

# COOK/mag.

Giugno 2021 / Agosto 2021

cookmagazine.it

## SQUARCI DI MADE IN ITALY

Il ritorno alla territorialità, alla valorizzazione delle nostre radici.  
Perché il "Made in Italy" è più di un'etichetta: è la nostra anima svelata al mondo

### IL PERSONAGGIO

Scabin 2.0, il nuovo inizio  
è (ancora) a Torino

### STORIE DI VINO

L'ascesa al trono di Elisa  
Semino, regina del Timorasso

### TRAVEL

Un itinerario "di gusto" con  
un focus su San Severo



**Yellow è un'agenzia di comunicazione con sede a Palermo**  
 Ci occupiamo della progettazione di campagne di comunicazione, realizzazione di siti web, creazione di grafiche, social media management e uffici stampa.

**Contattaci per conoscere i nostri servizi!**

# CREA COMUNICA CATTURA

EMAIL  
**info@yellowcomunicazione.it**

TELEFONO  
**(+39) 327 190 9896**

SITO WEB  
**yellowcomunicazione.it**

**UFFICIO STAMPA**  
Redazione di comunicati stampa, rapporti con stampa di settore e rassegna stampa.



**SPOT TV E WEB**  
Ideazione concept, sviluppo di sceneggiature, coordinamento lavori on-set e post produzione.



**SOCIAL MEDIA STRATEGY**  
Sviluppo piano editoriale, gestione canali social, creazione dei contenuti e advertising.



**SITI WEB ED E-COMMERCE**  
Realizzazione siti web, creazione e-commerce e posizionamento nei motori di ricerca.



**SERVIZI FOTO E VIDEO PROFESSIONALI**  
Realizzazione di servizi fotografici e video che permettano all'azienda di presentare i propri prodotti.



**BROCHURE E CATALOGHI**  
Analisi del marchio, sviluppo di layout creativi, servizio fotografico, creazione di testi e impaginazione.



# Trasformiamo la tua idea in un locale di successo

Borghese Tapas Bar  
Wagashi  
Pasticceria Oscar  
Bastione & Costanza  
Madoniat  
PH Antonio Chinnici



Il valore di un **Grande Partner**  
da oltre 40 anni  
nel settore della ristorazione e dell'ospitalità

Siamo specializzati 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, possiamo garantirvi un prodotto totalmente cucito su misura e un'ampia gamma di soluzioni per ridurre i costi di gestione e raggiungere i più elevati livelli di qualità e produttività.



È il momento giusto per acquistare o rinnovare le attrezzature del tuo locale!

Scopri come acquistare oggi le apparecchiature e recuperare fino al 95% delle spese sostenute.

Per tutti gli investimenti effettuati nel 2021 è possibile beneficiare del Credito d'Imposta Transizione 4.0 al 50%, cumulabile con il bonus investimenti nel Mezzogiorno al 45%.

Da oggi puoi avere il controllo delle tue attrezzature da remoto, risparmiare sull'investimento e ottimizzare il flusso di lavoro in cucina.



## Vurria, espressione siciliana del potere evocativo del desiderio.

Tre varietà autoctone coltivate nei territori di Contessa Entellina e Sambuca di Sicilia.



**DI GIOVANNA**  
CUSTODI DEL TERRITORIO

Contrada San Giacomo  
Sambuca di Sicilia (AG)  
[www.di-giovanna.com](http://www.di-giovanna.com)



# UN'ESTATE DA... RITORNO AL FUTURO

*Gli italiani (ma non solo) riscoprono la bellezza e l'importanza dei piccoli centri, dell'anima antica e spesso intatta del nostro Paese: ripartiamo da qui!*

DI EMANUELE TERMINI

Nel 2021, dati alla mano, le esportazioni alimentari di prodotti made in Italy hanno generato un valore di circa 50 miliardi di euro. Nel solo mese di giugno, ad esempio, si è registrato l'impressionante aumento del 23,1%. Al di là delle evidenti ripercussioni positive sull'intero comparto dell'agroalimentare italiano, che cosa ci dicono questi numeri? Che quadro disegnano di questo Paese ancora alle prese con gli strascichi della maledettissima pandemia? Il primo aspetto che a mio avviso salta subito all'occhio di chi ha avuto il privilegio (perché tale è oggi più che mai) di concedersi qualche giorno di vacanza in giro per l'Italia, è l'assoluta "fame" di territorialità. Non a caso ad avere la meglio in questa estate rovente, sotto tanti punti di vista, sono stati i piccoli centri, i borghi dell'entroterra, gli agriturismi. In una sola parola, ha stravinto il turismo di prossimità. Si stima infatti che nelle grandi città d'arte si sia registrato uno sconcertante - 70% nei pernottamenti rispetto all'era pre-Covid. Un vero disastro cui però fanno da contraltare i numeri snocciolati in precedenza. Il 65% degli italiani, stima Coldiretti, ha scelto di mangiare fuori casa e il cibo si presenta, ancora una volta, come la voce di spesa principale delle famiglie. In più, è emerso come 6 italiani su 10 abbiano scelto di visitare frantoi, cantine e aziende agricole dove acquistare il famigerato "chilometro" zero. Insomma,

una piccola rivoluzione copernicana dei consumi e del turismo nostrano.

Quello che è chiaro però, e passiamo al secondo punto, è che non si è trattato di un evento inatteso. Non è avvenuta nessuna folgorazione sulla via di Damasco. Si è semplicemente verificato ciò che molti detrattori della globalizzazione (e quindi del turismo di massa) avevano previsto: un'inversione a "U" nelle tendenze dei consumi. E questo perché, non mi stanco mai di ribadirlo, il mondo post-Covid è un mondo nuovo. Forse non più etico, ma forse più timoroso. Timoroso dei possibili focolai di Covid nei grandi centri, timoroso dell'inquinamento e degli effetti nefasti che produce nei contesti urbani, timoroso delle ripercussioni sulla salute (tornata prepotentemente al primo posto delle nostre priorità) che uno stile di vita non sano rischia di generare.

Ed è forti di queste nuove consapevolezza che dobbiamo tornare a parlare seriamente di made in Italy. Il nostro, non ce ne voglia il resto del mondo, è il "made in" che più di tutti riesce a conciliare il concetto di qualità con quello di salubrità e autenticità. Ed è di qualità, di eccellenze ammirate e bramate in tutto il mondo, di territorio e di "vecchi" re che tornano sul trono, che abbiamo pensato di parlarvi in questo nuovo numero di Cook Magazine. Buona lettura! ●



**P.10**  
**RE SCABIN È TORNATO**

DI FEDERICA RACCUGLIA



**P.19**  
**ELISA SEMINO, LA REGINA GUERRIERA DEL TIMORASSO**

DI GIORDANA TALAMONA

- P.24** LE MILLE PERLE DI TRAPANI  
DI VERONICA LAGUARDIA
- P.35** FUNKY SUMMER - LA STAGIONE DEL VINO FUNKY  
DI STEFANO BAGNACANI
- P.42** UN MARE DI RISORSE  
DI DOMENICO LETIZIA
- P.46** MADE IN ITALY AD ALTA RISOLUZIONE  
DI DIEGO DIOMEDI

**TRAVEL**

PUGLIA

- P.52** OTTO GIORNI IN PUGLIA, UN ITINERARIO TRA SPIAGGE, TRULLI E DELIZIE GASTRONOMICHE  
DI MARTINA MAGGIORDOMO
- P.60** SAN SEVERO SEGRETA  
DI FEDERICA RACCUGLIA
- P.68** GARDA TRENINO, IL SUBLIME TRA LAGO E MONTAGNA  
DI CLAUDIA BARBIERI
- P.74** I MIGLIORI TAGLI DI CARNE IRLANDESE  
CONTRIBUTO ESTERNO
- P.76/79** LE RICETTE DI COOK MAGAZINE  
BARBARA SCABIN / DANIELE TERESI / CRISTINA FILANGERI



# PIZZA SENZA GLUTINE. L'ESPERIENZA FA LA DIFFERENZA!

Per offrire ai tuoi clienti tutto il gusto di una buona pizza scegli **Dr. Schär Foodservice**, il n° 1 del senza glutine in Italia.



- ① **Pizza Mix**  
Per una pizza fragrante e croccante
- ② **Impasto Pizza**  
Surgelato e versatile

- ③ **Base Pizza**  
Surgelata, precotta con teglia anticontaminazione
- ④ **Farina Stendipizza**  
Indispensabile per la stesura



**THE BEST FOR YOUR GUESTS**



**COOK/mag.**

TRIMESTRALE DI INFORMAZIONE ENOGASTRONOMICA  
GIUGNO 2021 / LUGLIO 2021 / AGOSTO 2021  
ANNO 2 - N.3

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)

#### WINE EDITOR

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

## Staff Tecnico

#### ART DIRECTOR

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

#### RESPONSABILE MARKETING

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

#### PRINT SERVICE

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

## Hanno collaborato a questo numero

STEFANO BAGNACANI  
CLAUDIA BARBIERI  
DIEGO DIOMEDI  
DOMENICO LETIZIA  
MARTINA MAGGIORDOMO  
GIORDANA TALAMONA

Cook Magazine assicura che i dati personali in suo possesso verranno trattati con tutta la riservatezza prevista dalla Legge 196/03, garantendo che, su richiesta, i dati personali potranno essere cancellati o rettificati.

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

# RE SCABIN È TORNATO

Al Mercato centrale di Torino la nuova avventura dello chef Davide Scabin, dopo 30 anni di Combal. "Scabin QB" rispolvera in maniera curiosa e innovativa il concetto di cucina tradizionale

DI FEDERICA RACCUGLIA

Oggi è sempre più radicata la convinzione che per far mangiare bene i propri ospiti sia necessario esagerare, ricorrere a "rivisitazioni", dar vita a piatti talmente articolati da anestetizzare le papille gustative del commensale. Spesso gli esiti sono piatti insapori, dal gusto confuso o ancor peggio anonimo. C'è chi osa senza avere la licenza di farlo e inventa piatti assurdi, incompleti, inconsistenti. Una tendenza quanto più in crescita tanto più insopportabile. A questo punto ci chiediamo: cosa serve realmente per soddisfare il cliente?

Sicuramente tradizione (parola anche questa abusata ma non sa-

premmo trovare sinonimo migliore), semplicità, studio, precisione e conoscenza. C'è chi come Davide Scabin la tradizione l'ha codificata e tramandata perfettamente, dando il via a "Scabin Quanto Basta", la sua nuova avventura al Mercato Centrale di Torino, accompagnato ancora una volta dalla sorella Barbara, esperta pasticciera e suo fidato braccio destro. Perché "Quanto Basta"? È il termine che generalmente si utilizza per definire la quantità di un ingrediente come il sale o il pepe, da aggiungere quanto basta, il necessario, uno strumento di misura per le preparazioni dello chef.

pag. 13>



# cloram<sup>pool</sup>

## FORNITURA DI PRODOTTI PER IL TRATTAMENTO DELL'ACQUE DELLA PISCINA



**Sutter**  
PROFESSIONAL



CleanTec srl

Una novità che per Scabin ha coinciso con la chiusura dello storico Combal.Zero, mitico ristorante al Castello di Rivoli, definito come uno dei migliori al mondo. "Il Combal.Zero non è un luogo fisico – precisa lo chef – il Combal ce l'hai dentro. Dietro questo nome ci sono 30 anni di storia, filosofia e sperimentazione. Sperimentazione che si riversa completamente nel nuovo format che abbiamo ideato al Mercato di Torino, dove la ricerca sul singolo piatto è fondamentale. Nulla può nascere senza che vi sia uno studio sulla tradizione di quel piatto, sugli ingredienti utilizzati e sul loro ordine durante la preparazione".

"Scabin QB" rispolvera in maniera curiosa e innovativa il concetto di cucina tradizionale, portando a tavola l'Italia intera e non solo. Un vero e proprio itinerario del gusto con alcuni dei piatti più iconici: caponata, parmigiana, scarola e alici, scapece di zucchine e ricotta e bombette pugliesi. Ma cosa ha di particolare la nuova esperienza che

Scabin offre ai suoi commensali? Partiamo dalla caratteristica principale: nessun menu fisso o piatti predefiniti, ma una scelta che varia periodicamente in base alle materie prime e all'ispirazione del momento. Il tutto in ottica anti-spreco con tavoli esclusivamente da 4 o da 2 e con un menu che cambia e si evolve quando meno te lo aspetti. Difficile averlo già provato altrove. "La scelta del luogo, ovvero il Mercato centrale di Torino, ha un grande significato. Il rapporto con Umberto Montano, patron del Mercato, è nato tre anni fa. Alla base c'è una filosofia e una visione comune su ciò che è la ristorazione contemporanea. Cosa è per me la ristorazione contemporanea? Sicuramente qualità, che non è per forza sinonimo di prezzi esagerati. E questo è stato primario nella costruzione del nuovo format. Inoltre per me la ristorazione è anche artigianalità: ecco perché io e mia sorella Barbara saremo sempre presenti in cucina. La presenza fisica è importante e fa sì che si possano seguire tutte le pre-



parazioni passo passo, lavorando in maniera attenta la materia prima". A fare da cornice a questa nuova formula ristorativa è la terrazza al secondo piano del Mercato centrale di Torino che domina su tutta la città, rendendo ancora più esclusive le cene da Scabin. La cena inizia alle 20 e prevede un menu fisso con cinque antipasti, un primo, un secondo e un dessert, bevande escluse, per un prezzo orientativo di 55 euro a persona.

pag. 15>



# FALETRA

DESIGN

ARREDI | ATTREZZATURE | PLEXIGLAS

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

Prenotare un tavolo da Scabin è un'esperienza: ti accomodi e ti fidi, scegliendo di assaggiare ciò che offre la casa. "Il cliente prenota per venire a mangiare il piatto della settimana, per esempio in questo ultimo periodo abbiamo scelto il tema degli orti italiani, dando vita a piatti a base di verdure, piatti tradizionali già conosciuti e di cui ognuno custodisce la propria ricetta. Tutto gira intorno alle materie prime, alcune delle quali difficili da reperire e utilizzabili solo per un breve periodo".

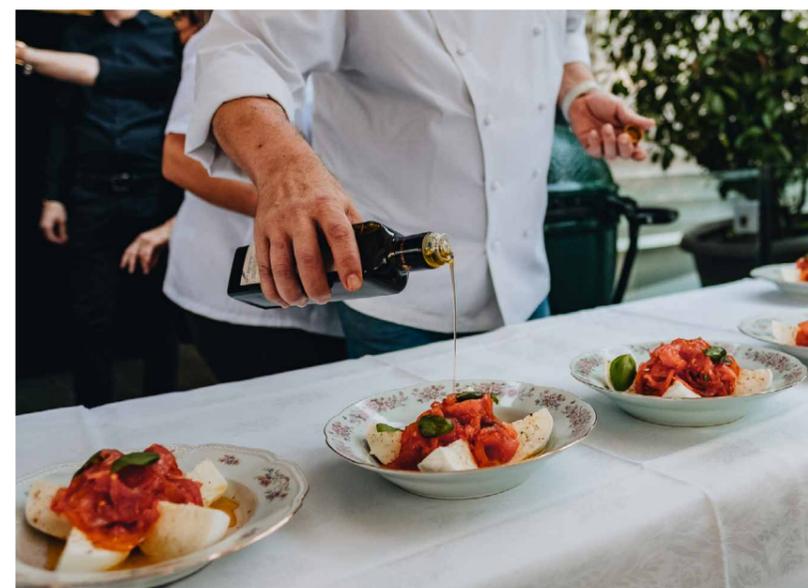
Lo studio è alla base di ogni scelta: "C'è un approccio di studio su tutti i piatti e su ogni piatto è necessario fare delle scelte. Pensi alla caponata: c'è la versione palermitana e quella catanese, ognuna con le sue particolarità. Ogni singola famiglia ha la sua caponata. Ed è per questo che tutti potranno insegnarmi qualcosa perché ognuno ha la sua ricetta. Questo significa calarsi nella cucina italiana, facendo ricerca e studio. Confrontarsi, ascoltare, imparare". "La semplicità è la cosa più difficile che ci sia - dice Scabin - Sostanza, sostanza e sostanza. Questa è la mia filosofia, sia dal punto di vista esecutivo che dal punto di vista culturale. Ci sono dei piatti che nei ristoranti non possono più essere preparati perché non abbiamo la possibilità di avere tempi di riposo e maturazione. Io invece voglio farlo: avere il tempo di prepa-



Lo chef Scabin con Umberto Montano, presidente del Mercato Centrale

rare un filetto alla Wellington, una parmigiana o una caponata. Tutto questo porta a una ricerca. Se ami sperimentare, devi farlo anche con piatti della tradizione che non sono nelle tue corde. Per esempio, io non sono stato allenato a caponate e scapece, ma col tempo sono riuscito ad entrare dentro a quella ricetta, lavorando sulle varie versioni e cercando costantemente il confronto con la cucina delle nonne. La trasmissione culturale è importante e in Italia non c'è ancora un lavoro fatto seriamente da questo punto di vista. Tutti vogliono fare tradizione o correre dietro alle tendenze, il panorama creativo è un po' fermo".

pag. 17>



**Ci sono dei piatti che nei ristoranti non possono più essere preparati perché non abbiamo la possibilità di avere tempi di riposo e maturazione. Io invece voglio farlo: avere il tempo di preparare un filetto alla Wellington, una parmigiana o una caponata**

# Semole d'ecellenza 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)

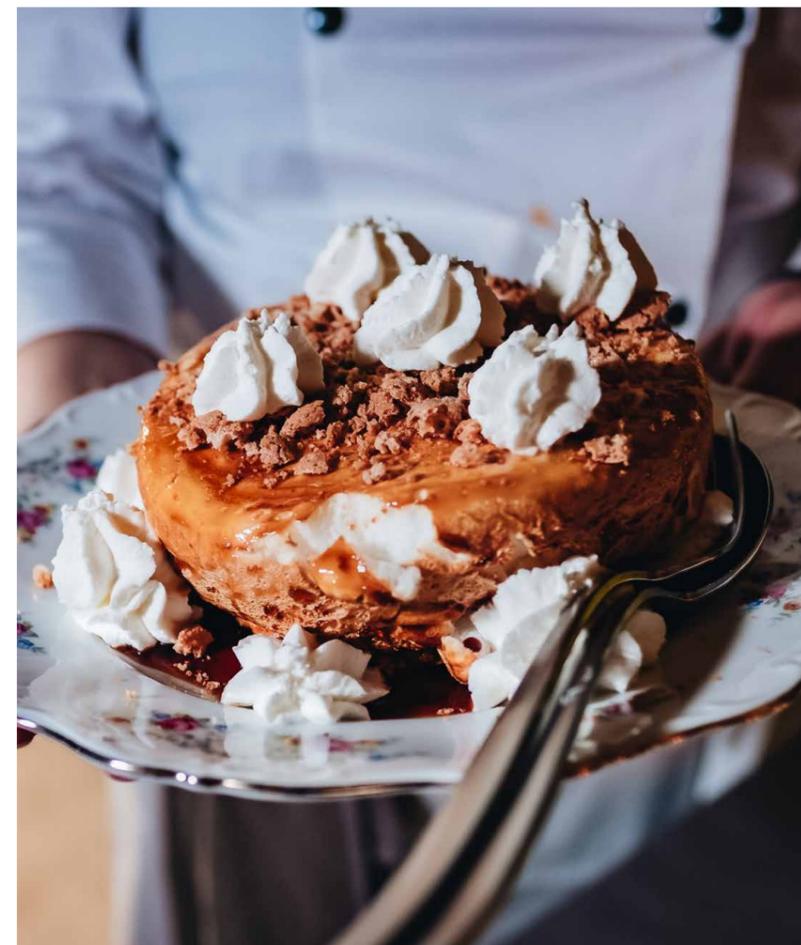
[www.pastabia.com](http://www.pastabia.com) / [pastabia@libero.it](mailto:pastabia@libero.it)  



ALTA RISTORAZIONE

Com'è nata questa idea? "Scabin QB era già nella mia testa nel periodo pre Covid, poi la pandemia ha accelerato questo processo. Le imposizioni hanno riportato le persone a riscoprire determinati valori, come l'essenzialità. Questo vuole essere il senso di questa nuova apertura".

Ancora una volta c'è la sorella Barbara a rendere ancor più solido ogni progetto imprenditoriale dello chef Davide Scabin. Dopo 30 anni di Combal, entrambi hanno scelto di lanciarsi in questa nuova avventura, con grande entusiasmo. Con Barbara il rapporto è idilliaco: "Non riesco a descrivere il nostro rapporto, siamo sempre stati insieme e raramente siamo arrivati a uno scontro – conclude lo chef - Abbiamo un legame di quelli indissolubili, anche se poi non ci abbracciamo mai... lei è la cosa più sostanziosa che io conosca. Mia mamma deve aver fatto una scappatella con un marziano, perché Barbara è davvero un'aliena. Ha una forza impressionante!". ●



**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**



+39 091 86 88 527

info@hcrhotels.it

www.hcrhotels.com

VINO

## ELISA SEMINO, LA REGINA GUERRIERA DEL TIMORASSO

Assieme al padre e al fratello guida “La Colombera”, una delle aziende più amate e premiate produttrici di un bianco che può evolvere in bottiglia oltre 20 anni: il leggendario Timorasso.

DI GIORDANA TALAMONA

COOK/mag

**C**onoscendola la imbarazzano le colorite definizioni giornalistiche che la stampa di settore le ha appioppato negli ultimi anni. Tra quelle che le calzano meglio c'è The Queen of Timorasso, ma con una precisazione. Elisa Semino è una regina guerriera, intrepida e profondamente legata alla terra, non una dama settecentesca che bada a ninnoli e belletti. Più Zenobia di Palmira, madre affettuosa e guerriera capace vissuta quasi 300 anni dopo Cristo (figura emblematica che trasformò la sua terra in luogo d'incontro tra Occidente e Oriente), piuttosto che una viziosa Maria Antonietta la cui nota frase sulle brioche agli affamati - sempre che sia davvero sua - è passata alla storia più dei suoi gesti per il popolo. Elisa Semino ha combattuto per anni per fare uscire dall'anonimato il Timorasso. Molti la indicano come l'erede naturale di Walter Massa, il padre putativo di questo vitigno, che ha saputo riscattarlo e portarlo a nuova vita. La prima

pag. 21 >

PRONTA  
DA USARE



SENZA  
GLUTINE

EROGATORE  
LAVABILE



La Famiglia Semino

vendemmia di Timorasso a La Colombera è del 1997, entrata in commercio con etichetta Derthona nel 2000. "La prima annata non si scorda mai! – commenta con un sorriso Elisa Semino – È stato l'inizio di un percorso. L'emozione di vedere i nostri primi grappoli è stata forte, così come la vinificazione: sentire per la prima volta il profumo del succo di questi grappoli dorati ci ha fatto capire che eravamo sulla strada giusta. Mio fratello in quegli anni non seguiva i nostri progetti. Già dopo il primo imbottigliamento, papà ed io eravamo molto contenti del risultato ottenuto".

#### Enologa, viticoltrice e guerriera

Elisa Semino, enologa e allieva di Attilio Scienza, fa parte dei giovani viticoltori dei Colli Tortonesi che negli anni Novanta, guidati da Walter Massa, si sono messi in testa di recuperare il Timorasso. "Piantare questa varietà è stata una scelta di rispetto per il territorio. Questa uva è figlia del tortonese e dell'omonimo terreno tortoniano, dove trova il suo habitat naturale. Una scelta di valorizzazione di questo terroir, anche se all'epoca non lo avevamo ancora capito". Un obiettivo per qualcuno folle, per al-

tri pionieristico, che aveva il sapore di una sfida, viste le caratteristiche della varietà. Il Timorasso è un vitigno scorbuto in vigna, trascurato in passato proprio per quella poca adattabilità climatica, che l'aveva fatto quasi del tutto scomparire. Un'uva difficile da coltivare, che si esprime nel calice con la temprata e la complessità pari a quelli di un grande rosso. Tra i bianchi più intriganti del Piemonte, il Timorasso è uscito dall'ombra, colpendo l'interesse della stampa di settore e degli appassionati grazie a quella straordinaria longevità che gli permette di durare anche vent'anni in bottiglia. Assieme a papà Piercarlo e al fratello Lorenzo, Elisa ha puntato sulle enormi potenzialità di questa uva dal corredo organolettico decisamente fuori dal comune. "A distanza di quasi 25 anni si parla di sfida vinta. L'uva ha vinto sicuro la sfida, finalmente il Derthona Timorasso è una realtà di vigne, produttori, vinificazioni e bottiglie che girano per il mondo. Una realtà piccola, ma in forte crescita, tanto che quotidianamente ci sono persone che vengono a cercare terreni o uve da comprare. La nuova sfida? Proteggere il Timorasso pur facendo crescere la zona. Per fare questo ancora una volta ci

"aggrappiamo" alle origini: stiamo portando avanti il nome Derthona per il Timorasso, in modo che non si crei confusione".

#### Dalle vigne al calice, come nascono i vini di Elisa Semino

In una battuta il Derthona Timorasso è il vino più identitario, il Montino quello più premiato. Se il primo è il bianco più classico per Elisa Semino, quello che rappresenta il territorio come un biglietto da visita, il secondo è quello che ha fatto incetta di premi.

pag. 23>



Il Montino



TENUTA DEL DUCA



I.G.P. SICILIA

**ORO DI PIANA**  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

TENUTA DEL DUCA

# A Natale gustatevi la Sicilia

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

“A me piace molto sentire le diverse sensazioni che il Timorasso regala nell'invecchiamento, da quando ha le prime note di erba, poi fieno, miele e poi arriva il minerale. Compie un percorso, si fa scoprire con calma, ma devi ascoltare attentamente”.

Il Derthona, non a caso, si lega all'antico nome della città di Tortona. Per arrivare a questo vino onesto e identitario, dopo un approfondito studio ampelografico delle piante madri nelle vigne storiche di Timorasso, Elisa ha identificato sia le piante che i terreni su cui puntare per la sua personale selezione. Ci mette del tempo per trovare il terreno storico, ma finalmente ci riesce. E pianta la sua vigna. Siamo a 250 metri sul livello del mare, su un suolo fatto di strati di arenaria e marne con tessiture franche argillose, tra macchie calcaree e tufacee, dove quest'altitudine pressoché perfetta trasmette al vino mineralità decisa e pennellate gustative che si esprimono con l'invecchiamento. “In cantina con gli anni scopri che

il Timorasso sembra facile, ma non lo è. La grande differenza la fa sempre il vigneto. Noi abbiamo piante del 1997 e possiamo quindi notare la differenza tra uve di vigneti che hanno più di 20 anni, con la nervosità e prosperità dei vigneti giovani. La vinificazione avviene in modo molto tradizionale, solo in vasche di acciaio, facendo buon uso delle temperature”.

Il Montino nasce dopo, nel 2006. Un vino che ottiene riconoscimenti prestigiosi, dai Tre Bicchieri del Gambero Rosso, a quello di Vino Slow della guida Slow Wine, fino ai Cinque grappoli di Bibenda. Il Montino e il Derthona della Colombera iniziano a farsi notare anche all'estero su riviste come Wine&Spirits e Wine Spectator che, ad aprile 2017, parla di Timorasso come un vitigno bianco piemontese su cui puntare. “Il Timorasso va molto bene sui mercati italiani, perché c'è tanta richiesta di vini bianchi da invecchiamento, minerali e con una buona sapidità. Anche l'estero ci sta premiando. Nel mio piccolo ho lavorato molto

in questi mesi con Us, grazie alle degustazioni e alla comunicazione fatta dai produttori amici che sono arrivati in zona. Non ultimo Vietti che sta facendo conoscere il Timorasso ai loro clienti, aiutando tutta la zona a crescere”.

### Custodi del territorio

A occuparsi della parte agricola e meccanica sono Piercarlo, il papà, e Lorenzo, fratello di Elisa. Il campione di snowboard della Nazionale Italiana lascia gli sci e la montagna per seguire la sorella nell'avventura dell'azienda vitivinicola. Tutta la famiglia interpreta la vigna come ‘patrimonio’: “Io spero in un grande futuro. Nel giro di sei mesi saremo pronti con la nostra sala degustazione, costruita in bioedilizia e molto green. Vorremmo lavorare molto sull'enoturismo per fare conoscere sempre di più il Derthona e tutti i colli tortonesi. Abbiamo piantato nuovi vigneti, ormai sono in produzione da un paio di anni, quindi, pandemia permettendo, siamo pronti con tante novità!”.



Il vigneto Timorasso de La Colombera



## LA COLOMBERA IN BREVE

**Denominazione di riferimento:** Colli Tortonesi

**Proprietà:** Famiglia Semino

**Ettari vitati:** 20

**Ettari totali azienda agricola:** 50

**Condizione:** convenzionale

**Bottiglie prodotte:** 100.000

**Vitigni principali coltivati:** Timorasso, Barbera, Cortese, Croatina, Nibiö

**Vini principali:** Timorasso (Derthona e Montino) Barbera (Elisa e Vegia Rampana) Cortese (Bricco Bartolomeo) Nibiö (Suciaja) Croatina (Romba e Archè) e Alice

**Riconoscimenti 2020:** Tre Bicchieri Gambero Rosso e Vino slow per Montino 2018



# LE MILLE PERLE DI TRAPANI

Itinerario di gusto in una delle province d'Italia più "ricche" di tesori enogastronomici. Sì, perché Trapani non è solo arte e natura rigogliosa, ma anche tanto altro...

DI VERONICA LAGUARDIA

**C**onosciuta per le spiagge più belle d'Italia, le sue affascinanti riserve naturali, le isole Egadi e Pantelleria, la Provincia di Trapani in realtà è questo e molto altro. Con i suoi piccoli borghi, le ricche tradizioni gastronomiche, sette DOP, tre IGP, cinque DOC del vino e sei presidi Slow Food, Trapani è la destinazione ideale per coniugare il turismo naturalistico e balneare a quello enogastronomico.

Per rispondere alla profonda voglia di viaggiare che nell'ultimo anno è cresciuta dentro ognuno di noi, così come il desiderio di scoperta di luoghi che non conosciamo del nostro Bel Paese, abbiamo scelto di raccontarvi alcune delle eccellenze del Trapanese, che meritano la vostra attenzione.

Le tappe che abbiamo scelto riguardano quei vini e quei cibi - e quelle persone - che riusciranno a farvi immergere nei sapori, nello stile di vita e nella cultura del luogo, facendovene sentire parte.

Se sceglierete di esplorare la provincia, vi accorgete di come sia

letteralmente ricoperta di vigneti, così pieni di vita e rigogliosi in questo periodo dell'anno. D'altronde, non a caso, questa è una delle aree in Sicilia storicamente più vocate alla viticoltura e patria del Marsala. Sì, non possiamo che iniziare parlando di vino. Ma non ci soffermeremo sul vino fortificato che ha reso la Sicilia famosa in tutto il mondo nel XVIII secolo, la cui storia si intreccia con commercianti inglesi, una grande intuizione e, più tardi, con la famiglia Florio (una delle cantine ancor oggi visitabile e ricca di storia), bensì del padre del Marsala, un vino ancor più antico e fortemente radicato nelle tradizioni locali. Il Perpetuo, vino della tradizione marsalese pre-britannica prodotto con metodo ossidativo, che negli anni '80 fu recuperato e valorizzato da Marco de Bartoli, una grande personalità per il mondo del vino siciliano. Una volta arrivati a Marsala, è al Baglio "Vecchio Samperi" che dovrete recarvi per conoscere le radici della storia della viticoltura siciliana. È come

entrare all'interno di un "tempio del vino", dove si annusa la storia in ogni ambiente. Precursore e lungimirante, Marco De Bartoli ha infatti aperto una strada dando lustro alle tradizioni e producendo vini identitari, strada oggi percorsa con la stessa energia e il medesimo amore dai figli Renato, Sebastiano e Giuseppina. Andate e affidatevi a loro, vi condurranno alla scoperta del Perpetuo, del Marsala, del Grillo e dello Zibibbo (sì, perché fin dagli inizi l'amore per il territorio e il vino li ha portati a Pantelleria dove possiedono una tenuta in contrada Bukkuram; ma di questo ne ripareremo più avanti).

A Marsala c'è l'imbarazzo della scelta fra cantine che meritano almeno una visita, dall'elegante sicilianità di Donnafugata, dove assaggiare vini prodotti con maestria in diverse parti dell'Isola, alla briosa accoglienza delle Cantine Fina, azienda dai forti valori familiari, dove sorvegliare un fresco Grillo davanti ad un tramonto mozzafiato. Ciò su cui però vogliamo

soffermarci è un altro meraviglioso prodotto di questa terra, l'olio d'oliva. Terre di Shemir è sinonimo di grande olio trapanese; negli ultimi 25 anni, l'azienda della famiglia Creuso Pellegrino è riuscita ad ottenere un primato producendo un olio extra vergine d'oliva di straordinaria bontà, apprezzato in tutta Italia da chef e gourmand amanti della qualità e dei prodotti ricercati. La loro è la storia di un sogno. Il sogno di costruire un progetto di famiglia esattamente nel bellissimo fondo dove oggi si trova l'azienda, in contrada Guarrato, tra Trapani e Marsala.

"Molti anni fa venivo qui a cavallo perché amavo questo panorama - racconta Francesco Pellegrino, proprietario dell'azienda insieme alla moglie Lara -, una distesa di ulivi su dolci declivi a pochi chilometri dal mar Mediterraneo, e sognavo. Poi, a metà degli anni '90, scoprimmo che la proprietà era in vendita e da lì il nostro sogno ha iniziato a prendere vita". All'inizio si

[pag. 27 >](#)



Renato, Sebastiano e Giuseppina De Bartoli - Ph. Alessio Cech

# Di sole e d'arancia.

Amaranca, nobile amaro dell'Etna.



Da un'antica ricetta segreta, un amaro siciliano unico ed esclusivo che armonizza la freschezza classica e pulita dell'arancia selvatica e le note giovani e frizzanti delle erbe aromatiche.

## Provalo!

Visita [romeovini.com](http://romeovini.com) Usa il condice: **PRIMAVERA21** per te, **10% di sconto** sul tuo primo acquisto.

Offerta valida fino al 31 maggio 2021

Bevi responsabilmente Amaro Amaranca.



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



La famiglia Creuso Pellegrino di Terre di Shemir

dedicarono alle sperimentazioni, ma già al terzo anno di produzione, nel '98, iniziarono a ricevere i primi importanti riconoscimenti, nonostante – anzi direi grazie – al loro metodo di lavoro, improntato alla produzione di un olio di alta qualità, che veniva considerato controcorrente rispetto alle usanze del tempo. Filtravano l'olio al frantoio, metodo considerato quasi un'eresia dagli agricoltori locali. Oggi, non possiamo che ringraziare per quel pizzico di follia che li ha portati a produrre "U Trappitu", nelle versioni intenso e delicato, nonché la selezione di famiglia Irè, la collezione di oli evo che stuzzica la creatività di chef stellati e non solo nell'ideazione di piatti dove l'olio è al centro della scena. Quando andrete a trovarli nella loro tipica villa circondata da ulivi, vigneti e palme, approfittatene per degustare anche i loro vini, molto territoriali, e le conserve di tonno mediterraneo, esaltate, ovviamente, da U Trappitu.

L'olio evo di Terre di Shemir e tanti altri prodotti e presidi slow food siciliani non possono mancare da Osteria

il Moro, un ristorante raffinato e dalla cucina contemporanea, nel centro storico di Trapani. Già il nome dà un indizio sulla proposta culinaria: dalla leggenda delle teste di moro, che ci insegna a non tradire mai una donna siciliana pena la perdita della testa, Enzo e Nicola Bandi hanno voluto dichiarare ai propri clienti il forte legame con la propria terra e la pro-

messaggio di non tradirla mai. I proprietari sono due fratelli la cui storia è un bell'esempio di percorso costruito anno dopo anno, affinando le idee, ricercando e sperimentando. L'Osteria il Moro è, infatti, la meta raggiunta dopo undici anni di gestione di una piccola gastronomia a Valderice. La loro realtà, che presto vedrà delle in-

[pag. 28>](#)





## PANIFICIO MARTÍNEZ E I PANI DELLA SALUTE

Panettieri a Trapani dal 1950, rivoluzionari da oltre 20 anni. Oggi un panificio dove trovare tutto ciò che cerchi e tutto quello che neanche immaginavi, scoprendo i profumi e il gusto di oltre 25 tipologie di pane. Giuseppe Martinez, a capo dell'azienda di famiglia, ha il merito di essere tra i riferimenti in Sicilia in materia di grani antichi. Grazie alla sua attenzione al cliente e al territorio, fin dal suo ingresso in azienda, a fine anni '80, scelse la strada verso una panificazione più sana, attraverso la scelta di materie prime locali e di alta qualità. Il passo fu breve nell'aprirsi alla ricerca e alla sperimentazione, quando si accorse che le persone avevano la necessità di cambiare tipo di alimentazione. Il confronto con nutrizionisti, dietologi, e soprattutto con Filippo Drago dell'azienda Mulini del Ponte rappresentarono una svolta importante per il panificio. Grazie al supporto del padre e alla sua conoscenza delle antiche tradizioni, Giuseppe Martinez e famiglia iniziarono il percorso di valorizzazione e re-immissione dei grani antichi, per il quale ricevono riconoscimenti e clienti da tutta Italia.



Lo chef Nicola Bandi, Osteria il Moro

teressanti novità, si presenta con un ristorante arredato con gusto e una carta dei vini molto ricca e varia, che coniuga la voglia di scoprire nuovi territori alla passione per la propria terra. Ma al centro della scena c'è la cucina creativa, bella da vedere ed equilibrata, dello chef Nicola Bandi. Una cucina

gourmet ed esteticamente raffinata, che non inibisce ma anzi incuriosisce, e al primo boccone si rende subito nitida, ben comunicando la freschezza delle materie prime, tutte rigorosamente locali. Un ristorante dove andare e ritornare; da provare il menù degustazione per poterne gustare l'essenza. Specialmente il Cappuccino di parmigiana, Sembra sushi, Raviolo aperto al ragù di mare, Filetto di sgombero lardiato e i dessert. A pochi passi da loro si trova Cantina Siciliana, un pezzo di storia che non si può perdere. Una trattoria nata alla fine degli anni '50, quando si andava lì più per la mescita del vino, direttamente dalle botti, che per un pasto caldo. Negli anni è cambiata molto, ma ha sempre mantenuto uno stile rustico e accogliente con un arredo che sprizza Sicilia da ogni angolo, dai pupi alle teste di moro, dai carretti alle ceramiche. L'anima del luogo sono i suoi proprietari e chef, Pino Maggiore – poliedrico e affabile, che iniziò a



Pino Maggiore e Hajer Aissi di Cantina Siciliana. In basso Il Cuscusu di Serisso

lavorare in Trattoria nel '66 per poi acquistarla e dargli nuova luce – e Hajer Aissi, carismatica e decisa chef tunisina che da giovanissima iniziò lì il suo percorso. Bottarga e salame di tonno, crudi e fritti di pesce, tonno in agrodolce da metà maggio a fine giugno, sono solo alcuni dei piatti gustosi presenti in menù. Ma è nel loro Cuscusu, preparato con grande cura e attenzione alla ricetta tradizionale trapanese, che troverete l'identità più profonda della loro cucina. E per accertarvi che il nome "cantina siciliana" non menta, date un'occhiata alla carta dei vini. Vi rapirà, troverete una grande scelta, tante chicche da ovest ad est dell'isola, e soprattutto vecchie annate di grandi vini siciliani a ottimi prezzi. Si cambia registro e musica con Serisso47, ristorante gourmet, anch'esso nel centro storico di Trapani, contraddistinto da una cucina prelibata, vicina alle tradizioni locali e con il gusto del bello e del buono. Quella dello chef nonché proprietario, Gaetano Basiricò, è una storia

di cambiamento, con non poche difficoltà, che lo hanno portato a realizzare il suo sogno. Nasce nella pizzeria di famiglia a Paceco, che per vari motivi, personali e familiari, fu chiusa. Da lì la decisione di continuare gli studi e intraprendere una carriera in Telecom. Per molti si potrebbe semplicemente aggiungere

"e visse felice e contento", ma non era la storia di Gaetano Basiricò. Dopo 19 anni dello stesso lavoro sicuro e stabile, scelse di prendere un'altra strada che poteva renderlo più felice. Riprese il vecchio locale di famiglia, ne fece un pub e poi un ristorante, che gli fece scoprire

pag. 30>



Manager e Sommelier Enzo Massimiliano Bandi, Osteria il Moro





Giardini Mon Plaisir, esterno

la sua vera passione, la cucina. Da lì, tante vicissitudini ed esperienze lo portarono a creare Serisso47, dove oggi, con la brigata di cucina e di sala, fa il lavoro che ama e che gli dà tante soddisfazioni. E al contempo, aggiungerei, fa sognare i propri ospiti con i sapori autentici dei suoi piatti.



Giardini Mon Plaisir, Camera Deluxe

Per assaporare tutte le sfumature della cucina dello chef Basiricò, chiedete del menù degustazione e soprattutto dei fuori menù. Davvero eccezionali, rigatone allo stufato di tonno, Cuscusu con frutti di mare e il pre-dessert ogghiu, sali e limuni. Ma dove rilassarsi tra una visita e l'altra? Nel boutique hotel Giardini Mon Plaisir, antica dimora nel cuore di Trapani. Un polmone verde per la città, una villa liberty dell'800 circondata da 4.000 metri quadrati di giardino con aree relax, fitness e piscina. È il padrone di casa, Agostino Adragna, che, raccontandovi la storia della villa, vi farà fare un tuffo nella storia trapanese, dandovi svariati consigli su luoghi e mete d'interesse artistico da visitare in città. La villa nacque, infatti, come luogo di svago dei Baroni Adragna di Altavilla, facoltosa famiglia trapanese, nonché nonni degli attuali proprietari, che ha donato alla città importanti opere d'arte. Poi il giardino diventò dimora dell'eccentrico figlio Giovanni, che collezionò pezzi d'arte, in

parte ancora oggi presenti. Il passo per diventare boutique hotel è merito di Agostino Adragna. Dopo un attento restauro della villa, preservandone l'identità originaria, è riuscito a creare un luogo raffinato e confortevole, ospitando 6 camere e suite comode e spaziose, arredate con cura e semplicità. Se dopo un fitto tour di assaggi di cibo, vino e anche di arte – da non perdere il Museo Regionale Pepoli e la collezione che celebra l'arte del corallo –, avrete voglia di evadere dalla città, basta prendere il traghetto e l'indomani vi risveglierete sull'isola di Pantelleria. Più vicina al nord Africa che alla Sicilia, Pantelleria è un "amore a prima vista" per ogni winelover e amante della natura. Il mio giro dell'isola è stato a bordo del van Volkswagen anni '70 di un Viaggio tra i Filari, format ideato da Gianfranco Cammarata per scoprire e raccontare la Sicilia del vino. Insieme abbiamo visitato quest'isola vulcanica dall'anima agricola, che riesce a conquistare per il suo paesaggio arcaico e suggestivo. Un



Bukkum Passito di Pantelleria, Marco de Bartoli - Ph. Alessio Cech

paesaggio plasmato dal vento, verde come la sfavillante macchia mediterranea dove viti ad alberello, capperi, piante selvatiche, piccoli ulivi e alberi da frutto sono i protagonisti; nero come la pietra lavica dei dammusi, dei giardini panteschi e dei muretti a secco; blu profondo come il mare che la circonda ma che a volte si fa



In viaggio tra i filari a Pantelleria - Ph. Aldo Belvedere

dimenticare. La cultura e il paesaggio panteschi sono il frutto di un miscuglio di civiltà antiche e di spirito di sacrificio degli agricoltori e di chi oggi vive e cura l'isola, come Fabrizio e Simona Basile. Una coppia di produttori panteschi particolarmente appassionati e profondamente legati al luogo e alle sue tradizioni. È dal loro dammuso-cantina in contrada Bukkuram che producono i loro vini, specialmente da uve Zibibbo coltivate ad alberello pantesco, inestimabile patrimonio Unesco. Dalla mineralità del Sora Luna all'intensità dei passiti di Zibibbo, passando per le diverse sperimentazioni anche con varietà a bacca nera, la Cantina Basile è una realtà da scoprire. Come a Marsala, una visita obbligatoria è quella della tenuta pantesca di Donnafugata in contrada Kamma, dove poter ammirare, e assaporare, le tante meraviglie dell'isola. Ma è sempre in contrada Bukkuram, presso la tenuta pantesca di Marco de Bartoli che potrete sorseggiare grandi vini, illuminati dai colori del tramonto sul mare. ●



*Se sceglierete di esplorare la provincia, vi accorgete di come sia letteralmente ricoperta di vigneti, così rigogliosi in questo periodo dell'anno: non a caso, questa è una delle aree più vocate alla viticoltura*



## **PASTICCERIA VITO FILINGERI, LA PIÙ ANTICA DI TRAPANI**

Storica pasticceria e unica cioccolateria della città di Trapani, quella di Vito Filingeri è una passione di famiglia che ha l'esperienza di tre generazioni. Una missione familiare: portare avanti la cultura del dolce, valorizzando le tradizioni con un tocco di innovazione, ricerca delle migliori materie prime e attenzione alle tendenze del gusto. Tra le specialità, la torta Nuccio - variante della Cassata Siciliana - il Profiteroles con cioccolato venezuelano al 72%, la Sette Veli a 8 strati, i panettoni artigianali, la torta Savoia e le uova di cioccolato che sembrano delle piccole opere d'arte

L'AMARO CHE  
OSA **SEDURRE...**

...CHI SA ANDARE **OLTRE!**



**Amaronna**<sup>®</sup>  
Amaro Artigianale Siciliano

Via Vincenzo Crescimone 38,  
Niscemi (CL) 93015

388 172 65 01  
[www.amaronna.com](http://www.amaronna.com)



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



**RINASCITA**  
VALLEDOLMO



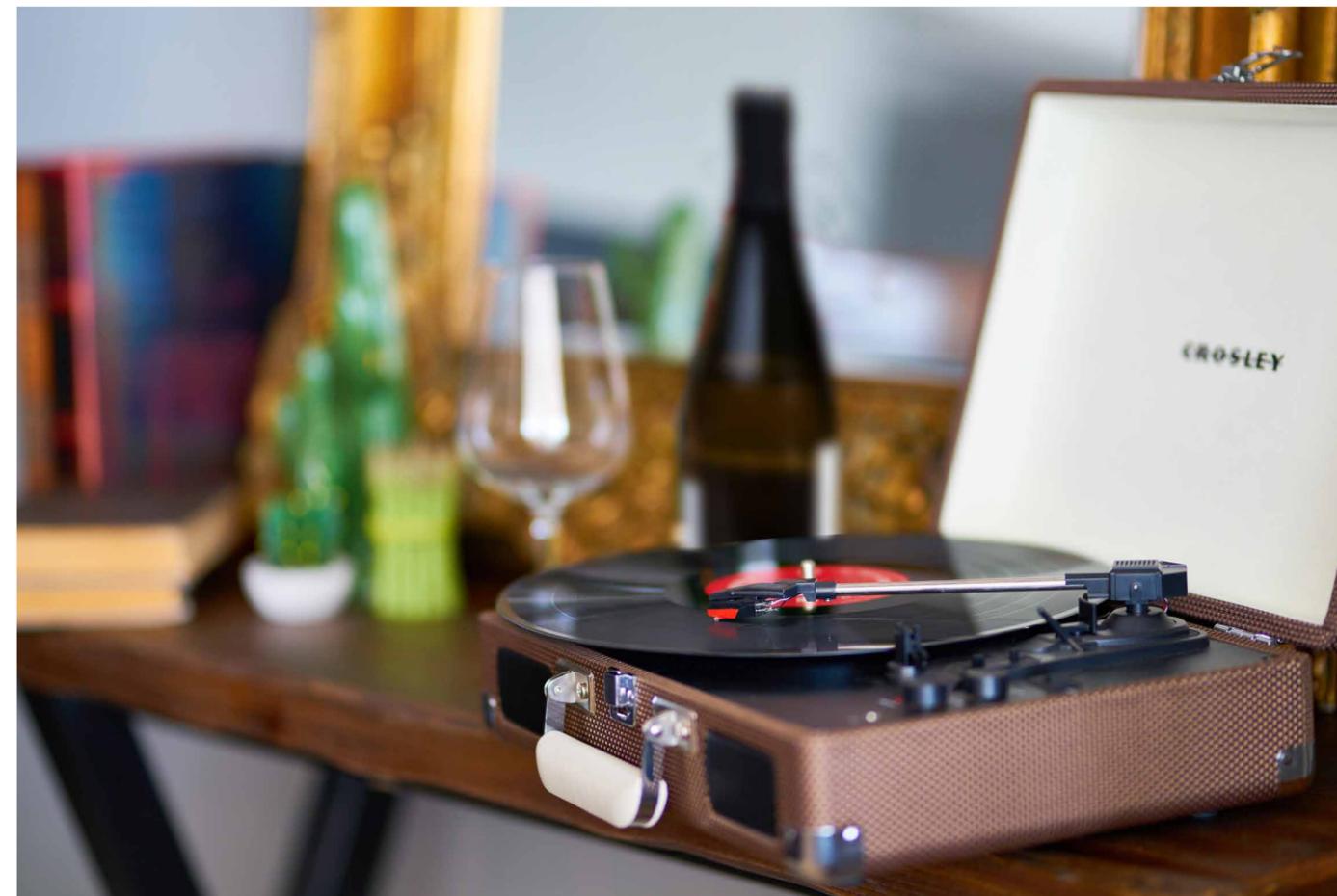
MADRE NATURA, PADRE SICILIANO.



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

VINO

# FUNKY SUMMMER, LA STAGIONE DEL VINO FUNKY



DI STEFANO BAGNACANI

**È** un'estate strana questa, tra nostalgie di "ieri" nebulosi e ansia di ancor più nebulosi "domani". Ci godiamo un appiccicoso presente che vorremmo nuovo anche nei vini. Uscire dalle nostre molteplici comfort zone alla ricerca di emozioni più o meno nuove e cambiare alcune delle abitudini più noiose: questo sembra essere l'imperativo di questa estate 2021. Ma nell'eno-mondo questo sta significando una cosa soltanto: il fenomeno inarrestabile dei vini funky.

Ma cosa sono? E chi li fa? Beh la risposta non è semplicissi-

ma. Sotto l'ombrello di questa definizione che sa molto di Bruno Mars (citare George Clinton sarebbe troppo da boomer), ci può stare quasi tutto, a patto che porti nel bicchiere senso d'avventura e vibes (semi) nuove. Questo perché, dopo tutti questi mesi ai "domiciliari", non si esce più di casa a bere cose troppo educate, pulite e senza ombre. Si ha voglia, invece, di sensazioni più vive, più estreme, più real. Anche nel calice.

Potremmo definire l'aggettivo "funky" figlio (illegittimo?) di "naturale", aggettivo sempre [pag. 37](#)



lumacamadonita

L'eccellenza non ha fretta.



Lumaca Madonita

L'eccellenza non ha fretta



www.lumacamadonita.it | +39 0921428921 | info@lumacamadonita.it



più controverso, scivoloso e divisivo, una parola che mira a definire tutti quei vini che non sono stati troppo manipolati, banalizzati o normalizzati dalla tecnica. Vini, insomma, in cui si possa ancora percepire un'energia, una pulsazione, delle "good vibrations" appunto, come quella della black music suonata per ballare. Insomma, sono vini non-convenzionali, ribelli, nati per dissetare più che per essere annusati, che mirano al cuore e all'anima più che al palato. Spesso vengono dalle regioni più "indie" della Francia o della Spagna, si ottengono da uve meno cool e (nei rossi) escludono quasi a prescindere le "nobles grapes" dei tagli bordolesi classici. Sono ottenuti da fermentazioni spontanee, sono poco o per nulla filtrati, hanno etichette psichedeliche, colorate, con font senza grazie.

Non si stappano per fare esperienze di finezza ed eleganza

e stanno ai vini "convenzionali" come "Off White" può stare ad Armani. Ma per divertirsi, sognare e anche innamorarsi (di gente vaccinata, ovviamente), considerateli come lo street-wear del vino, anche perché il pubblico è più o meno lo stesso. Stanno contribuendo a svecchiare e a rendere un po' più divertente il mondo del vino, più inclusivo, diversificato. Vivo, insomma. Tante bolle, quasi mai champagne. E se proprio deve essere champagne, dalle zone più punk (Côte des Bar su tutte), Crémant d'ogni sorta, meglio se dritti o assertivi, e ovviamente il king dei vini funky: il Pet Nat.

Sono i rifermentati in bottiglia, coi tappi a corona e il vetro trasparente, dissetanti, poco costosi, coloratissimi, funky appunto. Sono il drink dei millennials esplorativi e dei boomer, la bolla ecumenica del

pag. 39>



La FIPE 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, Faita il SETTORE TURISMO in Sicilia (Confturismo Sicilia). Oggi la FIPE 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 FIPE 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.

**Presidente** Sig. Dario Pistorio  
**Vice Presidente Vicario** Sig. Antonio Cottone

Via Libertà 37 / i  
 90139 Palermo

www.fipe.it

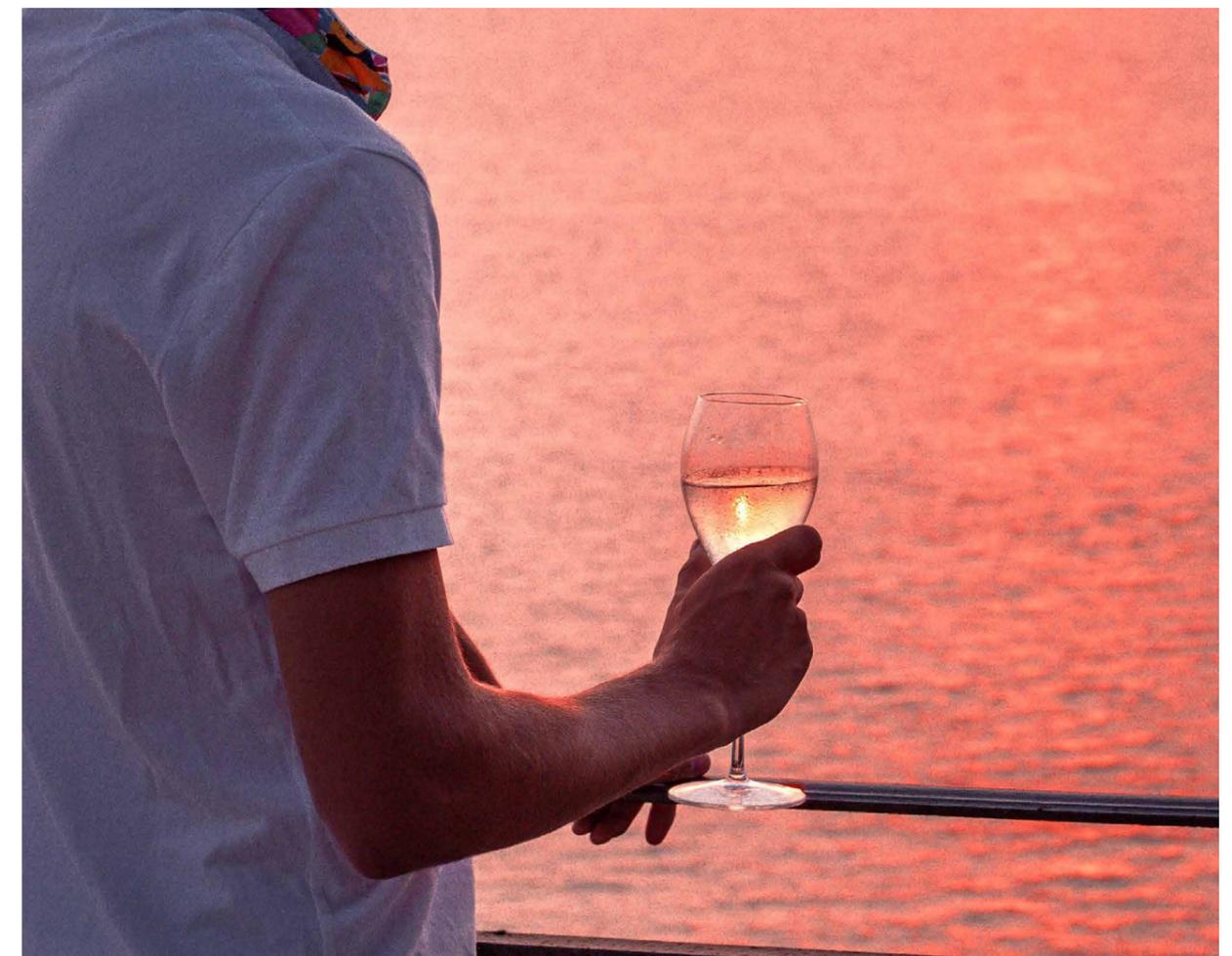


dopo pandemia. Bianchi scattanti come Jacobs, meglio se da uve strane, meglio se Loira o Jura, ma anche Sicilia, Abruzzo, alto Piemonte. Rossi da bere freddi a bassa gradazione alcolica e ad alto coinvolgimento emotivo. Infine rosati belli intensi, macerati a lungo.

Sono vini leggeri e appaganti, frizzanti ma senza narcisismi, vini da bere ballando o almeno sognando di poterlo fare, vini da bere in un grande interminabile crepuscolo che vorremmo potesse durare per sempre, ascoltando un disco di Prince. Anche postumo. Chenin Blanc e non Chardonnay, Cabernet Franc e non Merlot, Barbera e non Barolo. E potremmo continuare così quasi all'infinito.

Sono vini da bere all'in piedi in certi tramonti di questa estate circospetta, sarà bello imparare un po' di geografia nuova

dopo anni passati reclusi tra lo Chablis e Montalcino. Sarà bello cercare nel bicchiere tensione e non conforto, tannini poco educati nei rossi e acidità anarchiche nei bianchi. Sarà bello abbinarli con musica nuova e con nuovi sguardi sulla vita. Sarà bello programmare certe vacanze fuori mano a conoscere chi questi vini li fa. Badate bene, non vi accoglieranno hospitality manager o responsabili marketing, ma personaggi appunto un po' funky con bicchieri più opachi di quelli in cui siete abituati a bere di solito. Vi auguro una funky end of summer e poi un autunno e una vita ancora più funky, con nel bicchiere più vita che tecnica, più anima che apparenza, per non dimenticarsi che il vino è prima di tutto (ma forse deve tornare ad essere "soltanto") divertimento, vita allo stato puro. Trovate qualcuno di funky che li beva con voi questi vini, che ballare da soli è bello solo nei film di Bertolucci. ●





Il futuro è adesso ...

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

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



Cassetti automatici



PC e Palmari per la ristorazione



Sistemi di chiamata clienti/camerieri



Sistemi di comunicazione professionale

# UN MARE DI RISORSE

L'innovazione della filiera ittica per proteggere l'ambiente e tracciare il prodotto ittico, alla scoperta del progetto SUREFISH finanziato dall'Ue

DI DOMENICO LETIZIA



L'innovazione legata al prodotto pescato e la valorizzazione dell'intera filiera ittica stanno generando prospettive interessanti per la tutela dell'ambiente, l'innovazione della pesca artigianale e sostenibile e per l'occupazione dei giovani sulle sponde del Mediterraneo. Tra i progetti più innovativi degli ultimi mesi ritroviamo "Fostering Medi-

terranean fish ensuring traceability and authenticity" acronimo SUREFISH, finanziato dall'Unione Europea, attraverso PRIMA Foundation (the Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area). Il progetto SUREFISH intende promuovere il pescato del Mediterraneo garantendo tracciabilità e autenticità e vede il coordinamento dell'Italia con ENCO SRL e l'Università degli Studi di Napoli Federico II insieme ad Egitto, Libano, Spagna e Tunisia. Al centro della progettualità c'è la valorizzazione e la tutela della pesca, in particolare per acciuga, cernia, tilapia e tonno rosso, con la finalità di garantire la tracciabilità del prodotto ittico nel Mediterraneo e combattere la pesca illegale e le relative frodi.

La pesca è una delle più grandi industrie dell'area del Mediterraneo, un comparto importante della blue economy che fornisce reddito rilevante e opportunità commerciali in molti paesi della costa, ma è spesso inefficiente e dispendiosa, perché non regolamentata. La pesca illegale è purtroppo una pratica assai diffusa, spesso accompagnata anche dalla pesca eccessiva e dalle frodi. Per questo il settore deve far fronte ad un forte calo della fiducia tra i consumatori anche nei confronti di aziende che praticano responsabilità ambientale e sociale.

surefish



SUREFISH sviluppa e implementa una soluzione globale che integra sicurezza, tracciabilità e autenticità per la catena di approvvigionamento della pesca nel Mediterraneo. Tale soluzione viene validata su casi pilota situati in quattro paesi del Mediterraneo, ognuno incentrato su una varietà di pesce mediterraneo rappresentativo: acciuga, cernia, tilapia e tonno rosso. Il consorzio SUREFISH, costituito da tredici partner di entrambe le sponde del Mar Mediterraneo sta lavorando in maniera sinergica con tecnologie e competenze su ICT, blockchain, etichettatura e imballaggi intelligenti, metodi analitici e sensoriali innovativi per la tracciabilità, la valutazione della pesca e allo stesso tempo sta sviluppando strategie di comunicazione per promuovere la fiducia dei consumatori, valorizzando anche le opportunità dei marchi di certificazione e delle applicazioni per la tracciabilità per condividere i dati.

pag. 47>



***Le tecniche di pesca industrializzate, massive e spesso illegali stanno minacciando i mezzi di sussistenza delle popolazioni delle coste del Mediterraneo mortificando la pesca tradizionale delle comunità locali***



# MADE IN ITALY AD ALTA RISOLUZIONE

AGROALIMENTARE

Dalle sedie di paglia al tricolore appeso alle pareti, al Made in Italy serve un aggiornamento: ecco da dove cominciare



DI DIEGO DIOMEDI

In questo periodo di pandemia nel quale le imprese legate alla ristorazione hanno dovuto fare i conti con chiusure catastrofiche, molti ristoratori e manager a rischio hanno deciso di fare un passo in più approdando sui social. La percentuale di strutture che hanno aperto nuovi canali online sono molteplici e non solo per applicazioni di delivery. Molte imprese hanno quindi iniziato a raccontare e a raccontarsi.

## L'ultimo "scatto" prima della vittoria

Diverse iniziative hanno coinvolto eccellenze agroalimentari e location mozzafiato descrivendo l'essenza del Made In Italy in pochi (e spesso mal realizzati) scatti di sofisticati smartphone.

Ma nel 2021, con tutto il tempo che le persone passano sui social e su internet, quanto è importante raccontarsi e venderci "attraverso" le foto?

Abbiamo approfondito il tema con Eleonora Dottorini, ingegnere, fotografa e cultrice della materia presso il corso di Fotografia all'interno del corso di Laurea in Design dell'Università di Perugia. Dalla piacevole chiacchierata sono emersi notevoli punti di approfondimento che si ricollegano tutti al fatto che fotografare in maniera professionale porta maggiori benefici all'immagine della struttura. "Oltre ad una foto fatta bene, è fondamentale una foto pensata bene", spiega la Dottorini. Nell'ultimo periodo nei ristoranti sono subentrati una serie di elementi che difficilmente usciranno dalla scena in silenzio. Sempre più imprese agroalimentari e turistiche hanno iniziato a raccontarsi anche attraverso l'arredamento. Serve quindi come prima cosa la coerenza, parola che molti ristoratori hanno cancellato da anni dal loro dizionario. Come afferma anche Eleonora: "Serve sicuramente una coerenza tra ambiente e cibo. Questo è fondamentale per scattare una fotografia".



Eleonora Dottorini

## Sì, bene però

La parola "raccontare" ci porta subito alla mente una mamma che, seduta sul letto, racconta una storia al proprio figlio. Bisogna però evitare di dare vita a soffocanti stereotipi che narrano solo una punta dell'iceberg. Purtroppo il no-

stro Made in Italy molto spesso si contorna di vecchi stereotipi che solo nel passato hanno svolto un ruolo determinante per la sua affermazione. È molto importante dare un richiamo del nostro Paese (con coerenza) senza però cadere nella banalità. La 500, il Colosseo e la bandiera dell'Italia sono tutti

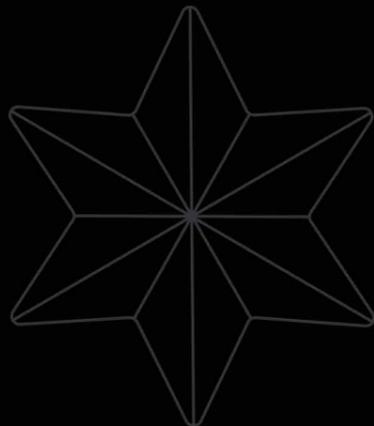
simboli che per diritto di mercato oramai si ricollegano al famoso fenomeno di Italian Sounding. È anche vero però che lo stereotipo può essere usato a nostro favore. Basta solo riuscire a giocare. La classica trattoria italiana con la tovaglia a quadratini bianchi e rossi, la sedia di paglia e la forma di Parmigiano, piace e non poco. L'importante a questo punto è saper raccontare cosa abbiamo nel nostro angolo di paradiso enogastronomico. Se vogliamo raccontare la genuinità della nostra cucina, iniziamo a raccontare i nostri prodotti che naturalmente devono essere italiani e possibilmente locali (anche questa è una questione di coerenza). Evitiamo quindi di mandare al tavolo personale che non sa neanche che vino si può ordinare e se per caso si pone una domanda fuori dall'ordinario, il "chiedo in cucina" sembra quasi un favore.



Insomma, per fare le cose bene, pag. 49 >

# Gustatevi la Sicilia

www.tenutadelduca.com



TENUTA DEL DUCA



non servono piatti con pietanze che si sostituiscono ai migliori tratti di pennello di pittori, serve solamente fare quello che si fa in maniera seria. Potete comprare i più migliori salumi e formaggi della zona, abbinarci il migliore vino in carta e offrire una focaccia calda calda appena sfornata, ma se il tagliere dove portate tutto questo ben di Dio è un tagliere con il logo ben in vista del grande magazzino dove lo avete acquistato, sicuramente l'aspetto della territorialità subirà un grandissimo colpo. Verranno meno serietà e coerenza. Se dunque decidete di far fare i taglieri di legno da una azienda locale, raccontatelo. Fatelo senza paura. Subito dopo aver elencato i salumi e i formaggi, dite che il tagliere è fatto da una azienda del luogo. Questa forma di comunicazione porterà i suoi frutti. Magari gli stessi frutti che potranno essere usati per fare una buona confettura da unire ai formaggi.

## Siamo arrivati

Si ma ora voi vi starete chiedendo: "Ma quando parliamo del Parmigiano e delle cose che ci piacciono del made in Italy?"

È vero, forse un po' lo stereotipo di prodotto italiano ha coinvolto alcuni piatti e pietanze tipiche della nostra tavola. Basti pensare che per raccontare il nostro Paese, si usa porre gli spaghetti al pomodoro in rilievo sulla bandiera dell'Italia. Che strano però, il pomodoro in Italia si afferma soprattutto verso l'800 e con difficoltà. All'inizio la pasta (cucinata per ore) era preferita con il formaggio e con il pomodoro che diventa salsa in tarda età rispetto alle importazioni americane nel nostro paese. Tornando al nostro piatto di spaghetti, con la salsa non originariamente italiana e con gli spaghetti di dubbie origini (si pensa alla Cina) siamo riusciti comunque a vendere un'immagine. Immagine poi diventata stereotipata ma che ci ha permesso un grande successo e anche una



reputazione eccellente a livello culinario.

L'80% del fatturato è generato da 10 prodotti Dop e Igp. Sul podio ci salgono naturalmente il Grana Padano, quindi il Parmigiano Reggiano e il Prosciutto di Parma. La ricerca ISMEA ci mostra infatti una situazione di concen-

pag. 50 >



trazione della domanda a fronte di un'offerta italiana vasta ed esaustiva.

### Made in Italy: fare squadra

Come abbiamo visto, a fare le spalle grandi all'estero sono solo alcuni prodotti della nostra penisola. Al primo e al secondo posto con Grana Padano e Parmigiano Reggiano offriamo una idea di formaggio che non rispecchia la vastità di scelta di quasi 500 prodotti, con più della metà protetti da marchi che vanno dalla Dop al Pat. Insomma un panorama offuscato di produzioni casearie che molto spesso non vengono promosse nemmeno "in patria". Sicuramente i prodotti che abbiamo in precedenza nominato e classificato come i più venduti, sono tali grazie alla forte organizzazione economica di vendita che riescono a sviluppare grazie ai consorzi. Il grandissimo problema che avvolge le produzioni italiane è legato infatti alla dimensione. Non è un segreto

che le nostre imprese sono caratterizzate da piccole dimensioni, le famose PMI. In alcuni casi, ci fermiamo alla classificazione di micro imprese con manovalanza strettamente familiare.

Il danno è proprio questo: piccole realtà, disunite e sole, non riescono naturalmente ad arrivare fuori dai confini. Faticano addirittura ad imporsi nella regione d'appartenenza. L'isolamento comporta un grosso limite a livello comunicativo, produttivo ed economico per fronteggiare un business vasto e meschino. Questi ostacoli dunque non permettono una scoperta del nostro settore agroalimentare, il quale si sorregge solo ed esclusivamente con alcuni prodotti (poi copiati e copiati all'infinito). L'unione fa la forza ed è proprio questo il caso di dirlo.

Cinzia Scaffidi nel suo "che mondo sarebbe" scrive: "Contadini e allevatori, specialmente se lavorano in proprio, cioè senza far parte di grandi cooperative o consorzi,



negli spot non se ne vedono molti". Infatti è proprio così. Quasi non esistono. Molto spesso vediamo le grandi multinazionali o le imponenti aziende nazionali dell'agribusiness venderci un'immagine di artigianalità attraverso figure come gli agricoltori che poi risultano fasulle per due semplici motivi: i contadini sono attori e soprattutto, il prodotto non è artigianale. Se ci facciamo caso, tutto il food di alcune piazze di "spaccio" è identico. Cari lettori, entrate quindi nell'ottica che l'autenticità invece si vede nell'imperfezione, e spesso, anche in un prodotto totalmente diverso. Questo possiamo identificarlo come sentimento enogastronomico, sincero e unico.

### Ultima riflessione

Il nostro piccolo viaggio finisce e qui e se siete arrivati a questo punto forse vi state chiedendo come mai non abbiamo citato due dei grandissimi protagonisti del fatturato Made in Italy: il vino e l'olio. Maurizio Pescari, giornalista eno-

gastronomico ed esperto di olio, ci spinge a riflettere proprio sull'oro verde con il suo nuovo libro.

Tutti voi avete a casa una bottiglia d'olio, la maggior parte extra vergine di oliva. Quanti di voi pensano che però l'olio possa essere un prodotto dall'alto potenziale? L'olio è un'eccellenza del nostro Paese e soprattutto è una bandiera della dieta mediterranea.

Dal nord (Liguria) al più estremo sud (Sicilia e Calabria) l'olio extra vergine di oliva è emblematico dell'alimentazione del nostro Paese. Molto più del vino che negli ultimi anni si è riscoperto al centro degli interessi di quasi tutti. Sfoggiare le bottiglie con il cartellino del prezzo a 25 euro come nel film "perfetti sconosciuti" ormai è buona prassi se ci invitano a cena. Portare invece una bottiglia di olio buono, magari a marchio Dop o Igp, no. E tutto questo si rispecchia nell'export. L'olio fatica a differenza degli altri prodotti e del suo amico/nemico vino. E le belle parole sulla dieta mediterranea e sul mangiare sano? ●



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

**INSTAGRAM:**  
[CONFIDENZE\\_GASTRONOMICHE](https://www.instagram.com/confidenze_gastronomiche)

STUDENTE DI SCIENZE, CULTURE E POLITICHE DELLA GASTRONOMIA PRESSO IL CORSO MICO ALL'UNIVERSITÀ PER STRANIERI DI PERUGIA. SCRIVE PER ALCUNE TESTATE GIORNALISTICHE DEL SETTORE E COLLABORA CON RISTORANTI E CANTINE.

# OTTO GIORNI IN PUGLIA, UN ITINERARIO TRA SPIAGGE, TRULLI E DELIZIE GASTRONOMICHE

DI MARTINA MAGGIORDOMO



Particolare dei trulli di Alberobello. A Fianco, Polignano a Mare

**D**icono che l'amore sia irrazionale, che a volte ci si innamori perdutamente senza alcuna ragione. Nel caso in cui il tuo amante si chiami "Puglia", però, qualche spiegazione razionale possiamo dartela. Sarà la magia dei Trulli sparsi nelle strade di campagna, la luna piena, le spiagge bianche del Salento oppure semplicemente l'odore della focaccia appena sfornata a Bari Vecchia. Insomma, la signora Puglia è davvero irresistibile.

Se state per organizzare un viaggio on the road in questa magnifica regione, vi suggeriamo di seguire il nostro itinerario di otto giorni. Abbiamo selezionato per voi le tappe imperdibili, i migliori alloggi, le escursioni più interessanti e tante altre curiosità. Il tutto, naturalmente, con i riflettori puntati sulle tappe gastronomiche!

## Altamura

Ammettiamolo, è una tappa insolita, solitamente poco gettonata dal turismo italiano. Ma gli amanti del-

la gastronomia, in particolar modo dei formaggi, la troveranno una meta molto interessante. Il simbolo religioso e storico della città di Altamura è la sua cattedrale in stile romanico dedicata all'Assunta e fatta costruire nel 1232 da Federico II. Della cattedrale, ciò che maggiormente attira lo sguardo dei visitatori è il suo portale in stile gotico, ricco di decorazioni e sculture, oltre agli archi su cui sono scolpite 22 scene che ritraggono la vita di Cristo.

Altamura è stata inserita nel nostro tour pugliese per un motivo particolare: la degustazione del caseificio De Cecca all'interno della foresta del Mercadante.

I Fratelli di Cecca sono singolari. Vito Di Cecca, dopo aver viaggiato in giro per il mondo per coltivare la sua passione per il surf, scopre di essere molto abile nel fare il formaggio. Da semplice "figlio del casaro di Altamura", diventa quindi un gettonatissimo "cheesemaker". Tornato in Italia, rivoluziona il caseificio con

tutte le tecniche apprese all'estero. Baby Di Cecca è la location adibita alle degustazioni: una ventina di metri quadri appena all'ingresso della foresta Mercadante, nel Parco dell'Alta Murgia. Oltre alla degustazione immersa nel paesaggio dell'Alta Murgia, consigliamo asso-

[pag. 54](#)



Nodino di Mozzarella da Di Cecca, Altamura



Panificio Fiore, Bari



lutamente la visita al caseificio di via Bari (Altamura) dove sono anche previste, su prenotazione, esperienze all'interno del laboratorio di Cecca.

Se soggiornate ad Altamura in due, consigliamo il B&B Santa Chiara: comodo, economico e confortevole nel centro di Altamura.

### Bari

Dopo aver visitato Altamura, si prosegue verso Bari. Uno degli aspetti che abbiamo maggiormente apprezzato è la facilità con la quale è possibile visitare Bari a piedi: basta un solo giorno. Ma in meno di 24 ore ci si può regalare una giornata speciale.

Siamo partiti dal Castello normanno-svevo, ai margini della Città Vecchia. Proprio lì, avrete modo di scoprire l'anima della tradizione barese. Dovete superare l'Arco Basso, per addentrarvi nella Via delle Orecchiette. È questa stradina ad aver reso Bari così famosa a livello mondiale, grazie delle signore che

la abitano e che, ogni giorno, preparano chili e chili di pasta fresca che potrete anche acquistare. A questo punto sarà difficile proseguire verso un itinerario ben preciso perché Bari diventa un meraviglioso labirinto fatto di vicololetti in cui perdersi. Vi ritroverete magicamente nella strada che porta alla Basilica di San Nicola, che merita una visita.

Prima di andare via da Bari Vecchia per spostarci verso il lungomare, avrete un compito: assaggiare la focaccia barese del Panificio Fiore. Non siete in un panificio come gli altri. È all'interno di una chiesa sconsacrata, di cui restano ancora gli affreschi qua e là alle pareti. Non sarà difficile trovarlo, perché la fragranza lo precede di qualche decina di metri. La focaccia barese è una nuvola dai bordi croccanti, condita con i pomodorini freschi nell'impasto e l'origano sparpagliato sopra. Siamo sicuri che assaggiata la prima fetta, ne comprenderete immediatamente un'altra!

Proseguiamo verso i quartieri marinari di Bari che un tempo era conosciuta col nome N'derr alla Lanz. Pare che un tempo i pescatori arrivassero qui, attraccando le loro barche e buttando a terra il pesce da vendere. Chi lo comprava diceva di averlo acquistato da n'derr alla lanz, ai piedi delle barche. Qui si trova El Chiringuito, che non sembra altro che un semplice chiosco sul mare, ma per i baresi è un posto iconico di cui capirete la magia soltanto bevendo una Peroni in tarda serata, osservando il mare. Se prima di questa fantomatica Peroni avete voglia di assaggiare il tipico piatto di frutti di mare baresi, noi vi consigliamo il ristorante Biancofiore dove il pesce è fresco e la cura per il dettaglio sono di casa. Se siete amanti delle osterie, imperdibile l'osteria "Le Arpie" dove i piatti must sono "Le orecchiette con la braciola" e la "Tiella" cioè riso patate e cozze. Piatti strepitosi che vi lasceranno un meraviglioso ricordo di Bari (consigliamo la prenotazione).

Se soggiornate a Bari in 2, consigliamo il B&B "A Casa di Flora": comodo, economico e confortevole nel centro di Bari.

### Monopoli

Come molte città della Puglia, il centro storico di Monopoli abbaglia per via della pietra bianca utilizzata per la costruzione degli edifici che contrasta con il colore azzurro intenso del cielo. Ad ogni angolo è possibile ammirare scorci, piccole chiese e sculture intagliate a mano. In molte fotografie che rappresentano la regione Puglia possiamo vedere immortalati i "gozzi" ovvero le tradizionali barche blu e rosse utilizzate per la pesca lungo la costa. Per ammirarle dal vivo recatevi a Porta Vecchia e, se avrete fortuna, potrete anche fermarvi ad acquistare il pescato fresco del giorno per una grigliata memorabile.

### Polignano

Polignano sembra davvero una cartolina. Da vedere assolutamente la statua di Domenico Modugno che è nato proprio a Polignano a Mare.



Orecchiette dell'Osteria Le Arpie, Bari e il Panzerotto di La rotellina a Polignano

pag. 57 >

# L'eccellenza non ha fretta



lumacamadonita

L'eccellenza non ha fretta.



Via Salvatore Cipolla, 66  
Campofelice di Roccella (PA)

0921 428921

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

Molto suggestivo il centro storico della città che stupisce i visitatori di ogni età per via delle numerose citazioni poetiche dipinte su muri, scale e panchine che donano un tocco di classe e suggestione. Se passate per questo angolo di Puglia immancabile è la visita alla poetica scalinata con le citazioni di Torquato Tasso.

Noterete l'enorme fila per "Pescaria", il famosissimo "fastfood" pugliese che propone i tipici panini con il pesce. Se siete pigri e non avete voglia di aspettare ore per mangiare, Polignano offre un'alternativa altrettanto godereccia: i panzerotti de "La Rotellina" specialmente. Consigliamo il classico e quello con le cime di rapa.

## Il trullo Santangelo, Ceglie Messapica

"Alberobello è molto turistica, trovi altro in Puglia!" e così siamo finiti nella piccola città di Ceglie Messapica, provincia di Brindisi. Più precisamente nella splendida cornice di "Trullo Sant'Angelo". Questa masseria, dove è possibile per l'appunto soggiornare all'interno dei trulli risalenti ai primi dell'800, è un luogo dove si ferma il tempo. Una struttura dove rilassarsi che racconta di generosità e gentilezza. Se affrontate un viaggio on the road è la tappa perfetta dove fermarsi prima di raggiungere il mare salentino. Non perdetevi la



Trullo Sant'Angelo

colazione, con frutta fresca (tra cui i famosi fichi pugliesi) e tante altre prelibatezze.

Da qui si può raggiungere il Salento passando per Ostun, la famosa città bianca. Una chicca da non perdere per l'unicità del paesaggio e del borgo.

## Salento: Punta Prosciutto e Porto Cesareo

Punta Prosciutto è una frazione di Porto Cesareo, località meno conosciuta rispetto alla stessa Porto Cesareo e alla più famosa Torre Lapillo. Punta Prosciutto è caratterizzata da chilometri di spiagge con sabbia bianca e fine e con dune alte fino a 8 metri. La zona è parte della Riserva Naturale Palude del Conte e Duna Costiera, un'area ancora selvaggia: decisamente la meta ideale per chi vuole vivere il mare del Salento nella sua bellezza assoluta.

Le spiagge di Punta Prosciutto sono lunghe diversi chilometri e proseguono per chilometri verso sud fino a Riva degli Angeli – Punta Grossa – Padula Fedè. Si tratta per lo più di spiagge libere e gli stabilimenti balneari sono pochi. Se amate la comodità vi consigliamo "Lido Samanà" dove potrete anche pranzare con le tipiche "pucce salentine", ovvero dei panini imbottiti con prodotti locali.

Porto Cesareo è perfetta per divertirsi la sera! Di sera, infatti, luccica. Non solo per il bagliore emanato dal cielo stellato, ma per la vita che pullula nei vari locali, discoteche e manifestazioni all'aperto. Luci, voci, odori e colori si spandono dappertutto e si rincorrono nell'aria. Troverete moltissimi ristorantini a base di pesce e, alla fine del lungomare, anche la ruota panoramica per un saluto speciale al Salento! ●

Il 78% dei consumatori celiaci\*  
si fida e acquista i prodotti  
con il marchio Spiga Barrata.



dejavu.it

**Perché è una garanzia per il consumatore.**

I consumatori celiaci e le loro famiglie percepiscono il Marchio come un sinonimo di garanzia e sicurezza a cui affidarsi nelle scelte alimentari. Oltre 3/4 del campione di un sondaggio, condotto dalle Associazioni Celiachia Europee, privilegia i prodotti che espongono questo Marchio. Questo significa che i prodotti della tua Azienda godranno di un notevole vantaggio rispetto a quelli dei tuoi diretti concorrenti.

**Perché ottenere la concessione significa acquisire un notevole valore aggiunto.**

Le aziende possono ottenere la concessione d'uso del Marchio rispettando criteri fondamentali riguardanti: selezione e qualifica dei fornitori, controllo e stoccaggio delle materie prime, controllo del processo produttivo, formazione del personale ecc. Solo dopo le verifiche previste sarà possibile ottenere la concessione. Ed è per questa ragione che i consumatori celiaci si fidano del Marchio e acquisteranno, per sempre, i tuoi prodotti.

**Perché i prodotti della tua Azienda saranno più visibili.**

Il Marchio potrà essere utilizzato su packaging, pubblicazioni di settore, annunci

pubblicitari e non solo... I tuoi prodotti saranno segnalati sul sito dell'Associazione, sul Prontuario degli Alimenti e sulla App AIC Mobile con oltre 30.000 utenti attivi. Un'Azienda che non passa inosservata, la tua.

**Perché è un'attività dell'Associazione Italiana Celiachia.**

AIC è un'associazione senza scopo di lucro che, con le sue 21 Sezioni Regionali, rappresenta oltre 200.000 diagnosticati. Promuove, da quarant'anni, l'assistenza ai celiaci, realizza attività per diffondere la dieta senza glutine, informa la classe medica, stimola la ricerca scientifica, sensibilizza le strutture politiche, amministrative e sanitarie. Perché, AIC, ha maturato negli anni un elevato know-how in tema di gestione e controllo della produzione senza glutine, attraverso anni di esperienza di verifiche tecniche.

**Perché aggiunge valore ai tuoi prodotti.**

Chiedi informazioni su come la tua Azienda può ottenere il Marchio. Chiama lo 010.4550.685, collegati al sito [spigabarrata.it](http://spigabarrata.it) o scrivi a: [segreteria@celiachia.it](mailto:segreteria@celiachia.it), ti aiuteremo a mettere al centro la sicurezza.

\*Sondaggio 2018 realizzato dalla Federazione Europea delle Associazioni Celiachia (aoecs.org) su un campione di 8.960 celiaci in 16 Paesi europei

Da 20 anni il Marchio che mette al centro la sicurezza.

Spiga Barrata Service - Via Caffaro 10 - Genova - [spigabarrata.it](http://spigabarrata.it)

5 X 1000AIC



IL TUO 5X1000  
È CON **Silvia**

Silvia ha un bimbo celiaco e vuole che suo figlio possa avere una vita normale.

**AIC È CON SILVIA E PAOLO**

Silvia non lo sa, ma prima del 2005 a nessun bambino era garantito il pasto senza glutine in mensa. Questo significava disagio ed esclusione. Grazie ad AIC, oggi la legge prevede tale diritto in tutte le mense pubbliche.

**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:

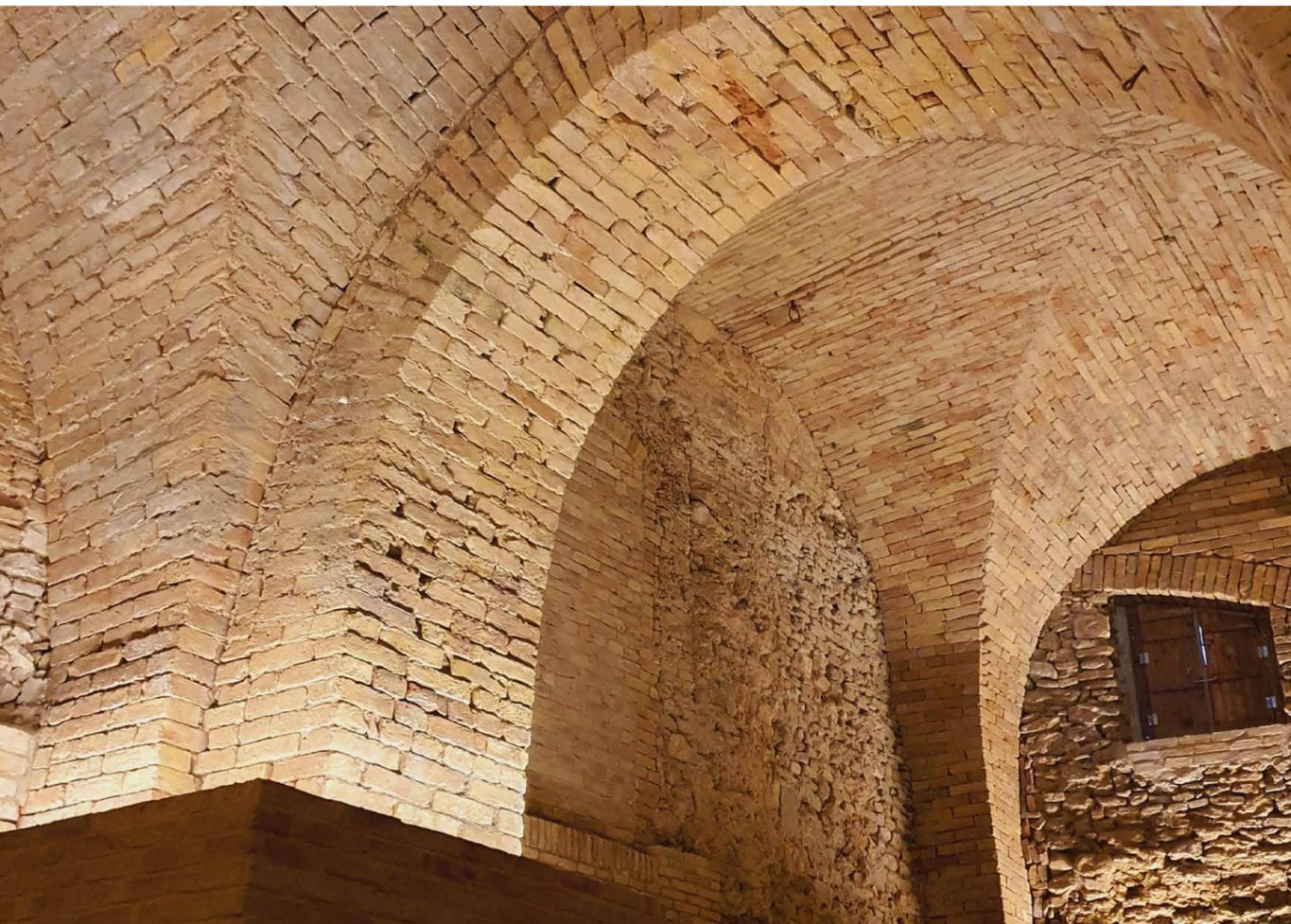
1 1 3 5 9 6 2 0 1 5 7

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

**AiC**  Associazione Italiana Celiachia

Cambia in meglio la vita delle persone celiache.

# SAN SEVERO SEGRETA



*Alla scoperta di un territorio dall'anima antica e autentica. Siamo nell'Alto Tavoliere delle Puglie, a confine con l'area garganica, nel cuore della Capitanata*

DI FEDERICA RACCUGLIA



San Severo

**P**ercorrere le stradine del centro della millenaria San Severo, nel cuore dell'Alto Tavoliere delle Puglie, è come intraprendere un viaggio nel tempo. Qui la storia si intreccia con la tradizione enologica di un territorio antico che conserva nel suo ventre inestimabili tesori. La piccola cittadina dauna, infatti, è nota per le sue sorprendenti cantine ipogee, 540 in tutto, alcune delle quali risalenti al 1400. Una vera e propria città nascosta che sorregge l'economia del piccolo borgo pugliese. La produzione di spumante metodo classico, infatti, raggiunge vette altissime come nel caso della cantina D'Arapi. Nata nel '700, la cantina presenta due strutture: una (vendangerie) dove viene lavorata l'uva e trasformata in vino e l'altra (situata nel centro storico) dove il vino già imbottigliato viene sotto-

posto al processo di spumantizzazione. Una visita guidata con degustazione all'interno della cantina è un'esperienza da non perdere. Spiccano per la qualità della loro produzione anche le cantine Pisan-Battel e 7 Campanili.

E così, la visita a San Severo diventa un affascinante viaggio tra cave e cunicoli antichissimi. Una tradizione secolare che trova la sua massima soddisfazione nel 1968, anno in cui nacque la DOC pugliese, il San Severo, nelle sue varianti di rosso, rosato e bianco (anche frizzante e spumante). La denominazione San Severo DOC è stata la prima DOC in Puglia, seguita poco dopo dalla Martina Franca DOC e dalla Locorotondo DOC, entrambe nel giugno 1969. L'area della denominazione San Severo DOC fa parte di una va-

[pag. 63 >](#)



La cantina D'Arapi

# BRUNO RIBADI

BIRRA SICILIANA PRODOTTA ARTIGIANALMENTE



sta zona geo-culturale nota come la 'Capitanata', che corrisponde all'incirca alla provincia di Foggia. Fanno parte di questa denominazione: San Severo bianco, Bombino Bianco, Malvasia Bianca di Candia, Falanghina, Trebbiano bianco, Rosso, rosato, Merlot, Uva di Troia o Nero di Troia e Sangiovese.

## I prodotti della tradizione culinaria

Le cantine ipogee sono solo alcune delle attrazioni del territorio. San Severo, importante centro di antiche tradizioni agricole, è conosciuta anche per la sua ricchezza gastronomica. Uno dei cibi immancabili sulle tavole dei sanseveresi, soprattutto nei periodi più caldi, è la mozzarella di bufala. Quella preparata dai casari della Masseria Li Gatti, a Torremaggiore, raggiunge livelli altissimi. Qui tutti i formaggi vengono prodotti con latte fresco, senza l'aggiunta di alcun tipo di conservante o di antimuffa, per garantire massima freschezza e genuinità. La Masseria produce inoltre scamorze di bufala, trecce, formaggi di bufala a pasta morbida con l'aggiunta di peperoncino calabrese, canestrato, primo sale e formaggi al pepe.



Gli uliveti dell'Azienda Montagano. In basso L'Olio Extravergine di Oliva Peranzana



Se parliamo di Daunia, inoltre, non possiamo non annoverare il pancotto, piatto poverissimo riproposto in 11 versioni diverse nella sola provincia di Foggia. Gli ingredienti principali sono pane raffermo, acqua e verdure. Immane l'olio Extravergine di oliva Peranzana che ha trovato nell'Alto Tavoliere, e in particolare nell'area circoscritta dai tre comuni di San Severo, Torremaggiore e San Paolo di Civitate, la propria zona d'elezione.

Le caratteristiche del pancotto ci rimandano inevitabilmente all'acquasale, classica pietanza del Foggiano. Anche qui è il pane raffermo a dare consistenza al piatto, al quale si aggiungono sale, olio, pomodoro, origano, cipolla e aglio. Un piatto antico che esalta la semplicità degli ingredienti in un'ottica di recupero.

## L'Oro verde del Tavoliere

"L'olio non è un condimento, ma un ingrediente". I produttori di oliva Peranzana, altra antica specialità dell'Alto Tavoliere, lo ripetono come un mantra. L'olio extravergine di oliva realizzato con questa cultivar, infatti, si presenta leggero, fruttato e con un retrogusto amaro, segno inequivocabile della sua importante componente polifenolica. Un olio dalla grande facilità di impiego, tanto da essere presente nella quasi totalità delle produzioni alimentari del territorio. Dolci (e gelati) compresi.

Parliamo quindi di un prodotto nobile che ha fatto dell'agro di Torremaggiore una delle capitali della produzione olearia pugliese. L'Oleificio Montagano, ad esempio, vanta ad la bellezza di oltre 10mila piante secolari presenti nei

pag. 65 >

# LIVE LEARN SHARE EXPERIENCE



SEGUICI ANCHE SU:

 histocaffe

 histocaffe



WWW.HISTOCAFFÈ.COM

 **HISTO  
CAFFÈ**  
Miscela bar  
e Monoporzionato

 **Casper**  
Monorigini  
Specialty  
SPECIALTY COFFEE

 **HISTO**  
ACCADEMIA DEL  
CAFFÈ  
Formazione  
Barista

propri uliveti. Una grande industria alimentare che ha saputo quindi affermarsi come simbolo di un territorio.

La Peranzana, ricostruiscono gli storici, fu importata nel '700 dai principi De Sangro che, presumibilmente, ne conobbero le proprietà in Provenza. Si tratta di un albero resistente e dall'alta produttività con tempi di accrescimento piuttosto lenti.

#### Tramonti sul Lago di Lesina

Spostandoci verso il mare e in direzione del Gargano, ci imbattiamo nella laguna di Lesina. Qui mare e lago - separati da una striscia sabbiosa e boscosa - creano un gioco di luce che rende romantico qualsiasi tramonto. Tra le zone di sicuro interesse c'è quella che sorge ad est del lago, dove si trova la Riserva Naturale del lago Lesina, un'area protetta statale istituita nel 1981 come area di ripopolamento animale. La riserva che si estende per 930 ettari ed è par-

te integrante del Parco Nazionale del Gargano.

Il lago - le cui acque sono salmastre - è ampiamente popolato da spigole, cefali, orate, gamberi e latterini. Ma è l'anguilla a farla da padrona: si vocifera che fosse lo stesso Federico II ad amare particolarmente il pesce di Lesina. Una delle sue grandi passioni era il capitone, l'anguilla femmina, da preparare con il procedimento della scapece, usato ancora oggi per il pranzo di Natale, ovvero pesce fritto e marinato con l'aceto.

Da non dimenticare la salicornia, nota come "asparago di mare", che trova il suo habitat nei terreni della Laguna di Lesina dove viene irrigata esclusivamente con acqua salmastra. Utilizzata nella preparazione di zuppe, nei condimenti per i primi piatti e per i secondi di pesce, la salicornia ha un gusto tipicamente sapido e leggermente amaro. A tal proposito, si consiglia un aperitivo o una cena al Lake

pag. 67 >



Il Lake Café a Lesina. In alto il Lago di Lesina



caseificio  
**Passalacqua**



Contrada Baronaggio  
90030 Castronovo di Sicilia PA

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

info@caseificiopassalacqua.com | www.caseificiopassalacqua.com



Il Museo dell'Alto Tavoliere

“  
***La visita a San Severo diventa un affascinante viaggio tra cave e cunicoli antichissimi. Una tradizione secolare che trova la sua massima soddisfazione nel 1968, anno in cui nacque la DOC pugliese***

Cafè, ristorante galleggiante sulla riva del lago di Lesina. Un'esperienza emozionante soprattutto al tramonto.

Oltre alla pesca, un'altra attività comune nella zona è il birdwatching, ovvero l'osservazione di uccelli che qui nidificano e si posano osservare. Tra questi i gabbiani rosei, i fenicotteri, il martin pescatore e i falchi di palude.

#### **I siti imperdibili del Tavoliere**

Uno dei borghi da visitare assolutamente è Torremaggiore, capoluogo federiciano del Tavoliere. In poche ore si riescono a visitare alcuni dei suoi luoghi simbolo: tra questi non può mancare il Castello Ducale, una fortezza appartenente al XII secolo che, nel corso degli anni, si è trasformata in dimora dei principi della città di San Severo. La fortezza custodisce gli affreschi della Cappella Palatina e della Sala del Trono, i resti di una bifora aragonese e la meridiana presente sulla Torre Centrale.

Sito di interesse storico-culturale di assoluto valore è Castelfiorentino, a 9 chilometri a sud dalla città di Torremaggiore. Qui, nel mese di dicembre del 1250, vi morì l'imperatore Federico II di Svevia. Da quel momento ci fu una rapida decadenza, causate dalle aspre lotte tra il papato e la Casa di Svevia. Gli abitanti superstiti furono costretti a rifugiarsi a Torremaggiore, segnando la fine di Fiorentino. Oggi il sito è un importante parco archeologico.

Tornando nel centro storico di San Severo ci si imbatte in un altro sito di importanza storico-culturale: il Mat, il Museo dell'Alto Tavoliere, allestito in un antico monastero francescano. Esso conserva un considerevole patrimonio archeologico proveniente dagli scavi archeologici non lontani dalla città con reperti risalenti al Paleolitico e al Medioevo. Più recente la sezione permanente denominata "Splash!" che accoglie numerosi disegni originali, foto e saggi dedicati al noto fumettista sanseverese Andrea Pazienza. ●

# GARDA TRENINO, IL SUBLIME TRA LAGO E MONTAGNA

*Il lago ti insegna a contemplare. E a contemplarti. La montagna ti insegna ad ascoltare. E ad ascoltarti. È possibile unire queste caratteristiche in un solo viaggio? Sì, in Garda Trentino.*

DI CLAUDIA BARBIERI

**U**n territorio racchiuso tra l'Alto Lago di Garda e le montagne del Trentino, nel quale la vacanza si amplia in un percorso enogastronomico ed esplorativo che ha la forza dirompente delle tradizioni e del bello. Cultura culinaria, arte antica, profonde radici di ospitalità: il Garda Trentino è il sublime, in cui trovano equilibrio il lago e la montagna.

Riva del Garda è la prima tappa del tour. Una città che trasmette un senso di spensieratezza, grazie alla sua verve di raffinata signora della Belle Époque. L'eleganza dei

palazzi e delle piazze evoca con discrezione il turismo che ha toccato questi luoghi sin dal XIX secolo.

Imperdibile una passeggiata sul lungolago e una visita al "Mag-Museo Alto Garda", ospitato nella Rocca di Riva di Garda, il grandioso baluardo del centro storico. Dalla sommità della torre si ammira un panorama speciale sul lago e sull'abitato, mentre l'esposizione raccoglie reperti archeologici del territorio, tra cui esemplari egregi di misteriose statue stele, corredi funebri e sepolture.

Basta spostarsi di appena 3 km da

Riva del Garda, per raggiungere il Parco Grotta Cascata Varone, sito naturalistico in cui la forza della natura e l'opera dell'uomo si affinano in una danza paesaggistica e visiva. L'edificio d'accesso venne progettato dal Maroni, l'architetto artefice del Vittoriale degli Italiani.

Il curatissimo giardino botanico si snoda lungo un percorso in lieve salita su cui si apre una grotta dove 20.000 anni di erosione hanno disegnato sulla parete immagini astratte. Una serie di passerelle entra nel cuore della roccia assicurando un contatto diretto con la cascata, in un connubio di luci scenografiche e roboanti scrosci d'acqua.

Proseguendo verso il salto superiore, si viene travolti dalla possente cascata creata dall'acqua proveniente dal Lago di Tenno. Un bacino ad appena 8 km dal parco che risplende di una catartica e smeraldina bellezza. Sembra quasi un talismano colmo di riflessi che ogni stagione ammanta di tratti ineguagliabili.

La magia continua nel vicino borgo di Canale, eterna anima medievale in cui convergono molti artisti internazionali. Arrivano in questo luogo fantastico, creano opere uniche alla "Casa dell'Artista" e le lasciano in dono come simbolo del proprio passaggio.

Oltre a fare parte del circuito "I borghi più belli d'Italia", ed essere quinta d'eccezione di un mercato natalizio tra i più singolari del Trentino, Canale di Tenno è anche una bomboniera architettonica dalla spiccata personalità: pietra e legno prendono vita tra piazzette, passaggi coperti, vicoli e antiche cantine.

A questo punto del tour non escludo che la fame si stia facendo sentire. Allora è il momento giusto per fermarsi all'"Agritur Acetaia del Balsamico Trentino". Qui, oltre a scoprire tutte le fasi della lavorazione dell'aceto balsamico, ottenuto dalla bollitura del mosto fresco d'uva, si

[pag. 71 >](#)

# polSELLi®



Nata ad Arce, in provincia di Frosinone, nella prima metà del novecento, da una piccola realtà artigiana, POLSELLI oggi è protagonista nel settore molitorio di qualità in Italia e leader nella produzione di farine per pane, dolci e pizza.

Guidata da quasi un secolo dall'esperienza imprenditoriale di una famiglia che oggi è giunta alla terza generazione, l'azienda lavora ogni giorno per soddisfare le esigenze dei consumatori, con prodotti unici, naturali ed innovativi.

## IL NOSTRO LAVORO, LA NOSTRA PASSIONE

Qualità, trasparenza e affidabilità sono i valori su cui si basa la passione della famiglia Polselli per il grano. Questi principi si traducono nell'utilizzo solo di grano di qualità e in un lavoro costante per mantenere elevati standard qualitativi,

attraverso la selezione della materia prima e il controllo accurato dell'intero processo produttivo.

Tradizione ed innovazione, queste sono le parole d'ordine: Innovazione di prodotto, attraverso un impegno costante per ottenere prodotti di elevata qualità organolettica, igienica e nutrizionale; innovazione di processo, per utilizzare la tecnologia più idonea per ottenere un prodotto che conservi al meglio le proprie caratteristiche; innovazione di controllo,

un'attività analitica, chimica e microbiologica per valutare il valore nutrizionale e funzionale, la sicurezza e la conservazione.

POLSELLI è una azienda di uomini; il loro impegno e la loro professionalità sono il vero vantaggio competitivo. Un impegno che nel tempo ha costruito un modello di successo che trova alla sua base un continuo studio dei bisogni del consumatore, la selezione della materia prima, la sfida continua verso l'innovazione e la tutela dell'ambiente.

## Scopri tutto il sapore della farina ZERO

Zero nasce dalla volontà di esaltare la materia prima senza rinunciare al piacere del salato, promuovendo lo stile dello "star bene"



gusta la vera carne salada di Cologna, prodotta secondo una ricetta tramandata dal 1767. La trattoria dall'animo raffinato, gode di un fantastico panorama su Riva del Garda e sul lago, che davanti ad un piatto di strangolapetri fatti in casa, di salumi, formaggi, carni, vini e oli dell'azienda, ha tutto un altro sapore. È arrivato il momento di visitare la Rocca di Arco, a 5 km d'auto da Riva del Garda. Una cittadella fortificata testimone di una storia appassionante e che si raggiun-

ge passeggiando lungo una salita immersa tra gli ulivi autoctoni del Garda Trentino. Della massima espansione del XV secolo restano le vestigia della Torre Renghera, del palazzo, delle prigioni, del forno e del mulino, delle cisterne per la raccolta dell'acqua piovana e della Chiesa di Santa Maria Maddalena. Nella sala degli affreschi, l'unica salvatasi dal declino, gli occhi catturano le vivide immagini dei momenti salienti nella vita di corte.

Una vacanza in Garda Trentino non

può dirsi completa senza una tappa alla distilleria di grappa artigianale "Marzadro", dove compiere un viaggio nella storia di una famiglia che, con passione e franchezza, dà vita ad un prodotto apprezzato in tutto il mondo. La "Marzadro" fa parte dell'"Istituto di Tutela della Grappa Trentina", composta da 26 soci che si battono per mantenere altissimi standard qualitativi.

È possibile entrare nella sala di produzione - spenta rigorosamente ogni anno il 31 dicembre - per scoprire i segreti nel lavoro del distillatore. Si passa poi alle vasche, alle cantine nelle quali riposa il prezioso nettare - circa 3200 botti che costituiscono 4 anni di produzione - per passare, infine, alla degustazione.



Distilleria Marzadro. In alto Rocca di Arco

## La buonanotte in Garda Trentino va oltre l'immaginazione

L'"Agritur Acetaia del Balsamico Trentino" non è solo un'eccellente trattoria, ma anche un moderno hotel con camere accoglienti e luminose. Ci si addormenta stretti nel silenzioso abbraccio delle montagne

pag. 73 >

Agente unico Palermo e provincia  
Vittoria Maggi  
Cell. 339.2673904  
vittomaggi@libero.it

F.lli Muratore srl  
Via Ammiraglio Persano,6 Palermo  
091 361838  
muratorealimentari@alice.it

Antico Emporio Segestano srl  
Via Galileo Galilei, 7  
Castellammare del golfo (tp)  
0924 30832  
trupiaemporiosegestano@gmail.com



**DOVE**  
Il nuovo forno elettrico "a cupola"  
ad alte prestazioni

## Dall'impasto alla cottura. Un'arte a tutto tondo!

Prodotti professionali dedicati al mondo della Panetteria e della Pizzeria.  
*Scegli le soluzioni più adatte alle tue esigenze!*

## ESMACH

Scopri la nostra gamma completa di attrezzature e accessori in grado di gestire tutto il processo di produzione del pane e della pizza, dall'impasto alla fermentazione e formatura.

Sagrim 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, Sagrim garantisce un prodotto unico e totalmente cucito su misura del cliente e delle sue esigenze, dalla semplice fornitura al servizio "chiavi in mano".



### Climother System

Climother è il primo sistema per la Gestione del Processo di Panificazione del Lievito Madre che ti riduce le Ore di Lavoro del 50%!



### Lievito Madre

I generatori di Lievito Madre assicurano lievito madre pronto all'uso in qualsiasi momento della giornata e lo gestiscono in modo sicuro.



### Impastatrici

Impastatrici versatili, affidabili, sicure che garantiscono impasti perfettamente idratati e mai surriscaldati da 2 a 300 kg di impasto.

e ci si sveglia con un'alba melodiosa che illumina il lago.

Per soggiornare vicino al centro storico pedonale di Riva del Garda, invece, c'è il bellissimo "Hotel Luise", dove ogni ambiente è curato nel dettaglio e ogni angolo ha una storia da raccontare. Arredamento di design, pezzi vintage e opere d'arte moderna, fanno da sfondo ad un'accoglienza di prim'ordine. Oltre ad una colazione d'autore premiata agli "Hospitality Award" come la migliore d'Italia, al "Luise" è possibile gustare anche un insolito psicoaperitivo: il barman crea una miscela unica, partendo dai tratti caratteriali dell'ospite.

### La cucina del Garda Trentino, un dono per il palato

Tra i vicoli di Riva del Garda il "Ristorante Leon d'Oro" è come un faro acceso sulla sapienza culinaria. Il mio consiglio è di lasciarsi conquistare da un itinerario gustativo, in cui i piatti incontrano i migliori vini e oli del territorio. Sempre nel rispetto della stagionalità. Un esempio?

Uno spumante Brut Rosé metodo classico di Abate Nero, per iniziare; un risotto in cialda di Trentingrana con finferli e tartufo, oppure tortelli con petto d'oca e formaggio Casole della Val di Non, da abbinare con Pinot Nero Biologico del 2016; petto d'anatra con chips di patate dolci e nocciole tostate, esaltato da un Teroldego Rotaliano della cantina De Vescovi Ulzbach; maiale in crosta con un calice di rosso delle Dolomiti della Cantina Madonna delle Vittorie



Sushi-carne-salada

di Arco. E per finire, tortino al cioccolato caldo o mousse al cioccolato bianco con base di pesche, esaltati da una degustazione di Vino Santo Trentino della Cantina Pravis.

Un indirizzo superbo per i vegani e i vegetariani - ma non solo - è "Officina Verde". Andrea e Alessandro conquistano anche gli onnivori con la loro cucina rigorosamente a km 0. Piatti come la crema di zucca della Val di Gresta con tartufo del Monte Baldo e focaccia di grano del Molino Pellegrini, lo spaghetti monograno della Felicetti con le mol-

che dell'Agraria di Riva del Garda e il porro della Val di Gresta, il burger con broccolo di Torbole, marroni di Pranzo, funghi shitake e contorno di patate della Val di Gresta, smontano qualsiasi categorizzazione alimentare, seducendo qualsiasi palato!

### Materie prime? Questione di lago... e di montagna!

Il Garda Trentino è un territorio piccolo ma di grande carattere, i cui prodotti tipici sono una sorta di naturale prolungamento.

Carne salada, pesce di lago - salmerino, sarde, trota salmonata, il carpione reintrodotta di recente nel Lago di Garda - le verdure della Val di Gresta, il tartufo del Monte Baldo, il broccolo di Torbole presidio Slow Food, l'olio EVO 46° parallelo - che indica la località più a nord del mondo in cui si coltivano ulivi - il Trentingrana Trento DOP, l'aceto balsamico trentino, la pasta monograno del Pastificio Felicetti, la grappa Marzadro, portano in tavola il Garda Trentino, la sua storia e le sue tradizioni. Perché il cibo non è solo nutrimento ma un'esperienza artistica che coinvolge i cinque sensi per rendere il viaggio un'opera d'arte.



Borgo Canele di Tenno

# I MIGLIORI TAGLI DI CARNE IRLANDESE

CONTRIBUTO  
ESTERNO

Come riconoscere la carne di manzo e agnello irlandese, quali sono i migliori tagli e i consigli su come cucinarli: Fabrizio Nonis condivide i suoi segreti

Quando parliamo di carne irlandese ci riferiamo ad un prodotto di qualità premium, una sicurezza sia dal punto di vista del gusto e della qualità sia da quello della sicurezza alimentare. Non sempre, però, è facile capire quale taglio scegliere e quale sia il miglior tipo di cottura per ciascuno. Per questo Bord Bia, l'ente governativo per la promozione del Food & Beverage irlandese, si è avvalso della preziosa esperienza di Fabrizio Nonis, macellaio professionista,

per accompagnare i consumatori nella scelta dei migliori tagli di carne irlandese, offrendo anche i suoi suggerimenti sulle diverse tipologie di cottura.

"Da 'Bekér' errante ho avuto spesso l'onore e il piacere di poter girare il mondo alla scoperta delle grandi eccellenze gastronomiche soprattutto legate al mondo della carne. Questo mi ha permesso di vedere da vicino e di toccare con mano, le tante realtà della filiera di que-

sto prodotto, dall'allevamento, alla macellazione fino al sezionamento e alla trasformazione, conoscendo al meglio quella che è la tracciabilità della carne che arriva quotidianamente nelle nostre tavole. E proprio per questo vi voglio parlare del mondo della carne irlandese. Vi consiglio un viaggio in queste terre perché rimarrete estasiati dalle grandi distese d'erba verdeggianti e lussureggianti, grazie alle frequenti piogge e alle correnti del Golfo che la circondano. L'eccellenza della



carne irlandese nasce proprio da qui, dall'erba fresca e rigogliosa", afferma Fabrizio Nonis.

L'alimentazione Grass Fed, ovvero "nutrimento a base di erba", conferisce alla carne un aspetto e un gusto inconfondibili, rendendola una vera prelibatezza. In più questa alimentazione di prima qualità dona alla materia prima anche una marezza-tura ottimale, molto ricercata tra i cultori: poiché gli animali pascolano per gran parte dell'anno nelle ampie distese d'erba, il grasso muscolare si distribuisce in maniera uniforme, producendo poi in cottura una carne molto gustosa che, con le alte temperature, permette al grasso di sciogliersi rendendola succulenta e tenera.

Quali sono quindi, secondo Nonis, i tagli migliori, le loro caratteristiche ed i segreti per cucinarli al meglio esaltandone le qualità? Tra i tagli preferiti di carne irlandese troviamo lo scamone: un taglio abbastanza grande, che appartiene alla prima categoria dei tagli anatomici dell'animale e che è formato da grandi masse muscolari, che si trovano nella schiena del bovino vicino alla lombata.

Un altro taglio di manzo irlandese consigliato da Nonis è "sua maestà" il reale. Un taglio che si ricava dalla parte sopra la spalla quindi con una conformazione anatomica abbastanza particolare, in quanto nella parte superiore troviamo una carne abbastanza magra, mentre nella parte inferiore invece troviamo della carne con delle venature leggermente più accentuate.

"Anche questo è un taglio che possiamo usare per cotture più prolungate come spezzatini, brasati o bolliti, io però lo trovo ottimo e lo consiglio spesso in macelleria per i macinati per fare degli hamburger veramente golosi".

Per cucinare l'hamburger, Fabrizio Nonis consiglia di utilizzare la piastra in ghisa, perché permette di ottenere una cottura omogenea, non troppo forte come quella della brace o del fuoco vivo, e di poter



Fabrizio Nonis

controllare le varie zone di cottura, spostando di volta in volta l'hamburger su zone non ancora utilizzate della ghisa (questo permetterà di mantenere sempre la stessa temperatura di cottura della nostra carne). Un'altra grande eccellenza legata all'Irlanda è la carne d'agnello, basti pensare che questa nazione è una delle principali produttrici in Europa. Il primo taglio che Nonis consiglia è ovviamente il carré d'agnello: "Vi consiglio di provare a cucinarlo intero, utilizzando un BBQ, ovviamente a bassa temperatura per circa 1 ora e mezza. Per dare ancora più sapore alla vostra carne potete dargli una leggera affumicatura con un mix di legno di mele e di faggio".

La carne d'agnello in Italia è simbolo della Pasqua e in moltissime tavole troviamo spesso il classico cosciotto o la spalla oppure il carré intero o le costole, questo animale offre però anche altri tagli molto interessanti come il collo, la sella e il petto. Ed è proprio per questo che Nonis consiglia come tagli anche la sella di agnello, un taglio poco conosciuto, che si trova fra le ultime due costole del carré e l'attaccatura del cosciotto: è una parte molto carnosa e si utilizza soprattutto per arrostiti e brasati. Ed aggiunge: "Se però volete stupire i vostri amici, potete usare questa tipologia di carne, tagliandola a fette piuttosto spesse, formando così dei medaglioni da cuocere in padella e abbinare a delle golose salse".

## L'île flottante

CHEF BARBARA SCABIN



### PROCEDIMENTO

Accendiamo i fuochi e prepariamo il caramello con aceto e zucchero. Non appena imbrunito, iniziare a spalmare il caramello su tutta la parte interna della pentola.

Montare l'albume e lo zucchero del flottante. Attenzione a non montare troppo, occorre raggiungere una consistenza simile alla schiuma da barba. Per questo processo si possono usare sia uova fresche che pastorizzate. Il dessert può essere conservato in frigo per 5 giorni se vengono utilizzate uova pastorizzate.

Quando l'albume è montato, metterlo nella pentola, senza riempirla tutta e senza schiacciare il composto. Livelliamo e mettiamo a cuocere a bagnomaria in forno a 160 gradi per 50 minuti. La più grande difficoltà sta nella cottura in forno. Dopo i 50 minuti si sforna il tutto e si gira la pentola su un piatto di portata.

#### Per la salsa inglese

Mettere tutti gli ingredienti su una pentola, rimestare in continuazione perché il composto tende ad attaccare. Si arriverà così a giusta densità, ottenendo una salsa cremosa ma non troppo. Si va a cottura fino a raggiungere gli 80 gradi.

### INGREDIENTI

#### Per il flottante

Servirà per fare la camicia alla pentola che deve avere un diametro di almeno 24 centimetri e un'altezza di almeno 20. La pentola dovrà essere in acciaio o alluminio e non antiaderente

600 gr di album  
400 gr di zucchero

#### Per il caramello

200 gr di zucchero  
100 gr di aceto bianco

#### Per la salsa inglese

1 litro di panna  
1 litro di latte  
600 gr di tuorli  
280 gr di zucchero  
1 bacca di vaniglia  
2 scorze di limoni grattugiate

## Limone

CHEF DANIELE TERESI



### PROCEDIMENTO

Per la spuma. Unire latte e panna e patate precedentemente pelate e tagliate, stracuocere aggiungendo la scorza di un limone grattugiata. Una volta raffreddato il composto frullare ed affumicare aiutandosi con un affumicatore, aggiustare di sale. Passare nel setaccio e mettere dentro ad un sifone con 2 cariche di azoto. Per la maionese. Unire tutto a freddo e frullare con un frullatore ad immersione. Per il riso soffiato. Stracuocere il riso in abbondante acqua bollente e salata fare raffreddare e sgranare il riso con l'aiuto delle mani. Seccare a in forno a 60 gradi, una volta secco friggere in olio caldo. Assemblare il piatto partendo dalla spuma di patate affumicata al limone inserire un tuorlo d'uovo precedentemente lessato. Aggiungere qualche spuntone di maionese al tartufo, ricoprire con altra spuma. Finire il piatto con il riso soffiato e una grattugiata di tartufo bianco d'alba.

### INGREDIENTI

#### Per la spuma

500 gr di patate  
125 gr di latte  
125 gr di panna  
Scorza di limone

#### Per la maionese al tartufo vegana

100 gr di latte di mandorla  
50 gr di olio al tartufo d'Alba  
Sale  
Succo di limone qb

#### Per la finitura

200 gr di riso



## Barbara Scabin

Braccio destro dello chef Scabin. Dopo la lunga esperienza al Combal, è partita con questa nuova avventura dando vita ad alcune sue creazioni tra cui "Bacher", una versione della torta Sacher in due versioni: arancia amara e gianduia.



## Daniele Teresi

Lo chef Daniele Teresi nasce a Palermo ma presto diventa un cittadino del mondo. Intraprende numerosi viaggi con cui arricchisce il suo bagaglio di conoscenze e di esperienze. Fondamentale, per la sua preparazione, il periodo di lavoro a fianco del bistellato chef Nino Graziano a Roma. Ha lavorato al Therasia Resort di Vulcano al ristorante vegetariano "Tenerumi". Oggi è executive chef al ristorante vegetariano Mater Terrae dell'hotel Raphael a Roma.

**ENTRA NEL MONDO  
CASARTIGIANI !**



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

RICETTA

## *Vellutata di piselli e pappardelle di seppia confit*

CHEF CRISTINA FILANGERI

### PROCEDIMENTO

Per la vellutata. Mondare e tagliare la cipolla a julienne, farla rosolare in un tegame con poco olio d'oliva fino a che raggiunga un colore dorato, aggiungere i pisellini e fare scaldare il tutto, salare e pepare a piacimento, sfumare con il vino bianco, appena sarà evaporato aggiungere l'acqua e lasciar cuocere per 10 minuti, spegnere il fuoco, versare il tutto in un contenitore freddo e coprire con del ghiaccio per raffreddare velocemente i pisellini e mantenere il loro colore brillante.

Aspettare che il ghiaccio sia sciolto del tutto e a questo punto setacciare con il passaverdure alla francese eliminando così la parte delle bucce, spezzare la menta a mano e lasciare in infusione nella vellutata.

Per la seppia. Tagliare la seppia finemente per il lungo ottenendo dei filamenti simili a delle pappardelle. Nel frattempo scaldare l'olio con gli spicchi d'aglio fino a raggiungere la temperatura di 70°. Aiutandosi con uno scopolasta versare lentamente l'olio sulle seppie che vedrete arricciarsi e diventare di un colore bianco intenso, lasciare scolare l'eccesso di olio ed impiattare.

Assemblare il piatto partendo dalla vellutata, adagiare le seppie confit, condire con pepe rosa, semi di sesamo, sale e citronette precedente emulsionata.



### INGREDIENTI

#### Per la vellutata

200g pisellini fini  
1 cipolla  
Q.b. Vino bianco secco  
100 ml di acqua  
Q.b. di ghiaccio  
10 foglie di menta

#### Per la seppia confit

1lt di olio extra vergine di oliva a temperatura costante di 60°/70°  
4 spicchi di aglio in camicia  
Termometro a sonda  
2 seppie pulite dalle proprie interiora e private della loro pelle.

#### Per la finitura

Pepe rosa  
Citronette  
Sesamo nero



### *Cristina Filangeri*

Cristina Filangeri è la chef del ristorante "Al Pirata" di Lipari. La sua cucina è tradizionale ma all'avanguardia.

Nata a Palermo, dopo gli anni di studio all'Alma, l'esperienza al ristorante stellato La Preséf in Valtellina e poi al Therasia Resort di Vulcano, approda al ristorante di Lipari. Qui ama sbizzarrirsi, preferendo sempre i sapori freschi e le materie prime dell'isola.

# 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](https://www.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](https://www.cookmagazine.it)



GRANA PADANO  
DOP RISERVA.  
UN'ARMONIA DI SAPORI



Dopo una lunga stagionatura, una forma di Grana Padano DOP diventa Riserva quando il suono del martelletto dell'esperto battitore rilascia armonie che parlano di note di burro, fieno e frutta secca, di un sapore deciso e una sapidità che prevale sulla dolcezza.





## ACQUA FIUGGI DA SEMPRE TI AIUTA A STAR BENE

Naturalmente buona e salutare ha origine nella conca di Fiuggi, dove l'acqua si arricchisce di sostanze benefiche.

Grazie alla sua composizione può stimolare la diuresi e purificare l'organismo, per il benessere dei reni.

Lo confermano 150 anni di studi sulla prevenzione della calcolosi.



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

