

SORA LELLA
**LA MIA CARBONARA...
 VI STUPIRÀ!**
 a pagina 2



MEATER+
**OK, LA TEMPERATURA
 È GIUSTA!**
 a pagina 5

n. 44 - 2019

Mr Food & Mrs Wine
 è un'iniziativa

© MOTOPERPETUOPRESS srl

www.mr-food.it
www.carbonaraclub.it
www.facebook.com/carbonaraclub



Mr Food & Mrs Wine[®]
 MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA

**MOZZARELLA DI BUFALA
 CAMPANA DOP**

a pagina 10



**Barbieri, testimonial
 del nuovo Moulinex
 Companion XL**

a pagina 3



**TRAMONTI D'AUTORE
 ALLE ISOLE VERGINI
 BRITANNICHE**



a pagina 9

the View, Lugano

a pagina 12



La Carbonara

una, nessuna e centomila: 8/Sora Lella

Eccoci alla puntata numero 8 (9, considerando il doppio appuntamento con Gualtiero Marchesi) della nostra 'storia della carbonara vista attraverso le ricette o le interpretazioni di cuochi famosi', o personaggi comunque strettamente legati al mondo della cucina e intrigati dalla preparazione della 'loro' carbonara. Questa volta, abbiamo scelto un personaggio legato non solo alla cucina in senso tradizionale, ma un vero simbolo della romanità a tutto tondo.

Elena 'Lella' Fabrizi, Sora Lella
Stiamo parlando di Elena Fabrizi, sorella dell'attore Aldo Fabrizi, che pure ha un passato di attrice caratterista. Elena Fabrizi, meglio nota come Sora Lella, ha lavorato per anni nella ristorazione, e infine gestito un ristorante 100% romano doc all'Isola Tiberina che ancora oggi, dopo la scomparsa, porta il suo nome. Fra parentesi, è da segnalare che in una delle puntate del programma di Alessandro Borghese '4 Ristoranti', in onda su TV8, dedicata proprio alla miglior carbonara di Roma, il ristorante Sora Lella si è aggiudicato il primo posto. Dunque, parliamo di simboli della romanità, di carbonare premiate, eppure... sorpresa!

La Sora Lella, in base al documento in nostro possesso (il libro di cui vedete la copertina in questa pagina) aveva un'idea diversa da quella oggi maggiormente condivisa. Qui di seguito, ecco la ricetta della 'sua' carbonara (da noi riadattata da quella pubblicata in origine in un imperdibile libro, 'La cucina della Sora Lella - le mie pastasciutte', Peruzzo Editore, 1995), che - contrariamente a quanto oggi è di uso comune nella capitale - prevede l'uso dell'aglio. E non solo: sul libro la ricetta si conclude con un 'consiglio della Sora Lella' che suggerisce, per evitare che il tutto risulti troppo asciutto, di allungare il condimento di uova sbattute con qualche cucchiata di panna da cucina per ottenere un composto più cremoso... Dunque, gli ingredienti prevedono 300 grammi di spaghetti, 200 grammi di pancetta affumicata (la conferma che sino a qualche tempo fa il guanciale fosse raro nella ricetta?) e poi 3 tuorli d'uovo, 2 cucchiaini di olio di oliva, 4 cucchiaini di pecorino, 1 spicchio d'aglio, sale & pepe. In quanto alla preparazione, la sora Lella suggerisce di far rosolare in una padella la

pancetta tagliata a dadini con due cucchiaini d'olio e uno spicchio d'aglio, che andrà eliminato appena sarà dorato. In una terrina sbattere i tuorli con un pizzico di sale sino ad ottenere un composto cremoso. Scolare gli spaghetti al dente, e versarli nella padella con la pancetta, mescolando velocemente. Togliere la padella dal fuoco, ed aggiungere le uova sbattute, continuando a mescolare. Aggiungere il pecorino e una macinata abbondante di pepe, sempre mescolando, e servire. Buon appetito!



Come preparare la carbonara doc? Gli esperti 'veri' (o presunti tali...), in assenza di una ricetta 'ufficiale', non hanno dubbi: uova, guanciale, pecorino, pepe. Eppure, ieri ed oggi, cuochi più o meno noti spesso cambiano

proporzioni, ingredienti, procedimenti...

Dopo le ricette di Giggi Fazi, Niko Romito, Claudio Sadler, Ugo Tognazzi, Ruth Reichl, Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, è il turno di un'icona assoluta della romanità, Lella Fabrizi, in arte Sora Lella!

LA CARBONARA SECONDO...

- Giggi Fazi (1/n. 35)
- Niko Romito (2/n. 36)
- Claudio Sadler (3/n. 37)
- Ugo Tognazzi (4/n. 38)
- Ruth Reichl (5/n. 39)
- Gualtiero Marchesi (6/n. 40)
- Gualtiero Marchesi bis (6bis/n. 42)
- Gianfranco Vissani (7/n. 43)
- Elena Fabrizi 'Sora Lella' (8/n.44)

Moulinex Companion XL, il (super) robot da cucina

Arriva sul mercato un nuovo robot da cucina superversatile, con Bruno Barbieri come testimonial e cuoco a distanza...

Companion XL rappresenta l'ultima generazione di robot da cucina multifunzione proposti da Moulinex. Un nome storico, che per il lancio del prodotto si è legato ad uno chef ben noto come Bruno Barbieri. Quest'ultimo, unico italiano con sette stelle

Michelin in carriera, da viaggiatore appassionato, ha colto ispirazioni dalle cucine incontrate sul suo cammino, che ha spesso reinterpretato in piatti davvero unici. Moulinex lo ha scelto proprio per la sua capacità creativa e il savoir faire magistrale, cardini-base di una

collaborazione annuale fatta di sperimentazioni e qualità, dedicata agli amanti dell'arte della cucina. In qualche modo, questo prodotto vuole portare in cucina sorprendenti evoluzioni e contaminazioni in grado di ottimizzare le potenzialità degli ingredienti. Parliamo di un oggetto dalle linee moderne e minimal che da un lato ricorda le cucine moderne con materiali satinati bianchi e dall'altro le cucine professionali con il recipiente a vista in acciaio inossidabile. Un versatile robot multifunzione che trita, prepara, impasta e cuoce fino a 150°, con opzioni



avanzate per preparare dall'antipasto al dolce e con 12 funzioni programmabili (e la disponibilità della modalità manuale per creare ricette personalizzate). Un robot pensato per poter gestire sino a 10 coperti, grazie a un recipiente di capacità XL da 3L, che dispone di un app con ricette illimitate da condividere con una community di appassionati. E non solo: dalla fregola risottata allo zafferano con insalata di scoglio, olio alle erbe aromatiche, alla crema di melanzane affumicate aglio e menta con pecorino e tartare di gamberi, dal brodetto di pomodori al sapore di

curcuma e basilico con vapore di mare, al risotto mantecato con anatra, porri e fichi secchi al sapore di noce moscata, sono disponibili 4 racconti-intervista, in cui lo chef Bruno Barbieri racconterà il suo percorso. Altre preziose informazioni poi - con ricette, consigli e novità - su Facebook e Instagram di Moulinex e Instagram e Facebook dello Chef. Per finire, due le versioni disponibili - Companion XL e I-Companion XL, modello connesso allo smartphone - rispettivamente a partire dal prezzo consigliato di 749,90 euro e di 899,90 euro. Per ulteriori dettagli e prezzi degli accessori www.moulinex.it



Il web
è servito.
Buon
appetito

Assetati e affamati
di notizie, ricette,
recensioni?

Sui siti

www.mr-food.it
www.carbonaraclub.it
tutte le risposte
ai vostri desideri

Napoli, la Cucina creativa di

Officine Bistrot

Dopo aver festeggiato da qualche mese il suo primo anno, Le Officine Bistrot, il ristorante di 'Cucina Creativa' in via Andrea d'Isernia 6 (nel cuore di Napoli, a pochi passi da Mergellina) continua sulla strada intrapresa con successo



La ristorazione oggi è ricca di proposte di ogni genere, con locali di varia natura ed impostazione. In tale varietà, emergere, o anche solo esistere, non è cosa semplicissima. Le Officine Bistrot è nato con alcuni presupposti (uno fra i tanti? voler rappresentare un punto di riferimento per chi è alla ricerca di piatti di qualità, in un contesto caratterizzato da un'atmosfera familiare) che si sono rivelati giusti, come dimostra il successo ininterrotto

dall'inaugurazione del locale, appunto un anno ed alcuni mesi fa. Tutto dunque continua secondo la linea tracciata, non dimenticando quello che il ristorante stesso definisce il suo 'vero punto di forza', ovvero la qualità delle materie prime che - in linea con l'idea di Cucina Creativa - si trasformano in piatti che vivono di abbinamenti inaspettati, unendo tradizione e innovazione. Il risultato è un menu che accontenta tutti i palati e tutte le esigenze,

insomma, con proposte che spaziano dal pesce alla carne e che rispondono anche a specifiche necessità (come quelle dei celiaci, ad esempio). Fra i vari piatti, spiccano per originalità alcune proposte che partono da ingredienti semplici, tipici della tradizione campana (come il tarallo e la colatura di alici) ma trattati con lavorazioni che li trasformano in piccole delizie del gourmet contemporaneo. www.leofficinebistrot.com



Meater+, quando si dice 'cotto a puntino'

**È arrivato anche in Italia Meater+,
il termometro wireless intelligente
per cuocere la carne al punto giusto
senza alzarsi dalla poltrona**

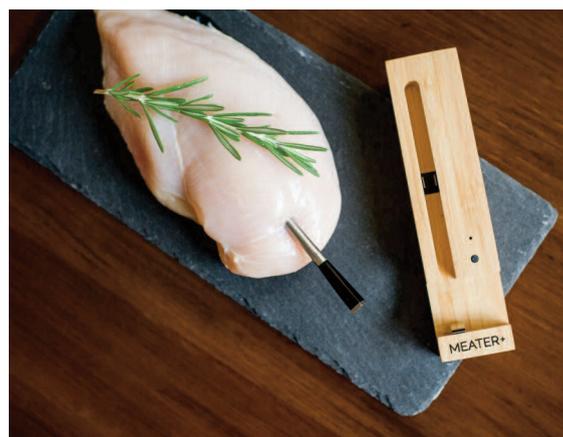


Una nuova versione di Meater, il primo termometro "senza fili" studiato per cotture della carne a prova di chef, che diventa ancora più smart. Meater+, questa la sigla, offre le stesse doti in termini di innovazione tecnologica, eleganza nel design e praticità d'uso, con un raggio d'azione ancora più ampio. Tale prestazione è resa possibile dal ripetitore Bluetooth integrato nella base di ricarica del termometro, che amplifica la capacità del segnale fino ad una distanza massima di 50 metri: un grande passo avanti rispetto alla prima versione del prodotto, che "obbligava" a restare nelle vicinanze del barbecue o dello smoker (3 metri al massimo) con lo smartphone o il tablet tra le mani. Non solo: collegando il dispositivo al Meater Cloud è possibile

monitorare la cottura in qualsiasi luogo dotato di connessione internet, ottenendo una portata pressoché infinita. Meater+ è facilissimo da usare: basta infatti inserire la sonda/termometro nella carne che si intende cucinare, installare e aprire sullo smartphone o tablet (iOS o Android) la Meater App, disponibile gratuitamente per il download (anche in Italiano su Apple Store, Google Play, Amazon e Alexa Skills, e seguire poche e semplici istruzioni. L'applicazione, estremamente intuitiva, richiederà di selezionare la tipologia della carne, tra bovina, equina,

ovina, di maiale, e persino pesce, il taglio e la propria preferenza di cottura, per poi fornire una stima precisa del tempo necessario per ottenerla. Il termometro wireless Meater+ è realizzato in acciaio inossidabile, è resistente alla polvere e facile da pulire. Due sensori, posizionati sulla punta e sull'estremità opposta, misurano rispettivamente la temperatura della carne (max 100°C) e quella dell'ambiente circostante (max 275°C), ovvero della fonte da cui proviene il calore. Nel caso in cui le due temperature vengano superate, l'app invia un alert sullo smartphone in modo da evitare eventuali danni al termometro. Meater+ offre una misurazione precisa, con intervalli di +/- 0,5°C, ed assicura oltre 24 ore di cottura continua. Distribuito da iPerGO, è disponibile in una confezione con termometro/sonda e la base di ricarica, al prezzo consigliato di 119€.

www.ipergo.it



International Taste Awards, si parte!



Si chiama International Taste Awards, ed è il primo premio internazionale - che si svolge in Italia - aperto a qualunque prodotto gastronomico o bevanda di qualità.

Nato dalla passione e dall'attenzione per l'enogastronomia, si pone l'ambizioso compito di selezionare, sostenere e promuovere il lavoro dei migliori produttori, artigiani, agricoltori ed allevatori.

Mr Food & Mrs Wine è media partner della manifestazione

"Cerchiamo di far emergere il buono, l'eccellenza, il meglio in termini assoluti nell'immenso e variegato mondo del food & beverage indipendentemente dalla dimensione aziendale o dalla notorietà, valutando tutti gli aspetti fondamentali nel giudizio di un prodotto: valutazione visiva, olfattiva, gustativa, l'assenza di difetti ed il suo equilibrio, il piacere che sa offrire, oltre alla qualità degli ingredienti ed alle tecniche di produzione".

Con queste parole Simone Massenza - Giudice Internazionale di Food & Beverage, Degustatore Professionista ed ideatore

della manifestazione - spiega con efficacia missione ed ambizioni degli International Taste Awards. Massenza spiega come gli è venuta l'idea: *"Nasco produttore artigiano, più di ventanni fa, veste con la quale ho vinto numerosi premi. Dopo anni di studio della degustazione e assaggio, sono approdato come Giudice in alcuni concorsi importanti nel mondo, e mi domandavo come mai non ve ne fossero in Italia, il paese che più di tutti incarna e rappresenta l'eccellenza nei comparti eno-gastronomici ed agroalimentari. Da qui l'idea di portare questo format in Italia, per dare*

possibilità al buono di emergere". L'I.T.A. offre a tutti gli operatori del mondo alimentare l'opportunità unica di certificare, da parte di un ente terzo indipendente, la qualità dei propri prodotti e di avere una valutazione professionale, tecnica ed imparziale, unica nel suo genere, grazie alla qualità della Giuria del concorso formata dai migliori Assaggiatori e Degustatori d'Italia.

Le iscrizioni al concorso sono aperte e proseguono fino al 30 ottobre 2019. *"Essere premiati all'I.T.A. assicura una forte visibilità ad aziende e prodotti; il premio stesso diventa un*

potente strumento per differenziarsi sul mercato, attrarre nuovi clienti e farsi notare dai media"

Tutti i prodotti in gara saranno sottoposti ad una rigida procedura di valutazione, che si svolgerà in un periodo di circa 60 giorni, fra novembre e dicembre 2019, durante i quali ogni prodotto verrà degustato alla cieca e valutato solo per i propri meriti, da un panel formato da un minimo di otto fino a dodici Giudici, selezionati per la loro professionalità e competenza.

A dicembre verranno comunicati i risultati, ed infine, a gennaio 2020, è prevista la cerimonia di

premiazione.

"La manifestazione è stata calibrata per permettere a tutti, anche ai piccoli, piccolissimi, di poter partecipare. Siamo convinti che vi sia tanto nel mondo del buono da far emergere, su cui puntare la giusta attenzione" - conclude Massenza - "Ci sono volti, famiglie, micro-imprese che svolgono un lavoro incredibile, mantenendo vive radici e tradizioni, e che meritano di essere premiate".

Una possibilità unica per tutti gli attori dell'eno-gastronomia, insomma, di farsi notare, crescere e confrontarsi.

Iscrizioni ed informazioni: vedi indirizzo web qui sotto.



www.internationaltasteawards.com

Sushi Daily, le novità per l'estate

Sushi Daily ha studiato per questa estate tre piatti diversi, altrettante proposte preparate con salmone, crudo o cotto, tonno, mandorle, avocado e zucchine...



Gunkan Mix, Dream Roll Salmone Cotto e Vassoio Royale.

Sono questi i nomi delle proposte di Sushi Daily - presente oggi con circa 800 fully-serviced stand sushi in 10 Paesi - per tutta questa estate, tre proposte davvero studiate per tutti i gusti. Per iniziare, ecco Gunkan Mix, completo e sfizioso, composto da sei pezzi per ogni referenza: Gunkan Salmone e Mandorla, Gunkan Ebi e Avocado, e Gunkan Spicy Salmone. Le differenze? Iniziamo dall'ultimo, composto da una pallina di riso sormontata da una tartara spicy di salmone leggermente piccante. Nel Gunkan Salmone e Mandorla la pallina di riso è invece accompagnata dalla tartara di salmone che si mescola delicatamente ad un po' di Philadelphia e alla mandorla.

Infine, Gunkan Ebi e Avocado: in questo caso la tartara è con il gambero e con l'avocado che assume una

consistenza molto cremosa, e con l'aggiunta di shichimi piccante

cosparso al di sopra. Tutte e tre le preparazioni sono racchiuse esternamente da zucchine, a



Cotto, in realtà, non è una novità assoluta (è stato lanciato la scorsa estate) ma ha caratteristiche di freschezza e semplicità perfette per combattere la calura estiva.

Da segnalare che il salmone all'interno è cotto al naturale. Per finire, è il momento di presentare il Vassoio Royale: studiato per essere condiviso da due persone, presenta all'interno sashimi di salmone, sushi di salmone e tonno, e roll misti (in particolare Dream Roll con salmone,

Philadelphia e avocado - Crunch Veggie Roll e Wakame Salmone Roll), e Gunkan al salmone (nella duplice variante sia spicy sia con mandorla).

complemento di sapore ed estetica. Il Dream Roll Salmone

www.sushidaily.com

Hotel Indigo Venice-Sant'Elena riapre in una nuova veste

Un raffinato boutique hotel immerso nell'oasi di pace dei Giardini della Biennale, già convento veneziano degli anni '30, oggi si presenta in una veste totalmente rinnovata



1999. Dall'intuito imprenditoriale e dall'esperienza alberghiera della famiglia Boccato nasce il Gruppo HNH Hospitality, che nel tempo ha realizzato una crescita costante e calibrata grazie ad un mix di gestione familiare e una visione economica finanziaria. Oggi gestisce 11 strutture, nel segmento degli hotel 4 e 5 stelle. HNH Hospitality ha scelto IHG InterContinental Hotels Group, #1 al mondo per numero di stanze - 825.000 in 5.500 hotel in oltre 100 paesi - ed il suo brand Hotel Indigo come concept per guidare il

restyling del Sant'Elena di Venezia. Una struttura che sorge nelle vicinanze del meraviglioso Parco delle Rimembranze e della parrocchiale di Sant'Elena, Una chiesa di stile gotico, costruita dai monaci agostiniani nel XI secolo e nota per la sua maestosa Torre Campanaria. L'attenzione rivolta al contesto storico e culturale nel quale la struttura è inserita, e la forte personalità che contraddistingue il marchio Hotel Indigo, hanno guidato questa scelta. Del resto, non ci sono due Hotel Indigo identici tra loro: ognuno è

progettato per riflettere la cultura locale, il carattere e la storia dell'area che li circonda. La trasformazione è stata studiata in collaborazione con lo studio THDP dell'architetto Manuela Mannino. L'ispirazione per il restyling prende spunto dalla storia, dal forte legame tra la città di Venezia, storicamente una porta verso l'Oriente, e la cultura bizantina. Il progetto coniuga design vivace e ricco di dettagli, ed esperienze locali, con un'identità ben definita, ed il risultato è un prodotto elegante e raffinato: l'Hotel Indigo Venice - Sant'Elena

si presenta come una struttura curata, su 5 piani, con 75 camere rivisitate con uno stile eclettico, e da una cura dei dettagli, elementi chiave dell'arredo. Il tutto, fra tonalità calde ed elementi dorati, ispirati alla tavolozza dei colori bizantini. L'accueil è al piano terra, e si accede direttamente all'area Food & Beverage. A disposizione degli ospiti, un lounge bar ed un ristorante aperti anche per i non residenti, con i piatti tipici della cucina veneziana. Le grandi vetrate del Savor Restaurant Bar & Garden

affacciano direttamente sul cortile interno, nel chiostro del convento originario: una location assolutamente unica nel suo genere, a Venezia, con un giardino dall'atmosfera rilassante nel quale è possibile concedersi piacevoli momenti di completo relax, immersi nel verde e lontano dalla frenesia di Piazza S. Marco. Per finire, al piano terra, affacciata al giardino, si trova inoltre una conference room ideale per ospitare riunioni e appuntamenti business, ma adatta anche ad eventi di diversa natura. www.hnh.it



Un arcipelago composto da 60 isole e isolotti, a circa 50 miglia a est di Puerto Rico, nell'area nord-occidentale del Mar dei Caraibi: le British Virgin Islands, le Isole Vergini Britanniche, costituiscono un'area unica al mondo, una destinazione ben nota agli appassionati di barche, snorkeling e subacquea di profondità, grazie ai fondali dell'arcipelago (che custodiscono alcuni dei più affascinanti relitti sommersi dei Caraibi). Le isole principali sono Tortola - sulla quale sorge la capitale, Road Town - Virgin Gorda, Anegada e Jost Van Dyke, ma ogni isola merita una visita, per l'eterogeneità delle sue bellezze culturali e naturali. Pensiamo all'unicità di The Baths, a Virgin Gorda; al caratteristico Anegada Flamingo Pond, sull'isola omonima; la spettacolare spiaggia di White Bay, a Jost Van Dyke; la sommità del Sage Mountain, a Tortola. Quale sia il luogo scelto dell'arcipelago, sarà possibile godere dei colori e profumi della natura. Uno dei momenti più spettacolari e d'impatto è sicuramente il tramonto, osservato da una delle tante calette oppure a bordo di una barca. Un'esperienza magica, dall'alto di Virgin Gorda, dal punto più alto e panoramico dell'isola, il Gorda Peak: la visuale a 360° abbraccia la cosiddetta "Fanciulla Formosa" (Virgin Gorda stessa), e anche diverse altre isole dell'arcipelago. Gorda Peak è raggiungibile attraverso un sentiero che si snoda attraverso la ricca

vegetazione di piante autoctone e meraviglie naturali.

La spiaggia bianca di Cane Garden Bay, a Tortola, è uno dei punti più vivaci dell'arcipelago; accomodati in uno dei numerosi beach bar, godersi il calar del sole assume qui l'intenso sapore dei cocktail al rum tipici... un'esperienza che difficilmente si potrà scordare.

Un'alternativa per godersi un tramonto in tranquillità, immersi nella natura, è all'estremo nord dell'arcipelago. Piatta, quasi sommersa ("annegata"), Anegada è l'unica isola corallina tra tutte quelle delle BVI, di origine vulcanica. Famosa per la sua ricchissima barriera corallina e per le acque cristalline, Anegada offre anche chilometriche spiagge candide, come Loblolly Bay e Cow Wreck Beach, perfette per ammirare tramonti mozzafiato.

Un'esperienza decisamente diversa ma assolutamente da provare, infine, è il tramonto in barca; diverse compagnie organizzano escursioni con tour personalizzati di uno o più giorni tra le isole.

Le Isole Vergini Britanniche sono attualmente raggiungibili con comodi e frequenti collegamenti dalle vicine isole di St. Thomas (USVI), Porto Rico, Antigua o St. Maarten verso il Terrence B. Lettsome International Airport (EIS), l'aeroporto principale. I visitatori possono raggiungere l'arcipelago in traghetto dall'isola di St. Thomas (USVI).

www.bviturism.it

Isole Vergini Britanniche, come natura crea

Un paradiso incontaminato, che evoca storie di pirati e gloriose epoche passate, con spiagge candide, mari cristallini, fondali spettacolari... e tramonti davvero unici



Imbufaliti, se non è DOP

La Mozzarella di Bufala Campana è l'unica in commercio con il riconoscimento europeo della DOP: quello che c'è da sapere su un alimento completo, una vera specialità da gustare cruda o cotta, apprezzata (e copiata) in tutto il mondo

L'Italia offre una grande varietà di formaggi, prodotti di alta qualità adatti a tutti i gusti e le cucine. Non a caso sono apprezzati in tutto il mondo, ed anzi, come accade con tanti prodotti alimentari - dalla pasta in poi - purtroppo sono oggetto di imitazioni o meglio di truffe. La parola 'mozzarella' in effetti è considerata dalla legislazione alimentare internazionale un termine generico (come pizza, pasta, ecc.), usato in tutto il mondo per prodotti senza nessun legame con le nostre tradizioni storiche, culturali, artigianali. Il marchio della DOP ha consentito di far conoscere il prodotto originale, il suo territorio e soprattutto il sapore inconfondibile, e ha permesso al consumatore di distinguere mozzarelle non certificate dalla Mozzarella di Bufala Campana che è soggetta a rigorosi controlli, dalla fase di allevamento della bufala alla vendita al pubblico. Solo i caseifici che passano l'impegnativo iter di certificazione possono ottenere il marchio della DOP; successivamente tali aziende vengono monitorate costantemente

attraverso analisi per garantire il rispetto del disciplinare ed alti standard qualitativi del prodotto messo in commercio.

La prima e l'unica

Torniamo sulla Mozzarella di Bufala Campana, l'unica mozzarella in commercio ad aver ottenuto il riconoscimento europeo della DOP. Una vera prelibatezza, realizzata usando esclusivamente latte di bufala intero fresco, proveniente dagli allevamenti dell'area certificata.

Prima di tutto, perché la 'mozzarella' si chiama così? Il nome, in effetti, deriva dal verbo "mozzare", dall'operazione in uso ancora oggi nei caseifici, che consiste nel forgiare con le mani il pezzo di cagliata filata, staccando con gli indici ed i pollici le singole mozzarelle. È così che si ottiene la tipica forma tondeggiante della mozzarella.

La denominazione di Origine Protetta riconosce le caratteristiche organolettiche e merceologiche del formaggio tipico, derivate da precise condizioni ambientali e dai metodi tradizionali di lavorazione

esistenti solo in questa precisa area di produzione. Il marchio della DOP può essere ottenuto solo dai caseifici che superano l'impegnativo iter di certificazione previsto; in seguito le stesse aziende vengono costantemente monitorate per garantire il rispetto del disciplinare e degli standard qualitativi del prodotto messo in commercio.

Riconoscere l'originale

Anche se in Italia falsi ed imitazioni di formaggio e latticini, per fortuna, non sono comuni, viene da chiedersi come riconoscere la Mozzarella di Bufala Campana DOP. Diciamo subito che tale prodotto, per legge (D.l.vo 109/92, art. 23), deve essere posto in vendita solo se pre-confezionato all'origine (vaschette, bicchieri, buste termosaldate e simili) e che tale confezione deve riportare la denominazione esatta "Mozzarella di Bufala"; indicazioni quali, ad esempio "Mozzarella bufalina" e simili, NON sono certificate DOP e sono denominazioni NON consentite per legge. In particolare, ogni confezione deve riportare le seguenti indicazioni:



- i marchi del Consorzio di Tutela;
- marchi della DOP;
- denominazione Mozzarella di Bufala Campana;
- estremi di legge nazionali (D.P.C.M. 10/5/93) e comunitari (Reg. CE n.1107/96);
- numero di autorizzazione del caseificio (Aut. Cons. Tutela N.000/00/0000).

Se la confezione è costituita da una busta annodata, deve essere presente, sopra il nodo, un sigillo di garanzia apposto dal produttore.

La mozzarella in confezioni senza sigillo può essere facilmente sostituita con una mozzarella non DOP. Altre verifiche sono poi quelle da effettuare a tavola, una volta estratto il prodotto dal contenitore: caratteristiche essenziali del suo aspetto sono il colore bianco porcellana, la superficie liscia, la consistenza inizialmente elastica e più fondente poi. Al taglio vi è fuoriuscita di siosità biancastra dal profumo di fermenti lattici. Il sapore di una Mozzarella di Bufala DOP è sempre deciso, ma al tempo stesso delicato.

Va sottolineato che a disposizione dei consumatori ci sono prodotti non solo di forma tondeggiana, che parte dai 10 grammi (perlina, ciliegina, bocconcino), ma diverse altre tipologie, quali nodini e trecce fino a un peso di 3 chilogrammi. Naturalmente, si consiglia di consumare la mozzarella il giorno dell'acquisto; altrimenti, conservarla in ambiente fresco (10°÷15° C), sempre immersa nel suo

liquido di governo. Se tenuta in frigo, va tolta con molto anticipo e consumata a temperatura ambiente per gustare tutto il suo sapore.

Sana e nutriente

Concludiamo con qualche riga dedicata agli aspetti nutrizionali, ricordando innanzitutto che l'UNESCO ha iscritto nelle liste del patrimonio culturale dell'umanità la Dieta Mediterranea come stile di vita e modello nutrizionale. Come è noto, tale dieta si basa prevalentemente sul consumo di alimenti di origine vegetale affiancati da prodotti di origine animale, soprattutto latte e formaggi. La mozzarella è parte integrante della Dieta Mediterranea, sia perché è espressione del legame con il territorio di origine, sia per le sue peculiarità nutrizionali, qui di seguito riportate. È particolarmente nutriente, 288 kcal/100 g., per la presenza di 17 g. di proteine, 24 g. di grassi, soprattutto acidi grassi insaturi ed acidi grassi a corta catena, facilmente trasportati nel sangue piuttosto che conservati nei depositi adiposi; il colesterolo non supera i 50/60 mg., inferiore a carne e uova e ben sotto il limite massimo stabilito dall'OMS (= 300 mg/giorno). Pochissimo il lattosio, inferiore a 0,4 g. Valori nutrizionali in dettaglio (medi per 100 g di prodotto: valore energ. 288 KCal; proteine 17 G; carboidrati 0,4 G; grassi 24 G; fosforo 320 MG (45% RDA); calcio 245MG (35% RDA); colesterolo < 50/60 MG; lattosio < 0,4 G.

Consorzio per la Tutela del Formaggio Mozzarella di Bufala Campana

Il Consorzio, costituito nel 1981, ha reso possibile l'ottenimento e la registrazione della denominazione di origine ed è l'unico organismo riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per la tutela, vigilanza, valorizzazione e promozione della Mozzarella di Bufala Campana DOP

Dal 1 luglio 2016 il Consorzio di tutela ha sede presso le Regie Cavallerizze del Palazzo Reale di Caserta, grazie ad un accordo di collaborazione - per la prima volta in Italia - tra i Beni culturali e le eccellenze agroalimentari. La sede del Consorzio all'interno della Reggia di Caserta rappresenta un "ritorno" alle origini; furono infatti i Borbone che svilupparono il primo caseificio sperimentale ed un allevamento di bufale con registro di stalla, dove ad ogni animale veniva dato un nome, che ricordava i personaggi di corte. La zona di origine comprende, nel Centro-Sud Italia: Campania (province di Caserta, Salerno, Napoli e Benevento); Lazio (province di Latina, Frosinone e Roma); provincia di Foggia (Puglia); comune di Venafrò (Molise). Le province di Caserta e Salerno rappresentano circa il 90% della produzione certificata DOP; nel 2017 la produzione è così distribuita: 62% prov. Caserta, 31,2 % prov. Salerno, 4,8% Basso Lazio, 1,2% prov. Napoli, 0,8% prov. Foggia. Nell'area DOP insistono 3 Parchi Nazionali (Circeo, Cilento e Gargano) e ben 10 Parchi Regionali.

La Mozzarella di Bufala Campana è l'unica mozzarella in commercio ad aver ottenuto il riconoscimento europeo della DOP. Il disciplinare di produzione prevede esclusivamente latte di bufala intero fresco (circa 4 litri di latte di bufala per ottenere 1 kg di Mozzarella di Bufala Campana) proveniente dagli allevamenti dell'area DOP. Nel 2017 sono stati prodotti poco più di 47 milioni kg di Mozzarella di Bufala Campana (+6,4% sul 2016); l'export è stato il 32,35% (+0,2% sul 2016; +10,9% sul 2015), principalmente in Germania, Francia, Gran Bretagna, Stati Uniti, Svizzera, Spagna. Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala DOP, Reggia di Caserta - Regie Cavallerizze - Via Gasparri 1, 81100 Caserta www.mozzarelladop.it



the View, Lugano

Una struttura di eccellenza che ridefinisce il concetto di ospitalità nella sua più alta espressione, quella bespoke, tagliata 'su misura'



Una location d'eccezione, nel cuore di Lugano, nel segno della smart luxury e con un'attenzione estrema alle esigenze degli ospiti: benvenuti al the View Lugano, appartenente al Planhotel Hospitality Group. Un boutique hotel che combina calore e autenticità, studiato per essere confortevole ed esteticamente appagante, e con una vista che toglie il fiato: da qui infatti si ha uno sguardo inedito sul lago e sulla città. Lugano, va sottolineato,

oggi non significa più solo business e finanza, ma è considerata anche meta ideale dal punto di vista turistico, e quindi... L'hotel sfoggia un design - all'esterno e all'interno - ispirato al mondo nautico, quasi uno 'yacht' in viaggio sul lago, nel massimo comfort. Del resto, proprio come in un imbarco, la 'the View experience' inizia con l'accesso in auto direttamente in hotel, nel posteggio coperto; da qui in un attimo si è al primo piano, ove si trovano gli spazi comuni - con il bar, il ristorante the View Fine Dining, la the View SPA e la terrazza TreCinqueZero. La struttura e tutte le 18 suite si affacciano sul lago, quasi in un continuum con l'acqua, e mostrano un sapiente uso di legno di teak, vetro, krypton, materiale caldo al tatto e simile alla pietra naturale. Formato da due terzi di minerali naturali e una piccola percentuale di resine ad alta resistenza, il krypton permette di dare vita a forme e progetti inattuabili con altri materiali.

Anche le stanze, non a caso strutturate come cabine di lusso e dotate di terrazza, ricordano quelle di uno yacht: 16 Junior Suite da 50 mq e 2 Suite Superior da 105 mq, tutte collocate al primo e al secondo piano e

caratterizzate da dettagli studiati per garantire l'effetto cocoon, dal calore del Teak Navale al servizio di personalizzazione totale (che permette, fra l'altro, di scegliere la profumazione dell'ambiente, selezionare la tipologia più adatta di cuscino per la notte, ed altro ancora). Suite capaci di trasmettere calore, eppure costruite nel segno dell'hi-tech, interamente domotizzate.

La proposta gastronomica del the View si può definire con una parola: 'poliedrica'.

La cucina, guidata dallo chef Mauro Grandi, mixa infatti tradizione, creatività e territorialità: una sinfonia di sapori limpidi e dettagli sorprendenti. Il ristorante the View Lugano Fine Dining offre varie proposte à la carte oltre a vari menù ad hoc (Halal, Vegetariano, Vegano, Kosher, e Senza Glutine e Senza Lattosio). In cucina, le citazioni mediterranee dialogano con le ispirazioni orientali, le tecniche innovative convivono con i gesti più antichi. Grande attenzione viene data alle materie prime stagionali e del Ticino, il più possibile a Km 0, come cereali, verdure e formaggi, come il Bouchon della valle Muggio e le tante tome degli alpeggi vicini. Fiore all'occhiello del menù sono le proposte di pesce (come il Sauté di mare, spigola, noci, scampi,



capesante, astice, e rombo) e di carne, come la Lombatina di capriolo gratinata alle nocciole, mela annurca e salsa al Calvados e la Suprema d'anatra delle Lande laccata al miele, arance e anice stellato.

La magia del lago

Il risultato è quella che viene descritta come una *food experience one of a kind*, esaltata dalla vista spettacolare: nel ristorante il lago "entra" attraverso le grandi vetrate nella sala accogliendo gli ospiti in un ambiente contemporaneo e raffinato.

La Terrazza TreCinqueZero – così chiamata perché situata 350 metri sopra il livello del mare – troviamo poi il Pommery Club, dedicato a eventi privati, degustazioni a tema, e cene firmate insieme al marchio Vranken Pommery.

Durante la bella stagione, dalla terrazza la vista si fa ancora più straordinaria ed è possibile gustare, oltre al Menu à la Carte dello Chef Grandi, anche il Menu Pommery Club, che offre la possibilità di degustare gli champagne delle annate migliori, accompagnati da finger food.

Infine, in qualche modo un passe-partout, adatto a ogni ora della giornata, il Menu Bistrot, che è possibile gustare sia in terrazza che nella lounge, oppure nella completa privacy della propria suite. In linea con la continua evoluzione dell'hotel e la massima cura sul fronte tailored, non mancano poi soluzioni originali, come i Menu Ayurvedici.

Tradizione e innovazione anche per quanto riguarda il beverage. Il sommelier Mario Miranda guida la carta dei vini e dei cocktail, studiata con attenzione. Vengono premiati i vitigni autoctoni e i produttori visionari, che operano in linea con la filosofia green del gruppo. Massima attenzione è poi riservata a vini poco noti e birre artigianali da accostare alle portate gourmet, passando per una capsule collection di Signature Cocktail. Insomma, gli ospiti più curiosi sono invitati a scoprire e sperimentare!

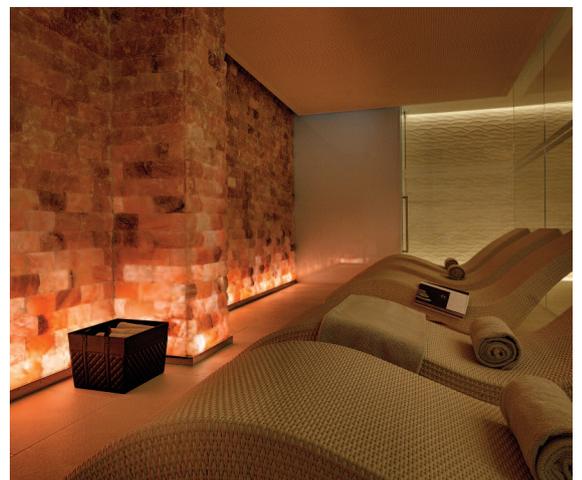
Una SPA all'altezza

E non è finita qui. The View Lugano dispone di sala riunioni per gli eventi, una lounge per un caffè o un aperitivo vista lago, e la SPA da cui si accede alla piscina, al secondo piano. Questa è definita come 'un olimpo di charme' pensato per gli ospiti dell'hotel, ma aperto anche ai visitatori esterni, dove ogni dettaglio è dedicato al benessere. Il design della SPA riprende l'originale ispirazione navale che caratterizza la struttura; grandi classici - come la sauna, il bagno turco, il percorso Kneipp e le docce emozionali con crioterapia - sono accompagnati da percorsi innovativi, come la Vasca Nuvola, in cui l'ospite viene cullato dall'acqua in un'esperienza che ricorda l'abbraccio embrionale, per un effetto cocoon ancora più intenso. Da segnalare poi la stanza del sale dell'Himalaya, la disponibilità di lezioni con



Yoga, Stott Pilates, Acqua Pilates, e allenamenti muscolari e cardiovascolari nella palestra dotata di attrezzature di ultima generazione, aperta dalle 6,30 alle 22. Infine, è possibile prenotare il pacchetto Night SPA, che concede l'uso esclusivo del centro dalle 21,30 a mezzanotte, con la possibilità di arricchire l'esperienza con una selezione di trattamenti di coppia e un menu a base di champagne e ostriche Belon.

Insomma, ogni momento al the View Lugano è la



combinazione di efficienza e ospitalità high level, sempre con occhio al lato 'verde': a disposizione degli ospiti, ad esempio,

auto elettriche, per visitare città e dintorni a impatto zero...

www.planhotel.com
www.theviewlugano.com



Fini regala Venezia, il grande cinema e una ricetta d'autore

Le vostre due grandi passioni sono la buona tavola e il cinema d'autore? Ecco un concorso che fa al caso vostro, perché potrete unire il gusto dei Granripieni Fini all'emozione del Festival di Venezia...

C'è tempo fino al 16 luglio per partecipare al concorso "Vinci il grande cinema con i Granripieni", che vede in palio premi giornalieri e, per l'estrazione finale, due weekend per assaporare la magica atmosfera di Venezia durante il periodo del Festival del Cinema, con una cena esclusiva presso la terrazza dello chef internazionale Tino Vettorello. Fino a quella data, infatti, chi acquisterà una confezione dei "Granripieni" Fini troverà un codice per partecipare e scoprire subito se ha vinto.

Ogni giorno verrà estratto un nominativo che si aggiudicherà una Gift Card Netflix del valore di 50 euro, per un totale di 75 card distribuite in estrazioni periodiche (le prossime saranno il 15 luglio e il 31 luglio). Partecipare all'iniziativa è semplice: basta soltanto accedere al sito del concorso, inserire i propri dati e il codice riportato nello sticker posizionato sulla confezione del prodotto acquistato. Citavamo lo chef Tino Vettorello, appassionato di cinema, noto per le sue frequentazioni di artisti e sportivi, e ancor più per i suoi piatti ispirati alle star,

come il "Rombo alla Clooney". In previsione della Mostra del Cinema di Venezia (dal 28 agosto al 7 settembre), Vettorello ha creato la "Ricetta del Grande Cinema" che verrà inserita nel menu del Ristorante della Terrazza della Biennale di Venezia. Si tratta dei "Tortelloni radicchio e speck" realizzati con l'omonimo prodotto della linea "Granripieni Fini" (nella foto), oggetto del concorso "Vinci il grande cinema con i Granripieni", citato all'inizio.

Ecco dunque la ricetta, ad iniziare dalla lista degli ingredienti:

- Tortelloni Radicchio e Speck: 1 confezione
- Rucola: 100 gr
- Speck: 20 gr
- Cipolla rossa: 15 gr
- Lamponi: 15 gr
- Burro: 20 gr
- Olio EVO: qb
- Sale: qb
- Menta: qb
- Fiori eduli: qb

Per i tortelloni: cucinare i tortelloni in acqua salata e lasciarli cuocere per il tempo indicato dalla confezione. Scolarli e spadellarli con

burro e menta. Per preparare lo specchio di rucola e la marinatura della cipolla, sbollentare la rucola per qualche minuto, successivamente inserirla in acqua e ghiaccio, scolarla e frullarla con l'olio EVO e un pizzico di sale. Tagliare la cipolla a coltello e marinarla in 2/4 di acqua, 1/4 aceto di vino rosso, 1/4 di zucchero con aromi vari: garofano, anice, cannella e ginepro. Essiccare le fette di speck in forno a 180°C. Decorare il piatto con delle gocce di lamponi frullati e fiori.

www.nonsolobuono.it/fini



L'aia è in festa



Caravaggio, in provincia di Bergamo. Qui, sino al 14 luglio, le vere star sono le galline dalle uova blu, azzurre e verdi... e non è finita qui!

Terminato l'evento, il divertimento continua con altre iniziative: scoprite con noi i numerosi buoni motivi per una nuova visita

Per rendere onori e merito alla gallina, anzi alle galline - quelle padovane con il ciuffo, quelle andine che fanno le uova blu, quelle bianche bordate di nero, e così via - la Fattoria del Centro Verde Caravaggio, fino al prossimo 14 luglio propone un evento insolito e divertente: L'aia in festa.

Un evento, una mostra sui generis, con tante razze di galline ornamentali, con esemplari adulti, pulcini e uova. Obiettivo, incentivare la produzione di uova domestiche, nel rispetto della filosofia Km zero. E per chi vuole avvicinarsi a uno stile di vita più sostenibile, c'è un Green corner con prodotti ecologici e naturali per gli animali domestici e la possibilità di acquistare

pollai da giardino. L'organizzazione segnala la presenza, ad esempio, delle Araucana, originarie delle Ande, che depongono uova azzurre per questo vengono chiamate galline dalle uova blu. E poi, le Legbar crema, dal caldo piumaggio dorato, che come le loro compagne depongono uova dal colore azzurro tenue. Uova particolarmente grandi e di una tonalità marrone scuro sono invece una 'produzione' tipica dalle galline Marans, mentre assomigliano alle olive verdi le uova delle Olive Egger, razza avicola ibrida dall'incrocio tra le galline Marans e Araucana. E ancora, tante razze, come le curiose Moroseta, che sfoggiano penne simili al



pelo di un morbido gattino e le Wyandotte, dalle piume bianche bordate di nero. Naturalmente, non mancheranno le iconiche galline padovane, con il loro inconfondibile ciuffo. Il tutto, in un contesto voluto dal Centro Verde Caravaggio per avvicinare i visitatori alle tradizioni e ai prodotti dell'orto e della fattoria, nel rispetto di uno sviluppo sostenibile. Un progetto che comprende anche una sorta di Fattoria con galline, oche, conigli, pecore, asini e con un orto dimostrativo: il tutto, per avvicinare alla natura soprattutto le giovani generazioni. E c'è ancora molto da scoprire, anche dopo l'Aia in festa... Centro Verde Caravaggio, www.centroverde.com



DUKES DUBAI ROYAL HIDEAWAY HOTEL

Barceló Hotel Group ha annunciato l'apertura del primo Royal Hideaway Hotel nella regione, dopo la firma con la società Seven Tides per il contratto di gestione di Dukes Dubai. La proprietà sita a The Palm Jumeirah subirà un rebranding per diventare Dukes Dubai, 'a Royal Hideaway Hotel'. Royal Hideaway è il marchio a cinque stelle del Gruppo, che vanta un portafoglio

internazionale di immobili di pregio. Questi, situati nei luoghi più idilliaci del mondo, offrono privacy in ambienti di lusso. L'offerta di prestigio del gigante spagnolo dell'ospitalità è diventata una delle mete preferite dai viaggiatori di tutto il mondo.

Dukes Dubai, a Royal Hideaway Hotel, è situato strategicamente in The Palm Jumeirah, in prima linea con spettacolare vista sul

skyline di Dubai Marina.

La combinazione perfetta tra un brand di fama mondiale come Barceló Hotel Group e l'offerta unica del resort, in ambito gastronomico e per il tempo libero, offrirà ai viaggiatori più esigenti l'opportunità di sperimentare il meglio della destinazione turistica più importante degli Emirati Arabi Uniti.

Fra lusso cosmopolita e

tradizione, l'hotel dispone di 279 camere e 287 appartamenti completamente arredati.

La struttura offre servizi per il tempo libero, per conferenze e per l'intrattenimento, tra cui una splendida spiaggia privata, una piscina coperta, una piscina infinity e una palestra all'avanguardia, oltre a sei diverse proposte gastronomiche esclusive.

www.barcelo.com

Barceló Hotel Group firma il contratto di gestione di un nuovo hotel 5 stelle a Dubai, che, dopo il rebranding, diventerà un Royal Hideaway (il brand luxury di BHG)

