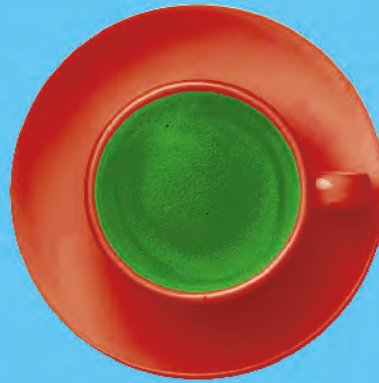


COOK/mag.

Marzo 2021 / Maggio 2021

cookmagazine.it



L'ITALIA A COLORI CHE VOGLIAMO

Ripartire dalle eccellenze del Made in Italy per uscire dalla crisi
e affrontare con successo le nuove sfide che ci attendono

CAFFÈ

Una storia millenaria tra
passato, presente e futuro

STORIE DI VINO

Un vigneto sommerso,
luoghi magici sull'Etna

RISTORAZIONE

Il marketing del passaparola,
manuale d'uso

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 ;

Indicando nome, cognome e Indirizzo ;

COOK/mag.

www.cookmagazine.it





ROSSO DI MAZARA®



SCOPRI I NOSTRI
PRODOTTI

agency: www.imbrand.it

message
in the bottle

ELISIR DI GAMBERO ROSSO DEL MEDITERRANEO

UN CAPOLAVORO DELLA NATURA



www.rossodimazara.eu





Il futuro è adesso ...



Cassetti automatici



Sistemi di chiamata
clienti/camerieri



www.aessesistemi.it

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



PC e Palmari per la ristorazione



Sistemi di comunicazione
professionale

Gustatevi la Sicilia

www.tenutadelduca.com



TENUTA DEL DUCA



SFUMATURE DI BELLEZZA

Abbiamo acceso i riflettori su alcune eccellenze del Made in Italy e su chi ha portato in alto il nome del nostro Paese nel mondo

DI EMANUELE TERMINI

Nell'Italia a tinte grigie che ancora combatte contro il covid, ci sono sfumature di colore che richiamano alla mente le eccellenze del nostro territorio. Dal marrone scuro del caffè al verde delle vigne, passando per il giallo tenue delle colombe pasquali. L'Italia riesce sempre ad emergere con la bellezza anche nei momenti più bui, quando sconforto e rabbia rischiano di prendere il sopravvento. Nella nostra uscita di marzo abbiamo acceso i riflettori su alcune eccellenze del "made in Italy". Una rassegna di giovani, donne e figli d'arte che hanno creduto nel potenziale delle proprie radici e che già adesso stanno raccogliendo i frutti del proprio lavoro.

Andremo alla scoperta di scrigni di bellezza unici al mondo, come le vigne sommerse dell'Etna. Una storia di resilienza che parte da lontano e che arriva sino ai giorni nostri per raccontarci la bellezza di un territorio da proteggere a tutti i costi. Più lontane ma altrettanto esposte ai cambiamenti climatici sono le piantagioni di caffè della fascia equatoriale. Secondo una inquietante previsione, infatti, nel giro di pochi decenni la produzione mondiale di caffè potrebbe calare di oltre il 50%. Un vero e proprio cataclisma non solo ambientale, ma anche socio-economico se consideriamo l'importanza e la diffusione del caffè nel mondo. Insomma, un indotto che muove miliardi è a forte rischio e

tutto, ancora una volta, dipenderà dalle nostre scelte.

Come detto, abbiamo voluto insistere sulle eccellenze italiane nel mondo. Dalle donne chef che negli Usa stanno conquistando sempre più spazio nel settore della ristorazione di qualità ai giovani di talento che hanno saputo affermarsi anche in contesti dove la competizione è altissima. Perché non sono solo le grandi star a portare in alto in nome dell'Italia nel mondo, ma c'è una vera e propria costellazione di talenti che mantengono alta la bandiera del made in Italy.

E poi spazio alla solita finestra dedicata agli operatori del settore ho.re.ca che in questi mesi hanno attraversato (e stanno ancora attraversando) una vera e propria "tempesta perfetta" fatta di limitazioni, chiusure e incertezze sul futuro. Il nostro Paolo Guidi ha illustrato tutte le enormi potenzialità del "passaparola". Una forma tanto antica quanto complessa di marketing che però va necessariamente coniugata con le più moderne strategie di comunicazione che il buon imprenditore deve conoscere e padroneggiare. Perché, non ci stancheremo mai di sottolinearlo, il mondo è cambiato e pensare di poter tornare a correre senza studiare e innovare la propria attività rischia di diventare un pericoloso salto nel vuoto. Cari amici, non mi resta che porgergli gli auguri per una serena Pasqua. Buona lettura! ●



P.11

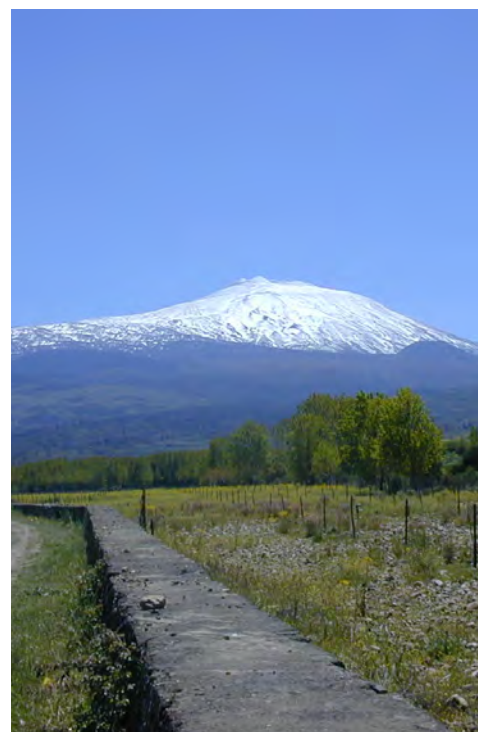
CAFFÈ, UN PATRIMONIO SECOLARE DA SALVARE

DI FEDERICA RACCUGLIA

P.21

IL VIGNETO ALLAGATO", LA MAGIA DI LAGO GURRIDA

DI STEFANO BAGNACANI



P.30

MARIANNA VITALE, LA CHEF DONNA 2020 DI MICHELIN SI RACCONTA
DI GIORDANA TALAMONA

P.36

QUANDO LO CHEF È DONNA: DAGLI USA 7 STORIE DI SUCCESSO
DI LILIANA ROSANO

P.41 IL PUNTO - L'IMPORTANZA DEL PASSAPAROLA
DI PAOLO GUIDI

P.45 10 SEMPLICI PASSI VERSO LA FELICITÀ DEL CLIENTE
DI DIEGO DIOMEDI

P.50 IL SOGNO AMERICANO DELLO CHEF MARCO GIUGLIANO
DI LILIANA ROSANO

P.57
**LESS IS BETTER",
LA PASTICCERIA
FIRMATA ANDREA
TORTORA**

DI GIORDANA TALAMONA



P.62 LE TERRE DEL CERASUOLO DI VITTORIA DOCG
DI GIANNI BOZZALI

P.64 CON NATALE GIUNTA LE COLOMBE VOLANO... ANCHE AL SUD
DI ROSANNA PASTA

P.66 JAPAN IS ALWAYS A GOOD IDEA
DI ELISA MIDELIO

P.72 COSTIERA AMALFITANA - CIAK SI VIAGGIA!
DI CLAUDIA BARBIERI

P.76 / 79 LE RICETTE DI COOK MAGAZINE
PIERGIOORGIO ALECCI / DENISIA CONGI / DARIO NUTI / SALVATORE AVELLONE



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI

CONFCOMMERCIO
REGIONE SICILIA

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.



DIRETTORE RESPONSABILE

EMANUELE TERMINI
direttoreresponsabile@cookmagazine.it

EDITORE

FRANCESCO FONTANA
editore@cookmagazine.it

FOOD EDITOR

ROSANNA PASTA
r.pasta@cookmagazine.it

CAPOREDATTORE

FEDERICA RACCUGLIA
f.raccuglia@cookmagazine.it

RESPONSABILE SEZIONE VINO

VERONICA LAGUARDIA
v.laguardia@cookmagazine.it

Staff Tecnico

ART DIRECTOR

WALTER MURAGLIA
grafica@cookmagazine.it

PRINT SERVICE

OFFICINE GRAFICHE PALERMO
www.officinegrafiche.it

RESPONSABILE MARKETING

FRANCESCO TUMMINELLO
f.tumminello@cookmagazine.it

RESPONSABILE WEB

DIGITREND
www.digitrend.it

Hanno collaborato a questo numero

STEFANO BAGNACANI
PAOLO GUIDI
DIEGO DIOMEDI
GIANNA BOZZALI
LILIANA ROSANO
GIORDANA TALAMONA
CLAUDIA BARBIERI
ELISA MIDELIO

L'Autentico gusto siciliano



DAL 1922, TONNO COTTO IN ACQUA E SALE
COME MARE COMANDA.

L'AUTENTICO
COALMA
dal 1922



NUOVE SFIDE

CAFFÈ UN PATRIMONIO SECOLARE DA SALVARE

Il futuro del caffè è incerto. Se non si agisce fin da subito in modo concreto, si rischia che entro il 2050 l'area destinata alla produzione di caffè si riduca del 50%

DI FEDERICA RACCUGLIA



I frutti della pianta
del caffè chiamati "ciliegie"

Se si potesse stilare un elenco delle bevande più complesse, il caffè ricoprirebbe certamente il primo posto. Anche se parlare di "bevanda" è piuttosto riduttivo. Il caffè, infatti, è molto di più: è cultura, condivisione, socialità, storia. Una storia millenaria che ancora oggi presenta zone d'ombra ed elementi di incertezza.

La provenienza del caffè è infatti molto dibattuta. Torniamo indietro nel tempo, esattamente tra il XIII e il XIV secolo, periodo in cui vennero scoperte le prime piante di *Coffea*, la specie nativa. Siamo a Caffa, in Etiopia: da qui gli etiopi portarono il caffè nello Yemen durante le loro campagne militari. Qui le piante trovarono un terreno fertile e col passare del tempo arrivarono lungo la costa orientale del Mar Rosso, fino alla Mecca e a Medina.

L'Egitto divenne quindi uno dei centri di smistamento di questi preziosi semi che, nel XVII secolo, giunsero

finalmente in Europa dove si ebbe il boom delle caffetterie, soprattutto nel Regno Unito e a Parigi. In Italia il primato lo si deve al veneziano Pietro Della Valle, colui che aprì il primo spaccio di caffè. Era il 1615. Si dovettero però aspettare quasi 100 anni per l'apertura del caffè più antico al mondo, il caffè Florian in piazza San Marco. Le caffetterie diventano centri di aggregazione e socializzazione nei quali confrontarsi su tematiche politiche e d'attualità. Luoghi di appuntamento, officine di idee, redazione improvvisate di riviste letterarie o politiche, punto di incontro per aristocratici e borghesi, professionisti, commercianti e intellettuali.

Il caffè è così riuscito a diventare la seconda bevanda più diffusa al mondo dopo il tè. Sono infatti 2,25 miliardi le tazzine consumate ogni giorno, dunque 821 miliardi ogni anno.

I Paesi produttori

Sebbene il caffè si sia ormai diffuso in ogni angolo del mondo, lo stesso non possiamo dire della sua pianta. Le coltivazioni di caffè infatti si trovano principalmente in tre aree del mondo, tutte e tre nella regione equatoriale, ovvero nella fascia situata tra i due tropici. Qui la pianta di caffè cresce rigogliosa e gode di temperature caldo-umide costanti. Le minime non scendono



Il caffè è cultura, condivisione, socialità e storia. Una storia millenaria - le cui origini sono ancora dibattute - che presenta zone d'ombra ed elementi di incertezza

mai sotto i 10° e le massime non vanno sopra i 40°: tutte condizioni che permettono alla pianta di non morire, cosa che diversamente avverrebbe se si provasse a coltivarla altrove (anche se esistono delle eccezioni e più avanti capiremo il perché).

Le tre principali aree sono dunque il Centro e Sud America, l'Africa, il medio Oriente e l'Asia-Sud Orientale. Ognuna delle regioni ha una sua caratteristica distintiva e ciò fa sì che il gusto finale del caffè venga influenzato dal tipo di suolo, dal clima e dall'altitudine.

I Paesi che si trovano all'inter-

no della Coffee Belt, la cintura del caffè, hanno un clima ideale per le piantagioni: terreno fertile, temperature miti e precipitazioni abbondanti. Tra i maggiori Paesi produttori vi è il Brasile - che possiede il primato ormai da 150 anni -, il Vietnam, la Colombia, l'Indonesia e l'Etiopia.

Le piante di caffè

Quando pensiamo al caffè ci viene subito in mente una tazzina fumante, magari da sorseggiare non appena svegli. Ma in pochi conoscono la vera origine del chicco di caffè.

Stiamo parlando della *Coffea*, un genere di pianta della famiglia delle Rubiacee, comprendente oltre 120

piccoli alberi o arbusti, alcune delle quali coltivate per la produzione del caffè. Delle tante specie, solo una dozzina sono utili per l'estrazione del caffè e solo due arrivano in tazzina: l'Arabica e la Robusta. La prima, discendente dalle prime piante originarie dell'Etiopia, è considerata la più pregiata e costosa e rappresenta circa il 62% della produzione mondiale. La Robusta invece è originaria della Repubblica Democratica del Congo, è più facile da coltivare, più resistente alle malattie e rappresenta il 38% del mercato mondiale.

Esteticamente la pianta è rigoglio-

[pag. 15>](#)



LIVE LEARN SHARE EXPERIENCE

SEGUICI ANCHE SU:

 histocaffe

 histocaffe

WWW.HISTOCAFFE.COM



Miscele bar
e Monoporzionato



Casper

SPECIALTY COFFEE

Monorigini
Specialty



Formazione
Barista



sa, dalle foglie lucide e sempreverde. I fiori sono bianchi, mentre i frutti, detti ciliegie, hanno una forma ovale e allungata. Una volta giunti a maturazione, i frutti cambiano colore e presentano un colore rosso acceso. Il ciclo dura tra gli 8 e i 12 mesi, ma molto dipende dalla specie.

Vi è infine la raccolta dei frutti, resa laboriosa dal fatto che spesso sulla stessa pianta è possibile vedere contemporaneamente fiori e frutti in diversi stati di maturazione. In questo caso la raccolta viene fatta manualmente, il che la rende ancora più dispendiosa.

Una storia nella storia

Come dicevamo in precedenza, la pianta di caffè, per crescere rigogliosa, ha bisogno di temperature, suoli e altitudini ideali. Elementi che si ritrovano nella zona equatoriale della Terra, nella cosiddetta Coffee Belt. Ma c'è una piccola storia di provincia destinata ad entrare essa stessa nella storia del caffè.

Siamo a Palermo e corre l'anno 1912: il botanico Vincenzo Riccobono, grande amante delle piante delle regioni tropicali, prova a coltivare piante di caffè all'interno dell'Orto Botanico di Palermo, su richiesta del direttore. Il primo tentativo di coltura - si legge su un articolo pubblicato sul "Bollettino della Regia Società Toscana di agricoltura" - fu praticato nel 1905 con 25 piante di *Coffea arabica*, già esistenti in vaso all'interno di una serra temperata. In seguito esse furono trapiantate sul terreno, a ridosso di un muro con esposizione a mezzogiorno, riparate da una tettoia. Le piante sopravvissero discretamente per tre anni consecutivi, per via di una temperatura eccezionalmente mite, ma il quarto fu disastroso. Mai infatti si ebbe un inverno così rigido a Palermo: il termometro scese a -3 nel mese di febbraio, causando così la morte delle piante di caffè.

Un esperimento che pochi tentarono di replicare. Per riviverlo - stavolta con risultati migliori - occorre

fare un salto temporale in avanti e arrivare al 2015.

Una piantagione di caffè a...Terrasini

Nel 2015 Rosolino Palazzolo, 42 anni, originario di Cinisi, decide di tentare l'ardua impresa di coltivare caffè nei suoi terreni di Zucco, nei pressi di Terrasini, in provincia di Palermo, spinto da curiosità, passione e voglia di sperimentare qualcosa di nuovo in Sicilia. Già coltivatore di frutti esotici biologici - tra cui papaya, mango e banane - ed esperto di agro-omeopatia - ovvero la cura omeopatica del mondo delle piante - Rosolino studia da autodidatta la pianta del caffè, cercando di ricreare l'ambiente giusto per la coltivazione all'interno di una serra.

Dopo una serie poco vincente di tentativi, si rende conto di aver centrato l'obiettivo: "Dopo un anno sono entrato in serra e ho visto i primi fiori e l'anno successivo i frutti. Una grande emozione che mi ha

[pag. 16>](#)



***Risulta
necessario
pianificare le
strategie future
in un'ottica di
sostenibilità.
Sono 3 i punti
chiave: lo
sviluppo per
l'ambiente,
il rispetto
dei diritti
delle persone
e un'equa
distribuzione
del reddito***

spinto ad andare avanti” racconta Rosolino. Ma le quantità prodotte si rivelarono ancora troppo esigue per debuttare nel mercato: “Dopo la raccolta, ho chiamato un amico torrefattore che ha voluto provare i miei frutti: il risultato è stato strabiliante e da lì ho iniziato a moltiplicare le piantine, con la speranza di poter un giorno, forse tra qualche anno, commercializzare i miei chicchi di caffè”.

Ma anche in Sicilia valgono le stesse condizioni climatiche per la coltivazione ideale del caffè? “La pianta del caffè soffre il freddo invernale ed è per questo che ho scelto di coltivarla in serra, dove le ho destinato 6mila metri quadri di spazio, insieme a papaya e banano. Inoltre non deve esserci luce diretta e va ricreata una certa umidità per far sì che il fiore si apra”.

Non esiste però una sola fioritura. “La fioritura avviene a maggio ma non è l'unica - spiega il produttore - Se ne susseguono sei o sette, con

una settimana di stacco tra l'una dall'altra, dopo di che iniziano a crescere le ciliegie dove generalmente si trovano 1-2 chicchi. Quando la ciliegia diventa rossa arriva il momento della raccolta che avviene interamente a mano. Un momento molto impegnativo ma che amiamo particolarmente”.

Rosolino è anche conosciuto per l'utilizzo di tecniche agro-omeopatiche, veri e propri rimedi omeopatici che consentono alla pianta di mantenere la propria naturalezza, evitando così l'utilizzo di elementi dannosi come i diserbanti: “L'approccio è quello di capire la causa delle malattie di una pianta. Il caffè per esempio - soprattutto la Caturra - è sensibile alla 'ruggine del caffè', un fungo che attacca le foglie della pianta”.

Il caffè: quando è di qualità?

Secondo Altromercato, la principale realtà di Commercio Equo e Solidale italiana e tra le più grandi al mondo, per un caffè di qualità è



Rosolino Palazzolo nella sua piantagione di caffè a Terrasini

fondamentale che vi sia una buona materia prima e un metodo di coltivazione attento e sostenibile. "Le piante dei nostri produttori sono coltivate in altura, all'ombra di altri alberi con metodi che rispettano la biodiversità e il ciclo di vita delle piante stesse - spiegano gli esperti -.La varietà Arabica è quella più pregiata, cresce ad altitudini più elevate (Messico d'altura, Guatemala e Perù) ed è una pianta delicata. La Robusta è considerata meno pregiata, è più resistente ai parassiti e al caldo (zona di coltivazione Brasile, India), ha un maggior contenuto di caffeina rispetto all'arabica". Importante è la lavorazione del caffè, così come i test per determinare il grado di qualità. "La lavorazione del caffè può seguire la via secca o la via umida (caffè lavato) - spiega Altromercato - e per avere un buon caffè è necessario utilizzarlo entro 12 mesi dell'anno caffeicolo. Inoltre prima dell'imbarco, tutte le partite vengono testate e approvate, così da valutarne la qualità".



Cosa è cambiato durante la pandemia?

Lo scorso dicembre Altromercato, che gestisce rapporti con 155 organizzazioni di produttori in oltre 45 paesi nel Sud e nel Nord del mondo, ha pubblicato un dossier che fotografa l'impatto della pandemia sui partner produttori in diversi Paesi. Il dossier testimonia quanto si sia rivelato fondamentale per i tanti produttori far parte della rete del Commercio Equo e Solidale in un momento storico difficile.

Per esempio, Fedecocagua, la più grande impresa cooperativa del Guatemala che riunisce i produttori di caffè, non ha subito perdite perché il lockdown è iniziato dopo la raccolta e la spedizione del caffè all'estero. Cosa ben diversa per Coopeagri, in Costa Rica, dove il flusso di cassa è calato a causa della richiesta da parte di molti clienti di ritardare la spedizione del caffè.

Per la cooperativa Tzeltal Tzotzil in Messico la raccolta si era già conclusa all'inizio della pandemia, ma l'adeguamento alle procedure di sicurezza ha comportato tempi più lunghi, quindi costi più alti. Allo stesso modo Soppexcca, in Nicaragua, ha lamentato un rincaro delle materie prime, mentre per Uciri, in Messico, l'attività del campo sembra procedere normalmente, pur abbassandosi le vendite regionali e nazionali.

Scenari futuri

Parlare di futuro è inutile se non si agisce fin da subito in modo concreto. Si stima infatti che entro il 2050 l'area destinata alla produzione di caffè si riduca del 50%. Per evitarlo occorre dunque non solo rispettare l'ambiente, ma rispettare i diritti dei lavoratori e distribuire in modo equo il reddito lungo la filiera.

"Proprio per questo - spiega Altromercato - risulta necessario

pianificare le strategie future in un'ottica di sostenibilità, facendo però subito qualcosa di concreto. Sostenibilità è una parola altamente abusata di questi tempi e spesso arriva alle orecchie del consumatore in modo fuorviante. Per fare chiarezza, quando si parla di questo concetto, sono tre i punti chiave: lo sviluppo rispettoso dell'ambiente (Planet), il rispetto dei diritti delle persone (People) e un'equa distribuzione del reddito lungo la filiera (Prosperity). Per questo, da più di 30 anni, abbiamo attivato e portiamo avanti una serie di azioni in collaborazione con i nostri partner produttori, che interessano tutti i nostri caffè. Il nostro obiettivo per il futuro è quello di diventare sempre di più il riferimento per tutte quelle persone che credono in un vivere più responsabile e che vogliono concretamente contribuire tramite il loro acquisto, scegliendo di stare dalla parte del mercato che agisce". ●

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 o scrivi a: 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.

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

AiC  **Associazione
Italiana
Celiachia**

Cambia in meglio la vita delle persone celiache.

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



IL VIGNETO “ALLAGATO”, LA MAGIA DI LAGO GURRIDA

Non capita tutti i giorni di ritrovarsi sull'Etna e ammirare un antichissimo vigneto sommerso dalle acque. L'ingegnere Gaetano Cesarò racconta la sua storia fatta di coraggio ed entusiasmo

DI STEFANO BAGNACANI

COOK|mag.

Ve lo immaginate un vigneto completamente sommerso dalle acque, da cui spuntano come pezzi di un antico relitto i tralci più alti delle viti, come in una grande, umida preghiera, ogni inverno? Un vigneto che certe volte d'autunno si vendemmia con le barche a remi e non col carro: credereste mai che questo luogo esiste e che si trova in Sicilia, precisamente sopra un vulcano? Questo luogo esiste ed è sull'Etna, si chiama Lago Gurrída. Io ci sono stato e ho conosciuto l'ingegnere aerospaziale che ora lo amministra. La storia, come tutte le belle storie, inizia lontano nello spazio e nel tempo, precisamente nel 1799, quando Ferdinando di Borbone premia l'ammiraglio Orazio Nelson per i suoi meriti militari. Una storia di utopie questa, di sogni e (anche) di bruschi risvegli.

Ma andiamo con ordine, anzi ancora più indietro al 1536 quando [pag. 22>](#)

in seguito ad un'eruzione, una colata di lava sbarra il corso del fiume Flascio e le acque sono costrette a disperdersi lungo questo vasto pianoro, nelle zone sud-est dell'Etna. Questo pianoro di oltre 150 ettari fu donato dal Re al comandante della flotta imperiale inglese. Ma il re era stato molto più generoso e le terre donate a Nelson comprendevano tutta la ducea per decine di migliaia di ettari, al punto di considerarsi la più grande ducea di tutto il Regno delle due Sicilie. Erano gli anni della corona britannica sul cui regno non calava mai il sole, gli anni d'oro del Marsala, vino che agli inglesi diciamo, deve qualcosa.

L'idea, o meglio l'utopia (ma tutti i sogni infranti non paiono sempre, a posteriori, utopie?) era quella di costruire un polo alternativo a Marsala, dove produrre vino in quantità importante e uti-

lizzando poi la marina imperiale per distribuirlo in tutto il mondo. La sua idea, insomma, era di costruire una Marsala 2.0, sull'Etna. Le cose, ma non devo certo dirvelo io, andarono abbastanza diversamente e di questo "dream", restano solo alcune vecchie etichette con su scritto "Marsala della Famiglia Nelson Bridport" e 150 ettari di vigne di (udite udite) Grenache (!). Sì, perché l'enologo fatto venire dalla Francia dal Sommo Ammiraglio aveva scelto questa varietà, sconosciuta a queste latitudini, come uva d'elezione da coltivare su questa lunatica montagna, dove verranno impiantati più di 300 ettari di vigneto. Ci penseranno la phyllosera, l'Unità d'Italia e altre catastrofi a chiudere nel cassetto, per sempre, il sogno nelsoniano, ma non la storia di questo sogno: i vigneti di Gurrída saranno gli unici a sopravvivere di tutte le proprietà di Nelson grazie alla





presenza dell'acqua che ha impedito alla malattia di attaccarli. Un vigneto alluvionale che ogni anno diventa un lago e poi, con la bella stagione, torna ad essere un vigneto, di Grenache.

La storia di questa varietà francese sul vulcano inizia qui, visto che, data la vastità del feudo, le maestranze impiegate nella coltivazione e nella manutenzione erano quasi tutte locali. Ogni operaio che abbia mai messo piede nel vigneto si portava a

casa, sotto la giacca o nascosta nei pantaloni, qualche barbatella da piantare nella sua vigna domestica. Ecco spiegata la massiccia presenza di antiche piante di Grenache in moltissimi vigneti dell'Etna, cosa strana per una varietà che da queste parti non era mai esistita. Si pensa che buona parte del Grenache siciliano ad ogni latitudine sia in qualche modo figlia di queste vigne. Mi dice Gaetano Cesarò, l'ingegnere aerospaziale di cui sopra,

[pag. 25>](#)

*C'è una storia
in ogni vino di*



ÔMINA
ROMANA

ÔMINA
ROMANA

DIANA NEMORENSIS I
2019

che è ancora facile sorprendere persone che si introducono per "rubare" barbatelle da ripiantare nelle loro vigne.

Si parlava di utopie poco sopra e se ne torna a parlare nel 1968, quando il nonno di Gaetano con alcuni soci rileva da un nobile di Randazzo la proprietà dal fondo la cui estensione coltivata era all'epoca meno del dieci per cento ed era perlopiù una riserva di caccia per i nobili locali. I nuovi proprietari si impegnano in una grande opera di bonifica e costruiscono il meraviglioso lago che potete ammirare anche ora riflettere, maestoso, il cielo di montagna. Il vigneto viene ampliato da 15 a 100 ettari e si produce vino in quantità per venderlo sfuso come vino da

taglio per nord Italia e Francia. Un destino comune a tutto il vigneto siciliano per molti anni. Il nonno di Gaetano e i suoi soci rendono il feudo un'impresa agricola moderna e competitiva, un luogo di agricoltura moderna, strappandolo al bosco che se ne era impadronito. Ancora si possono vedere i grandi silos di acciaio, ora abbandonati, risalenti a quegli anni ruggenti e sfusi.

È degli anni 90 la decisione, su consiglio degli amici e in linea con lo spirito del tempo, di ridurre l'estensione della vigna e le rese delle piante per imbottigliare i primi vini di qualità tra mille difficoltà, diffidenze e scetticismo. Siamo all'inizio dei '90 e il

[pag. 26>](#)



***La storia,
come tutte
le belle storie,
inizia da lontano
nello spazio
e nel tempo,
precisamente
nel 1799.
Una storia di
utopie, sogni
e bruschi
risvegli***





mondo del vino sta cambiando in Italia e (finalmente) anche in Sicilia (ricordiamo che la prima, pionieristica, annata di Rosso Del Conte è del 1970). La Sicilia si scopre terra di vini imbottigliati di qualità dal grande potenziale evolutivo. Comincia a crederci diremmo. Nascono così i primi imbottigliati dell'azienda tra cui il Victory in onore della nave ammiraglia della flotta di Nelson (un Grenache in purezza di cui alcuni miei maestri ancora ricordano la finezza) che partecipa a tutti gli effetti alla grande riscossa della Sicilia Enoica. Tuttavia la storia, anche per questa volta, non ha un lieto fine. Infatti nel 2008,

annus horribilis per la concomitanza di due grandinate e di un grande incendio (che interessa più di 20 ettari del vigneto), i soci decidono di ritirarsi dall'avventura.

Nel 2017 Gaetano Cesarò - che prima assieme al nonno e poi assieme al padre aveva visto la felicità in questo strano lago/vigneto - decide di tornare con la sua famiglia, dopo gli studi lontano in ingegneria aerospaziale, e di provarci ancora una volta. Un segno che forse questo è un luogo che l'utopia se la porta nei cromosomi e che i sogni in qualche modo fanno parte del suo DNA. Nel 2017 quindi, prima da solo



poi convincendo i discendenti degli altri soci ad affidargli le redini di una nuova impresa, inizia i primi lavori con cinque operai: lavori di bonifica, sulle piante e sulla terra, per strappare, a colpi di buona volontà e coraggio, di anno in anno un pezzo del feudo all'entropia e al suo destino di abbandono.

Nel suo sguardo mentre mi parla e mi racconta questa storia di terra, di vino e di Sicilia, non c'è mai un filo di rassegnazione, di sconforto, nonostante la vastità del vigneto e dell'impresa. L'obiettivo sarebbe di ripartire con il vino imbottigliato entro due anni e di puntare su 'escur-

sionismo, enoturismo e fattoria didattica per le scuole, progetto che già era decollato con successo.

Mentre parliamo, migliaia di piante sono ancora da potare e intere parti del vigneto sono coperte ancora da altissime erbe selvatiche. E a me che dopo avere potato dieci piante sale la stanchezza, viene da svenire solo al pensiero, ma per fortuna non siamo tutti uguali.

Conclude dicendo che già il suo nipotino di 5 anni si è offerto di aiutarlo full time e che il futuro in qualche modo quindi sembra sorridere anche se - e qui un po' di amarezza nella voce subentra

- ora c'è un avversario in più: il cambiamento climatico. Negli ultimi due anni piove sempre di meno e alcune parti del vigneto non si allagano più. In queste parti è quindi tornata ad affacciarsi la phillossera che già una volta aveva ucciso questa vigna, una malattia che l'acqua contribuiva a tenere lontana. Mi allontanano consapevole di avere visto un luogo magico e speranzoso che possa diventarlo per sempre più persone. Un luogo che la Sicilia aveva perso e di cui, se saremo fortunati grazie al coraggio di Gaetano, torneremo a fruire in tutta la sua bellezza. Buon futuro Lago Gurrída. ●

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



Amaronna®

Amaro Artigianale Siciliano

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



Via Vincenzo Crescimone 38,
Niscemi (CL) 93015

388 172 65 01

www.amaronna.com



ISLA FOOD
RIVENDITORE
(PA - TP)

MARIANNA VITALE, LA CHEF DONNA 2020 DI MICHELIN SI RACCONTA

Marianna Vitale,
col suo SUD
Ristorante
di Quarto
Flegreo, fa parte
della nuova
generazione di
chef che sta
rivoluzionando
la presenza
femminile nella
ristorazione

DI GIORDANA TALAMONA



Marianna Vitale è la chef Donna 2020 della Guida Michelin. Un traguardo raggiunto grazie a un piglio fatto di concretezza, coerenza e volontà ferrea. Un riconoscimento, l'ultimo e forse il più ambito che la Vitale aggiunge a una lunga, lunghissima lista di premi e menzioni d'onore. "Quando ho ricevuto la chiamata dal direttore della Guida Michelin, avevo appena spento il motore della macchina, proprio davanti al mio ristorante. È stato un momento misto di sentimenti contrastanti, bellissimo e al contempo pieno di ansie, perché eravamo alla fine di febbraio e cominciava a configurarsi seriamente la possibilità di un lockdown nazionale. Dover tenere il segreto per mesi, capire come e quando dare la notizia, è stato molto faticoso".

Marianna Vitale, classe 1980, col suo SUD Ristorante di Quarto Fleg-

greo in provincia di Napoli, fa parte di quella nuova generazione di chef, che sta rivoluzionando la presenza femminile nella ristorazione che conta. "La strada da fare è ancora lunghissima. Il solo notare che c'è una trasformazione in atto significa che non è ancora stata compiuta. C'è un dato di fatto confortante, però, ovvero che l'Italia è il paese col più alto numero di chef stellate al mondo, risultato non di poco conto. Quando tuttavia mi trovo a parlare con altre colleghe, è difficile che qualcuna si ponga la questione, né tantomeno che voglia farsi portabandiera della presenza femminile ad alti livelli. Per noi è normale esserci, lavorare e porci alti traguardi. Tutto qui". Come a dire, che per le grandi chef è già di per sé una "non questione" la loro presenza nella ristorazione stellata: loro ci sono e basta.

[pag. 33>](#)



Sto pensando a un nuovo modo di concepire la ristorazione che punti sempre di più a far vivere un'esperienza agli ospiti. Quindi non solo cibo. Le idee ci sono, bisogna solo trovare il modo di realizzarle



"SUD Ristorante" di Quarto Flegreo in provincia di Napoli

**PRONTA
DA USARE**

**EROGATORE
LAVABILE**



**SENZA
GLUTINE**

Il percorso di Marianna Vitale è molto diverso da quello di altri colleghi. La sua fortuna da bambina è stata quella di crescere in una famiglia dove tutti sapevano cucinare e nella quale ha saputo formare un palato e uno spirito critico sin da giovanissima, che le ha permesso di capire la differenza tra un piatto ben fatto, buono o eccezionale. "C'era mia nonna con la sua cucina tradizionale e povera, e mio padre che amava sperimentare, segnato da un'impronta più barocca e avanguardista. Con lui ho assaggiato in tempi non sospetti degli abbinamenti che per l'epoca erano rivoluzionari, come quello tra i frutti di mare e i latticini".

Ceramista per lavoro, cuoco per passione, il padre di Marianna Vitale per un periodo fa il cuoco, gesti e manualità, che la figlia eredita. "Da ragazzina ho cucinato moltissimo per me e mio fratello, perché i nostri genitori erano fuori tutto il giorno per lavoro. Mi raccontano che aprivo il frigo e con quello che c'era riuscivo a tirare fuori un buon pranzo per tutti. Questa scuola di vita, il fatto di essere sola, senza lo sguardo severo di un genitore, mi ha dato quella libertà creativa che ancora oggi mi anima".

Il desiderio di fare la cuoca cresce in Marianna sin da ragazzina, ma



Cocktail di scampi

i genitori le sconsigliano questa strada fatta di troppi sacrifici. La Vitale continua a studiare e nel 2004 si laurea summa cum laude in lingua e letteratura spagnola con una tesi sul mito del "Convitato di Pietra". "Non sono pentita di non aver fatto l'Alberghiero, perché la formazione universitaria è stata molto importante e continua a darmi le basi per affrontare studio e ricerca in maniera diverse. Senza nulla togliere all'Alberghiero, sento di avere oggi una visione più ampia".

Poi la svolta, quel fuoco sacro, che brucia in lei da anni per il culto del

cibo, la porta nel maggio 2009 ad aprire SUD Ristorante con Pino Esposito a Quarto Flegreo, in provincia di Napoli. Nel 2012 arriva la prima stella Michelin, un riconoscimento che premia proprio quella sapiente commistione tra avanguardia e tradizione, che la stessa chef definisce "creativa e popolare, una cucina che di suo non emula, ma reinventa, personalizza, senza distaccarsi dalla territorialità". E nel suo ristorante si percepisce quell'impronta di personalizzazione che viene da Marianna, non solo dai suoi

[pag. 35>](#)



Riccio e kombucha

MALTAGLIATI con FAGIOLI BADDA



Scopri i tesori siciliani
nella tua cucina.

TERRAVECCHIA
legumi



Quinto quarto di calamaro

piatti, ma nell'arredamento, nella comunicazione e nell'approccio in sala.

Due i piatti che la chef ama su tutti, le "Linguine con quinto quarto di calamaro e menta", e la "Frittata di maccheroni". "Il primo è il mio cavallo di battaglia e descrive l'innovazione che porto in cucina, dove le interiora del calamaro non sono considerate un prodotto di scarto, ma semplicemente una sua parte da utilizzare. Il secondo piatto, la frittata di maccheroni, è quella che mi piace mangiare a casa, frutto di quella tradizione mutuata dalla nonna. È un piatto che fa famiglia e che cucino molto volentieri".

Se il primo piatto è presente come impronta storica nel menu del Ristorante SUD, la frittata di maccheroni è tra i piatti presenti da Angelina, il nuovo concept di tavola calda moderna in zona Campi Flegrei. "Angelina è stata il nostro piano B durante il lockdown, un progetto che era già partito ben prima della pandemia, ma che è inevitabilmente cresciuto dopo. Siamo stati molto fortunati, perché se non avessimo avuto Angelina, con cui facciamo delivery, ci saremmo dovuti fermare. Oggi arriviamo fino a Caserta, ma per mettere



Minestra di mare

a punto questo progetto, abbiamo deciso di non portare piatti caldi a domicilio. Farlo avrebbe significato correre il rischio di portare piatti stracotti, poco digeribili o – peggio – cattivi. Abbiamo invece puntato sulla consegna di piatti da rigenerare e su una comunicazione allegata che spiega puntualmente come fare".

Un progetto andato talmente bene da spingere Marianna Vitale ad aprire altri due locali Angelina a Napoli centro e a Pozzuoli. Ma i progetti della chef non fini-

scono qui: "Sto pensando a un nuovo modo di concepire la ristorazione che punti sempre di più a far vivere un'esperienza ai nostri ospiti. Quindi non solo cibo, di cui oggi ne abbiamo fin sopra le orecchie, ma che sia legato a un elemento nuovo che sappia renderlo ancora più esperienziale". Qual è questo elemento, chiediamo? A questa domanda la chef risponde: "Ci risentiamo più avanti. Le idee ci sono, bisogna solo trovare il modo di realizzarle". E conoscendo la caparbia di questa giovane chef, non abbiamo dubbi. ●



Spaghettoni con anemoni di mare

QUANDO LO CHEF È DONNA: DAGLI USA 7 STORIE DI SUCCESSO

Hanno lasciato l'Italia non più di 15 anni fa e si fanno portavoce del Made in Italy del cibo negli Stati Uniti. La storia di 7 chef italiane, oggi imprenditrici nella ristorazione americana

DI LILIANA ROSANO

Avanzano lentamente ma con piglio deciso e determinato, lavorano in silenzio ma fanno sentire la loro presenza. Sono le donne italiane negli Stati Uniti che lavorano come chef e imprenditrici nella ristorazione. Portano con orgoglio la bandiera del Belpaese ma sono familiari con le lezioni di management americano. Le hanno precedute Julia Child, Alice Waters, Marcella Hazan, Lidia Bastianich e, di recente, le stellate come Dominique Crenn e Daniela Soto-Innes.

Hanno lasciato l'Italia non più di quindici anni fa e si fanno portavoce dell'Italia contemporanea rappresentando il Made in Italy del cibo. Senza dubbio la pioniera è lei, Odette Fada, che tenta l'avventura americana nel 1988. Fu allora che il ristoratore italiano Mauro Vincenti, colpito dalla sua raffinata cucina, le chiese di andare a lavorare nel suo ristorante Rex di Los Angeles. Dopo aver cucinato per i Grammy Awards ed essersi fatta conoscere nella West Coast, Odette si trasferisce a New York dove per dieci anni è a capo delle cucine del San Domenico e di SD26 di Madison Square Park, i due prestigiosi ristoranti di Tony May.

Il ponte con New York è sempre solido e prima della pandemia la chef





Odette Fada - Rita Sodi nella pagina a fianco.

bresciana stava lavorando ad un progetto di ristorante pop-up nella Grande Mela, insieme al suo impegno come House chef del Castello di Ugento e direttore del Puglia Culinary Centre, un progetto ambizioso di scuola di cucina italiana per studenti americani, in collaborazione con il Culinary Institute of America. La più americana delle italiane è lei, Rita Sodi, entrata a pieno titolo nell'establishment culinario americano con la consacrazione come "best chef di New York" riconosciuta con il premio della prestigiosa James Beard Foundation, insieme a Jody Williams, chef e sua partner con cui condivide la proprietà e la gestione di Via Carota, Buvette, Bar Pisellino, I Sodi, tutti punti di riferimento della scena gastronomica del West Village. Toscana, un passato nel mondo della moda, Rita Sodi è riuscita a coniugare perfettamente la cucina italiana tradizionale di origine toscana con quella farm-to-table americana. La pandemia ha solo rinviato l'apertura del prossimo ristorante al 50 di Commerce street. Si tratta di una cucina ispirata allo stile e al movimento degli Shakers, quindi la cucina americana contadina ma rivisitata in chiave da gastroteca.

Giovane e grintosa è Silvia Barban, chef e partner di LaRina Pastificio&vi-

no, aperto quattro anni fa a Brooklyn. Nata e cresciuta a Varese, Silvia conta una gavetta blasonata in Italia con Gualtiero Marchesi e Giancarlo Perbellini mentre in America ha iniziato a farsi strada lavorando per il ristorante di Giovanni Rana e Aita e si è fatta conoscere per la sua partecipazione a Top Chef. Nelle cucine di Larina, Silvia porta la tradizione della pasta fresca fatta in casa, quella del nord e del sud, quest'ultimo in omaggio alle radici calabresi della mamma.

Altra giovane italiana chef-imprendi-

trice, Elisa Rizzi, nasce come pasticceria sotto la guida di Iginio Massari, Piergiorgio Giorilli e Giuliano Pediconi. Milanese, in America arriva prima per una consulenza in pasticceria per il ristorante del Four Season e il Gotham restaurant di New York, e poi vi si stabilisce con un progetto tutto suo Mother Dough, una sorta di bakery italiana nel cuore di Park Slope, il vivace e residenziale quartiere di Brooklyn. Un po' bottega, un po' pasticceria, con Mother Dough, che ha chiuso i battenti durante la

[pag. 39>](#)



Silvia Barban



***Il Tartufo molisano,
eccellenza italiana***



La Bottega Degli Angeli Golosi di Tonti Sonia & C. S.A.S.
Corso San Rocco 60 - 86088 San Pietro Avellana (IS) – ITALY
info@labottegadelgliangeligolosi.it
tel. (+39) 0865 195 6648

labottegadelgliangeligolosi.it



pandemia, Elisa ha fatto conoscere agli americani la pizza al padellino con farine integrali e grano spezzato. Oggi Elisa si è presa una pausa ma non smette di lavorare al suo prossimo progetto che avrà come tema il pane e i grani antichi.

Torinese, pasticceria, Katia Delogu è approdata a New York nel 2010, quando Eataly ha inaugurato l'avventura americana nel Flatiron building. Da allora, Katia cura tutte le aperture delle pasticcerie di Eataly nel mondo, forma pasticceri e sforna cornetti e mignon. Porta avanti il concetto della classica Pasticceria italiana: quella della sua amata Torino fino alla pasticceria siciliana.

Imprenditrice, una laurea in legge e un master in Global Affairs alla New York School, Cecilia Di Paola è la proprietaria di Naked Dog, ristorante italiano a Brooklyn. Cecilia, barese, porta a New York la cucina della sua terra, dell'Italia del Sud e cura ogni aspetto legato alla gestione manageriale del ristorante. Una



Barbara Pollastrini



Katia Delogu

cucina semplice ma autentica, che spera di poter condividere ancora con i suoi clienti nonostante le difficoltà della pandemia.

Torniamo nella West Coast, dove la vulcanica e creativa Barbara Pollastrini gravita nella soleggiata Los Angeles dove è arrivata nel 2015. Romana, viene subito notata oltreoceano per la sua creatività che esprime come food stylist e chef. La carriera nel food styling prende il volo nel mondo di Hollywood dove ha disegnato i piatti sul set di film come Star trek, I Muppets, The girl with the Dragon Tattoo o della serie Luck prodotta da HBO con Dustin Hoffmann. Creativa e determinata, Barbara ha avuto clienti come Oprah Winfrey e la famiglia Marciano della Guess. Ex chef e proprietaria di Heoric Deli e Heoric Wine bar, Barbara attualmente si sta dedicando alla consulenza, al food styling e ai suoi due ambiziosi progetti: aprire un piccolo ristorante a Los Angeles, produrre una linea di dressing per le sue insalate. ●

Trasformiamo la tua idea in un locale di successo

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



CARPIJANI

Electrolux
PROFESSIONAL

ESMACH

ifi



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

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

Puoi beneficiare del Credito d'Imposta del Piano Nazionale Industria 4.0 fino al 50% del tuo investimento per tutto il 2021 e usufruire del bonus per investimenti nel Mezzogiorno, cumulabile con il Credito d'imposta.

Contattaci o scrivi a info@sagrim.it per richiedere informazioni.

SAGRIM
IMPIANTI E ARREDI PER LA RISTORAZIONE

Via Giotto, 64
90145 Palermo (PA)

Tel +39 091 226676
Cell +39 335 413737

www.sagrim.it
info@sagrim.it





Il Punto DI PAOLO GUIDI
www.guidipaolo.it

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

L'IMPORTANZA DEL PASSAPAROLA

Come diffondere la voce sul tuo ristorante per ottenere più ospiti

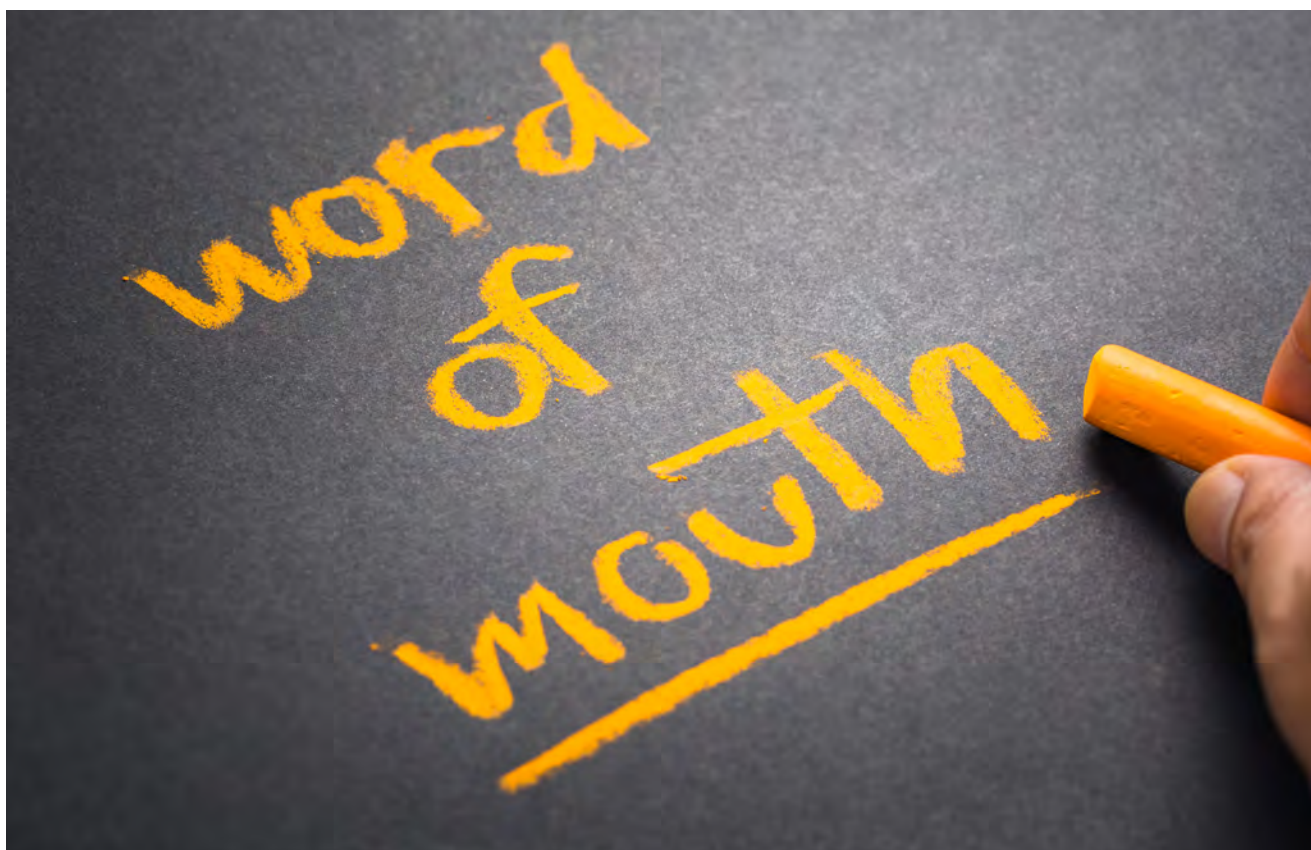
Da qualche parte, di solito lontano dai sentieri più battuti, esiste sempre un ristorante che non ha mai fatto una pubblicità, che non ha mai rilasciato un comunicato stampa, che non ha mai inviato un coupon o una newsletter, che non risponde alle recensioni, insomma pensa solo a fare da mangiare. L'autocompiaciuto proprietario di questo ristorante, con fare talvolta anche pre-

suntuoso, liquidava il marketing come una spesa inutile, poiché sostiene che il suo ristorante prospera solo grazie al passaparola, frutto esclusivo della estrema bontà dei suoi piatti.

Questo, secondo lui, significa che i clienti sono così felici, così soddisfatti, così contenti di questo ristorante che non fanno altro che cantarne le lodi. Il cibo e il servizio che fornisce

agli ospiti, data la sua esperienza pluriennale nella ristorazione, sono così superiori alla concorrenza che le azioni tese ad attrarre nuovi clienti sono completamente inutili. Secondo lui il marketing e la comunicazione sono strumenti per chi non è capace. Il suo mantra è: impara a fare dei buoni piatti e vedrai le persone fare la fila davanti alla tua porta. Queste poche righe

pag. 42 >





LE DUE TIPOLOGIE DI PASSAPAROLA: NATURALE E "ARTIFICIALE":

Il marketing del passaparola avviene in 2 modi: naturalmente e attraverso l'uso di campagne di marketing e pubblicità. Queste tipologie sono diverse ma estremamente connesse tra di loro. Una buona strategia di passaparola artificiale svilupperà anche quello naturale. Viceversa, se hai già una quantità decente di passaparola naturale, le tue campagne di passaparola artificiale saranno più efficaci. Questi due tipi di WOM sono chiamati e definiti come:

Passaparola naturale

Si verifica ordinariamente quando le persone diventano sostenitori perché sono soddisfatti di un prodotto o servizio e hanno un desiderio naturale di condividere il loro sostegno ed entusiasmo.

Il passaparola artificiale

Si verifica quando i ristoratori lanciano campagne progettate per incoraggiare o accelerare il passaparola nei bacini di utenza esistenti o nuovi.

ci fanno capire come, troppo spesso, fare affidamento sul marketing del passaparola (o su quello che si pensava fosse il marketing del passaparola) è usato come una scusa per non fare marketing. Il non fare niente però, lo sappiamo bene, produce posti vuoti e i posti vuoti producono ristoranti chiusi. Quel ristorante forse potrà anche esistere da qualche parte, ma per la maggior parte dei ristoratori che operano nel mondo reale, la realtà è ben altra cosa.

Ma allora che cosa è il passaparola e perché funziona?

Il Passaparola (Word of Mouth o WOM) è una trasmissione di informazioni, opinioni su un prodotto o su un servizio che avviene fra persone che godono di una certa fiducia reciproca. È l'atto con cui due o più persone trasferiscono tra di loro informazioni ed è considerata una forma non ufficiale di comunicazione. Il passaparola è da sempre una

delle più potenti fonti di informazione, ma con Internet è diventato uno strumento di diffusione di messaggi pubblicitari ancora più efficace

Il passaparola funziona perché:

1 - È una fonte indipendente ed onesta (quando l'informazione viene da un amico è più credibile). I consumatori, infatti, si fidano degli amici molto più che degli esperti quando si tratta di consigli sui prodotti o servizi;

2 - È potente, perché fornisce le informazioni con una indiretta esperienza sul prodotto attraverso le esperienze di amici, parenti o conoscenti;

3 - È efficiente e non fa sprechi. Le informazioni circolano solo tra soggetti interessati ad esse e non tra persone non interessate.

Alcuni suggerimenti per migliorare il passaparola del tuo ristorante. Tre volte RS.





Renditi interessante

Condividi ciò che ti fa apparire divertente/buono/interessante. Questo spingerà la condivisione. Il consumatore si sentirà sicuro delle informazioni che sta condividendo. Contribuirà a qualcosa di cui vale la pena parlare. Condividi, quando possibile, informazioni esclusive o "abbastanza esclusive". Avere accesso a informazioni non per tutti, piace tantissimo ai clienti. Li fa sentire importanti.

Sii creativo e innovativo

Innovate, siate originali nelle vostre idee e non solo attraverso i vostri piatti. Essere unici e fuori dal comune può attirare l'attenzione su di voi ed è importante usare questa strategia per differenziarvi.

Regala emozioni

Creare emozioni va di pari passo con la creazione di valore. Le persone sono più propense a condividere qualcosa che pro-

muove un'alta eccitazione. Le persone sono più propense a condividere esperienze verso le quali hanno provato una vera emozione. Non dimenticare mai che le persone condividono soprattutto le cose che le rendono felici.

Soddisfa i tuoi clienti

Le persone lodano o raccomandano solo qualcosa che gli piace. Quindi cerca di capire cosa amano i tuoi clienti e mantienili soddisfatti, trova il modo di mostrare che ti preoccupi di loro. Questo li incoraggerà a raccomandare il tuo locale. Avere clienti altamente soddisfatti è il punto di partenza per il marketing del passaparola.

Racconta la tua storia

Per natura, le persone sono narratori e amano ascoltare e trasmettere storie interessanti. Se vuoi che il tuo marchio sia sulla bocca del consumatore vale la pena imparare ad essere un

buon narratore. Quando puoi, racconta le tue cose come segreti. Come spesso accade, raccomandarsi di non divulgare è il modo migliore di farlo sapere.

Sorprendili

All'interno delle vostre strategie di word of mouth marketing, l'esperienza del vostro cliente è molto importante. Alla gente piace essere sorpresa, ricevere un'assistenza migliore del previsto, un brindisi o un ringraziamento inaspettato. Fornire qualcosa di più e forse anche un po' di sorpresa è un ottimo modo per incoraggiare i clienti a parlare positivamente del tuo marchio. Siate generosi, i vostri clienti vi ricompenseranno.

Non esiste una forma di comunicazione di marketing più convincente del word-of-mouth soprattutto in un settore come quello della ristorazione. Questo, però, significa saper fare bene Marketing! ●

IL MIO PARTNER PER L'IGIENE PROFESSIONALE




MADE IN ITALY



CleanTec srl

Forniture per la pulizia industriale



Viale della Regione Siciliana 5043 (Sud-Est) Palermo

091 630 65 47 | 320 83 93 627

www.cleantecsrl.com

10 SEMPLICI PASSI VERSO LA FELICITÀ DEL CLIENTE

Quando i ristoranti riapriranno, non sarà ammessa alcuna leggerezza. Occorrerà essere preparati perchè la professionalità tornerà a fare la differenza



DI DIEGO DIOMEDI

Tornare alla normalità. È proprio questo ciò di cui abbiamo bisogno. Presto torneremo a cucinare e ad accogliere il cliente e non possiamo sbagliare. Non sarà ammesso un errore, uno scivolone, una leggerezza. Dobbiamo essere preparati. Le molteplici chiusure hanno portato alla luce in molti casi l'arretratezza tecnologica che domina il mercato della ristorazione sotto l'aspetto di gestione e di comunicazione social. Molto presto l'ospitalità tornerà ai vertici e la professionalità farà la differenza non solo nella ristorazione, ma anche

nel settore turistico e alberghiero. Si ripartirà tutti da zero punti come in un campionato di calcio e tutte le squadre in gara dovranno lavorare bene per conquistare le migliori posizioni. Ricordiamoci però che i nostri arbitri saranno clienti "affamati" di esperienze, dopo mesi di chiusure, restrizioni e limitazioni.

Web e recensioni

Nel 2020 sono circa 188 mila i locali e i ristoranti attivi nei principali portali di Internet. Oltre il 70% sono ristoranti, seguono bar e altri locali. Nell'ultimo perio-

do si è registrato un incremento considerevole, legato anche alla pandemia e alle nuove forme di ristorazione come per esempio il take away e il delivery. Uno strumento molto importante sono sicuramente le recensioni online che forniscono moltissime informazioni ai potenziali consumatori. Anche il famoso passaparola ha dovuto lasciare spazio ai taglienti giudizi dei consumatori nei principali portali. È di fondamentale importanza che il ristoratore risponda (sì ma fatelo bene e nel modo giusto!). Nel rispondere bi-

[pag. 46 >](#)



***La prenotazione
è sicuramente
uno dei primi
contatti
che il
consumatore
ha con il
ristorante.
Dalla
prenotazione
al telefono a
quella tramite
applicazioni, il
futuro cliente
ha già scelto***

sogna tenere conto che oltre il diretto interessato, si coinvolgono anche migliaia di utenti che nel futuro leggeranno tale risposta. Bisogna sempre essere educati e comprensivi nella risposta, ringraziare. Evitare di rispondere troppo tardi e soprattutto tenere conto delle considerazioni dei clienti per migliorare la propria offerta.

Prenotazione

La prenotazione è sicuramente uno dei primi contatti che il consumatore ha con il ristorante. Dalla prenotazione al telefono a quella tramite applicazioni, il futuro cliente ha già scelto. Nel caso del contatto telefonico, il consumatore si farà già una idea. È importante essere positivi, tono caldo e soprattutto presentarsi. Rispondere non oltre il terzo squillo e fornire informazioni utili come per esempio una serata a tema nel giorno di prenotazione. Nella conversazione usate il cognome del cliente e, se lo riconoscete, fateglielo capire con un tono en-

tusiasta. Non prolungatevi troppo e nel salutare confermate la prenotazione.

Esterno e parcheggio

La facilità di parcheggio è sicuramente uno dei criteri di valutazione. È importante che il cliente acceda al parcheggio in maniera agevole, ed ancora prima trovi la strada per il ristorante senza difficoltà. La segnaletica è fondamentale per partire con il piede giusto. Nel parcheggio è importante per la sera una illuminazione efficiente, oltre al fatto che deve infondere sicurezza così da evitare che il cliente affronti la serata con il timore che l'auto possa essere danneggiata o sottratta. Se il parcheggio si trova lontano dal ristorante, o comunque lontano dalla vista dei commensali, è importante monitorarlo con delle telecamere. In questo modo il cliente da uno schermo della sala potrà osservare liberamente la propria autovettura.



Guardaroba

Nel peggiore dei casi i ristoranti non ne dispongono. Il guardaroba è molto importante per una struttura che mira alla soddisfazione del cliente. Non sono ammessi cappotti alla sedia che poggiano sul pavimento. Il guardaroba deve garantire la capienza per tutti i commensali. Oltre a questo, è doveroso limitare l'accesso ai soli addetti così da garantire ai clienti la sicurezza degli eventuali oggetti di valore depositati.

Personale

Gianna Nannini canta: "Sorridi come tu solo sai, sorridi e non finire mai". Il sorriso del cameriere è sempre una buona impressione e una buona impressione rende tutto più bello (e perchè no, anche più buono). Il cameriere deve trasmettere fiducia. "Aspetti che chiedo" non è più ammissibile. Un cameriere non professionale è una spina nel fianco del ristorante. Attenzione ristoratori, l'operatore di sala è l'occhio del ri-

storante, è fondamentale che lo si ascolti a tutto tondo. Ricordatevi che la ristorazione prevede turni stressanti, andare incontro alle necessità dei dipendenti ci permette di creare un clima sereno in cui si dà il massimo. Per l'immagine del ristorante, la squadra di sala deve avere una divisa ben curata. Inammissibili pantaloni lunghi che toccano il pavimento o camicie non stirate. Le t-shirt con il nome del locale vanno bene per le discoteche in spiaggia. In ultimo, cercare di mantenere stabile nel tempo una squadra di camerieri. Il cliente valuterà in ristorante anche nella permanenza del personale di sala.

Menu

Occhio al menu, cari imprenditori. Per il ristorante è di fondamentale importanza, è il mezzo di vendita per eccellenza. Allo stesso tempo anche un costo. Attenzione a cosa inserite.

[pag. 49 >](#)



DIEGO DIOMEDI

diego.diomedi@tiscali.it

INSTAGRAM:

[CONFIDENZE_GASTRONOMICHE](#)

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



Contrada Baronaggio
90030 Castronovo di Sicilia PA

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

info@caseificiopassalacqua.com | www.caseificiopassalacqua.com





Con il menu il ristorante entra in stretto contatto con il cliente. Se accogliete una clientela internazionale, costruite il menu in lingue diverse. Evitate di tradurre con il traduttore online se non volete finire in qualche barzelletta. Curate il più possibile il vostro menu con una scrittura attraente ma facile da capire. Introdurre immagini porta benefici ma non è semplice. Ciò che riportate nel menu le persone lo aspettano al tavolo. Inoltre non trascurate i porta menu. Avere un porta menu in pelle ridotto in cattivo stato o con la scritta scolorita non sarà altro che un menu in pelle rovinato, cioè un segnale negativo per il cliente.

Eccezioni

Fare una eccezione permette al ristorante di comunicare valore e fidelizzare il cliente. Una pasta rossa fuori menu o un piatto farà felice il bambino e anche i genitori. Il cliente si sentirà a suo agio.

Bagno

Il bagno è quella stanza che grosso modo tutti utilizzano. L'immagine del ristorante passa anche e soprattutto dal bagno. Trovarli in cattivo stato, maleodoranti e senza rifornimenti potrà compromettere l'esperienza del cliente, creando una idea di locale sporco in tutti gli altri ambienti. È molto importante che i bagni siano puliti, forniti e con dei buoni profumi (interessanti le fragranze a tema alimentare, l'importante è non eccedere). Fai in modo che ogni volta che un cliente avrà terminato con la toilette sia soddisfatto come dopo aver mangiato il suo piatto preferito e che nel tornare al tavolo racconti la pulizia e la cura del bagno.

Pane e olio

Quella del pane e dell'olio è una prova che molti fanno. La qualità di un ristorante si lega imprescindibilmente alla qualità del pane (meglio se più di uno) e dell'olio. Il grissino in busta è quasi scomparso per fortuna anche se non del tutto. Dire

che l'olio come minimo deve essere extra vergine di oliva mi sembra scontato. Meglio se un olio del posto. Se si ha la possibilità, studiare una piccola selezione di oli extra vergine di oliva provenienti dalle migliori aree produttive italiane. Accompagnare piatti diversi con oli diversi trasmette un messaggio di professionalità e qualità che sicuramente rimarrà ancorato alla mente del consumatore.

Caffè

Fare il caffè con la moka andava bene forse 50 anni fa nelle trattorie. Oggi ogni struttura ristorativa che si rispetti ha una macchina del caffè. E se il dolce ha il potere di migliorare o peggiorare l'esperienza culinaria, il caffè non è da meno. "Mangiato bene ma il caffè non si poteva bere". Quante volte avete sentito questa frase? È una macchia di cui il ristorante si sporca. Economizzare sul caffè non ha senso e crea danni. Se al cliente viene offerto un caffè cattivo, preferisce pagarlo per averlo buono. ●

IL SOGNO AMERICANO DELLO CHEF MARCO GIUGLIANO



Ph. Lorenzo Franco

Da Piazzolla di Nola a Miami, il viaggio umano e professionale di uno dei più giovani e talentuosi chef partenopei negli Usa

DI LILIANA ROSANO



Cucina con forti radici nel Mediterraneo, quella di Giugliano, ma che si apre al mondo senza mai mettere in discussione la sua italianità. Uno stile contemporaneo che si lascia sedurre dalle tecniche francesi

Napoletano, precisamente di Piazzolla di Nola, otto chilometri dal capoluogo partenopeo, Marco Giugliano nasce pasticciere e diventa uno chef a 360 gradi. Giovanissimo, parte subito in quarta per affermarsi nel firmamento culinario. La gavetta inizia a quattordici anni nel ristorante Nemo, di proprietà del fratello. Ancora prima, sono i sapori dell'orto di famiglia e della cucina della mamma, a dare a Marco un imprinting gastronomico sostanziale che farà parte della sua identità culinaria. La formazione dello chef inizia all'Istituto alberghiero Maria Montessori di Somma Vesuviana e prosegue con una prima esperienza lavorativa in pasticceria, con Pasquale Marigliano. Sulla via degli stellati, lo chef napoletano lavora nei ristoranti Taverna Estia a Bruscianno con lo chef stellato Francesco Esposito, Ai Sensi e Quattro Passi a Londra.

Prima di approdare oltreoceano, Marco entra nelle cucine di Londra (Il Baretto e Quattro Passi) e a Mykonos, in Grecia. Poi è la volta dell'America, inseguendo un sogno che lo chef Giugliano ha sempre avuto. Prima New York, tappa indispensabile, poi arriva un bel progetto da Bradford, in Connecticut, dove Giugliano porta subito il ristorante Strega a guadagnare le prestigiose "due forchette" del Gambero

rosso e trasforma, operazione non facile, una cultura culinaria italo-americana in un approccio italiano contemporaneo. Miami è una sfida, una grande ambizione. Cucina con forti radici nel Mediterraneo, quella di Giugliano, ma che si apre al mondo senza mai mettere in discussione la sua italianità. Moderna anzi contemporanea, profondamente italiana ma che si lascia attrarre e sedurre da una tecnica francese e strizza l'occhio alla molecolare.

A Dōma di cui è executive chef da un anno e mezzo, lo chef napoletano ha messo sulla carta e a ta-

vola un progetto molto innovativo che vuole portare la cucina italiana in alto.

Un menu attento alla materia prima, un abbinamento molto contemporaneo, un'idea fresca, giovane della cucina italiana tradizionale, lontana da stereotipi e miti ormai tramontati. Giugliano parla di alta cucina e gli elementi in questa direzione ci sono tutti: dal design del ristorante, con una bella cucina a vista, una carta dei vini con etichette importanti, un'accoglienza italiana elegante, un ambiente cosmopolita che riflette

[pag. 53 >](#)



Ph. Lorenzo Franco

POMODORO SICCAGNO

Oro Rosso di Sicilia

Le piante di pomodoro Siccagno si coltivano nei terreni dei comuni dell'entroterra siciliano e specificatamente a Valledolmo, Sclafani Bagni, Alia, Vallelunga, Villalba. Si chiama Siccagno per la particolare coltivazione all'asciutto, ovvero senza acqua. Non essendo irrigata la pianta si presenta rustica con pochi frutti e relativamente piccoli. La produzione del pomodoro siccagno per decenni era destinata al consumo fresco locale e casalingo. Da qualche anno i soci produttori, della **Cooperativa Rinascita** si sono dotati di un impianto per la trasformazione e commercializzazione della coltura per chiudere la filiera consapevoli di mettere sul tavolo dei consumatori dei prodotti sani, genuini, espressione del territorio di coltivazione.

DESIGN COOKMAGAZINE / PH. SERAFINO GERACI



Soc. Coop. a.r.l.
Rinascita
VALLEDOLMO

C/da Rovittello 90020, Sclafani Bagni (PA)
0921 / 76 62 18

info@rinascitavalledolmo.it

www.rinascitavalledolmo.it





bene il quartiere vivace e artistico di Wynwood, dove si trova Dōma.

Marco, dopo tanta esperienza in Italia, molta presso i ristoranti stellati, perché hai scelto Miami dopo il Connecticut?

Non solo perché ho ritenuto che si trattava di un bel progetto ma soprattutto perché ho visto un grande potenziale nella città di Miami. Quando Luca Lo Monaco, proprietario del Dōma di Miami, mi ha chiamato per coinvolgermi come executive chef, ho trovato questo progetto molto interessante. Ho

lavorato molto sul menu, su una nuova idea di cucina italiana. Oggi, dopo quasi un anno e mezzo e una pandemia in corso, registriamo il tutto esaurito e arriviamo a 150 coperti. Lavoriamo incessantemente e raccogliamo i frutti di un'operazione non facile: portare una cucina italiana contemporanea.

Parliamo intanto dell'idea di cucina italiana di cui ti fai promotore in una città difficile, dal punto di vista gastronomico, come Miami.

Miami non è New York, non ha la vocazione e l'espressione cultura-

le della Grande Mela. Non c'è attenzione e cura per il cibo, domina ancora molto fast-food e manca una certa cultura e curiosità culinaria che è tipica di New York. La città sta però cambiando e in meglio. Molti newyorchesi, californiani, soprattutto da San Francisco, si sono trasferiti qui alzando l'asticella dell'offerta gastronomica. Vogliono mangiare bene, sono attenti alla ricerca, alla qualità, ad un certo modo di presentare il cibo. L'evoluzione sta avvenendo in maniera rapida e bisogna stare al passo con i tempi perché già molte cucine, come quella peruviana, sono molto avanti e puntano su qualità e contemporaneità. Osteria Morini ha aperto a Miami, così come fatto dal duo stellato degli chef Carbone-Torrisi con Carbone a Miami. Joel Robuchon con il suo "L'Atelier de Joel Robuchon" è arrivato in città lo scorso ottobre. Sono aperture importanti che fanno capire in che direzione stiamo andando. La mia idea si sposa con la qualità, l'eleganza, l'accoglienza della cucina italiana. Un concetto che si esprime anche con la contemporaneità, la modernità della presentazione dei piatti, del design del ristorante.

La tua idea va quindi nella direzione dell'alta cucina?

Sì, è un fine-dining italiano che però non stravolge la tradizione né la

[pag. 54 >](#)



mette in discussione. Semplicemente la interpreta attraverso canoni diversi che attingono a tecniche moderne apprese soprattutto nei ristoranti Michelin. Lavoro molto con il sottovuoto, cotture confit, qualche accenno alla cucina molecolare e molta influenza francese. L'Italia però c'è tutta, soprattutto negli ingredienti, rigorosamente materia prima italiana di altissima qualità. Non dimentico la mia terra, la Campania, e i suoi sapori ma li presento in una versione moderna, leggera, con radici nel passato. La mia cucina si ispira a me stesso, a quello che sono io, ai sapori con i quali sono cresciuto e alle esperienze culinarie che ho affrontato. L'alta cucina italiana si declina anche nell'accoglienza e nella presentazione dei piatti. Innanzitutto, partiamo anche da una bellissima cucina a vista, per sottolineare la trasparenza della mia cucina, accogliamo i clienti con panini caldi fatti in casa, pane cafone, ricotta calda e tutta una serie di stuzzichini. Facciamo la pasta in casa così come il pane. L'alta cucina

na parte dagli ingredienti, continua con la ricerca degli accostamenti, finisce con la presentazione e la cura per i dettagli. Però, ripeto, nessun stravolgimento.

Compromessi con la cucina americana?

Nessuno, se intendiamo cucinare qualcosa di classico ma con ingredienti di qualità scarsissima. Anche il piatto "meat ball dōma" che propongo, è cucinato con salsa di pomodoro campano di Sarno, provolone piccante. Non è la ricetta in sé che deve essere condannata ma la qualità della materia prima. Io ho ridotto le porzioni, rispetto alle porzioni mastodontiche che si trovano in alcuni ristoranti americani, ho portato avanti il concetto di cottura di pasta al dente, sconosciuto da queste parti, di porzioni ridotte. E poi, ci tengo a dire che nella mia cucina non c'è la presenza di aglio che domina in America. Semmai, uso aglio di grande qualità, quello





contadino, e con grande parsimonia e tocco leggero. Introduciamo presto il concetto di chef table, molto americano, che esprime al meglio lo sharing, la condivisione dei piatti. Ma lo faremo all'italiana, con un elegante albero in mezzo alla tavola, dai rami a forma di mani, 5/6 antipasti scelti da me, un primo scelto dai clienti.

Che tipo di clientela gravita al Doma e quali sono i piatti più gettonati?

Molti vip, giocatori di football, modelle. Ultimamente, molti newyorchesi e californiani. Amano moltissimo la pasta ma anche i secondi di pesce. Il nostro "Soft egg" è diventato un piatto molto amato insieme alle "Candele alla genovese", anche se queste ultime sono state difficili da spiegare e da fare apprezzare perché si tratta di una pasta dalla forma insolita, un rigatone più lungo e liscio con una spuma di parmigiano e ragù di vitello a lenta cottura. Il soft egg nasce da un ricordo d'infanzia, si

tratta di un uovo con pomodoro che mi cucinava la mamma, che qui ho riproposto con una spuma di parmigiano reggiano "Vacca rossa", melanzana arrostita, salsa di pomodoro "Piennolo", chips di melanzana. Molto apprezzati sono anche gli "spaghetti alle vongole e porcini" con un carpaccio di calamari, emulsione di funghi porcini, spaghetti di Gragnano, vongole manila. Interessante e apprezzato è anche il nostro "Spanish grilled octopus", polipo con purée di zucca, yogurt di funghi di stagione, chips di nero di seppia. Nel mio menù non manca il pesce crudo, sashimi, come l'hamachi, la ricciola giapponese che io preparo marinata in erbe, con gel di agrumi, cavolo croccante, quinoa.

Chi ti ha ispirato nel tuo percorso di chef?

Franco Esposito, il mio grande maestro, del ristorante stellato Taverna Estia, a Brusciano. Lo apprezzo

per la sua idea di cucina dove disciplina, rispetto della materia prima, qualità, rigore nell'organizzazione, non possono prescindere dall'umiltà. A lui sento di dire grazie per avermi insegnato tantissimo e per continuare ad ispirarmi ancora oggi.

Cosa ti insegna l'esperienza americana?

Il vedere il lavoro di chef sotto il profilo imprenditoriale. Uno chef in America, se ha le capacità, il talento, se lavora duro, diventa imprenditore e ristoratore. E poi, la capacità di essere pratici, la velocità nella gestione, il modo di lavorare, frollare, cucinare le loro carni.

Sei uno chef ma nasci come pasticciere, perché poi ti sei dedicato alla cucina?

La pasticceria è stato il mio primo amore e, nel corso della mia carriera, mi sono anche dedicato alla panificazione perché credo che uno chef debba essere completo. ●



DOME
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.

“LESS IS BETTER”, LA PASTICCERIA FIRMATA ANDREA TORTORA

PASTICCERIA

*Per tanti anni
alla guida della
pasticceria
del ristorante
St.Hubertus, ha
conseguito nel
2018 la terza stella
Michelin.*

*Un palmares
di tutto rispetto
a soli 35 anni*

DI GIORDANA TALAMONA



Ph. Daniel Töchterle

Ha viaggiato tanto nella sua vita, Andrea Tortora, da Singapore a Venezia, da Londra a Parigi, esperienze che l'hanno portato a essere tra i pasticceri più promettenti della nuova generazione. Per tanti anni alla guida della pasticceria del ristorante St. Hubertus, nel cuore dell'Alta Badia, con cui consegue nel 2018 la terza stella Michelin come chef pasticcere, Tortora ha già un palmares di tutto rispetto a soli trentacinque anni. Lui minimizza sui suoi successi, andando più al cuore di una professione fatta di tanta fatica e autodisciplina: "Credo che rigore, precisione e intento della qualità nel mio mestiere abbiano portato a farmi conoscere in questo settore per la sostanza e di riflesso è arrivata questa "popolarità", non prevista e ricercata. Credo più nella sostanza che nell'apparenza".

Figlio di pasticceri alla quarta generazione, Andrea Tortora è cresciuto nella cucina del nonno Vamor, da cui ha imparato la passione per questa professione.

"Ricordo chiaramente quando mi sono detto da bambino "io farò il pasticcere". Avevo quattro anni e vedendo mio nonno lavorare con le mani in pasta mi innamorai perdutamente di quei gesti, dei profumi, dei colori e dei sapori che con le sue abili mani riusciva a trasmettere nei suoi dolci, tanto semplici quanto complessi, generando in me curiosità, entusiasmo e una tenacia, che tutt'oggi porto avanti in quello in cui credo".

Da questi ricordi fanciulleschi nasce l'imprinting delle sue creazioni contemporanee. "Ogni dolce che propongo oggi, oltre a ricetta e tecnica, riporta una parte di memoria storica nei sapori e nelle forme. Credo che la contaminazione dei ricordi da bambino sia spesso inconsciamente presente in tutti i miei dolci". E da quella formidabile formazione si è portato via, accanto ai ricordi e alla tecnica, anche il suo inseparabile compagno di viaggio, Carletto, il lievito madre creato all'età di 17 anni insieme al nonno Vamor, mantenuto e rinfrescato con amore sino a oggi.



Ph. Daniel Töchterle



Ph. Daniel Töchterle

Non è un caso, dunque, che a partire da questa concreta eredità formativa, la pasticceria di Andrea Tortora giochi oggi alla sottrazione, con una filosofia chiara, che potrebbe essere riassumibile in tre parole, "simple, clear, clean". Nessuna iperbole per eccesso, quindi, semmai il contrario. Tortora che nella sua carriera ha collaborato con grandi chef come Giovanni Ciresa, Antonio Guida, Christian Le Squer, Michel Roux, Gualtiero Marchesi, Fabio Cucchelli e Norbert Niederkofler, è dunque il pasticcere che punta al principio "less is better". "La mia è una pasticceria moderna e contemporanea capace di trovare la propria evoluzione nella tradizione. Tutto parte da lì. E quando si parla di tradizione, per un viaggiatore come sono io, ogni singola regione, posto o paese, ne è ricco: quello che ho fatto è semplicemente stato lasciarmi andare, togliere i pregiudizi, gli schemi e i

dogmi che questa società spesso ci impone e ho cercato di capire ogni singola tradizione, prendendone il meglio, modificandola ma rispettandola, rendendola contemporanea, e talvolta estemporanea per poterla declinare nella mia concezione di dolce".

Andrea Tortora, l'abbiamo detto, ha viaggiato tanto, tantissimo. Ed è forse per le mille esperienze vissute e condensate in pochi anni, che non è facile per lui indicare un solo grande maestro, a cui dire "grazie". "Ho avuto la grande opportunità di viaggiare in Italia, in Europa e nel mondo. Ogni persona che ho incontrato, indipendentemente dal ruolo di chef, amico, conoscente o lavapiatti, mi ha saputo trasmettere una propria visione, una storia e una prospettiva, delle quali tutt'oggi ne custodisco un ricordo meraviglioso. Credo che ogni persona

pag. 60 >



Ogni persona che ho incontrato, indipendentemente dal ruolo di chef, amico o lavapiatti, mi ha saputo trasmettere una visione, una storia e una prospettiva, delle quali custodisco un ricordo meraviglioso

incontrata, in parte, sia stata un maestro per rendermi quello che sono oggi. I luoghi li fanno le persone. Indubbiamente l'estero, oltre all'incontro di persone, ti dona la difficoltà di impararne anche lingua, modi e costumi. Sicuramente questo ad oggi mi ha reso elastico nella mente, acculturato e con un'ottima predisposizione al cambiamento, anche immediato".

Gira la testa nel leggere il lungo elenco di riconoscimenti, che questo giovane Pastry Chef ha macinato in pochi anni: nel 2019 vince il Premio alla Professione per la valorizzazione dei lieviti da ricorrenza in Italia e nel Mondo; nel 2018 è Pasticcere dell'Anno per L'Espresso; nel 2017 è Chef Pasticcere dell'Anno per il Gambero Rosso e nello stesso anno è Migliore Pasticcere dell'Anno per Identità Golose e gli viene conferito anche il titolo di Maestro Pasticcere da AMPI. Non ultimo per due anni consecutivi (2018-2019) Torto-

ra è il primo classificato per il panettone tradizionale, Giuria VIP della Gazzetta dello Sport. A seguito di questi e altri importanti riconoscimenti, nel 2017 Tortora dà vita al suo progetto AT Pâtissier, col quale propone grandi lievitati d'autore caratterizzati da fresca eleganza contemporanea.

Il suo cavallo di battaglia è Pandoro di Verona, un dolce tradizionale, ma se gli chiedete dell'esistenza di un dolce estremo, quasi impossibile da preparare, Tortora risponde: "Impossible is nothing. The right word is I'M POSSIBLE. Nulla si crea, nulla si distrugge ma tutto si trasforma. Questo è l'inequivocabile principio della materia. Nessun dolce è inarrivabile, ma con studio, tecnica e dedizione i risultati arrivano. Certamente il dolce al quale sono più legato e che ancora oggi non è stato replicato, è il mio canederlo al gianduia: un dolce che racconta

di un viaggio dell'Italia e del suo più famoso cioccolato, che approda in Alto Adige sotto la forma tradizionale di canederlo ed eseguito con una tecnica di lavorazione giapponese. È un canederlo di ricotta eseguito e cotto in una piastra per takoyaki, tipica lavorazione del sud del Giappone per tradizionali polpettine di polpo". Proprio questo dolce gli è valso nel 2017 il premio della Gazzetta dello Sport per il "Piatto indimenticabile dell'Anno".

In ultima battuta, prima di congedarci, gli chiediamo una parola per i giovani che vogliono fare i pasticceri: "Il mio consiglio è quello di partire dallo studio, passare dalla gavetta e non farsi ammalare da quello che la popolarità e la televisione ci propongono tutti i giorni: questo mestiere è molto serio e comporta grande dedizione e responsabilità, costante evoluzione e studio. Ad oggi ritengo di non sapere ancora niente e di avere tutto da imparare". ●



Ph. Daniel Töchterle

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.



amaranca.com

Provalo!

Visita romeovini.com Usa il condice: **PRIMAVERA21** per te, **10% di sconto** sul tuo primo acquisto.

Offerta valida fino al 31 maggio 2021

LE TERRE DEL CERASUOLO DI VITTORIA DOCG

Questo vino è l'unica DOCG siciliana e si distingue nel panorama enologico per la sua particolare struttura in cui spiccano spontaneità e aromaticità

DI GIANNA BOZZALI

Nei primi anni del 1600 una donna, la contessa di Modica Vittoria Colonna Henriquez-Cabrera fondò in Sicilia una città e per attribuirle un nome non fece fatica: le impose il proprio e la circondò di vigneti. Oggi il nome della città di Vittoria è indissolubilmente legato più che alla contessa di Modica a quella di un vino, il Cerasuolo. Questo vino, prodotto tra le province di Ragusa, Catania e Caltanissetta, è una DOCG assolutamente unica nel panorama enologico italiano per la sua particolare struttura in cui spicca la spontaneità e l'aromaticità e in cui l'evoluzione, mai banale e scon-

tata, è in grado di coniugare gusto e territorio.

Il Cerasuolo di Vittoria ha il grande vantaggio di avvalersi di terroir molto differenti tra loro con tre macroaree (costiera, media collina e alta collina) che regalano sfumature diverse, anche se i vini vengono prodotti in un'area, quella della denominazione di origine controllata e garantita, poco estesa (solo 252 ettari). Il matrimonio perfetto tra Frappato (dal 30 al 50%) che dà freschezza, eleganza e bevibilità, ed il Nero d'Avola (dal 50 al 70%) che conferisce corpo e tannicità, dà come risultato dei rossi che vanno letti in una chiave



Planeta



Valle Dell'Acate

più ampia, con lo sguardo sempre rivolto ad un territorio che muta inaspettatamente il suo carattere con un'incredibile diversità di suoli.

La zona di coltivazione della DOCG Cerasuolo di Vittoria, da un punto di vista geologico, è a dominante calcarea (calcareniti del Miocene ricoperte da terreni sciolti del Pleistocene), ma sono presenti anche formazioni prevalentemente sabbiose e argillo-sabbiose. Le sabbie rosse vicino al mare così come le terre calcaree dell'altopiano ibleo o quelle più argillose nel calatino, insieme alla diversità delle altitudini e alle significative differenze di produzione e ai blend usati, marcano i vini nei bicchieri. "Il suolo è basilare. Determina, insieme al clima, il prodotto finale – dichiara Giuseppe Romano, enologo e grande conoscitore dei territori della DOCG-. Nella zona denominata Classica, il Cerasuolo è più fruttato e ha il colore tipico del rosso ciliegia. Spesso i terreni sono formati da terre rosse e tendenti al calcare come nella C.da di Bastonaca (sui 280 m s.l.m.), oppure in alcune realtà sono addirittura di natura sabbiosa, sabbie che contribuiscono a dare Cerasuoli di estrema finezza.

Spostandoci verso Chiaramonte Gulfi - prosegue Romano - ritroviamo terreni calcareo-argillosi che danno vini eleganti e ricchi di sali minerali. Se ci si sposta verso la zona di Caltagirone (intorno ai 400

m s.l.m.) dove i terreni sono per lo più sabbioso-argillosi e ricchi di scheletro, scopriremo Cerasuoli di colore più intenso, caldi, con elevati estratti, dunque vini più strutturati". Le escursioni termiche e la natura dei suoli conferiscono al Cerasuolo di Vittoria caratteristiche organolettiche interessanti, espressione della zona produttiva di riferimento, con delle costanti che si ripetono ad ogni assaggio come le eleganti note di freschezza, i sentori di frutta matura, marasca, fragoline di bosco, di speziato e di cuoio con l'invecchiamento.

In bocca, invece, questo rosso sa

essere pieno, sapido e vellutato, con un finale lungo e persistente. Ad ogni modo, vi è un aspetto che più d'ogni altro rende importante l'unica DOCG della Sicilia: la volontà e bravura dei produttori di saper leggere con intelligenza il proprio territorio ed i vitigni coltivati. Il risultato è una denominazione in straordinaria crescita qualitativa, un vino di riferimento, apprezzato molto all'estero, da consumare con grande facilità sulle tavole di tutti i giorni. Il territorio di produzione ha tutte le carte in regola per diventare nel prossimo futuro l'areale vinicolo siciliano più noto, come una DOCG meriterebbe. ●



Dettaglio Liberty di Vittoria - Ph. Biagio Tinghino

CON NATALE GIUNTA LE COLOMBE VOLANO... ANCHE AL SUD

Lo chef siciliano, da oltre cinque anni, si dedica alla produzione di dolci e lievitati. Delizie artigianali che sorprendono per la loro semplicità

DI ROSANNA PASTA

Con la Pasqua alle porte, il pensiero “vola” alla colomba pasquale, dolce tipico di questa festività, entrato nella tradizione culinaria italiana negli anni Trenta del Novecento.

La colomba è simile al panettone, dal quale si distingue per la forma e per qualche ingrediente. L'origine, infatti, è comune. Come il suo predecessore, nasce in Lombardia, a Milano. L'idea è di Dino Villani, direttore pubblicità della Motta, che volle sfruttare gli stessi macchinari

e la stessa pasta del panettone per un dolce destinato alla Pasqua. Si diffuse presto in tutta Italia e oltre i confini nazionali.

La sua tradizione ha conquistato anche il Sud, che negli ultimi anni sta emergendo per la qualità dei suoi lievitati. Lo confermano competizioni nazionali che premiano sempre più spesso regioni dal Lazio in giù. A tal proposito, noi siamo andati nella regione più meridionale d'Italia, la Sicilia. Qui abbiamo

incontrato lo chef Natale Giunta, che da circa cinque anni, oltre alla classica ristorazione, si dedica alla produzione di dolci e lievitati per le Feste. La colomba di Natale Giunta è artigianale e questo la pone in una posizione diversa rispetto ai prodotti industriali. “Ha una durata di 70 giorni al massimo – spiega lo chef -, perché è fatta con il lievito madre che ha una grande resa, dona una sofficità e un profumo unici, però, senza un lievito chimico, la morbidezza del pro-



dotto non può durare a lungo”.

L'imperfezione è uno dei tratti distintivi di una colomba artigianale. "Mai una colomba ha lo stesso peso di un'altra, perché non sono fatte meccanicamente – continua Natale Giunta -. Noi facciamo anche una glassatura manuale, quindi ogni pezzo è unico. Gli artigiani fanno le cose a mano. L'industria è tale perché deve fare milioni di pezzi e questa è una grande differenza". La ricetta tradizionale prevede un impasto a base di farina, burro, uova, zucchero e buccia d'arancia candita, coperto da una glassatura alla mandorle. "La nostra colomba classica è tradizionale - spiega Giunta -. L'unico elemento di sicilianità sono le nostre arance candite, che abbiamo preparato a dicembre". Poi esistono le varianti, ispirate dalle tradizioni locali o dalla creatività del pasticciere.

Così entra in gioco l'altro simbolo dei lievitati delle Feste: il pandoro. "Quest'anno per la prima volta ho fatto la colomba pandorata. Un prodotto che porta il concetto della colomba con la sua croccantezza e la sua glassa, senza mandorla o arancia e con l'interno vuoto. Un mix pandoro-colomba divertente

al palato e ottimo dalla colazione al dopo cena". Lo chef Giunta ha anche avviato una vendita online dei suoi prodotti. "Il mercato risponde benissimo – dice -, ma noi non lo facciamo esplodere. Facciamo spedizioni nazionali, pochissime internazionali, e solamente a privati. La cosa bella è che il nostro prodotto arriva direttamente nelle case del consumatore finale. Non diamo prodotti ad attività, perché siamo artigiani e arriviamo ad un numero limitato. Altrimenti non potremmo garantire la stessa qualità".

Inoltre si guarda alle esigenze alimentari dei clienti, tra intolleranze e allergie. "L'anno scorso ci siamo inventati il primo panettone senza lattosio – racconta -. Senza burro, solo con olio d'oliva, anche nelle

creme per le farciture. Abbiamo inserito poi quelli senza glutine, con lo stesso peso e aspetto. Ora abbiamo realizzato anche la colomba, sia la classica che quella al pistacchio o al cioccolato. Bisogna uscire dall'idea che un prodotto senza glutine o senza lattosio sia 'da farmacia'. Questo fa la differenza, perché chi ha particolari esigenze alimentari non si sente messo da parte". Mentre si lavora alacremente ai dolci e ai lievitati, nonostante il difficile periodo a causa del Covid, ci si proietta in avanti. "Spero che dopo Pasqua si riapra tutto, che la maggior parte delle persone siano vaccinate e che l'attività di questo settore possa riprendere – conclude lo chef -. La ristorazione soffre in tutti i suoi ambienti. Abbiamo bisogno di far ripartire tutto il mercato". ●




Natale Giunta
Ph. Pucci Scafidi

JAPAN IS ALWAYS A GOOD IDEA

*Ispirazioni e suggestioni
per organizzare un viaggio
da sogno nel Paese del Sol
Levante: quando partire
e dove ammirare le più
emozionanti fioriture
di ciliegi*

DI ELISA MIDELIO



Ci sono luoghi così diversi, così “altro” da tutto quello a cui siamo abituati, da essere intrisi di una luce sempre speciale. E basta appoggiare il piede usciti dall’aereo per realizzarlo all’improvviso. Ci sono posti, poi, che sembrano essere stati graziati da colori ineguagliabili, da profumi non replicabili, da magie irripetibili. Il Giappone è uno di quei luoghi, che affascina l’immaginario di ogni viaggiatore, ma che sbalordisce ancora di più una volta vissuto. Al rientro, proverete una fitta tra stomaco e cuore al solo pensiero, una nostalgia che si attenua senza risolversi mai del tutto.

Avete mai sentito parlare di waku waku? Letteralmente significa “emozione viva” ed è quella sensazione di ansia mista ad eccitazione quando sta per succedere qualcosa di bello, che sognavamo da tempo. Quando ci si trova finalmente in Giappone eccolo lì il waku waku, il cuore che scricchiola di felicità e gli occhi ricolmi di attesa.

Viaggiare in Giappone scegliendo la stagione giusta

Japan is always a good idea, forse non l’ha ancora detto nessuno, ma è così. È un Paese caleidoscopico, che merita di essere vissuto in ogni angolo, in ogni stagione. Tuttavia, sono l’autunno e la primavera le stagioni che dipingono il territorio delle sfumature più incredibili: in autunno gli iconici cespugli di Kochia e i tantissimi aceri rossi, piantati nel secondo dopoguerra, lo colorano di tinte rosso fuoco. In primavera sono invece i colori tenui e pastello ad andare per la maggiore. Non solo i bellissimi ciliegi che fiorisco-

no nei grandi parchi cittadini e sui viali tinteggiandoli di rosa e bianco, ma anche i prugni e i nemophila, che appena fioriscono sembrano una grande distesa di mare di colore azzurro.

In Giappone l’ambiente e la natura hanno un significato importante: le foreste coprono più della metà del territorio e anche per questo ogni 4 maggio si festeggia il Midori no hi, la Festa del Verde, una ricorrenza nazionale per ricordarsi di essere grati alla natura.

Perché il Giappone in primavera

È da poco passata la seconda metà di marzo ed eccoli lì i fiori di ciliegio, nelle tinte tenui del bianco e del rosa, dapprima timidi e ancora preoccupati per il freddo e il vento, ma appena sbocciati vanitosi e incuranti di cosa capita loro intorno. La primavera in Giappone, che comincia proprio in corrispondenza alla fioritura dei ciliegi, ha un significato simbolico di rinascita e inizio, molto sentito dai giapponesi. Un momento che però ricorda anche quanto sia effimera la bellezza di un fiore, potente metafora della vita. Un momento importante, che coincide con la fine e il nuovo inizio dell’anno scolastico e che rappresenta anche un imperdibile momento di convivialità e socializzazione. Intere scolaresche, famiglie, coppie, gruppi di amici si danno appuntamento sotto gli alberi in fiore per trascor-

pag. 68 >

rere del tempo insieme e ammirare la bellezza della fioritura. Non solo durante il giorno, ma anche la sera fino a tardi.

Basterà passeggiare per i parchi, per i giardini, addirittura tra i cimiteri, per rendersi conto di quanto questo momento dell'anno sia fondamentale per i giapponesi. Hanami significa letteralmente guardare i fiori ed è una tradizione nipponica imperdibile durante la stagione primaverile quando i sakura, i ciliegi giapponesi, sbocciano nuovamente dopo il lungo inverno. Godere appieno della bellezza della natura, contemplarla il più possibile, ricordandosi della sua breve durata. Yokazura è invece il termine con cui si intende la contemplazione dei ciliegi in fiore durante la notte. Durante la fioritura dei ciliegi è infatti usanza recarsi nei parchi anche dopo il tramonto, portando con sé un pasto al sacco o assaggiando lo street food delle numerose bancarelle che si trovano nei dintorni. Passeggiare sotto decine di lanterne la sera, sotto una pioggia di petali di fiori di ciliegi è a

dir poco poetico. Una piccola curiosità: anche i Samurai, i guerrieri del Giappone feudale, scelsero il fiore di ciliegio per simboleggiare la loro casta.

Quando sbocciano i ciliegi?

È un momento così fondamentale per la cultura nipponica che ogni anno il Japan Meteorological Corporation dedica tempo, studi e previsioni per identificare il giorno esatto in cui sboccherà il primo fiore di ciliegio, segno che gli altri lo seguiranno nella fioritura e che la primavera avrà inizio. Da quel momento in poi si ha a disposizione una manciata di settimane per poter ammirare i sakura fioriti. In linea generale però, i primi fiori di ciliegio iniziano a sbocciare nella seconda metà di marzo, mentre quelli più tardivi sbocciano intorno a inizio maggio. Il momento migliore per ammirare la fioritura dei ciliegi al massimo dello splendore corrisponde ai primi giorni del mese di aprile quando soprattutto nelle zone di Tokyo, Osaka e Kyoto i fiori sono già sbocciati.





Cerbiatti e ciliegi a Nara

Dove ammirare le più belle fioriture di ciliegi in Giappone

Okinawa

È proprio nel sud dell'isola, a Okinawa, che ogni anno fioriscono i primissimi ciliegi, già a partire da fine gennaio inizio febbraio. Se vi trovate in Giappone in questo periodo, qui siete certi di trovare già qualche bocciolo in fiore!

Tokyo

Quasi sempre un viaggio in Giappone comincia o finisce nella sua popolosa capitale, la bellissima e coloratissima Tokyo. E la capitale giapponese è anche un luogo strategico per ammirare la fioritura dei ciliegi, grazie ai tantissimi parchi cittadini pubblici, come il Parco Ueno e alla bellezza delle sponde del fiume Sumida, colme di ciliegi e romanticissime al tramonto.

Lago Kawaguchiko, Monte Fuji

Nella prefettura di Yamanashi, nella regione dei Cinque Laghi,

è presente il famoso lago di Kawahushiko. Famoso perché il Monte Fuji riflette la sua parete nord, perfetto in primavera perché la natura che lo circonda è spettacolare tutto l'anno, ma in primavera si trovano i ciliegi in fioritura.

Kyoto

La bella e autentica Kyoto, dove respirare il Giappone più vero, è una tappa che non può essere trascurata durante un viaggio nel Paese del Sol Levante. Per ammirare le più belle varietà di ciliegi in fiore basterà imboccare il percorso pedonale chiamato il Sentiero del filosofo.

Nara

Conosciuta soprattutto per i suoi amichevoli cerbiatti in libertà, considerati sacri, Nara è l'antica capitale giapponese situata sull'isola di Honshu e con un parco di sakura giapponesi, da vedere durante la fioritura.

[pag. 71 >](#)



Avete mai sentito parlare di waku waku? Significa “emozione viva” ed è quella sensazione di ansia mista ad eccitazione quando sta per succedere qualcosa di bello. In Giappone eccolo lì il waku waku

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





Hokkaido

Ecco che a Hokkaido sbocciano invece i ciliegi più tardivi, verso l'inizio del mese di maggio. Il posto migliore per contemplare la fioritura è il parco di Goryokaku, dalla particolarissima forma a stella.

Tre esperienze da fare assolutamente in Giappone

Qualsiasi sia la stagione in cui decidiate di andare in Giappone sono davvero innumerevoli le esperienze che potrete fare. Ve ne indico tre diverse, tra quelle proprio imperdibili:

Rilassarsi in un onsen

Gli onsen giapponesi sono bagni termali in cui staccare dalla frenesia della capitale o nei quali immergersi completamente nella natura. Alcuni onsen si trovano infatti in luoghi naturali talmente suggestivi da essere rilassanti alla sola vista. Le acque calde sono acque che provengono da una sorgente termale considerata sacra. Due regole fondamentali: nessun

tatuaggio e si entra completamente nudi.

Mangiare il sushi

Sushi sta a Giappone come pizza sta a Italia. Ma questo non significa che lo potrete mangiare sempre e ovunque e molto spesso non lo troverete come il menù principale ma solamente come una piccola parte delle prelibatezze tra cui scegliere. Nonostante queste precisazioni il sushi è assolutamente da provare anche se, una volta rientrati in Italia, farete molta fatica ad accontentarvi di quello che potrete mangiare in patria.

Dormire in un Capsule Hotel

Nate inizialmente come alloggi economici e destinate ai lavoratori che facevano tardi e perdevano l'ultimo treno per tornare a casa, le Capsule Hotel sono perfette sistemazioni a basso costo anche per i viaggiatori. Pulite, economiche, organizzate e sicure. Un'esperienza da fare, almeno per una notte.

Due suggestioni libresche prima di incontrare il Giappone

Sono innumerevoli i testi e gli albi illustrati, ma anche i romanzi e le saghe familiari ambientate in Giappone. Sono solo due però le suggestioni libresche che intendo darvi, perfette per entrare nel mondo giapponese prima ancora di organizzare il vostro viaggio.

Nippon - Vivere e scoprire il Giappone

di Yutaka Yazawa: una scrittura fresca, tante fotografie e innumerevoli curiosità sulle festività, i riti di passaggio, la quotidianità. Da avere, da sfogliare, magari soffermandosi qua e là sulle parti più interessanti.

Giappone. The passenger. Per esploratori del mondo:

edita da Iperborea questa guida-libro sul Giappone scardinerà i vostri pregiudizi, vi farà stupire e disilludere. Una cartina iniziale splendidamente illustrata, una playlist da (ri)ascoltare, inchieste e reportage giornalistici e letterari. ●

COSTIERA AMALFITANA: CIAK, SI VIAGGIA!

La Costiera Amalfitana è racchiusa in un'evocativa aura nostalgica. Un distinto richiamo a vellutati abiti da sera, fumo di sigaro e calici di vino che tintinnano

DI CLAUDIA BARBIERI

La Costiera Amalfitana ricorda una raffinata attrice degli anni Cinquanta. Una signora sempre ben vestita, dal trucco curato, i capelli impeccabili, le unghie laccate di rosso e le movenze distinte. Sarà per le sue atmosfere elegantemente retrò o, magari, per i leggendari scorci che nel corso degli anni hanno incantato i più famosi registi del mondo, ma quando si pensa ad una vacanza dal sapore cinematografico d'altri tempi, sarebbe impossibile non andare subito con la mente a questo leggendario territorio, inserito dall'UNESCO tra i siti Patrimonio dell'Umanità.

Fra arcaici canti di sirene che sfiorano ammiccanti i Monti Lattari, borghi sospesi fra mare e cielo che spuntano da una soffice foschia primordiale e sapori che parlano al palato raccontando storie tradizionali, andiamo alla scoperta di una terra che pare scaturire dal centro del mondo per spingersi verso le nuvole e tuffarsi nel mare blu cobalto.

Questo itinerario inizia con il "Sentiero degli Dei", quello che molti definiscono uno dei trekking panoramici più belli del mondo. L'antico cammino collega il paese di Agerola - nello specifico la frazione di Bomerano - alla piazzetta di Nocelle, per 7,8 km di stupore escursionistico. In passato era la sola via di comunicazione tra i due centri. Non è difficile convincersi che, proprio da quassù, gli Dei chiamarono Ulisse cercando di salvarlo dal canto delle sirene delle Isole Li Galli. In fondo, qualsiasi escursionista prova la stessa irrefrenabile attrazione nei confronti del panorama su Praiano e Positano, visibili dal sentiero, che abbracciano sensualmente le alte falesie.

Una volta raggiunta Nocelle, ci si può rilassare sorseggiando una fresca granita al limone del chiosco in piazza, la più buona di tutta la Costiera Amalfitana, oppure proseguire scendendo i 1500 gradini fino alla spiaggia di Positano, per fare un tuffo. In ogni caso, meglio por-

tare con sé un succulento panino a base di mozzarella fiordilatte di Agerola. Qualsiasi bottega del paese ne vende di eccellenti!

Ravello è la tappa successiva di questo viaggio tra i profumi e i sapori della Costiera Amalfitana. Non solo un borgo incantevole, ma un luogo dall'anima regale. Dal rigoroso quanto luminoso Duomo di Santa Maria Assunta e San Pantaleone, accanto a cui si trovano Villa Rufolo, pittoreschi atelier e botteghe d'arte, si sale lungo la fiorita Via Wagner per raggiungere Via San Giovanni del Toro, dove gli antichi palazzi di Ravello sono stati trasformati in strutture ricettive di lusso. Qui ci sono anche la pittoresca piazzetta del Comune e il fiabesco Belvedere Principessa di Piemonte. Ha un'atmosfera poetica, la sinuosa stradina che si inerpica verso il Convento di San Francesco con il suo bianco chiostro il quale, secondo la tradizione, venne fondato proprio dal Santo di Assisi nel

[pag. 74 >](#)


***Questo
itinerario inizia
con il "Sentiero
degli Dei",
quello che molti
definiscono uno
dei trekking
panoramici
più belli del
mondo. L'antico
cammino
collega il paese
di Agerola alla
piazzetta
di Nocelle***





1222. Tra cortili segreti e imperiali affacci, si raggiunge uno dei siti più belli di Ravello, Villa Cimbrone, i cui giardini sembrano un paradiso perduto di architettoniche fioriture e panorami che tolgono il respiro. Non stupisce che sia stata location di una scena nel film "La Principessa Sissi".

Una giornata di shopping a Positano è quello che ci vuole per spezzare le visite culturali e naturalistiche. Proprio qui, infatti, si può spaziare tra le ceramiche artigianali con cui arredare casa, gli iconici capi de "L'Antica Sartoria" che hanno lanciato nel mondo la "moda Positano", i deliziosi prodotti di "Valenti" - creme, liquori, marmellate, il Limoncello più buono della Costiera Amalfitana - ottenuti esclusivamente da materie prime di altissima qualità. Tra un acquisto e l'altro, non può mancare un gradevole e creativo aperitivo con vista sulla Marina Grande, a "La Brezza Net Art Café". Positano ha anche uno splendido nucleo storico in cui passeggiare,

tra piazzette dal gusto andaluso e vicoli che ricordano la Grecia.

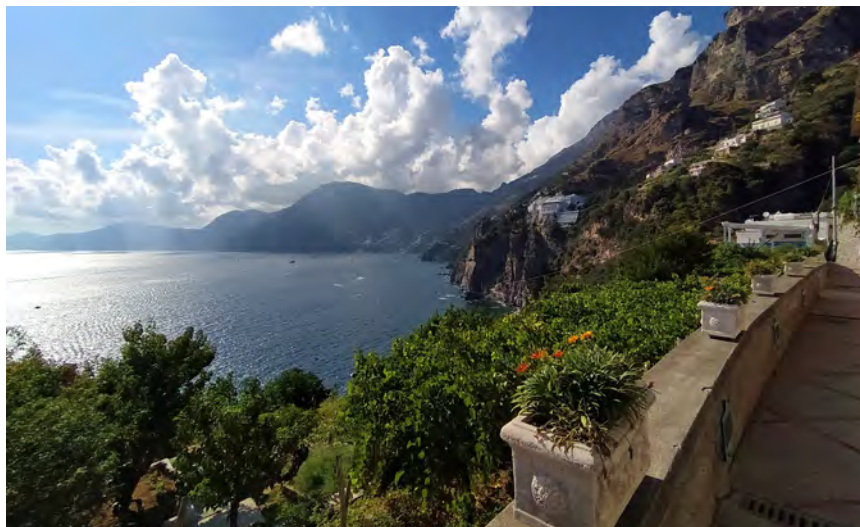
A pochi chilometri dal centro, inoltre, ci sono due località che regalano un valore aggiunto ad un viaggio in Costiera Amalfitana: il Fiordo di Furore, un magnetico specchio d'acqua blu cobalto stretto in un vallone a strapiombo scavato dal torrente Schiato, e il borgo di Praiano. Quest'ultimo è un museo a cielo aperto dove seguire otto "Sentieri Naturarte". Fantasiose installazioni in ceramica sono state integrate in modo fresco nel tessuto urbano, donando a chi passeggia la possibilità di guardare con occhi diversi ogni dettaglio paesaggistico ed architettonico. Dal sagrato maiolicato della panoramica Chiesa di San Gennaro, inoltre, è possibile attendere in spensierata contemplazione il più bel tramonto della Costiera Amalfitana.

Alla fine è tempo di rilassarsi in spiaggia, tra freschi flutti gorgoglianti e aromatici bicchieri di vino con le percoche. La spiaggia La Vite a Conca dei Marini è un Eden

che fa perdere la testa a chiunque lo raggiunga. Si sale su un battellino che fa la spola dal lillipuziano molo fino alla paradisiaca caletta, un simbolico "tappeto volante" con cui planare in questo luogo delle delizie.

La ricetta del benessere qui è molto semplice: tuffi, bagni di sole e sapori prelibati da gustare rigorosamente vista mare al "Ristorante Zefiro Sereno", accomodandosi su una ventilata veranda dove i profumi di pesce fresco si uniscono a quello di salsedine. Antipasti misti, piatti di pasta in cui domina l'onestà di sapori genuini, frittiture fatte ad arte e calici di vino bianco in cui le pesche sembrano aver trovato la propria fruttata dimensione, sono la perfetta armonia della colonna sonora enogastronomica campana.

Le food experience in questo territorio baciato dal favore delle divinità di ogni tempo, proseguono con altri nomi speciali: "Leonardo's", dove non perdere la tagliata di tonno, delicatissima e dai sentori orienteggianti; "L'angolo dei sapo-



Praiano

ri", per chi non vuole rinunciare alla pizza, nella regione che le ha dato i natali; "Crazy Burger", il miglior brindisi accompagnato da sfizi locali e hamburger gourmet. Tutti e tre i locali si trovano ad Agerola.

Gli indirizzi per le occasioni speciali, invece, sono "L'incanto" di Conca dei Marini, una terrazza panoramica sulla Costiera Amalfitana, e "Lo Smeraldino" a Positano, nei quali

assaporare eccellente pesce fresco.

La Costiera Amalfitana è racchiusa in un'evocativa aura nostalgica, che rammenta pellicole vintage dalle garbate trame vacanziere. Un distinto richiamo a vellutati abiti da sera, fumo di sigaro e calici di vino che tintinnano mentre il sole si inabissa nel Mediterraneo. Un eterno ciak da cui lasciarsi trascinare. ●



Villa Cimbrone



NAVIGANDO VERSO CAPRI

La Costiera Amalfitana è un ottimo punto di partenza per raggiungere Capri in giornata, con i traghetti che partono regolarmente da Amalfi, Positano, Maiori e Minori.

Una volta sbarcati sull'isola simbolo del jet set internazionale, ci sono alcuni luoghi emblematici da non perdere: il colorato porto di Marina Grande con i suoi vivaci negozi; i Giardini di Augusto da cui si ammira la panoramica più bella sui faraglioni e Via Krupp; la mitica "piazzetta" e l'Hotel Quisisiana, per chi vuole incontrare qualche personaggio famoso.

Vero plus di una giornata a Capri, però, è la visita al caratteristico villaggio di Anacapri. Qui, oltre alla Scala Fenicia con il belvedere, non deve mancare una tappa a Villa San Michele di Axel Munthe, e alla Chiesa di San Michele Arcangelo con lo sbalorditivo pavimento maiolicato, in cui è rappresentato il Paradiso Terrestre.

Petto e coscia di quaglia, mandorle, cavolfiore e caffè

CHEF PIERGIORGIO ALECCI

PROCEDIMENTO

Iniziamo disossando la quaglia, ricavando dalle due quaglie 4 petti e 4 coscette.

Demi-glaze di quaglia al caffè.

Con gli scarti e le ossa prepariamo la demi-glaze di quaglia, facendo tostare per bene gli scarti in forno ad una temperatura di 200°C per circa 25 minuti. In una pentola prepariamo una base di sedano, carote e cipolla grossolane, rosoliamole con un po di olio e.v.o, aggiungiamo gli scarti tostati in forno con un cucchiaino di concentrato, mescoliamo il tutto e copriamo con acqua e ghiaccio.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Demi-glaze di quaglia al caffè

Quaglie intere 2 pezzi
60 gr sedano
60 gr cipolla bianca
60 gr carote
5 gr concentrato
Caffè espresso (1 tazzina)

Per la salsa alle mandorle

200 gr mandorle tostate
100 gr panna fresca

Per il patè di cavolfiore

500 gr cavolfiore bianco
2 filetti di acciughe sott'olio
20 cl vino bianco
30 gr cipolla bionda

Per la marinatura del petto di quaglia

Aglione 1 spicchio
15 cl aceto balsamico
15 cl salsa di soia
8 gr olio e.v.o

Coscetta di quaglia

100 gr farina 00
60 gr acqua frizzante
Curry q.b,
300 gr pane panko
Sale e pepe,

Piergiorgio Alecci

Nato a Catania, dove frequenta l'istituto alberghiero, decide così di viaggiare per l'Italia e l'Europa. Ha collaborato con lo chef Andreas Zangler, lo chef Crescenzo Scotti al Therasia Resort e lo chef Heinz Beck a Londra. Nel 2018 il suo cammino lo porta fino al DonnaCarmela Resort & Lodges della famiglia Faro.

Carnaroli con crema di pecorino crotonese, 'nduja, cipolla essiccata di Tropea, polvere di peperoncino e caffè

CHEF DENISIA CONGI



PROCEDIMENTO

Preparare il brodo vegetale e una volta filtrato assicurarsi che al momento di cuocere il risotto sia in ebollizione.

Crema di pecorino

Grattugiare il formaggio al momento con una grattugia per zeste, che permetterà di ottenere la giusta consistenza alla crema finale. Versare la panna in un pentolino e scaldarla sul fuoco fino a raggiungere la temperatura di circa 70°. Aggiungere il pecorino crotonese grattugiato e mescolare con una frusta per amalgamarlo. Quando il formaggio sarà completamente sciolto frullare la crema con un frullatore ad immersione. Una volta ottenuta la giusta consistenza conservare la crema in un bagnomaria a 60° per mantenerla calda.

Riso

Scaldare un tegame, aggiungere il riso all'interno e tostarlo a secco, mescolandolo di tanto in tanto. Durante la tostatura aggiungere un pizzico di sale e un pizzico di pepe. Aggiungere il brodo bollente fino a coprirlo interamente. Portare il riso a cottura aggiungendo man mano altro brodo. Non appena sarà quasi cotto regolare di sale, di pepe e regolare la consistenza aggiungendo la crema di pecorino e un po' di polvere di caffè. A questo punto spegnere il fuoco. Aggiungere il burro freddo di frigorifero e mantecare il risotto all'onda. Non appena il burro sarà completamente incorporato aggiungere il formaggio grattugiato e continuare a mantecare il risotto, scuotendo il tegame e mescolando con un mestolo di legno, fino a che sarà ben amalgamato.

Impiattamento

Utilizzando un cucchiaio, sistemare il risotto nel piatto, sbattere sul fondo con la mano per renderlo piatto. Aggiungere sopra un ciuffo di cipolla essiccata e delle gocce di 'nduja e completate con della polvere di peperoncino.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 gr di riso Carnaroli
1,2 l di brodo vegetale
Sale marino q.b.
Pepe di Sarawak q.b.
25 gr di burro freddo
Cipolla essiccata q.b.
15 gr di pecorino crotonese
Caffè in polvere miscela arabica q.b.
Peperoncino dolce in polvere q.b.

Per la crema di pecorino

100 gr di pecorino crotonese
250 gr di panna fresca liquida

Denisia Congi

Concreta e determinata, creativa e rispettosa delle tradizioni, questi sono i tratti distintivi di Denisia Congi, chef di 26 anni. Appartiene alla quarta generazione di cuochi ristoratori in famiglia. È chef del San Bernardo Ricevimenti, nel cuore della Sila. È anche responsabile giovane chef Calabria e Sud per la FIC.

Crostata di sesamo nero, ciliegie e ricotta al lime

CHEF DARIO NUTI



PROCEDIMENTO

Frolla

Sabbiare tutte le polveri con il burro e la pasta di sesamo nero. A sabbatura ultimata versare l'uovo, i semi di sesamo e far compattare. Stendere tra due fogli di carta forno ad uno spessore di 3-4 mm e far rapprendere a temperatura di 4° per 30 minuti. Foderare uno stampo da crostata, mettere in congelatore e riscaldare il foro a 160°. Trascorsi 15 minuti, infornare e cuocere per 10 minuti. Abbassare la temperatura a 140° e finire di cuocere per altri 15 minuti (per impedire di far cambiare colore alla frolla e per mantenere il sapore del sesamo ottimale).

Composta

In un pentolino, mescolare tutti gli elementi e portare ad ebollizione. Far sobbollire per 5 minuti, quindi togliere dal fuoco e raffreddare.

Mousse

Mixare a crema la ricotta (ben asciugata in precedenza) con sale fino, quindi aggiungere, mescolando dolcemente, lo zucchero a velo e la buccia di lime. Semimontare la panna, sciogliere la gelatina reidratata in precedenza e incorporarla alla ricotta condita. Amalgamare dolcemente al panna al composto di ricotta, mettere in sacca da pasticceria con punta di 10^a e riporre in frigo per 10 minuti.

Giardiniera

Mescolare tutti gli ingredienti.

Montaggio

Pulire la base frolla con l'aiuto di una microplane. Aggiungere all'interno la composta di ciliegie mantenendosi a 2 mm sotto al bordo. Aggiungere una piccola quantità di mousse ricotta, livellare e far rapprendere in frigo per 15 minuti. Formare, con la sacca da pasticceria, degli spuntoni circolari irregolari mantenendo un cerchio centrale di circa 10 cm libero. Aggiungere al centro la giardiniera di ciliegie, poi finire di decorare con semi di sesamo nero e buccia di lime grattata

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Frolla al sesamo nero

150 gr di burro
25 gr di pasta sesamo nero
1,5 gr di sale fino
87,5 gr di zucchero a velo
30 gr di farina di mandorle
50 gr di uova
250 gr di farina 00 debole
2,5 gr di sesamo nero

Composta di ciliegie e lime

100 gr di ciliegie denocciolate
25 gr di zucchero semolato
1 lime succo più buccia grattata
2 gr di pectina
1 grattata di pepe lungo di Java

Mousse di ricotta

225 gr di ricotta di pecora
125 gr di panna
25 gr di zucchero a velo
1/2 buccia di lime grattata
2 gr di gelatina alimentare
Pizzico di sale fino

Giardiniera di ciliegia

150 gr di spicchi di ciliegie mature
15 gr di gelatina neutra
1/4 bacca di vaniglia
1/2 buccia di lime grattata

Dario Nuti

Dopo collaborazioni in alcune pasticcerie, Nuti approda all'hotel 5 stelle "Le Maschere". Da lì la carriera lo avvicina alla pasticceria, passando dal Four Season al fianco di Romain Renard e Domenico Di Clemente e all'hotel Hassler di Roma. Oggi è Executive Pastry Chef del Rome Cavalieri a Waldorf Astoria

Risotto agli scampi, carote e caffè amaro

CHEF SALVATORE AVALLONE

PROCEDIMENTO

Sciogliere due cucchiaini di caffè solubile ed una punta di amido di mais in 50 ml di acqua, portare ad ebollizione e raffreddare per ottenere un gel di caffè non troppo denso.

Pulire gli scampi del carapace facendo attenzione a rimuovere il budellino. In una casseruola soffriggere in olio uno spicchio d'aglio e le teste degli scampi. Quando le teste sono ben rosolate, aggiungere del ghiaccio, coprire con un coperchio e portare ad ebollizione. Filtrare il brodo ottenuto, la bisque, e tenere da parte.

Soffriggere quindi in olio EVO le carote tagliate a pezzetti e una piccola cipolla. Finire la cottura aggiungendo parte della bisque di scampi e frullare per ottenere una crema liscia.

Tostare il riso a secco e bagnarlo con l'altra parte di bisque. Una volta cotto, mantecare con la crema di carote, una noce di burro e del parmigiano grattugiato e aggiustare di sale se occorre. Servire adagiando gli scampi crudi sul risotto con del gel di caffè e qualche scaglietta di sale Maldon.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 gr di riso
12 scampi freschi
4 carote
olio evo q.b.
burro q.b.
parmigiano q.b.
cipolla q.b.
aglio q.b.
caffè solubile q.b.
amido di mais q.b.
sale fino e in scaglie q.b.

Salvatore Avallone

Salvatore Avallone muove i primi passi nei ristoranti del suo paese di origine, Cetara. Approfondisce tecniche e nozioni facendo esperienze tra Francia, Svizzera ed Inghilterra. Oggi è chef e patron del Cetaria Ristorante a Baronissi. Equilibrio gusto-olfattivo e completezza cromatica sono le basi della sua idea di cucina.

“

ARREDO SU MISURA

Vi presentiamo il nostro **progetto 2021** per una risto-pescheria dal **design NAVY**.

Ambiente fresco e rilassante, in grado di rispecchiare lo spirito marino grazie a scelte d'arredo e décor mirate. La scelta della scala cromatica è luminosa e tenue, con dominanti di bianco e colore avorio. La scelta dei materiali e dei pattern naturali crea un'armoniosa atmosfera marina: mobili in legno grezzo dall'effetto sbiancato abbinati a complementi e accessori in rattan, reti metalliche e corde, collocate in corrispondenza del soffitto creando giochi di ombre tipici di un paesaggio marittimo.

Lasciatevi trasportare dai sapori mediterranei a km0 di **"ISOLA PESCA pescatori in cucina"** nella splendida location di Isola delle Femmine.

Copygraf



WWW.COPYGRAFLAB.IT



arredamento



progettazione



attrezzature



Design



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.

