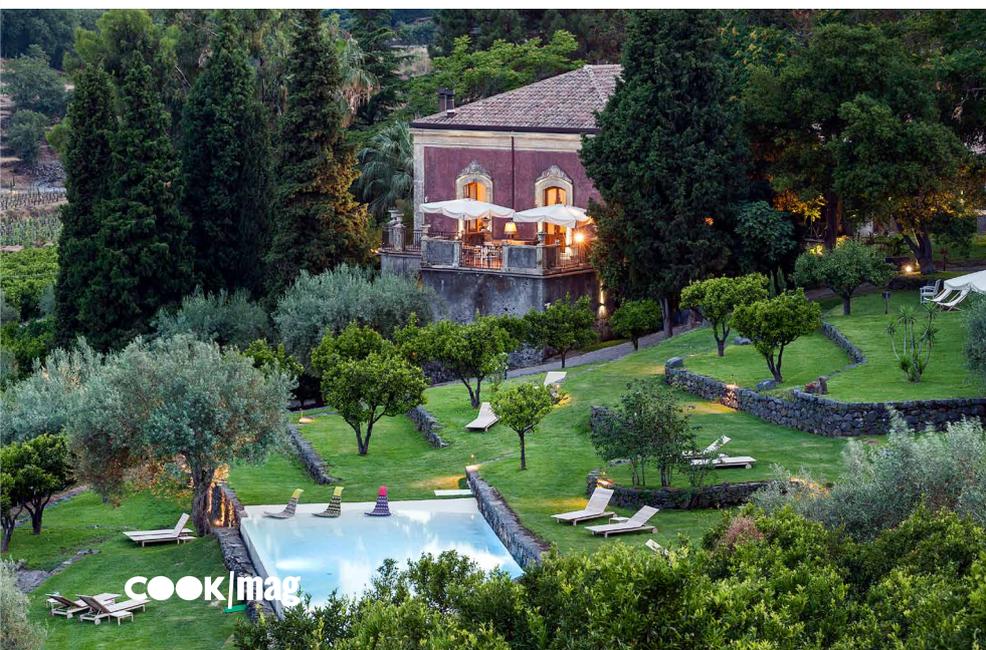
ZAFFERANA ETNEA,  
CATANIA



“Lusso a km zero”. È così che Giovanna Mangano, General Manager di Monaci delle Terre Nere descrive la splendida tenuta di Zafferana Etnea, in provincia di Catania. Monaci delle Terre Nere è un Country Boutique Hotel immerso nel paesaggio vulcanico con vista mar Mediterraneo dove, come costellazioni, si alternano splendide e raffinate ville e suites a orti, pollaio biologico, vigneti e oltre 150 varietà autoctone di alberi da frutto. Dall’anima agricola dell’azienda e dalla scelta di sposare la filosofia Slow Food l’esperienza enogastronomica è centrale. Dalla colazione alla cena, nel Ristorante “Locanda Nerello” troverete un menù basato sulla stagionalità, creato con curiosità da materie prime di produzione propria o di certificata provenienza.

“Il nostro compito è conservare le tradizioni secolari della nostra cultura locale. Il sapere che dobbiamo salvaguardare in maniera utile per le prossime generazioni è ciò di cui il mondo ha bisogno – così Guido Coffa, visionario imprenditore e proprietario della tenuta –. Arrivato a Monaci mi sono innamorato del posto. Era un momento di transizione nella mia vita e fare una scelta d’amore mi è sembrata la cosa più naturale. Non avevo un piano, né un business plan, prima sono diventato agricoltore nella tenuta che era già in biologico dagli anni ’80. Per questo ho voluto valorizzare tutte le specie di piante autoctone che ho trovato e scelto di piantarne delle altre, come ad esempio oltre alle varietà d’uva come Nerello Mascalese, Carricante e Catarratto anche diversi vitigni reliquia, ormai scomparsi, tutte varietà dalle quali produciamo i nostri vini”.

Oltre ai vini etnei, la proposta del Resort abbraccia anche la mixology, dove al “Convivium Bar” con il bar Manager Paolo Sanna e il barman Alessandro Gatto la tradizione si fonde all’innovazione. La sostenibilità non la troviamo solo nelle scelte culinarie: Monaci delle Terre Nere oltre ad essere un membro Relais&Chateaux, è una delle prime realtà ricettive della Sicilia certificata “Eco-Bio”. Qui la parola d’ordine è basso impatto: la ristrutturazione della tenuta è durata diversi anni, dove un team di artigiani locali si è dedicato ad un attento restauro conservativo, trovando un equilibrio tra antico e moderno e seguendo i principi della bioarchitettura. Nelle camere la pietra lavica e le travi di legno in castagno tipico dell’Etna fanno da sfondo all’arredamento contemporaneo made in Italy e a mobili e oggetti d’antiquariato restaurati. Il Resort viene riscaldato almeno per metà da fonti di energia rinnovabili, non vi è nessun accessorio monodose nei bagni o nelle cucine in modo da ridurre gli imballaggi in plastica e i detersivi non contengono sostanze chimiche. L’edificio più antico della tenuta è il casale principale dalla tipica architettura etnea, con le sue cornici di pietra bianca scolpita in stile barocco che ospita il Convivium Bar ed il Palmento etneo. Intorno, distribuite all’interno dei 25 ettari, ci sono 27 camere, ville e suites.



pag. 43 >

# AUTENTICO SAPORE SICILIANO



*Amaro siciliano  
fruttato e intenso.  
Profumo Mediterraneo,  
gusto inconfondibile.  
Proprietà terapeutiche  
ed afrodisiache, piacevole  
e raffinata persistenza.  
Gradazione alcolica: 30%*



[amaranca.com](http://amaranca.com)

Bevi responsabilmente Amaro Amaranca.

*Un Sorso di Vita!*  
**AMARANCA**  
Nobile Amaro dell'Etna

# Toscana Resort Castelfalfi

**MONTAIONE,  
FIRENZE**



Il Toscana Resort Castelfalfi è un paradiso naturale che racchiude in sé "infinite possibilità": una realtà che si estende su 1.100 ettari di vigne, oliveti, boschi, laghi e una riserva faunistica nella Toscana più inesplorata. Castelfalfi si trova nel comune di Montaione tra Firenze e Volterra e ha una storia di circa 2500 anni iniziata con gli etruschi. Il progetto prende il via nel 2007 con l'attuale proprietà che riesce a dare nuova vita alla tenuta, accuratamente ristrutturata per mantenere le caratteristiche originarie. "L'impegno verso la natura è visibile in ogni ambiente – racconta il General Manager Isidoro Di Franco - a partire dalla camera d'hotel che offre amenities plastic-free, la possibilità di fare la raccolta differenziata e indicazioni sull'uso responsabile di condizionamento, acqua e asciugamani. Il nostro

ospite la sostenibilità la respira in una passeggiata e la gusta nei prodotti agricoli biologici che serviamo a tavola".

La sostenibilità, a Castelfalfi, è il punto di partenza di tutte le scelte. Sono partiti dalla riqualificazione del territorio e delle strutture più antiche e preesistenti come il Castello, il borgo medievale, l'hotel 4 stelle la Tabaccaia e gli 11 Casali.

Per i nuovi edifici sono state utilizzate le ultime tecnologie per attenuare lo scambio di calore tra interno ed esterno abbassando le emissioni di CO2. Anche le risorse idriche e i sistemi di condizionamento e riscaldamento sono a basso impatto ambientale. "Il bilancio idrico è reso sostenibile dall'utilizzo di bacini artificiali per la raccolta di acqua piovana – spiega Rabab Latrache, PR Specialist di Castelfalfi - che poi viene utilizzata

per l'irrigazione dei 10.000 ulivi, dei 25 ettari di vigneti dell'azienda agricola e di tutto il Golf Club, il più grande della Toscana.

Inoltre, tutte le strutture ricettive del resort sono fornite di raffreddamento e riscaldamento prodotto dalla centrale a biomassa legnosa che utilizza il cippato e le potature del bosco circostante".

Il turismo sostenibile a Castelfalfi riguarda soprattutto l'utilizzo di prodotti locali e stagionali nei tre ristoranti della tenuta: La Rocca, La Via del Sale e il Rosmarino. Molte sono le materie prime prodotte in biologico, dall'olio extra vergine d'oliva ai sei vini da varietà autoctone e internazionali. A queste si affiancano coltivazioni di farro ed orzo, quest'ultimo utilizzato per la produzione della birra Bionda Faolfi.

Per valorizzare il cuore agricolo di Castelfalfi con gli ospiti del resort è nato il progetto "Be a Farmer". "Viviamo una società dove spesso il business si è allontanato dalla natura – afferma Gerardo Solaro del Borgo CEO della tenuta - a volte contrapponendosi ad essa. Come Toscana Resort Castelfalfi i nostri principali investimenti sono rivolti alla cura dell'ambiente. Gestire il resort prendendoci cura della natura ci permette di garantire accoglienza ai clienti con uno sguardo alle generazioni future".

[pag. 45 >](#)





TENUTA DEL DUCA



# A Natale gustatevi la Sicilia

Cell. +39 392 3042466  
info@tenutadelduca.com  
www.tenutadelduca.com

# Venissa

VENEZIA



C'è un altro Wine Resort dove le persone si prendono cura della natura, delle tradizioni locali e della sostenibilità economica di un luogo dall'aria rarefatta. Ci spostiamo in Veneto, nella laguna di Venezia: c'è Venissa, un gioiello sull'isola di Mazzorbo, che insieme alle confinanti Torcello e Burano rappresentano la Venezia nativa. La storia che porta la famiglia Bisol, storici produttori di Prosecco, a ideare Venissa è irresistibile: "Accompagnando alcuni clienti a Torcello – racconta Gianluca Bisol - notai una vecchia vigna in una casa di fronte alla cattedrale di Santa Maria Assunta. Riuscii a convincere la proprietaria a mandarmi un po' di quell'uva quando fosse stata matura.

Le cassette arrivarono piene di un'uva bellissima. Era la famosa Dorona, detta anche Uva d'oro, usata nei banchetti dei Dogi e poi scomparsa".

Così, per caso, comincia la storia, una scoperta incredibile su alcune delle ultime viti autoctone di Venezia, ultima traccia di una viticoltura secolare distrutta dall'inondazione del 1966. La Dorona di Venezia è un vitigno autoctono a bacca bianca che si è adattato all'acqua alta e alle particolari condizioni di questo terroir unico al mondo, di cui nel 2002 Gianluca Bisol trova gli ultimi 88 esemplari e dopo alcune sperimentazioni decide di ripiantarne circa un ettaro. Insieme a Desiderio Bisol e Roberto Cipresso prende vita la pregiata e piccola produzione di un vino bianco con la struttura e longevità di un rosso, che da una lunga macerazione sulle bucce estrae la sapidità e i sentori tipici del terroir. Intorno a questa bottiglia, che rende omaggio in ogni dettaglio alle tradizioni veneziane (vino, oro e vetro), è stato costruito il Wine Resort, il Ristorante 1 stella Michelin guidato dagli chef

Francesco Brutto e Chiara Pavan, l'Osteria Contemporanea e Casa Burano, un progetto ispirato all'hotel diffuso dove, al di là del ponte, gli ospiti possono vivere fianco a fianco a pescatori, merlettaie e contadini della piccola isola.

"L'unico modo per pensare il futuro – afferma la chef stellata Chiara Pavan – è con un approccio sostenibile, rappresentando e offrendo il nostro territorio".

Attraverso una cucina d'avanguardia, Chiara Pavan insieme a Francesco Brutto valorizzano la cultura enogastronomica della Venezia Nativa, come il pesce e le erbe spontanee della laguna, le verdure coltivate negli orti della tenuta dai pensionati locali. "Il nostro menù è espressione delle materie prime del luogo.

Ad esempio, non coltiviamo limoni, così a fine luglio in occasione del diradamento in vigneto, invece di buttare i grappoli eliminati li riutilizziamo come ghiaccioli pre-dessert, o dato che l'uva è acerba dopo averla fermentata viene utilizzata come sostituto del limone nei piatti - spiega la chef Pavan, e continua -. Siamo molto attenti all'impatto sull'ambiente delle nostre scelte, abbiamo infatti eliminato tutta la plastica in cucina e così il resort è plastic-free.

La nostra tendenza, inoltre, è quella di andar sempre di più verso un menù vegetariano, sono infatti 4 su 8 le portate vegane o vegetariane". ●



# I TERRITORI SLOW DEL GAVI, TRA MAR LIGURE E MONFERRATO

Vigneti a Parodi Ligure - Consorzio del Gavi - Ph. Maurizio Ravera

DI GIORDANA TALAMONA

**F**uori dagli itinerari più noti e battuti del Piemonte, c'è un territorio ricco di biodiversità, dove vivere un'esperienza a contatto con la natura. Sono i luoghi del gaviense, in provincia di Alessandria, dove è possibile giocare a golf, andare a cavallo, fare trekking e scoprire un nobile bianco piemontese, il Gavi Docg. Una zona che ha saputo differenziarsi dal resto del Piemonte anche in questo, puntando su un bianco di grande eleganza all'interno di una terra di rossi blasonati.

Consorzio Tutela del Gavi: valorizzazione, sostenibilità e hospitality  
Nella valorizzazione del territorio,

anche in ottica di sostenibilità, sta giocando un ruolo fondamentale il Consorzio Tutela del Gavi che nel 2018 ha istituito la Carta del Vino Responsabile. Il Comitato di indirizzo del Laboratorio Gavi, composto da 28 specialisti tra studiosi e operatori, ha rintracciato 10 parametri di giudizio per la valutazione della responsabilità sociale. Questi i pilastri su cui si ispira il Consorzio: sposare i valori giusti; tutelare la terra; salvaguardare l'acqua; contrastare i cambiamenti climatici; impegnarsi per la sostenibilità; proteggere la biodiversità; credere nelle persone; risparmiare nelle risorse naturali; promuovere la cultura e le arti; infine creare valore

sociale e benessere economico per il territorio.

Proprio quest'ultimo punto è intimamente legato alla valorizzazione del paesaggio, all'enoturismo e all'accoglienza integrata col territorio, promosso in maniera concreta dal Consorzio. Ne è un esempio, durante il primo lockdown, il ciclo di webinar 'Il Nuovo Enoturismo: istruzioni per l'uso' a favore delle cantine vitivinicole socie e di tutti gli operatori dell'accoglienza della denominazione. Una preparazione del terreno per quell'enoturismo di prossimità fiorito durante l'estate. Uno studio a monte dei webinar, che ha analizzato l'offerta enoturistica e le aspettative del comparto, ha fatto emergere interessanti spunti di riflessione. Pollice all'insù per le degustazioni in cantina che favoriscono la vendita; pollice verso per la mancanza di sinergia sul territorio capace di favorire esperienze turistiche più articolate in partnership con gli altri operatori dell'ospitalità.

Queste indicazioni hanno permesso al Consorzio Tutela del Gavi di attivarsi per contribuire alla creazione della 'Destinazione Gavi'. Un enoturismo quindi che non si giochi le sue carte solo in cantina, come già avviene, ma che comprenda esperienze di tipo gastronomico, culturale, percorsi naturalistici, lo shopping nel vicino outlet e lo sport, con i percorsi ciclistici con l'e-bike e il trekking.

Gli itinerari enoici, storici e naturalistici: la Via del vino del Gavi Docg Bosio, Capriata d'Orba, Carrosio, Francavilla Bisio, Gavi, Novi Ligure, Parodi Ligure, Pasturana, San Cristoforo, Serravalle Scrivia e Tassarolo: in altre parole gli 11 comuni del Gavi per 1500 ettari vitati. I paesaggi del Gavi sono un alternarsi di vigneti, boschi, montagne, pianure e castelli nell'arco di una manciata di chilometri da Parodi a Pasturana. La geologia del Gavi è quanto di più ricco e complesso si possa immaginare, suddivisa in tre fasce, che incidono fortemente sulle ca-

ratteristiche del vino. Nella parte nord di Gavi, tra Tassarolo e Novi Ligure, sulle dolci colline di boschi di robinia e quercia, i suoli sono segnati dalle terre rosse, composti da ghiaie, antichi depositi alluvionali e argilla rossa, che conferiscono ai vini opulenza nei profumi e buona struttura. Nelle terre di mezzo, tra Serravalle, Gavi e San Cristoforo, i suoli sono composti da marne e arenaria, che danno bianchi carichi di sapidità, nerbo e mineralità. A sud, infine, ci sono le terre bianche, proprio dove si avvicinano gli Appennini e i rilievi si fanno più irti, tanto da trovare le marne Serravalliane. Questi suoli donano ai vini finezza e longevità.

Su questo percorso si trovano i produttori del Gavi, dove è possibile organizzare visite e degustazioni. Assaggiando il Gavi vi accorgete di quanto sia trasversale: si può bere giovane, ma grazie alla sua spiccata freschezza può reggere al tempo. Questo bianco in terra di stra-

[pag. 48 >](#)



Forte  
di Gavi

ordinari rossi piemontesi dimostra quanto sia forte il suo legame storico con la Liguria, raggiungibile a una mezz'ora di strada appena. Anche nei piatti tipici abbinabili al Gavi si sente l'impronta della Repubblica di Genova con ricette tipiche come i famosi ravioli tutelati dai Cavalieri dell'Ordine Obertengo dei Cavalieri del Raviolo e del Gavi. Tradizionalmente preparati con carni bovine e suine, uova, formaggio, borragine e scarola i ravioli di Gavi si presentano con una sfoglia sottile e gustosa: a tavola si servono al "tocco", il locale sugo di carne, in scodella al vino e "a culo nudo", cioè solo schiumati, senza condimenti.

### Il Forte di Gavi

Il viaggio storico nelle terre del Gavi inizia dal Forte di Gavi, testimone della posizione strategica di questi luoghi. Costruito a più riprese dal XII secolo, prima castello, poi fortezza, poteva ospitare una guarnigione di 1.000 uomini a difesa delle terre del Cortese. Come baluardo difensivo del confine Nord della Repubblica



Libarna

di Genova, Gavi e il suo Castello dovettero affrontare numerosi assedi. Per questo, vista la devastante potenza delle nuove armi da fuoco, Genova affidò nel 1540 all'architetto Giovanni M. Olgiati il compito di consolidare la struttura medioevale trasformandola in Fortezza.

### La città romana di Libarna

I resti della città romana di Libarna a Serravalle Scrivia – riscoperti ad inizio '800 con la costruzione della Strada Regia Torino-Genova - fanno presupporre la presenza di un importante mercato e centro di scambi già dal II secolo a.C. Una via di traffici e commerci lungo la via

Postumia, la via Francigena e la Via del Sale che si consolida dai tempi dei romani fino all'anno Mille.

### Il Lago della Lavagnina

Come arrivare: seguire la strada provinciale SP 170 verso Lerma; superato il ponte sul Torrente Piotta si prosegue per circa 500 metri e poi si prende una stradina asfaltata sulla destra che si segue per 2,5 km; al successivo bivio si tiene ancora la destra proseguendo per altri 2,2 km. fino a trovare un nuovo bivio su strada inghiaiaata dove bisogna tenere la sinistra (direzione Diga); dopo 1,5 km. si trova una piazzola di sosta dove parcheggiare l'auto.

Parte dalla Casa del Custode della Diga questo bell'itinerario che segue la strada che costeggia il Lago Inferiore della Lavagnina, tra ambienti rocciosi e boschi. Si giunge in breve al Lago Superiore dove il sentiero si restringe, attraversando radure erbose e, lasciata sulla sinistra la cascina





Il Monte Tobbio

Iselle, si arriva ad un'area attrezzata dove si può fare una sosta. Ripreso il cammino si incontrano boschetti di ontano nero e salice bianco per poi attraversare un'area scoscesa interessata da un movimento franoso, che richiede un poco di attenzione; proseguendo si continua a risalire il Gorzente, dove al verde della natura circostante si aggiunge lo smeraldo delle acque, dove è possibile bagnarsi. Superata una secca svolta a destra del torrente si giunge alla confluenza del Rio Eremiti nel Gorzente; restando sulla destra idrografica del rio, si supera una ripida salita e si percorrono i resti di un'antica mulattiera che poco dopo attraversa il rio e si porta sulla sponda sinistra; risaliti di una ventina di metri di altezza sull'acqua, si continua a risalire finché il sentiero comincia a discostarsi dal rio e, attraversato un tratto boscato, sbucca sulla strada provinciale SP 165; svoltando a sinistra si arriva dopo circa 500 metri al termine del sentiero, in località Valico degli Eremiti (mt. 559).

### Il Monte Tobbio

Nel Parco 'Capanne di Marcarolo' uno degli itinerari più suggestivi è quello che porta al Monte Tobbio, cima dalla cui altitudine di mt. 1092 si può godere di un suggestivo panorama a 360° su tutte le valli circostanti e sulla pianura alessandrina. Il sentiero parte in località Valico degli Eremiti, all'incrocio tra le strade provinciali 165 (proveniente da Bosio) e 166 (proveniente da Voltaggio), dove si trova l'omonima chiesetta; a sinistra della chiesetta si vede immediatamente l'attacco della mulattiera che è contraddistinta con il segnavia FIE oo- e con il segnavia bianco/rosso del Cai (lungo tutto il percorso sono presenti i due tipi di segnavia, non troppo frequenti ma comunque sufficienti a non uscire dal sentiero). Subito dopo i primi tornanti c'è un piccolo bivio, dove bisogna mantenere la sinistra e proseguire, salendo in continuazione lungo una mulattiera che si inerpica dolcemente seguendo

ampi tornanti sul versante settentrionale del M. Tobbio. Dopo circa mezz'ora di cammino si incrocia il sentiero proveniente da Voltaggio, bisogna quindi proseguire seguendo i tornanti e dopo aver superato un centinaio di mt di dislivello si giunge al suggestivo Passo della Dagliola (mt. 856), ampia sella erbosa spazzata dal vento che mette in comunicazione la valle del Rio Lavezze con i bacini del Rio Vergone-Gorzente.

In corrispondenza dell'ometto di pietre si svolta a destra e si prosegue lungo i larghi tornanti, che attraversano ambienti sempre più di quota tra pini e arbusti fino a giungere al bivio con un ulteriore sentiero proveniente dal Valico degli Eremiti. L'ultimo tratto della salita si snoda tra i prati e i pascoli, dove si può scorgere tra l'altro la fioritura di orchidee selvatiche, fino a giungere alla chiesetta del Monte Tobbio (mt. 1092), incantevole punto panoramico, dove lo sguardo può spaziare dal mar Ligure alla catena alpina. ●

# GLI ITALIANI CAMBIANO, LA CAMPAGNA TORNA “AMICA”

Sostenibilità ambientale, sprechi e natura. Ne abbiamo parlato con Elisa Polverini, vicedirettore di Coldiretti Umbria

DI DIEGO DIOMEDI

La Commissione “Brundtland” nel 1987 decide di dare una definizione, universalmente accettata, su cosa sia la sostenibilità. Negli ultimi anni questo concetto è entrato nella vita di molte persone. Il termine “sostenibile”, nel recente periodo, ha quindi scoperto nuove sfaccettature. Coldiretti e Campagna Amica sono da sempre interessati al tema della sostenibilità sociale, strumento fondamentale per l’Italia, che ha visto la creazione di molteplici attività in questi anni. Di sostenibilità ambientale, sprechi e natura, ne abbiamo parlato con Elisa Polverini, vicedirettore di Coldiretti Umbria e responsabile regionale di Campagna Amica.

**In Umbria, così come nelle altre regioni italiane, avete registrato una maggiore attenzione contro gli sprechi alimentari?**

“Negli ultimi anni sicuramente sì. Lo dimostra anche la presenza e il ritorno sulle nostre tavole dei ‘piatti del giorno dopo’. Le famiglie stanno migliorando ulteriormente la loro attitudine nell’evitare lo spreco di cibo, anche se resta ancora molto da fare. E in questo, i prodotti a km zero possono apportare un contributo importante, visto che, secondo



un’analisi Coldiretti, facendo la spesa in filiere corte con l’acquisto di prodotti locali e di stagione si riesce a tagliare fino al 60% lo spreco alimentare, oltre che andare incontro alle esigenze dei consumatori con un cibo ‘giusto’ e di qualità”.

**Una delle problematiche delle città italiane è l’inquinamento. Che riscontri ha avuto in tal senso il mercato di Campagna Amica?**

“I mercati degli agricoltori di Campagna Amica vengono scelti anche per la loro attenzione ver-

so l’ambiente e il territorio. Infatti le produzioni agricole proposte vengono coltivate direttamente dai produttori che sono i primi ad essere impegnati a tutelare la terra che poi rimane la loro principale fonte di sostentamento e reddito.

Si punta ad offrire stagionalità, qualità e sicurezza di prodotti agricoli che non possono prescindere da un’opera di difesa e valorizzazione ambientale e delle nostre campagne”.

**Coldiretti e Campagna Amica hanno a cuore il tema della lotta**

**alle dipendenze da stupefacenti. Che attività svolgete in tal senso?**

“Nelle nostre imprese agricole e fattorie, grazie alla 'multifunzionalità' aziendale concessa dalle normative, non mancano attività orientate al sociale, anche verso il recupero e il reinserimento di persone con problematiche gravi. Pure i nostri mercati di Campagna Amica sono protagonisti attivi di iniziative di solidarietà e sensibilizzazione, rappresentando anche un luogo di socializzazione e integrazione”.

**Il Covid ha riportato la voglia di tornare nelle campagne e di voler mangiare sano.**

**C'è un ritorno al contatto con la natura da parte dell'uomo? È un fenomeno passeggero o può durare?**

“Oltre all'evidente maggiore sicurezza ispirata e cercata in luoghi con grandi spazi all'aperto come le campagne e le aziende agricole e agrituristiche, lontane dagli assembramenti, con la pandemia innanzitutto è stata ribadita la strategicità dell'agricoltura e dell'intera filiera agroalimentare, con gli imprenditori agricoli che non hanno mai fatto mancare il cibo alla collettività e che non si sono mai fermati. La volontà di prediligere cibi sani e il contatto più stretto con la natura è un fenomeno che con il Covid si è accentuato, ma rientra in una decisa svolta in atto già da qualche anno, con famiglie e consumatori più attenti ad una alimentazione e a stili di vita di maggiore qualità”.

**Cambieranno prima o poi i pregiudizi dei giovani verso le attività agricole?**

“Sembra ormai un ricordo del passato quello di considerare il lavoro di agricoltore come di 'Serie B'.

Oggi si assiste ad un rinnovato interesse dei giovani verso il lavoro in campagna, magari alla guida di un'impresa zootecnica o di un agriturismo. E quello che è interessante sottolineare è che



sempre più spesso si tratta di una scelta di vita e non di un ripiego legato alla mancanza di sbocchi professionali.

Oggi abbiamo anche molti agricoltori laureati, imprenditori agricoli che arrivano nel settore mettendosi alle spalle attività fin ad oggi considerate più prestigiose. È chiaro che occorre agevolare il loro ingresso nel comparto, favorendo il ricambio generazionale, anche puntando a snellire la burocrazia”.

**C'è una politica dedicata alla tutela dei disabili?**

“Coldiretti, così come i nostri agricoltori, ha messo in campo negli anni diverse iniziative pure in questa direzione.

Anche perché mi piace ricordare come le imprese agricole, gli animali e la campagna in generale, spesso si sono dimostrati 'strumenti' e 'veicoli' ideali per aiutare le persone con disabilità, felici di stare a contatto stretto con la natura da cui tutti possiamo trarre beneficio”. ●



**DIEGO DIOMEDI**  
[diego.diomedi@tiscali.it](mailto:diego.diomedi@tiscali.it)

**INSTAGRAM:**  
CONFIDENZE\_GASTRONOMICHE

DIEGO DIOMEDI - ISCRITTO AL SECONDO ANNO DEL CORSO MICO (MADE IN ITALY, CIBO E OSPITALITÀ) PRESSO L'UNIVERSITÀ PER STRANIERI DI PERUGIA. DA SEMPRE INTERESSATO AL MONDO ENOGASTRONOMICO, SCRIVO ARTICOLI SULLE MIE PASSIONI: CIBO, TERRITORIO E OSPITALITÀ.

# TOO GOOD TO GO, COMBATTERE GLI SPRECHI CON UN CLICK

Circa 1/3 del cibo prodotto al mondo viene buttato. L'app, improntata alla sostenibilità, è arrivata in Italia nel 2019 e conta già 2 milioni di utenti

DI ROSANNA PASTA

**T**oo Good To Go è un'app nata in Danimarca alla fine del 2015 e il suo scopo è quello di contrastare lo spreco alimentare. Secondo alcune ricerche, infatti, circa 1/3 del cibo prodotto al mondo finisce nella spazzatura. Se a livello globale si parla di 1,3 miliardi di tonnellate di cibo gettati, solo in Italia la cifra è pari a 15 miliardi di euro l'anno.





“Too Good To Go è arrivata in Italia a marzo 2019 e ha avuto fin da subito un ottimo riscontro - spiega Eugenio Sabora, Country manager per l'Italia -. Il suo modello si è dimostrato fin da subito facilmente scalabile e già nel 2016 ha dato inizio alla sua espansione nel resto d'Europa, dove ora ci sono 14 Paesi che utilizzano il servizio. A settembre 2020 siamo arrivati anche negli Stati Uniti”.

Il funzionamento dell'app è molto semplice. Una volta scaricata, si potrà accedere ad una lista di ristoranti, bar e store che aderiscono all'iniziativa e salvare così gli invenduti che altrimenti andrebbero gettati via. Si tratta di prodotti ancora in ottimo stato che vengono venduti ad un prezzo pari ad un terzo del loro valore.

Il cibo viene messo a disposizione all'interno di “Magic Box” dal valore economico differente, ma sempre molto contenuto. Attraverso la geolocalizzazione sarà possibile individuare le Magic Box più vicine. Una volta scelta, basterà prenotarla tramite l'app, effettuare il pagamento e ritirarla all'orario indicato.

Giunti allo store, mostrando allo staff l'ordine sull'app, si dovrà solo convalidare il ritiro scorrendo la freccia in basso. A questo punto non resterà che scoprire quali sorprese sono contenute nella Magic Box.

Dal suo debutto nel nostro Paese, il riscontro è stato molto buono. “Ad oggi – continua Sabora -, a un anno e mezzo dal lancio, abbiamo 2 milioni di utenti registrati all'app, che hanno acquistato più di 1.500.000 Magic Box. Se consideriamo che ogni Magic Box corrisponde a 1 kg di alimenti e che per ogni Magic Box di cibo che evitiamo venga sprecato si impedisce l'emissione di 2.5 kg CO2, è semplice capire quale impatto stiamo già avendo”.

Uno strumento che si è rivelato fondamentale nell'anno della pandemia di Coronavirus, che ha costretto tutti ad una chiusura forzata. “Durante il primo lockdown – racconta il manager - abbiamo lavorato in particolare con la grande distribuzione, tanti esercenti commerciali hanno deciso di chiudere e noi non volevamo incoraggiare in qualche modo le persone a uscire di casa. Il secondo lockdown invece è stato molto diverso, tutti eravamo più pronti e c'è stata una vera e propria impennata

pag. 55 >



## LA CAMPAGNA ANTI-SPRECO PER LE FESTIVITÀ

Soluzioni pratiche diventano fondamentali in un mese come dicembre, in cui si registra un picco dei consumi per le Feste. Quest'anno, con restrizioni di movimento e l'invito a evitare assembramenti, il rischio che molto cibo venga preparato ma poi non consumato è più grande. Too Good To Go ha deciso quindi di lanciare la campagna “Fai durare il Natale più a lungo”, che è soprattutto un invito a prestare attenzione agli avanzi e al cibo in eccesso, per condividerlo quando possibile, congelarlo, conservarlo e riutilizzarlo, tramite ricette creative, piccoli accorgimenti e trucchi, così da limitare il più possibile lo spreco di cibo e risorse.



# PASTA BIA A SOSTEGNO DELLA RISTORAZIONE

Pasta Bia è vicina a tutto il mondo della ristorazione in un anno così complesso. **Ripartiamo insieme con un piccolo gesto.**

---

Se sei un ristoratore contattaci per avere in regalo una selezione dei nostri prodotti della linea **BIA Alta Ristorazione**

**[pastabia@libero.it](mailto:pastabia@libero.it) | +39 327 7492243**



Via Vitaliano Brancati, 1, 93010 Resuttano CL | +39 327 7492243

[www.pastabia.com](http://www.pastabia.com) | [pastabia@libero.it](mailto:pastabia@libero.it)  

di adesioni alla piattaforma, essendo consentito l'asporto. Inoltre, Too Good To Go è uno strumento molto utile in momenti in cui non si può prevedere la domanda e porta nuovi clienti all'interno dei negozi, un elemento da non sottovalutare in questo periodo particolare".

Ognuno può fare la sua parte per proteggere l'ambiente e salvaguardare il Pianeta. "La nostra mission - spiega il Country manager - è evitare gli sprechi alimentari, per cui non ci rivolgiamo a un (solo) gruppo specifico, ma a chiunque voglia fare la differenza in questo senso. Gli utenti al momento fanno riferimento alla fascia che va dai 18 ai 35/40 anni, impegnati in ottica sostenibilità e attenti alle nuove tecnologie, ma il nostro bacino si sta allargando sempre di più, considerando che stiamo aumentando e intensificando le attività anche nelle città medio/piccole per arrivare capillarmente in tutta Italia".

L'app è solo la punta dell'iceberg di un grande progetto di sensibilizzazione. Lo scopo, infatti, è quello di fornire gli strumenti adatti per combattere gli sprechi alimentari. Da un lato mettendo in contatto i partner di Too Good To Go con gli utenti, dall'altro realizzando iniziative didattiche e confrontandosi con la politica alla ricerca di soluzioni virtuose.

Ma i progetti in cantiere sono tanti. "Nel 2021 - conclude Sabora - ci focalizzeremo sull'arrivare in modo sempre più capillare in tutta Italia, anche nei centri più medio/piccoli. Inoltre, rafforzeremo la nostra lotta contro lo spreco alimentare a 360 gradi grazie ad iniziative ad hoc del nostro reparto Movement, che è proprio finalizzato a costruire e portare avanti campagne di sensibilizzazione e azioni che vanno al di là dell'app ma che concorrono sempre all'obiettivo zero spreco".

Molti chef, da Carlo Cracco ad Heinz Beck, hanno aderito alla mission di Too Good To Go in vista della Giornata internazionale contro gli sprechi alimentari, istituita dalla Fao e



Eugenio Sabora, Country manager per l'Italia di "Too Good To Go"

dalle Nazioni Unite, per la prima volta, il 29 settembre 2020. Oltre a preparare Magic Box, gli chef si sono prodigati in maniera creativa per la sensibilizzazione. Carlo Cracco, per esempio, ha messo alla prova la pazienza dei clienti nel suo ristorante in Galleria Vittorio Emanuele, nel cuore di Milano, portando a tavola piatti vuoti per un terzo.

Il cuoco vicentino ha servito ai tavoli piatti pieni solo a metà o poco più, nonostante i presenti avessero chiaramente ordinato delle porzioni normali della nota pizza di Cracco. Alcune telecamere nascoste hanno ripreso tutte le scene. Dopo la sorpresa iniziale, i clienti scoprivano che al posto della fetta mancante

di pizza, c'era un biglietto che spiegava loro come nel mondo un terzo del cibo finisca sprecato

Lo spreco alimentare si può combattere anche all'interno delle mura domestiche. Ci sono tanti modi per trovare un impiego diverso al cibo che altrimenti andrebbe buttato. Gli scarti, inoltre, non devono essere necessariamente impiegati in altre ricette. Le bucce di banana, per esempio, sono ottime per lucidare le scarpe. Le patate germogliate, invece, hanno una funzione antiruggine. Sul blog Too Good To Go, così come all'interno dell'app, ci sono ogni giorno numerosi suggerimenti su come riutilizzare il cibo avanzato in modo creativo. ●

# PESCA CONSAPEVOLE E ACQUACOLTURA, LA NUOVA “ROTTA” PER AIUTARE IL MARE

Le scelte dei consumatori possono fare la differenza e oggi più che mai risulta essere determinante promuovere la cultura dei prodotti del nostro mare. Ma in che modo?

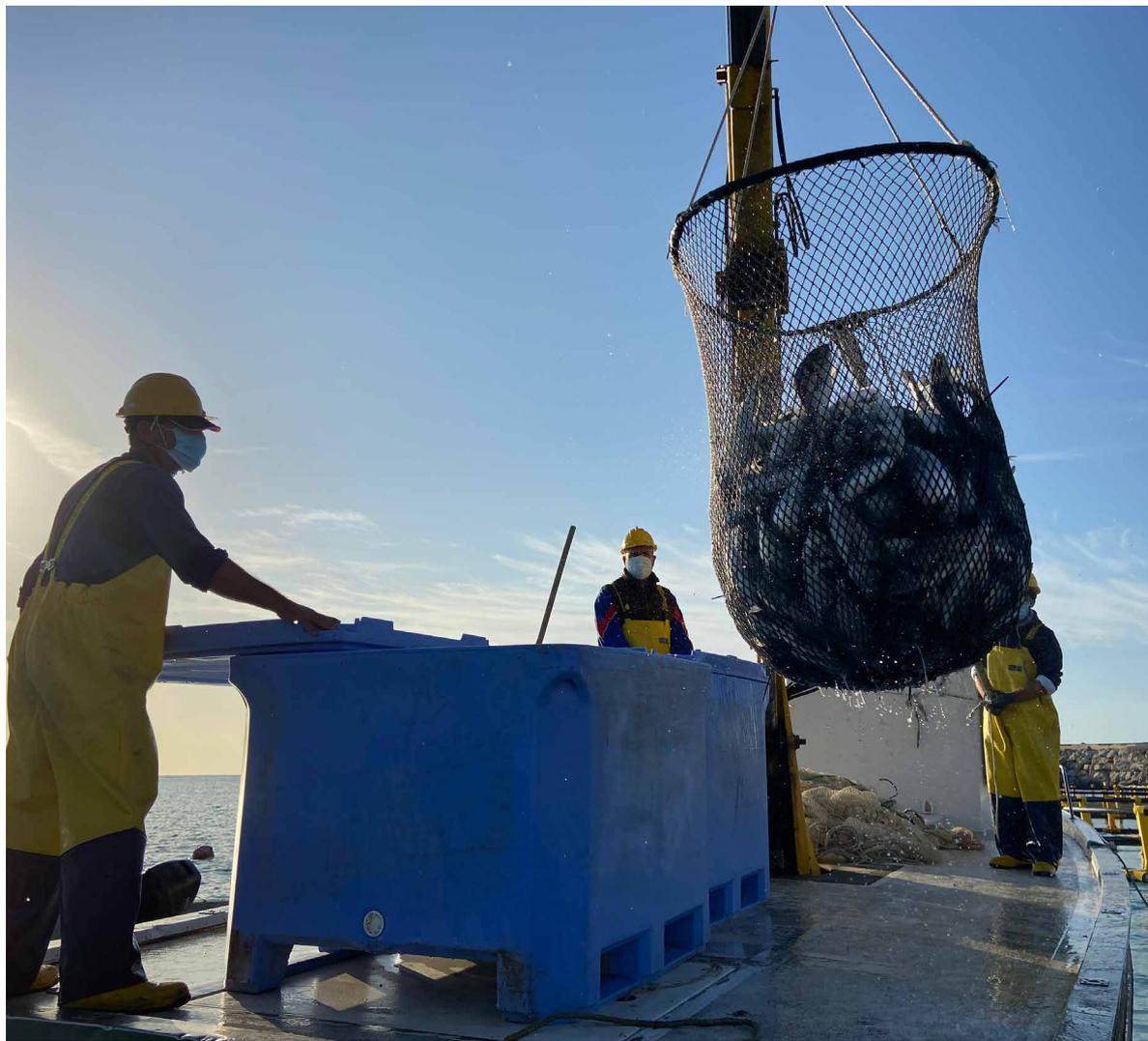
DI GIANNA BOZZALI

Il settore della pesca sta affrontando nuove difficoltà. Da un lato l'ampliamento dell'Unione Europea e la concorrenza di Paesi terzi, con l'accentuazione del fenomeno della globalizzazione dei mercati, dall'altro il problema dell'adeguamento dell'offerta ad una domanda in continua evoluzione, sempre più esigente. Il tema della sostenibilità tocca anche il mare e le sue risorse perché beni comuni da tutelare per le future generazioni. “La sostenibilità del pescato è possibile attuarla attraverso il rispetto di alcuni punti – spiega Antonio Costa, biologo

marino – e cioè attraverso il non sovrasfruttamento degli stock ittici come indicato dalla FAO, dagli enti regionali e dalle autorità nazionali per la pesca, evitando tecniche fortemente impattanti sul fondale marino e quindi privilegiando attrezzature di pesca selettive, rispettando i requisiti legali (compresi TAC, dimensione delle maglie delle reti, dimensioni minime)”.

“Soltanto il 59,9% delle principali specie di pesce commestibile viene pescato in modo sostenibile. Ma è nel Mar Mediterraneo che insiste la maggioranza di stock sovrasfruttati. Essi sono pari al 62,2% e rappresentano un riscontro davvero allarmante se pensiamo che fino agli anni '80 il rapporto tra pesca sostenibile e pesca non sostenibile era di 9 a 1 – precisa Daniela Mainenti, professore straordinario in Diritto processuale penale dei Paesi Euro-Med, Università Internazionale telematica UniNettuno-. Il fatto che uno degli aspetti più preoccupanti sia ascrivibile solo al numero elevato di imbarcazioni impegnate nella pesca in rapporto alla quantità possibile di pescato è a mio avviso errato. Occorre semmai prendere coscienza della tecnologia che si è via via perfezionata sui pescherecci: oggi vengono prodotte imbarcazioni di pesca industriale con prestazioni di struttura che hanno un impatto sull'am-





biente molto più pesante di un tot numero di pescherecci di vecchia fattura. Certamente incide sulla sofferenza della fauna marina anche il cambiamento climatico e l'inquinamento con il problema dei detriti, degli attrezzi di pesca abbandonati, dell'inquinamento da microplastiche. Ridurre i rifiuti marini, creando delle economie circolari, potrebbe favorire il ripristino di un ambiente marino più sano”.

“Prelevare dal mare solo ciò che serve, senza sprechi, impiegando attrezzi che abbiano un basso impatto sulla fauna marina risultano essere i punti cardine per una inversione di rotta a tutela del mare. Va ricordato che attorno al mare ruotano diversi mondi: quello della piccola pesca, quello dei cantieri navali, quello dei grossi pescherecci per la cattura del tonno e quello dell'acquacoltura. Puntare su un pescato sostenibile può riflettersi positivamente su questi 'mondi'

ma ad una condizione e cioè che - precisa il dott. Costa - vi sia una risposta coerente da parte della ristorazione, della GDO e del consumatore finale, perché dovranno essere attenti e riconoscenti alla sostenibilità premiandola”.

Le scelte dei consumatori possono dunque fare la differenza e oggi più che mai risulta essere determinante promuovere la cultura dei prodotti del nostro mare, sensibilizzando i consumatori all'utilizzo dei prodotti ittici pescati o allevati localmente, rispettosi della stagionalità.

Acquistare pesce di stagione risulta essere fondamentale non solo per la bontà nutrizionale che lo caratterizza ma anche per sostenere le imprese che a causa dell'emergenza Covid-19 si trovano in forte sofferenza. Oggi un pesce consumato su due proviene dall'acquacoltura e la FAO sostiene che l'acquacoltura sia la soluzione nella

pag. 59 >



***Prelevare dal mare solo ciò che serve, senza sprechi, impiegando attrezzi che abbiano un basso impatto sulla fauna marina risultano essere i punti cardine per una inversione di rotta”***

# A Natale gustatevi la Sicilia

Cell. +39 392 3042466  
info@tenutadelduca.com  
www.tenutadelduca.com

**PanFikurì**, morbido panettone artigianale con lievito madre al gusto aromatico di **ficodindia**, fondenti gemme di gel al ficodindia e cubetti al limone siciliano, realizzato dal **Maestro Pasticcere Mauro lo Faso**.



TENUTA DEL DUCA

prospettiva del costante aumento della popolazione mondiale e delle riduzioni delle riserve naturali di pesce. "L'acquacoltura sostenibile non ha nessun impatto sugli habitat critici (ad es. le mangrovie) - ricorda infine il dott. Costa - e comporta il rispetto dei parametri di qualità dell'acqua, nessun uso di prodotti antivegetativi nocivi né di ormoni della crescita. Comporta anche una riduzione delle emissioni di gas serra". Grandissimi consumatori di pesce, gli italiani prestano molta attenzione al tema della sostenibilità.

Circa il 94% sono consumatori abituali di prodotti ittici, mentre un 41% si dichiara un seafood lover. Negli ultimi 5 anni, il 36% dei consumatori conferma di aver aumentato il consumo di pesce, soprattutto tra le mura domestiche. I temi della sostenibilità ambientale come l'inquinamento delle acque e la pesca eccessiva sono molto sentiti dai consumatori, tant'è che 3 italiani su 4 scelgono prodotti ittici sostenibili per contribuire alla

salute del mare.

Per quanto riguarda la sicurezza dei prodotti commercializzati si può stare al sicuro come conferma Giuseppe Palma, segretario generale di Assoittica. "Posso senza ombra di dubbio dire che i nostri consumatori sono al 100% sicuri sia con riferimento al periodo che stiamo vivendo, legato all'emergenza Covid, che per tutto quello che è lo storico del controllo in Italia. In Italia, più di ogni altro Paese d'Europa, ci sono ben quattro autorità competenti che si occupano della sicurezza dei prodotti - afferma Palma - Per quanto riguarda la situazione attuale, siamo consapevoli della grande preoccupazione da parte del consumatore ma possiamo dire, così come confermato dall'OMS, che non c'è alcun pericolo nel consumo dei prodotti ittici anzi numerosi sono gli studi che hanno evidenziato la presenza di molecole contenute nel pesce che potrebbero aiutare nella prevenzione del Covid".

Da un lato l'aumento dei consumi dall'altro la necessità di offrire prodotti sicuri e sostenibili.

Ma come sarà la filiera ittica del futuro? A detta di Andrea Fabris, direttore dell'Associazione Pescicoltori Italiana, la filiera ittica è di sicura importanza nella fornitura di proteine animali di elevato valore biologico a livello nazionale, locale ma anche globale e sarà necessario potenziarla. "A livello nazionale - dichiara Fabris - stiamo importando tantissimo pesce.

A mio avviso, la filiera ittica andrebbe potenziata sia sotto l'aspetto produttivo sia sotto l'aspetto della facilità di consumo. La vita moderna, a prescindere dal momento storico che stiamo vivendo, comporta la necessità di avere un prodotto ittico più pronto e facile da usare e quindi - conclude il direttore dell'API - risulterà fondamentale in futuro l'integrazione di filiera: sarà importante accorciarla, renderla più corta in termini di spazi e percorrenza". ●



# TRENINO DEL BERNINA, DA TIRANO A ST. MORITZ UN VIAGGIO LUNGO UN SOGNO



*196 ponti, 55 gallerie, gole e tunnel  
strettissimi, viadotti elicoidali: un  
imperdibile percorso ferroviario che  
dal 2008 è Patrimonio Mondiale Unesco*

DI ELISA MIDELIO



## *La zona della Valtellina e la Svizzera sanno accontentare quel tipo di viaggiatori che sogna paesaggi infiniti, che ama il contatto con la natura e la sensazione di libertà*

I viaggi in treno sono viaggi lenti, altamente panoramici, rigorosamente lato finestrino. Sono quasi un milione i turisti italiani e stranieri che ogni anno raggiungono la Valtellina per salire a bordo di uno dei trenini più famosi d'Europa. Il viaggio a bordo del Trenino del Bernina, dall'inconfondibile colore rosso, è una scelta che sposa sia il turismo di prossimità sia lo slow tourism. Un percorso che ha inizio a Tirano, in Valtellina e, attraverso uno dei viaggi più panoramici di sempre, raggiunge, tra curve e rettilinei e bellezze paesaggistiche uniche, St. Moritz, in Svizzera.

### **Bernina Express: in treno da Tirano a St. Moritz, tra Italia e Svizzera**

Un'opera ingegneristica strabiliante, che ha tenuto impegnati più di 3000 operai per la sua costruzione, provenienti soprattutto dalle province di Sondrio, Brescia, Bergamo e Verona. Un lavoro audace iniziato nel 1906 e concluso solo 4 anni dopo, nel 1910. Nonostante il clima alpino, le condizioni climatiche avverse e i numerosi incidenti, la rete ferroviaria Bernina Express venne inaugurata ufficialmente il 5 luglio 1910 e in pochissimo tempo attirò a sé

turisti e curiosi; un'opera così ardita che ispirò anche l'ingegnere giapponese Honda - sì, proprio il fondatore della famosa multinazionale di automobili e motociclette - che progettò una ferrovia con le stesse caratteristiche alle pendici del Monte Fuji, inaugurata nel 1919.

196 ponti, 55 gallerie, gole e tunnel strettissimi, viadotti elicoidali: sono questi i numeri dell'affascinante percorso ferroviario di 61 km, che parte dai 429 metri sul livello del mare di Tirano e raggiunge i 1800 metri di altitudine di St. Moritz, tratta ferroviaria che dal 2008 è diventata Patrimonio Mondiale Unesco. Un percorso da godere tutto d'un fiato o da apprezzare poco per volta, non perdendosi alcune delle fermate più belle. Il tratto da Poschiavo e Alp Grüm è uno dei più belli, ma una delle fermate imperdibili è anche Ospizio Bernina, che a 2309 metri, è il punto più alto raggiunto dalla Ferrovia Retica.

### **Glacier Express: da St. Moritz al Cervino, in treno per la Svizzera Centrale**

Se una volta raggiunta la meta della lussuosa città alpina di St. Mo-

[pag. 63 >](#)

# IL MIGLIOR SISTEMA DI RIPOSO PER HOTEL. OGGI ANCHE A CASA TUA.

IL PRIMO CON LA FORMULA  
A NOLEGGIO.



**High Comfort Room** è il primo sistema di riposo pensato per migliorare la customer satisfaction degli ospiti, trasformando ogni camera in una splendida Suite.

**100% MADE IN ITALY**

**100% IN LATTICE NATURALE**

**NESSUN FEE D'INGRESSO. 0 SORPRESE, GRAZIE ALLA FORMULA WARRIES FREE**





ritz non avete nessuna intenzione di scendere dai binari, potreste, proprio da qui, salire a bordo del Glacier Express. Questo secondo percorso ha infatti inizio nello scenario da fiaba dell'Alta Engadina, a St. Moritz o nella valle di Davos e raggiunge, attraverso un percorso ferroviario anch'esso Patrimonio Unesco dal 2008, la località di Zermatt, ai piedi del Cervino. Il treno panoramico Glacier Express affronta gole, ponti, gallerie, viadotti per oltre 300 km, 7 ore di viaggio in totale, attraversando i paesaggi incredibili della

Svizzera Centrale.

La zona della Valtellina e la Svizzera sanno accontentare quel tipo di viaggiatori che sogna paesaggi infiniti, che ama il contatto con la natura e la sensazione di libertà. Una meta ideale da vivere per almeno un fine settimana ma meglio per più giorni, per approfittare della neve e dedicarsi a qualche pomeriggio con gli sci ai piedi e coinvolgere così anche i bambini in un viaggio in grado di incuriosirli approfittando dell'estate per qualche trekking più o meno impegnativo.

### **Dove alloggiare?**

Privilegiare la Valtellina rispetto alla Svizzera è sicuramente la scelta più economica che offre la possibilità di visitare anche la città di Tirano, un piccolo gioiello in provincia di Sondrio circondato dalle montagne. Al Contrada Beltramelli non sbaglierete: una contrada antica con ristorante tipico valtellinese e colazioni abbondanti.

### **Quando andare?**

Tutto l'anno: in estate per sfrecciare tra i paesaggi verdeggianti o in inverno per godervi il panorama ammantato di neve. Il mese di marzo, fino agli ultimi giorni, è l'ideale se sperate di trovarvi ancora circondati dal bianco candido, ma auspicate una giornata tiepida e soleggiata.

### **Cosa assaggiare in Valtellina?**

L'imperativo è assaggiare tutti gli incredibili piatti della tradizione gastronomica: fate spazio a salumi e formaggi di tutti i tipi, i pizzoccheri preparati con la rigorosa ricetta tradizionale, i croccanti e deliziosi sciatt. E se a fine pasto doveste sentirvi troppo sazi, nessun problema, perché la Valtellina vanta anche una varietà di liquori famosi per le loro proprietà digestive, come il Taneda, a base di erba Achillea Moscata che cresce solo in alta montagna, a oltre 2000 metri di altitudine, quasi sempre nei pressi di implacabili ghiacciai. ●



# UNA VALLE DI SAPORI E LEGGENDE NEI DINTORNI DI PARMA



Rocca Sanvitale di Fontanellato

*Un tour alla scoperta della storia e delle tradizioni dell'Emilia, tra eccellenze gastronomiche, piccoli borghi medievali, colline rigogliose e castelli incantevoli*

DI CLAUDIA BARBIERI



La piazzetta del borgo di Rivalta

**L**a chiamano "Food Valley", l'Emilia. Una terra di storie e tradizioni culinarie. Una valle di leggende e rocche incantate, di preparazioni sapienti ed eccellenze gastronomiche, che mi piace paragonare ad un libro da sfogliare per scoprire i segreti di una saga familiare scritta dalle laboriose mani e dalle vicissitudini del fiero popolo emiliano. Un tour in Emilia unisce l'arte del cibo al colore della storia racchiusa nelle antiche residenze del Ducato di Parma e Piacenza, edifici che evocano struggenti epopee e sfarzosi eventi di corte.

Il tour tra le bellezze dell'Emilia inizia dal coloratissimo borgo di Fontanellato, al centro del quale svetta Rocca Sanvitale. Un susseguirsi di saloni di rappresentanza - sala da pranzo, camere da letto, salotti - tra i quali spiccano i singolari cimeli appartenuti a Maria Luigia. Ma anche curiosità: ad esempio la camera ottica ottocentesca, dalla quale i Sanvitale sbirciavano ciò che avveniva sulla piazza del borgo grazie

ad un sistema di specchi e ad un prisma, molti secoli prima che George Orwell descrivesse il "Grande Fratello"! Ma il vero capolavoro è l'affresco del Parmigianino ispirato alla "Leggenda di Diana e Atteone". Un'opera consolatoria di travolgente impeto visivo, che l'artista creò mettendo a nudo l'umanità della propria tecnica per alleviare il dolore di Paola Gonzaga dopo la morte prematura del figlioletto.

Spostandosi di qualche chilometro, il sonnolento borgo di Soragna dà il benvenuto a tutti quei viaggiatori alla ricerca di storie. Si tratta della Rocca Meli-Lupi, opulenta residenza Barocca che riempie lo sguardo di stucchi, suppellettili e arredi originali. Nel silenzio urlante dei suoi saloni, l'antico castello risuona di voci che non hanno fisicità. Si percepiscono profumi e dettagli di abiti sfarzosi che non appartengono al presente. Chissà, forse tra queste ombre fugaci c'è anche il fantasma di Donna Cinerina, che appare ai membri della famiglia vestita di abi-

ti color cenere per preannunciare la loro morte.

Ad appena 17 km da Parma, sono le principesche atmosfere della Reggia di Colorno a far sognare ad occhi aperti storie di dame e principi. Il giardino alla francese è un susseguirsi di bassi cespugli che incorniciano la facciata del Palazzo Ducale, mentre il percorso di visita tocca appartamenti nobili e saloni riccamente affrescati. Un itinerario tra i Castelli del Ducato è anche l'occasione per approcciarsi alla storia delle sue eccellenze culinarie, visitando aziende che l'Emilia ce l'hanno dentro. Una di queste è il "Caseificio San Pier Damiani", dove viene prodotto esclusivamente Parmigiano Reggiano. Un formaggio strettamente legato al territorio, che ne porta nel sapore ogni carattere: latte dell'azienda - raccolto due volte al giorno - sale, caglio, vengono magistralmente trasformati dall'abilità del mastro casaro. La degustazione alla fine

pag. 67 >

# Etna, terra di ricchezze

Vivila con **Cantine Russo**

Scopri gli storici vigneti della famiglia Russo, attornati da un paesaggio naturale unico, ai piedi del vulcano Etna, il più grande vulcano attivo d'Europa. Durante la degustazione dei pregiati vini prodotti da uve autoctone dell'Etna, si può godere di un panorama mozzafiato. A Sud Ovest, la vetta del Vulcano e dalla parte opposta, divisi dalla Valle dell'Alcantara, i monti Nebrodi. Continuando ad Est, arroccata in cima ad una collina, la città Normanna di Castiglione.



## *Etna, land of richness. Live it with*

*Discover the historic vineyards surrounded by a unique natural landscape, located on the foothills of Europe's largest active volcano Mt. Etna. From the family run Cantine you can see the peak of Mt. Etna to the south west and on the opposite side, divided by the "Valley of Alcantara", is the breathtaking view of the "Nebrodi Mountains". Continuing east and perched atop a hillside, is the quaint Normandy town of "Castiglione di Sicilia." All this can be seen while tasting exceptional wines produced from indigenous grape varieties like Nerello Mascalese from one of Etna's oldest wine making families Cantine Russo.*

### CONTATTI

Cantine Russo S.r.l.  
Via Corvo, sn (SP 64) Solicchiata  
95014 Castiglione di Sicilia (CT)  
[enoturismo@cantinerusso.eu](mailto:enoturismo@cantinerusso.eu)  
[russowinerY@gmail.com](mailto:russowinerY@gmail.com)  
[www.cantinerusso.eu](http://www.cantinerusso.eu)



**Cantine Russo**

Vini di Sicilia dal 1860

GPS 37.876668, 15.087559





## ***Perché l'Emilia è così: è una questione di istanti. Di sguardi e respiri scanditi dalle sue tre "esse": sapori, saperi e storia"***

della visita è il modo migliore per approcciarsi con consapevolezza a questa appartenenza. All'azienda "Medici Ermete", da uva bianca Trebbiano e uva rossa Lambrusco prende vita un aceto balsamico di altissima qualità. Non solo un prodotto da tavola, ma un tocco di contemplazione per le papille gustative. E un patrimonio di famiglia: la batteria di cinque botticelle, infatti, in passato era la dote della figlia femmina e oggi rappresenta un lascito per ogni membro.

Spostandosi a Langhirano, tra il verde delle colline parmensi, si incontra il "Salumificio Conti": qui si scopre come nasce il Prosciutto Crudo di Parma, dalla scelta delle carni alla lavorazione, dalla salatura

alla sugnatura, fino alla stagionatura. Nel piccolo bistrot si degustano prosciutto, fiocco, culatta, sorvegliando un corposo calice di Lambrusco. Da Langhirano prosegue il tour attraverso il cuore dell'Emilia, per raggiungere una "terra di mezzo" caratterizzata da placidi borghi medievali, patria di vere prelibatezze culinarie: la Valtaro, al confine con la misteriosa Lunigiana Toscana, da cui si percepisce il profumo del Mar Ligure.

Un territorio spettacolare e gustosissimo, nel quale il viaggio diventa enogastronomia da vivere attraverso i sensi. Borgo Val di Taro, capitale del fungo porcino DOP al quale è dedicata anche una famosa sagra autunnale, ha vivaci botteghe e scorci vintage, in cui spiccano ristoranti che trasmettono l'antica tradizione della buona cucina. Come "Al fondo", dove la ricerca e la lavorazione della materia prima sono attentissime.

A 2 km dal centro, si può fare una tappa al Birrifico Turris, che trasforma malto d'orzo, luppolo, lievito e acqua in arte da bere. Nel borgo di Compiano si respirano atmosfere dal fascino volitivo. Oltre a visitare le antiche sale di rappresentanza del castello, è possibile mangiare "Al panigaccio", il cui nome deriva dal semplice pane locale non lievitato, che accompagna tutte le portate dall'antipasto al dolce.

Quando si raggiunge Bedonia, il

tempo sembra fermarsi. Tutto rallenta e si fa essenza di suggestioni contadine. Qui è possibile scoprire il centro storico e i dintorni a bordo di un'e-bike, fermandosi a mangiare al "Ristorante Speedy" per un saporito incontro con funghi, tartufi, salumi, sformatini di polenta e crostini. Per una cena speciale, poi, il "Cielo di Strela" è il posto perfetto. Immerso nel verde e nel silenzio, si può degustare un menù a base di funghi, senza preoccuparsi per un brindisi di troppo. A circa 200 mt., infatti, si trova il "B&B Costalta", un'oasi di pace in cui soggiornare. Al risveglio, i proprietari danno il buongiorno con una ricca colazione a base di torte e pane appena sfornati e marmellate fatte in casa.

Spostandosi verso Piacenza, il panorama si tinge di colline rigogliose costellate da castelli e borghi gioiello. Tra questi spicca Castell'Arquato, i cui vicoli in fiore e le ampie prospettive sulla valle, creano il giusto equilibrio con il rigore della Rocca Viscontea, del Palazzo Ducale e del Palazzo del Podestà. Mentre la Collegiata di Santa Maria, con il suo intimo chiostro, dona momenti mistici. Una tratta tra filari di viti e campi coltivati, di quelle che fa venir voglia di abbassare il finestrino in ogni stagione per lasciar entrare i profumi del paesaggio, conduce fino a Vigoleno. Al primo colpo d'occhio, borgo e mastio appaiono come un baluardo inaccessibile, una sorta di cassaforte storica che funge da macchina del tempo e attrae il visitatore in un loop visivo di una bellezza antica.

Infine la Val Trebbia. Nel dolce saliscendi ammantato di verde, si scorge qualche torre che svetta all'orizzonte o una cinta muraria che fa capolino tra la vegetazione. All'improvviso, appare il Castello di Rivalta, accoccolato tra mura che racchiudono un borgo simile ad un "villaggio inglese dai tratti tipicamente italiani", minuscolo ma curato come una bomboniera. Perché l'Emilia è così: è una questione di istanti. Di sguardi e respiri scanditi dalle sue tre "esse": sapori, saperi e storia. ●



La sala di stagionatura del Salumificio Conti

# OGGI IL PANETTONE GLUTEN FREE LO FACCIAMO IO!

## PANETTONE GLUTEN FREE AL CIOCCOLATO, PISTACCHIO E ALBICOCCHE

### PROCEDIMENTO

- ▶ Mettere in una planetaria lievito, acqua, xantano e **PIZZA MIX SCHÄR** e impastare fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciare poi lievitare l'impasto, avvolto nella pellicola, per circa 4 ore.
- ▶ Passate le 4 ore, rimettere l'impasto in planetaria, aggiungere **PIZZA MIX SCHÄR**, lo xantano, l'acqua ed il lievito. Continuando a lavorare l'impasto aggiungere il burro morbido e lo zucchero.
- ▶ A questo punto aggiungere, gradatamente, il tuorlo d'uovo e i semi della bacca di vaniglia.
- ▶ Passo dopo passo aggiungere il cioccolato, le albicocche tagliate a listarelle ed i pistacchi frantumati a coltello.
- ▶ Continuare a lavorare l'impasto per almeno 5 minuti e, come ultimo passaggio, incorporare l'olio di semi, al fine di ottenere un impasto omogeneo, morbido e liscio.
- ▶ A questo punto dividere l'impasto in due pagnotte e riporle negli appositi stampi da panettone.
- ▶ Lasciare lievitare a circa 25°C per 7 ore coperti da un canovaccio.
- ▶ Infornare a 200°C per 20 minuti per poi abbassare a 180°C per altri 20 minuti.

### TEMPO DI PREPARAZIONE

12 ore circa

### LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

difficile

### TEMPI DI COTTURA

200° per 20 minuti  
180° per altri 20 minuti

### CONSIGLI DELLO CHEF

A cottura ultimata, tirate fuori il panettone infilatelo al centro con degli spiedoni e capovolgetelo a testa in giù.

In questo modo l'umidità fuoriuscirà dall'impasto.



### INGREDIENTI

#### PRIMO IMPASTO

100g **PIZZA MIX SCHÄR**  
100ml acqua  
5g lievito birra  
6g xantano

#### SECONDO IMPASTO

300g **PIZZA MIX SCHÄR**  
6g xantano  
10g lievito di birra  
30ml olio di semi di girasole  
100g burro  
270g tuorlo d'uovo  
40ml acqua  
300g zucchero  
1 bacca di vaniglia  
300g albicocche secche  
250g gocce di cioccolato  
100g pistacchi



**PIZZA MIX  
THE BEST FOR YOUR GUESTS**

# CELIACHIA E RISTORAZIONE, LA RETE AIC IN ITALIA

Aic ha un programma destinato alla formazione dei locali della ricettività e ristorazione che conta 4.200 strutture

**L**a celiachia è una infiammazione cronica dell'intestino tenue, scatenata dall'ingestione di glutine in soggetti geneticamente predisposti. Può insorgere a qualsiasi età.

La dieta senza glutine è l'unica terapia disponibile per questa patologia e va eseguita con rigore per tutta la vita. Non esistono "diversi gradi" di celiachia: tutti i celiaci devono evitare le più piccole tracce di glutine, anche se alcuni sono più sintomatici di altri.

Oggi in Italia i celiaci diagnosticati sono oltre 200.000 ma sappiamo che la patologia colpisce l'1% della popolazione. Il numero teorico complessivo dei celiaci sarebbe quindi pari a 600.000 persone circa, di cui circa 400.000 ad oggi non è ancora consapevole della sua diagnosi. Per questo la celiachia è definita malattia sociale e il cosiddetto "iceberg della celiachia" è ancora in gran parte sommerso.

L'Associazione Italiana Celiachia

(AIC) nasce nel 1979 e oggi è portavoce dei pazienti e delle loro istanze in tutti i più importanti contesti istituzionali, cura progetti volti al miglioramento della vita quotidiana del paziente, iniziative e strumenti di comunicazione per informare e sensibilizzare il pubblico, i media e la classe medica, risponde direttamente ai bisogni dei celiaci sul territorio grazie alle sue 20 AIC associate e sostiene la miglio-

pag. 70 >





re ricerca scientifica attraverso Fondazione Celiachia.

AIC ha all'attivo uno specifico programma destinato alla formazione e qualifica dei locali della ricettività e ristorazione che conta oggi oltre 4.200 strutture aderenti in tutta la penisola. Il programma prevede quattro step: formazione, consulenza attraverso specifici sopralluoghi, accreditamento attraverso verifiche annuali presso i locali e comunicazione, attraverso il sito celiachia.it, la app AIC Mobile (oltre 30.000 utenti) e una apposita vetrofania da esporre presso l'esercizio. Non è necessario avere una cucina dedicata, ma la preparazione di alimenti per celiaci richiede specifici accorgimenti e procedure, lungo tutta la filiera. Gli aspetti più critici sono la selezione di ingredienti adatti ai celiaci, quindi garantiti anche da tracce di glutine, la formazione e addestramen-

to del personale, l'organizzazione degli spazi e delle attrezzature, in modo da abbattere il pericolo di contaminazione accidentale, precise istruzioni per somministrare le pietanze al celiaco, con un occhio di riguardo alla comunicazione, che deve essere chiara e rispettosa.

Non ci si improvvisa chef gluten-free per questo invitiamo tutti i lettori di Cook Magazine a rivolgersi ad una delle nostre AIC regionali (tutti i contatti sono sul sito celiachia.it) per iscriversi al primo corso utile. Potranno apprendere le strategie più efficaci per gestire un servizio gluten-free in sicurezza.

La ristorazione dedicata alla celiachia è sicuramente un settore in forte crescita che si può affiancare alla ristorazione convenzionale. Offrire pietanze senza glutine permette di fidelizzare una clientela per cui non è scontato

trovare un locale dove mangiare piatti gustosi in serenità.

Le persone con diagnosi di celiachia oggi in Italia sono oltre 200.000, questo significa 200.000 famiglie, gruppi di amici, di colleghi di lavoro che scelgono un locale o un hotel per la sua capacità di accogliere il cliente celiaco.

Nel 2019, secondo i dati Enit, i turisti stranieri sono stati 63 milioni e la spesa dei viaggiatori stranieri in Italia è stata di 44,3 miliardi di euro.

Possiamo stimare quindi in circa 100.000 i turisti celiaci che visitano ogni anno il nostro Paese, con una spesa di oltre 40 milioni di euro.

Ci auguriamo che presto si possa tornare a questi numeri ed alla normalità: per AIC, offrire l'adesione all'AFC ad un locale significa anche dargli una opportunità di crescita professionale e di aumento del proprio indotto. ●

5 X 1000AIC

IL TUO 5X1000  
È CON **Luca**

Luca è celiaco e viaggia molto per lavoro. Mangiare fuori è sempre stata una sofferenza.

**AIC È CON LUCA**

Mangiare fuori è sempre stata una difficoltà per i celiaci, mai un piacere. Grazie ad AIC, oggi in Italia c'è una guida con oltre 4000 locali, in continua crescita, che rispettano il protocollo dell'alimentazione senza glutine.

AIC ha ridato a Luca la serenità che aveva perso. **Non costa nulla, unisciti a noi, destina il tuo 5X1000 alla migliore ricerca scientifica, ai progetti a favore dei celiaci, a chi ogni giorno difende i loro diritti.**

FIRMA ANCHE TU E INSERISCI IL CODICE FISCALE AIC:

1	1	3	5	9	6	2	0	1	5	7
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Ulteriori informazioni su: [www.5x1000.celiachia.it](http://www.5x1000.celiachia.it)

**AiC**  Associazione Italiana Celiachia

Cambia in meglio la vita delle persone celiache.

**PRONTA  
DA USARE**



**SENZA  
GLUTINE**

**EROGATORE  
LAVABILE**



# Il pancotto toscano

CHEF MICHELA STARITA



## PROCEDIMENTO

Romperlo il pane in pezzi grossolani, metterlo in un tegame e versare acqua con sale o brodo (se lo avete già pronto) fino a coprirlo. Far andare per circa dieci minuti o fino a che non si sia ammollato. Dopodiché scolare dall'eventuale liquido in eccesso.

A parte, soffriggere le verdure di stagione tagliate a piccoli pezzi in olio evo. Scaldare in una pentola l'acqua dei pomodori pelati, quella che solitamente non utilizziamo. Unire tutti gli ingredienti e servire con un filo di olio evo. Si può consumare sia caldo che freddo ed è buonissimo anche il giorno dopo.

Con questa ricetta, Michela Starita porta un po' di storia, quella fatta di cose semplici, quando in cucina non c'era niente se non quello che veniva dall'orto e le mani sapienti di chi accudiva la casa.

Il pancotto è un piatto poverissimo che si ritrova in tutto lo stivale. Come tutte le ricette antiche non esiste una sola versione. Ogni famiglia, ogni regione, ogni stagione ha la propria. Qui presentiamo quello della regione in cui vive la chef, la Toscana.

## INGREDIENTI

500 gr di pane toscano (senza sale) vecchio di almeno 2/3 giorni  
 2 carote  
 1 porro  
 10 foglie di cavolo nero  
 1 broccolo  
 Fiori di rosmarino  
 200 ml di acqua di pomodori pelati  
 Olio evo  
 Sale



## Da abbinare con

**PINOT GRIGIO VALDADIGE TERRADEIFORTI COLLE ARA 2019, ALBINO ARMANIREALE**

Fine e complesso il Colle Ara prodotto nella zona meridionale della Valle dell'Adige, in Veneto. I migliori grappoli vengono selezionati e iniziano la vinificazione con una macerazione sulle bucce di 12 – 24 ore che arricchisce il vino donandogli un color ramato tenue. All'olfatto si esprime delicatamente, con sentori di fiori, agrumi, pesca e note minerali. In bocca è fresco e sapido. Ritorna la frutta a polpa gialla ed emerge la spezia. Bel corpo, equilibrato e dal finale persistente.



# ventidue

comfortable disposable

**Ventidue S.r.l.**, azienda specializzata nella produzione di tovaglioli e tovaglie monouso, propone collezioni e colori che rispondono alle più ricercate tendenze di mercato, presentando una gamma di formati e misure in grado di rispondere a tutte le esigenze della ristorazione.

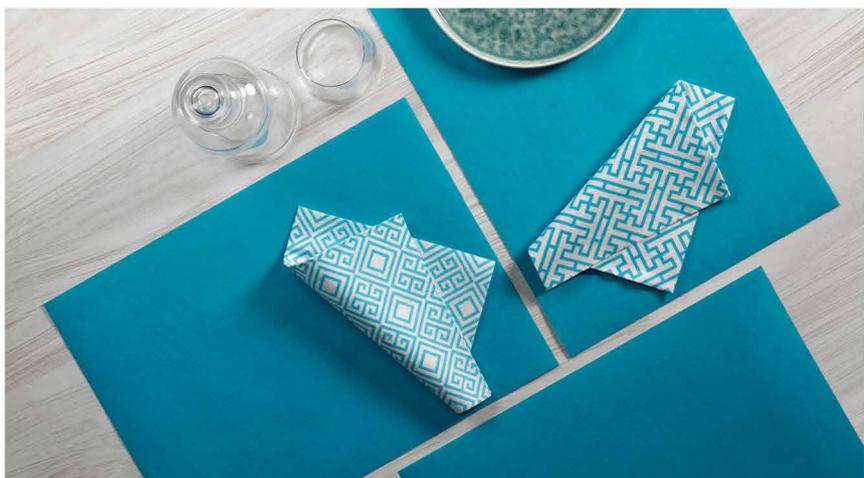
Tutti i prodotti sono realizzati in "Spunlaid", un nontessuto dotato di resistenza, morbidezza e capacità di assorbimento tali da permettere ai nostri articoli di eguagliare la qualità tessile con il vantaggio e la praticità del monouso.

## Sea collection

I colori, la natura e i temi del mare e i suoi paesaggi sono la peculiarità di questa collezione, progettata per esprimere in maniera piena e suggestiva il piacere di un pasto in riva al mare o di un menù tipico.

VENTIDUE S.r.l.  
Via Mons. G. Babolin, 13  
35024 Bovolenta (PD) - ITALY  
Tel. +39 049 5855295  
info@ventiduegroup.com

[ventiduegroup.com](http://ventiduegroup.com)



# Nocetta d'agnello irlandese con friggietello, ricotta e salsa alle erbe

CHEF ANDREA BERTON

## PROCEDIMENTO

Pulire le nocette lasciando la copertina attaccata, condire con sale, pepe e rosolare in padella con olio evo. Raffreddare e inserire nei sacchetti sottovuoto con gli aromi. Cuocere con il rooner a 63 C° per 1 ora.

### Salsa di agnello

Arrostire gli scarti con l'olio, mettere il burro e lasciar caramellare la carne, aggiungere le verdure e farle rosolare velocemente, aggiungere l'acqua e lasciar cuocere per 2 ore. Passare la salsa con un passino fino e lasciare ridurre finché non diventi densa e lucida.

### Crema di ricotta

Condire la ricotta con il pecorino setacciato, inserire le erbe, olio evo, sale, pepe. Raccogliere la crema in una tasca da pasticciere.

### Friggitelli

Friggere i friggietelli in abbondante olio di semi a 170 C°. Pelarli ed eliminare i semi interni senza romperli esternamente. Farcire con la ricotta ricreando la forma originaria, spennellare con olio evo ogni friggietello, arrostarlo con un cannello e completare con sale Maldon.

### Salsa alle erbe

Frullare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea, filtrare e mantenere in frigorifero.

### Per terminare

Arrostire in padella le nocette d'agnello irlandese con il burro, aglio e timo. Tagliarle a metà e appoggiarle su un piatto piano, aggiungere il friggietello e completare con la salsa alle erbe e il sugo d'agnello.



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

### Per l'agnello irlandese

2 nocette d'agnello irlandese da 300 gr l'una  
rosmarino, timo, aglio  
olio extra vergine di oliva, sale e pepe

### Per la salsa d'agnello

1 kg di scarti d'agnello  
1 carota tagliata a fette sottili  
100 gr di scalogni a fette  
rosmarino, timo, aglio, olio di semi  
400 gr di burro

### Per la crema di ricotta

100 gr di ricotta di pecora  
5 gr di erbe fini tritate (prezzemolo, aneto, cerfoglio)  
25 gr di pecorino grattato  
sale e pepe, olio extra vergine d'olio q.b

### Per i friggietelli

4 peperoni friggietelli  
olio di semi, olio extravergine di oliva  
sale Maldon  
1/4 di spicchio d'aglio senza l'anima interna  
1 peperoncino fresco  
60 gr di olio extravergine di oliva  
30 gr di acqua  
50 gr di erbe miste (prezzemolo, aneto, cerfoglio)  
sale e pepe, aceto di vino di xeres  
0,5 gr di gomma xantana  
0,2 gr di acido ascorbico

### Per terminare

Burro, aglio e timo



## Da abbinare con

### CONTRADA G 2017, PASSOPISCIARO

Elegante, polposo e profondo prodotto da viti centenarie di Nerello Mascalese in Contrada Guardiola sul versante nord dell'Etna (Castiglione di Sicilia). Affinato in grandi botti di rovere francese per 18 mesi. Viole, funghi, erbe selvatiche, more e spezie confezionano un bouquet molto tipico. Il sorso è pieno, minerale ed elegante. Si sviluppa progressivamente con una freschezza vibrante e un tannino vivace e ben integrato. Chiude lentamente con un sorso morbido e lungo.

**ENTRA NEL MONDO  
CASARTIGIANI !**



**[www.casartigianipalermo.it](http://www.casartigianipalermo.it)**

# Ciaki Ciuka pantesca

CHEF MARIO PUCCIO

## PROCEDIMENTO

Dopo aver lavato gli ortaggi tagliarli a cubetti. Tagliare la cipolla a julienne e farla dorare in una casseruola con un filo d'olio, aggiungere gli ortaggi e lasciare cuocere. Se necessario aggiungere un po' di brodo. A fine cottura aggiungere i capperi dissalati ed infine gustare di sale. Mettere le verdure da parte.

Aprire le uova, separare i tuorli dagli albumi, panare i tuorli nei fiocchi di panko e friggerli in olio bollente.

Per la salsa di pane, fare bollire il brodo, versarvi dentro il pane tagliato a cubetti e lasciare cuocere per quindici minuti. Una volta cotto aggiungere la bottarga e frullare il composto con un mixer ad immersione e montare con un filo d'olio, gustare di sale.

Per la composizione del piatto, utilizzare una terrina oppure un piatto fondo. Con un coppapasta disporre gli ortaggi sul piatto, sistemarvi sopra l'uovo e poi la salsa. Ultimare con una grattugiata di bottarga.



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 uova  
2 zucchine di media grandezza  
1 melanzana  
2 peperoni gialli e rossi  
60 gr di cipolla rossa  
30 gr di capperi di Pantelleria salati  
100 gr di carote  
80 gr di panko  
Olio extravergine d'oliva  
(si possono usare anche degli scarti di ortaggi)

### Per la salsa di pane

1/2 lt di brodo vegetale  
150 gr di pane raffermo di Tumminia  
50 cl di olio extravergine d'oliva  
20 gr di bottarga di tonno  
1 mazzetto di basilico

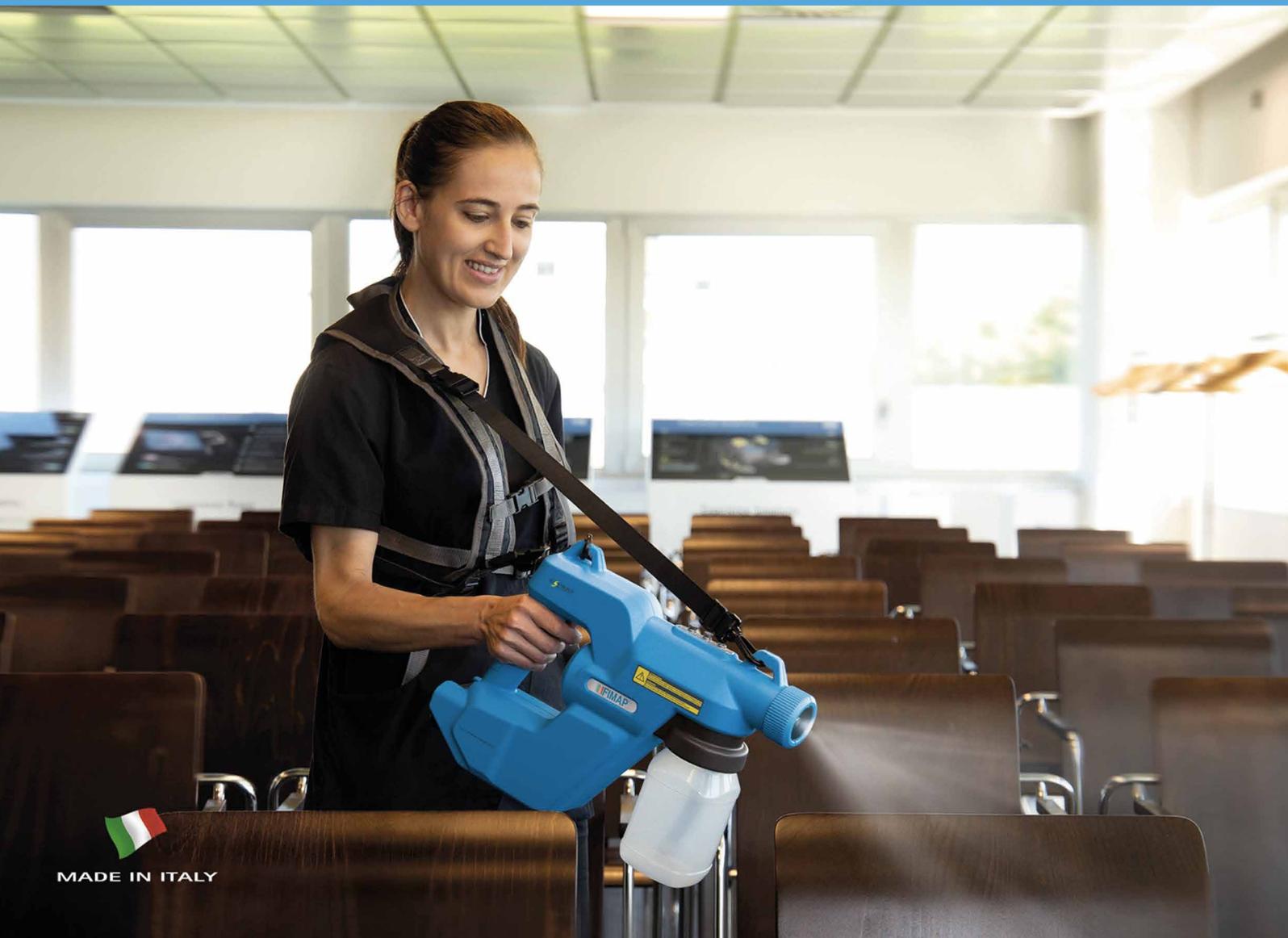


## Da abbinare con

**CAMURRIA ORANGE 2019, DI GIOVANNA**

Complesso, fresco e saporito l'orange non filtrato prodotto in biologico dalla famiglia Di Giovanna nel vigneto Paradiso, a 450 metri di altitudine, nel territorio di Contessa Entellina, comune della Sicilia sud occidentale. Profumato bouquet di buccia d'arancia, macchia mediterranea, albicocche disidratate, marzapane e foglia di pomodoro. In bocca è ricco e avvolgente, molto saporito e fresco. Emerge un carattere speziato che rende il sorso incisivo, equilibrato e persistente.

# IL MIO PARTNER PER L'IGIENE PROFESSIONALE



MADE IN ITALY



## CleanTec srl

Forniture per la pulizia industriale

 **FIMAP**<sup>®</sup>

**KÄRCHER**

**Sutter**  
PROFESSIONAL  
Hi-cleaning Solutions

**TORK**<sup>®</sup>

Viale della Regione Siciliana 5043 (Sud-Est) Palermo

091 630 65 47 | 320 83 93 627

[www.cleantecsrl.com](http://www.cleantecsrl.com)

# Mousse cioccolato fondente e torrone

CHEF ERNST KNAM

## PROCEDIMENTO

Con una frusta sbattete i tuorli con 100 gr di zucchero a velo e, in una ciotola a parte, montate a neve ferma gli albumi assieme ai restanti 200 gr di zucchero a velo. Unite i due composti; setacciate la fecola ed il cacao ed aggiungeteli al composto mescolando delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare i bianchi. Su una placca foderata di carta da forno, versate la marquise ad uno spessore di 5 mm circa. Infornate per 10-12 minuti; trascorso questo tempo togliete la marquise dal forno e spolverate immediatamente la superficie con zucchero semolato.

Per la mousse fate sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria. Assicuratevi che la temperatura non superi i 50 °C e non si abbassi sotto i 45 °C. Versate la panna semi montata nel cioccolato e mescolate con una frusta delicatamente finché non si sono amalgamati perfettamente. Foderate un anello (dal diametro di circa 22-24 cm) con un disco di marquise. Riempite lo stampo con la mousse e livellate bene la superficie con una spatola. Unitevi il torrone a pezzetti. Mettete la torta in frigo per circa 2 ore. Trascorso il tempo di riposo, togliete l'anello e spolverate la superficie con del cacao amaro, ricoprite i bordi con la granella di cioccolato e decorate con pezzetti di torrone.



Ph: Too Good To Go

## INGREDIENTI

### Marquise (ricetta di Frau Knam)

100 gr di tuorli (5 uova circa)  
300 gr di zucchero a velo  
225 gr di albumi  
90 gr di cacao amaro  
30 gr di fecola di patate  
QB. zucchero semolato

### Mousse

200 gr di cioccolato fondente 55 %  
400 gr di panna fresca semi montata  
300 gr di torrone a pezzetti

### Per la decorazione

QB cacao in polvere  
QB granella di cioccolato fondente  
50 gr di torrone a pezzetti

## Fai durare il Natale più a lungo

Le feste natalizie si avvicinano, accompagnate da un incremento degli acquisti e dei consumi di cibo, prodotti agroalimentari e dolci in primis. Too Good To Go, l'app n.1 contro lo spreco alimentare, si impegna a informare e sensibilizzare contro lo spreco a livello domestico, anche grazie ai consigli di un vero e proprio esperto in tema di dolci e ricette creative: lo chef e maître chocolatier Ernst Knam. Ecco quindi la campagna **“Fai durare il Natale più a lungo”**, un invito a prestare attenzione agli avanzi e al cibo in eccesso.

# ABBONATI ADESSO A COOK MAGAZINE



4 NUMERI  
**16€**  
l'anno

COSTI ANNUI PER 4 NUMERI: ITALIA 16 EURO - ESTERO 26 EURO COMPRESIVI DI SPESE DI SPEDIZIONE

## Come ricevere Cook Magazine a casa tua?

**Direttamente dal sito [cookmagazine.it](http://cookmagazine.it) ;**

Clicca sul pulsante **ABBONATI** ;

Compila il form ;

**Inviando una richiesta via mail a [abbonamenti@cookmagazine.it](mailto:abbonamenti@cookmagazine.it) ;**

Indicando nome, cognome e Indirizzo ;

**COOK/mag.**

[www.cookmagazine.it](http://www.cookmagazine.it)





dal 1982  
**Associazione Le Soste**  
il riferimento della  
Grande Cucina Italiana

**LE SOSTE®** [www.lesoste.it](http://www.lesoste.it)

GRANA PADANO.  
IL NATALE HA UN SAPORE MERAVIGLIOSO.



Se una forma di formaggio ci racconta di tradizioni lontane, del piacere di ritrovarsi intorno alla tavola, con piatti che scaldano il cuore, di un aroma fragrante e di un sapore delicato, allora sì, è Grana Padano DOP e il Natale ha un sapore meraviglioso.

