



FERRAN ADRIÀ

LA CARBONARA; ANZI LE CARBONARE;
SECONDO LO CHEF CHE HA CAMBIATO
LA CUCINA a pagina 2



CIN CIN!

TUTTO QUELLO CHE SERVE
PER IMPREZIOSIRE
LA TAVOLA DELLE FESTE a pag. 24

TRIMESTRALE
A.11 N.1 2019 1€



Mr Food & Mrs Wine
è un'iniziativa

© MOTOPERPETUOPRESS s.r.l.

www.mr-food.it

www.carbonaraclub.it

www.facebook.com/carbonaraclub



Mr Food & Mrs Wine®

MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA



A DUBAI APRE UN NUOVO
ROYAL HIDEAWAY PARK



A ROMA NASCE TAVOLA,
BOTTIGLIERIA CON CUCINA



CUCINA, MANGIARE
ITALIANO DOC A PARIGI

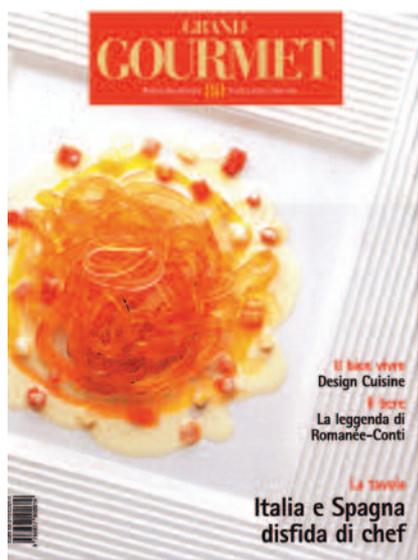
NUMERO SPECIALE
MANGIARE - BERE - VIAGGIARE - UOMO - DONNA

2019/2020

La Carbonara una, nessuna e centomila: 12/Ferran Adrià

Nuova puntata della nostra, personalissima, 'storia della carbonara vista attraverso le ricette o le interpretazioni di cuochi famosi', o personaggi comunque strettamente legati al mondo della cucina, stimolati dall'idea di preparare la 'loro' versione. Siamo al XII appuntamento (per 11 chef, dato che Gualtiero Marchesi ha avuto l'onore di un bis) e questa volta il nome prescelto è davvero importante, noto non solo ai gourmet ma - per l'impatto mediatico della sua opera - anche al grande pubblico. Stiamo parlando dello spagnolo Ferran Adrià, per anni giudicato lo chef #1 al mondo, che operava in Spagna, in Catalogna, in un locale ormai mitico, elBulli. Un posto ove il nostro celebrava il rito della tavola con soluzioni innovative, tecniche ardite (eufemismo) ed effetti speciali, per così dire, gratificato da un successo di 'critica e di pubblico' che gli garantiva prenotazioni anche ad anni di distanza... Un bel giorno, Adrià ha deciso di smettere di stare in prima linea, e si è dedicato alla creazione di una fondazione dedicata all'arte della cucina ed alle attività collaterali, dalla formazione

alla pubblicazione di libri e simili. Poteva un personaggio come lui rinunciare alla 'sfida carbonara'? Certamente no, ed infatti fra i suoi piatti iconici ci sono le tagliatelle di consommé alla carbonara. Un piatto davvero originale, protagonista assoluto della copertina del prestigioso magazine *Grand Gourmet*, e



scusate se è poco. Già dal nome del piatto potete capire che stiamo parlando di una preparazione *sui generis*, di una creazione assoluta ispirata alla carbonara, non di una sua variante. Per tale ragione non approfondiremo in questa sede la ricetta (che, nella enciclopedia dedicata all'opera omnia di Adrià a elBulli è inclusa nel terzo

tomo, 1998-2002, archiviata con il numero 567). Adrià però non significa solo invenzioni oltre il limite della fantasia e della tecnica per assecondarla; lo chef ha praticato e pratica anche la cucina terrestre, o almeno così appare, ad esempio, alla lettura del volume (un po' meno pesante del precedente, ma comunque

ricco di quasi 400 pagine e un numero infinito di ricette) 'Il pranzo in famiglia - Cucinare a casa con Ferran Adrià', uscito per i tipi di Phaidon (sottotitolo: *il primo ed unico libro di ricette per cucinare a casa del leggendario ristorante elBulli*).

Insomma, a casa, in famiglia, cosa suggerisce fra i tanti piatti il geniale cuoco spagnolo? Esatto, anche una

carbonara, o meglio le tagliatelle alla carbonara che - insieme al sandwich con merluzzo e peperone e al latte di mandorla con gelato - fanno parte del 'pranzo 23' (il volume è diviso in pranzi da tre portate). La ricetta è presentata passo passo, con dovizia di immagini e spiegazioni relative, davvero, a prova di inesperto. Ma quali sono gli

Nuovo appuntamento dedicato all'analisi delle varie proposte nella preparazione della carbonara doc. Come è noto, gli esperti 'veri' (o presunti tali...), in assenza di ricetta 'ufficiale', non hanno dubbi: uova, pepe, guanciale, pecorino. 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, Lella Fabrizi, in arte Sora Lella, Alessandro Borghese, ecco quella di un vero peso massimo, il cuoco per anni #1 al mondo, l'uomo che ha rivoluzionato il concetto stesso di cucina, lo spagnolo Ferran Adrià

LA CARBONARA SECONDO...

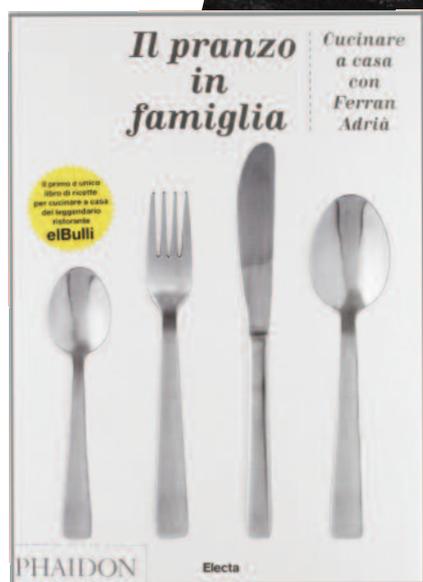
- Giggi Fazi (1/n. 35)
- Niko Romito (2/n. 36)
- Claudio Sadler (3/n. 37)
- Ugo Tognazzi (4/n. 38)
- Ruth Reichl (5/n. 39)
- Gualtiero Marchesi (6/n. 40)
- Gualtiero Marchesi bis (6bis/n. 42)
- Gianfranco Vissani (7/n. 43)
- Elena Fabrizi 'Sora Lella' (8/n. 44)
- Alessandro Borghese (9/n. 46)
- Luciano Monosilio (10/n. 47)

ingredienti scelti da Adrià, e quale il procedimento suggerito?

Nel libro le dosi sono indicate per 2 e 6 persone, anziché per i 4 commensali della convenzione in uso; qui indichiamo i valori per due persone, che vanno di fatto raddoppiati per chi vuole considerare 4 persone. Allora, ci sono 200 grammi di tagliatelle all'uovo, 2 tuorli d'uovo, 120 grammi di pancetta, 40 grammi di parmigiano reggiano, e poi un cucchiaino e mezzo di olio di oliva (sì, oliva, anche se supponiamo si volesse intendere EVO), sale e - attenzione - 200 ml di panna fresca.

Dunque, gli ingredienti impongono qualche commento. La formula scelta è quella di un tuorlo a testa, o, se preferite, di un tuorlo ogni 100 grammi, e le dosi di maiale e formaggio sono più o meno in linea con le quantità considerate 'standard', ma si torna un po' al passato con la pancetta anziché il guanciale oggi in voga e il parmigiano

reggiano al posto del pecorino. Per i neo-puristi questa è un'eresia, ma per noi - che mangiamo carbonara da oltre mezzo secolo e che ricordiamo come quasi automatico il



duo pancetta/parmigiano almeno sino al 2000 - è solo una possibile scelta: il piacere della degustazione dipende da vari fattori, compresa l'esecuzione più o meno accurata. Da segnalare

l'indicazione dell'olio, superfluo con il



guanciale e spesso anche con la pancetta (se abbastanza 'grassa', mentre può essere utile se troppo

magra, e quindi soggetta a seccarsi troppo, se non bruciare), per la tendenza di questi due alimenti a rilasciare grasso durante la rosolatura, e della panna, un tempo comune ed oggi

bandita con ignominia da qualsiasi ricetta (anche se, ancora una volta, a priori noi siamo meno drastici su questo ed altri temi). Sorprendente anche la scelta di utilizzare pasta all'uovo. Per quello che ci riguarda, va benissimo, ma la maggior parte delle persone (soprattutto i camerieri di alcuni ristoranti), alla richiesta di una carbonara con pasta all'uovo storcono il naso, asserendo che uova su uova...

Andiamo avanti con la preparazione. La pancetta, pulita della cotenna, va tagliata a listarelle di pochi millimetri e poi cotta in una padella a fuoco basso insieme all'olio, e quindi leggermente soffritta, per 10 minuti.

Successivamente, il libro ci suggerisce di mettere da parte circa un ottavo di panna e versare il resto nella padella, dove deve sobbollire per 20 minuti, regolando eventualmente di sale e pepe (per inciso, il pepe non appare nella lista degli ingredienti) e poi la padella

va tolta dal fuoco. Nel frattempo, mentre cuoce la pasta - che va scolata al dente, ricorda il libro - le uova vanno sbattute con la panna rimasta in una boule. Dopo averla scolata, la pasta va poi messa nella pentola, e quindi a questa aggiunto il composto uova/panna, mescolando velocemente il tutto; Adrià ricorda che le uova si rapprenderanno leggermente a contatto con la pasta calda, e noi suggeriamo di stare attenti a questa fase, per evitare l'effetto frittata. Infine, la pasta va servita con un po' di parmigiano grattugiato. C'è da aggiungere che una nota segnala quanto segue. *'Se la preparate per poche persone [la carbonara, ndr] potete utilizzare più uova per rendere questa ricetta ancora più saporita'*.

Dunque, questa è la carbonara secondo lo chef più innovativo di sempre. Sostanzialmente, un'esecuzione old style, agli antipodi rispetto alla sua altra versione di carbonara. E voi, che ne pensate?



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



L'Italia a Parigi: Cucina

Un ristorante italiano a Parigi, l'ennesimo, non è una grande notizia. Se però si trova in una location interessante, sulla Rive Gauche, ha un arredo giocoso e un menu che ci riporta a casa, e soprattutto se è firmato Alain Ducasse - un nome che è sinonimo di cucina di qualità, con 21 stelle conquistate e una

Firmato Alain Ducasse - e scusate se è poco - ecco un pezzo d'Italia trasportato sulla Rive Gauche, a Parigi. Un ambiente che sembra un gioco, un locale di successo che ha appena festeggiato il primo compleanno...

ventina di locali nel mondo - il discorso è diverso. Eccoci quindi nell'edificio de La Maison de la Mutualité, costruita nel 1930, e con una facciata Art Déco iscritta tra i

monumenti storici nel 2011. Dal 2010 la Maison de la Mutualité è gestita da GL events, creata nel 1978 dall'attuale fondatore e CEO Olivier Ginon e assai attiva su diversi fronti. Un forte collegamento unisce Ducasse Paris GL events, una storia che continua da Spoon 2, un altro locale firmato dallo chef-imprenditore, che si trova vicino alla Borsa. Torniamo a Cuisine, Cucina, una semplice parola che, come è indicato nella presentazione del locale 'risuona e riassume ciò che sarà: onesta, vera, attaccata

alle sue radici contadine, una cucina con carattere, profondità, (...) semplice, ma di alto gusto! A dirigere la cucina di Cucina, se ci perdonate il gioco di parole, è Matteo Lorenzini. Questi ha iniziato il suo apprendistato a 14 anni, ed esercita la professione da 19. Ha lavorato all'Hotel de Paris a Monaco con Franck Cerutti, garante dello stile del super stellato Luigi XV. Matteo è responsabile della cucina con la sua brigata. Nel menu, in italiano con traduzione in francese quando serve -

prima ancora degli antipasti c'è una sezione 'in attesa' con pizzette margherita, napoletana oppure con la famosa focaccia di Recco, non contando la selezione di salumeria (coppa, bresaola, prosciutto crudo, culatello...), il tagliere di salumi e formaggi... Gli antipasti prevedono polpo e patate, caponatina, burrata, carpaccio di orata, vitel tonnè a km zero... Un primo? Si può scegliere fra risotto ai porcini, linguine alle vongole, capellini all'aragosta, paccheri alla guancia di



manzo, bucatini cacio e pepe, e molto altro, fra cui gli spaghetti alla carbonara. Secondi di pesce e di carne (c'è anche l'orecchia di elefante, ovvero la cotoletta alla milanese), e naturalmente una valida scelta di dessert, fra tiramisù, zuppa inglese, gelato al cioccolato 'maison'...

La carta dei vini, con una selezione prevalentemente italiana, è firmata da Gérard 'Monsieur vin' Margeon, executive sommelier chef dei ristoranti di Alain Ducasse. L'accoglienza in sala è a cura di Alessio Impagliazzo Kashaerus, al tempo stesso direttore e anfitrione, che ha alle spalle una stagione alla Little House di Nicole a Nizza, quindi un'esperienza a Dubai negli Emirati Arabi Uniti, prima dell'impegno con Alain Ducasse. Si

riconosce per 'i suoi occhi blu turchese dei Mari del Sud', come è indicato nella presentazione, ed anche per la capacità, con il suo staff in sala, di preoccuparsi dei clienti, se non di coccolarli. L'immagine del marchio 'Cucina' e la direzione artistica di quanto correlato (menu e via discorrendo) è invece merito di Pierre Tachon, graphic designer, uomo riservato e fedele artefice di molti 'prodotti' firmati Ducasse.

Il design del locale è opera dell'architetto, urbanista e designer Jean-Michel Wilmotte, autore anche dello Spoon 2. Wilmotte ha trasformato per esempio la Maison de la Mutualité, la Halle Freyssinet, l'Hotel Lutetia e progettato il Centre de Gestion sportive de Ferrari, così come il Centre

spirituel e culturel orthodoxe russe. Attualmente, la sua agenzia sta progettando la futura sede delle Nazioni Unite per l'Africa Occidentale e il centro di performance del Paris Saint-Germain. Qualche dettaglio sul locale, frutto di un grande lavoro di gruppo: il piano del bar, in marmo bianco, è studiato per fare da raccordo con la grafica 'Sottsass style'. Sospesa nello spazio, sopra l'isola centrale, una struttura per bottiglie ed altro, alla quale sono appesi oggetti che rappresentano 'carni di stoffa' Made in Brooklyn, firmate dall'artista Yuki & daughters.

Il capitolo 'luce' è firmato Luca Nichetto, una delle figure del nuovo design italiano; le sue luci sospese assomigliano alle ghirlande del mercato, ed illuminano perfettamente i piatti fondi trompe l'oeil firmati d'O. Si, proprio i piatti disegnati e progettati da Davide Oldani, chef italiano ormai di fama internazionale. E non è finita qui. Per mangiare 100% italiano, i coperti sono firmati e carrozzati Pininfarina per Mepura.

Le sedie - un mix di culture scandinava, americana e italiana - sono in rovere, e non mancano panche in velluto molto morbido per sedersi nella massima comodità.

**Cucina - Maison de la Mutualité - 20, rue Saint Victor - 75005 Paris
Tel. 0033 1 44 31 54 54
cucina-mutualite.com**



Immagini dell'interno e di alcune proposte di Cucina, locale di Parigi che ha recentemente festeggiato il primo anno di vita. Cucina fa parte della galassia di ristoranti del noto chef-imprenditore Alain Ducasse.





“Per la sua varietà, che armonizza tradizioni regionali e creatività, per la ricchezza dei suoi prodotti e l’eccellenza dei suoi chef, l’Italia brilla al centro del panorama gastronomico globale. 33 nuovi ristoranti stellati si affacciano sulla scena culinaria offrendo la propria, personale testimonianza delle infinite varianti della cucina del Bel Paese (...)”. Parole di Gwendal Poullennec, Direttore Internazionale Guide Michelin, a proposito della 65a edizione italiana, fra conferme e sorprese...

I migliori siamo noi



La Guida Michelin Italia di quest’anno, presentata al Teatro Municipale di Piacenza, è disponibile - oltre che nella classica versione cartacea - anche elettronica, scaricando la app Michelin Ristoranti gratuitamente per iOS e Android.

Fra novità e conferme, anche questa edizione - la 65^a della serie - offre come sempre lo spunto per uno sguardo alla ristorazione del Bel Paese, fra novità e conferme ,

vista con l’occhio degli ispettori Michelin. Da notare, fra l’altro, e che il gruppo dei cuochi tristellati è cresciuto. Quest’anno, infatti, si inserisce nel novero dei più prestigiosi ristoranti Enrico Bartolini al Mudec. Bartolini, che ha ricevuto la sua prima stella nel 2010 a le Robinie e poi nel 2011 al Ristorante Devero (con la seconda nel 2014), arriva al Mudec nel 2017, con la conferma della seconda e l’arrivo oggi

della terza. “(...) Su tutti, brilla il nuovo ristorante tre stelle Enrico Bartolini al Mudec, in cui la personalità dello chef spicca per sperimentazione e ricerca, in perfetta armonia con la dinamicità di Milano e regalando un tocco da artista al ricco patrimonio gastronomico italiano”. Sono parole dedicate a Bartolini da Gwendal Poullennec, Direttore Internazionale Guide Michelin.



Nelle immagini, momenti della presentazione della Guida Michelin 2020. Qui sopra, nell’immagine piccola, i ‘magnifici 11’, i tre stelle di quest’anno, con la ‘novità’ di Enrico Bartolini, che opera al Mudec.

Quelli che "valgono il viaggio"

Nella Guida Michelin 2020, i ristoranti con una cucina che "vale il viaggio", e quindi le tre stelle Michelin, sono: Piazza Duomo ad Alba (CN), Da Vittorio a Brusaporto (BG), St. Hubertus, a San Cassiano (BZ), Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio (MN), Osteria Franciscana a Modena, Enoteca Pinchiorri a Firenze, La Pergola a Roma, Reale a Castel di Sangro (AQ), Mauro Uliassi a Senigallia (AN) e Enrico Bartolini al Mudec, il Museo delle Culture di Milano.

"Merita una deviazione"

Sono due le novità tra i 35 ristoranti che "meritano una deviazione", e quindi le due stelle Michelin. La prima è La Madernassa, a Guarene in provincia di Cuneo, ove il giovane chef Michelangelo Mammoliti (classe '85), propone una cucina con piatti che esprimono rigore, tecnica e precisione. L'anima, però, viene dalla tradizione e dai prodotti piemontesi, a cui si aggiungono proposte di

mare, ingredienti esotici, talvolta asiatici, e prodotti coltivati personalmente da Michelangelo nell'orto del ristorante.

Altra new entry fra i due stelle, GLAM di Enrico Bartolini a Venezia. Con tanta fantasia la carta "pesca" nel mercato di Rialto fra specialità ittiche e non solo, a cui si aggiungono ricette del territorio reinterpretate dall'estro dello chef Donato Ascani, classe 1987, che propone una solenne sintesi tra istinto e creatività, ispirati dagli ingredienti locali con tocchi d'oriente ed erbe aromatiche della laguna.

"Merita una tappa"

In questa edizione 2020 sono ben 328 i ristoranti caratterizzati dalla "cucina di grande qualità, che merita la tappa", dei quali 30 new entry. Impossibile citarli tutti, ma è da notare che le regioni più ricche di novità sono la Lombardia, la Campania e la Toscana, alle quali sono state assegnate più del 50% delle nuove stelle. Alla prossima edizione!

Guida Michelin 2020 - Premi speciali

Il Premio Michelin Giovane Chef 2020, offerto da Lavazza, è stato assegnato a Davide Puleio, L'Alchimia, Milano. Un romano a Milano, uno chef giovane che nasce sotto più di una buona stella. La sua formazione si è svolta nella cucina di ristoranti stellati nella sua città, a Copenaghen, a Londra e a Milano. Propone i piatti della tradizione milanese, si lascia ispirare da Roma e guarda a tutto il panorama nazionale in modo contemporaneo, ma comprensibile, sempre goloso e invitante. Agli ispettori è piaciuto particolarmente il merluzzo al vapore con olive, crema di pinoli e alloro: "un piatto esemplare. Il piatto dell'anno".

Il premio Premio Michelin Chef Mentor 2020, offerto da Eberhard Italia, è stato assegnato a Gennaro Esposito, Torre del Saracino, Vico Equense (NA). Da quando, come ama dire, "tritava prezzemolo e puliva verdure nelle cucine delle trattorie del suo paese", Esposito ha sempre saputo che "avrebbe fatto il cuoco". Oggi è attore indiscusso dell'attuale scena gastronomica italiana e il suo stile di cucina è rimasto fedele a sé stesso: "pescare dal territorio e costruire piatti che soddisfino i sensi e la mente". Questo sa fare e insegnare. Nella Torre del Saracino sono passati alcuni dei più bravi talenti del momento e la capacità di seminare valori di cultura gastronomica è nota e confermata dal suo nome che ispira fiducia e sicurezza. Un vero mentore, un faro per i giovani che vogliono approdare all'affascinante, ma duro mondo della cucina. Gennaro Esposito sa comunicare, con la vita, che "i risultati sono figli di un ordine mentale che prevede, sì, la creatività, ma che si traduce in rigore e disciplina, tutto ben dosato come gli ingredienti di un grande piatto".

Il premio Michelin Servizio di Sala 2020, offerto da Coppini Arte Olearia, è stato assegnato a Sara Orlando, Locanda di Orta, Orta San Giulio (NO). Un ambiente intimo accoglie pochi ospiti, che gustano una cucina creativa, dalle raffinate sfumature. Maître e sommelier, Sara gestisce con garbo e sicurezza il servizio di sala, accogliendo il cliente nel mondo dello chef e suggerendo il migliore abbinamento con i vini, di cui cura la ricca carta con passione e competenza.

Il Premio Michelin Passion for Wine 2020, offerto dal Consorzio Vino Brunello di Montalcino, è stato assegnato a Rino Billia, Le Petit restaurant, Cogne (AO). Il suo "regno" è "come una grande libreria", con 18.000 bottiglie e 2000 etichette che racconta una storia di uomini: Billia le conosce bene. La visita alla sua cantina è un'esperienza e un'emozione. Un vero ambasciatore del vino!

Il prossimo appuntamento è con il **Premio Speciale Chef Donna Michelin 2020**, che verrà conferito nella primavera 2020 nell'ambito dell'Atelier des Grandes Dames, tributo alle donne dell'alta ristorazione voluto da Veuve Clicquot.

CHEF DONNA 2020

(di seguito, in ordine alfabetico, la località, e poi il nome del ristorante, le stelle e il nome della chef)

- Acqui Terme - I Caffi *
Bruna Cane
- Borgonovo Val Tidone
La Palta *
Maria Luisa Mazzocchi
- Caluso - Gardenia *
Mariangela Susigan
- Calvisano - Al Gambero *
Mariapaola Geroldi
- Carovigno - Già Sotto
l'Arco * Teresa Galeone

Buongiorno

- Caserta - Le Colonne *
Rosanna Marziale
- Casteln. Berardenga - La
Bottega del 30 *
N. Mongiat e H. Stouquet
- Ceglie Messapica - Al
Fornello - da Ricci *
Antonella Ricci e V. Sookar
- Chiusi - I Salotti * Katia
Maccari
- Codigoro - La Capanna di
Eralcio * Maria Grazia
Soncini
- Conversano - Pashà *
Maria Cicorella

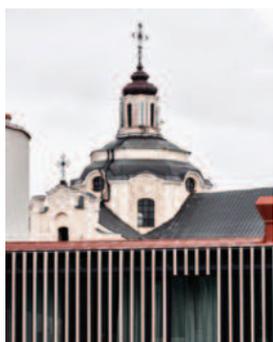
- Dolegna del Collio - Argine
di Vencò * Antonia
Klugmann
- Erbusco - Da Nadia *
Nadia Vincenzi
- Firenze - Gucci Osteria da
Massimo Bottura * Ana
Karime Lopez Kondo
- Firenze - Pinchiorri ***
Annie Féolde
- Gargnano - La Tortuga *
Maria Cozzaglio
- Guardiagrele - V. Maiella *
Angela Di Crescenzo
- Malfa - Signum *
Caruso Martina

- Manerba Garda - Capriccio
* Giuliana Germiniasi
- Milano - Alice-Eataly *
Viviana Varese
- Mondello - Bye Bye Blues *
Patrizia Di Benedetto
- Montemerano - Caino **
Valeria Piccini
- Novara - Tantris * Marta
Grassi
- Olgiate Olona - Ma.Ri.Na.
* Rita Possoni
- Ponza - Acqua Pazza *
Patrizia Ronca
- Priocca d'Alba - Il Centro *
Elide Mollo

- Quarto - Sud * Marianna
Vitale
- Roma - Glass Hostaria *
Anna Matscher
- Torre del Mangano -
Locanda Vecchia Pavia Al
Mulino * Annamaria Leone
- Trevinano - La Parolina **
Iside Maria De Cesare
- Vallesaccarda - Oasis-
Sapori Antichi **
Micheline e M. Luisa Fischetti
- Venezia - Venissa *
Chiara Pavan
Venezia - Osteria da Fiore *
Mara Zanetti

Hotel Pacai, Vilnius salto nella storia

“Il processo di restauro è stato un'operazione altamente specializzata. Il nostro obiettivo era sempre quello di preservare e rivelare la natura estetica e storica dell'edificio, pur con un fermo timbro contemporaneo. La scommessa era quella di mantenere la ‘vecchia anima’, ma con un occhio all'orizzonte”. Sono parole dell'architetto Saulius Mikštas, responsabile del restauro dello storico Hotel Pacai, in Lituania, primo membro Design Hotels nella regione baltica



Le strade pittoresche e acciottolate della Città Vecchia di Vilnius ospitano il primo membro Design Hotels nella regione baltica: l'Hotel Pacai, al centro della capitale della Lituania, che offre l'opportunità di un soggiorno affascinante, a braccetto con la storia. Considerata una magnifica dimora del Granducato di Lituania nel 17° secolo, la costruzione oggi offre 104

camere spaziose, due ambienti per conferenze, un lounge bar e due ristoranti baltici.

L'hotel occupa il Palazzo di Pacai, e oggi costituisce un mix felice di splendore barocco e design contemporaneo.

Un tempo di proprietà dell'ambasciatore culturale della Lituania, Mykolas Kazimieras Pacas (1624 - 1682), la struttura - che evoca l'atmosfera del vecchio mondo della città - è composta da quattro edifici storici collegati tra loro e un cortile interno. Lo spazio all'aperto è il cuore dell'hotel, dove gli ospiti godono di eventi artistici locali e cene fino a notte fonda.

Una straordinaria esperienza di ospitalità, un

riflesso appropriato delle epoche unite di questa singolare destinazione.

Un luogo in cui le strette e tortuose strade della Città Vecchia sono a fianco di grattacieli luccicanti, fosse urbane, reliquie sovietiche, palazzi reali e chiese...

La struttura è stata convertita dall'architetto lituano Saulius Mikštas, accompagnato da un team di architetti e designer locali.

Dire che l'edificio ha un passato storico sarebbe riduttivo. In particolare, nel 1667, il Castellano di Vilnius, nonché capo supremo del Granducato di Lituania - il già citato M.K. Pacas, dell'influente famiglia Pacai - acquistò due edifici adiacenti e lo trasformò in uno dei palazzi più decorati di Vilnius. Il palazzo fu progettato e decorato dagli stessi architetti, pittori e scultori italiani che hanno lavorato sulla chiesa di San Pietro e San Paolo ad Antakalnis, a Vilnius e al monastero di Pažaislis a Kaunas, considerati i capolavori del barocco

lituano. Da qui, una storia secolare ha visto la struttura come protagonista di tanti eventi, con vari passaggi di mano almeno sino all'anno 2012, quando il tutto venne acquistato da nuovi proprietari. Troppi avvenimenti in così tanti anni meriterebbero pagine su pagine per essere raccontati: ci limitiamo in questa occasione a due sole note.

Re, regine, imperatori

La prima, per ricordare che il palazzo è stato frequentato da molti eminenti capi di stato, nobili, membri della famiglia reale e vescovi, fra cui il re di Polonia e il Granduca lituano Jonas Sobieskis, lo zar Pietro I di

Russia, l'imperatore russo Alessandro I ed anche l'imperatore francese Napoleone.

La seconda nota riguarda la famiglia Pacai, che possedette il palazzo fino al 1831, e questa perdita coincise con l'inizio della fine, ovvero del declino di un luogo così importante. Come accennato, nel 2012 l'ultimo cambio di rotta.

“È stato un momento incredibilmente eccitante in cui ho visto la storia di prima mano. Era una capsula del tempo del nostro paese e ‘sentivamo’ la vita vissuta durante l'epoca del Granducato della Lituania. Abbiamo visto gli stessi dipinti e opere d'arte visti da Napoleone, dallo zar Alessandro I, dal re polacco Jan Sobieski e da molti altri



personaggi storici" ricorda l'architetto Saulius Mikštas, che ha cercato di preservare il maggior numero possibile di dettagli architettonici autentici, tra cui il cortile e gli archi, così come gli affreschi originali trovati all'interno. I dipinti murali scoperti sono stati restaurati e la pittura murale rimossa per rivelare gli strati più interessanti e ben conservati (principalmente del periodo barocco, quando il palazzo apparteneva alla famiglia Pacai).

Nel processo di restauro, molte porte sono state riaperte; dettagli come la scala, le statue autentiche e i tanti manufatti storici sono stati amorevolmente incorporati nel restauro, e altri due piani sono stati aggiunti, a realizzare un hotel a cinque piani con un tetto barocco ricostruito.

L'amore per il particolare

Sette categorie di sistemazioni (94 camere e le 10 suite) da 22 a 123 metri quadrati, con vista sul cortile, in stile classico barocco, o su una miriade di angoli seducenti della Città Vecchia. Dagli intricati dettagli delle pareti come finte colonne dipinte e robusti mattoni a vista, agli originali soffitti con travi in legno e affreschi, i particolari sono stati tutti rivelati ed evidenziati con amore. Una gamma di colori - dal guscio d'uovo al grigio chiaro, dal marrone talpa al marrone più profondo - con una visione armonica del tutto. Per finire, qualche parola

sull'intimo ristorante (27 posti) dell'Hotel, un locale che offre innovativi menu degustazione.

La repubblica del cibo

Concepito da "Nordic Food Republic" (con Claus Meyer, imprenditore culinario danese, tra i suoi partner), il ristorante prende il nome dall'anno della riconquistata indipendenza lituana, Nineteen18.

Lo chef Matas Paulinas ha creato una cucina che esplora e celebra il ricco patrimonio culinario della regione che circonda immediatamente Vilnius e le due regioni circostanti Aukštaitija e Dzūkija. Con la maggior parte dei prodotti provenienti dalla fattoria e dalla natura selvaggia della Nordic Food Republic, Paulinas guida i commensali attraverso un'interpretazione contemporanea di temi storici. Alla base, i migliori tesori della stagione da trasformare in piatti suggestivi. Nineteen18 è l'ultimo membro di una comunità di ristoranti locali che si impegna a ridefinire la direzione futura della "cucina baltica". *"Vogliamo essere un membro molto attivo e curioso di questo movimento"* afferma Paulinas. *"Abbiamo già sviluppato collaborazioni con una rete di chef, artigiani e agricoltori locali per promuovere e sviluppare superbi esempi di prodotti locali e non vediamo l'ora di esplorare ulteriormente il loro potenziale"*.

www.hotelpacai.com





Langosteria Café Milano, tante novità piccole & grandi

Spazi più ampi all'esterno, nuovo look degli arredi, un bancone all'interno e tante piccole-grandi novità: Langosteria Café Milano è pronto per affrontare la prossima stagione!

Dopo Langosteria (2007) e Langosteria Bistrot (2012), e prima di Langosteria Paraggi (2017), a marzo 2016, nella centralissima Galleria del Corso, nasce Langosteria Café Milano. Un altro tassello di un progetto voluto e sviluppato da Enrico Buonocore, Ceo e Founder del Gruppo Langosteria, che prevede tutti i locali caratterizzati dalla stessa matrice gastronomica, ma ognuno con una propria identità. Come è scritto a chiare

lettere nel comunicato stampa che abbiamo letto per elaborare queste note, 'Langosteria si basa sulla ricerca dell'eccellenza e sull'attenzione al dettaglio, sull'italianità con una visione internazionale'. E proprio Langosteria Café Milano, oggi, dopo un 'remix' estetico e funzionale, riapre al pubblico. Curato dall'architetto Carlo Samarati, che aveva già seguito in passato alcuni interventi nei locali del gruppo, il rinnovo





dell'esercizio ha interessato la creazione di una zona bar e l'ampliamento del dehors. L'idea alla base dello sviluppo dell'area bar era quella di creare uno spazio conviviale per gli ospiti, caratterizzato da un bancone in travertino profilato in ottone, completato da una colonna di luce. Un elemento distintivo,

che però si integra perfettamente nel quadro complessivo che prevede la cucina a vista e il banco bar centrale ben inseriti nell'ambiente circostante. In quanto allo spazio esterno, ai dehors, sono stati apportati miglioramenti negli arredi e serramenti, con nuovi divani e veneziane, in un quadro complessivo di maggiore spazio.

Particolare il design della struttura delle vetrate in cristallo, che evidenziano la sinuosità delle linee, e favorisce l'impressione di leggerezza. Come accennato, Langosteria Café Milano propone un concept molto simile a quello degli altri ristoranti del gruppo, ma con un'impronta personale, più internazionale. La cucina -

interamente marinara - comprende ovviamente i piatti signature di Langosteria (il king crab alla catalana, la pappa al pomodoro e vongole, le orecchiette con cicerchie e frutti di mare, il tiepido di mare ed altri), ma spazia sul tema 'pesce e dintorni'. Per quanto riguarda l'accompagnamento ai piatti, c'è una carta dei vini ad hoc, studiata dalla wine

manager del gruppo Valentina Bertini. La carta offre un'ampia scelta tra vini italiani e stranieri e una lunga lista di etichette di champagne.

Langosteria Café Milano
Galleria del Corso 4,
Milano
telefono 02 7601 8167
lunedì-sabato 12.00-
16.00. 19.00-24.00



Latteria

La tradizione delle latterie milanesi arriva nel quartiere di Islington, con un ampio locale di 240 mq che è ristorante, caffè e anche food shop made in Italy



italian style a Londra

Si chiama Latteria e sta a Londra: è un nuovo ristorante, anzi un "italian café", firmato dallo studio di architettura Vudafieri-Saverino Partners (www.vudafierisaverino.it), già autore di alcuni locali milanesi di tendenza come Spica, Il luogo di Aimo e Nadia, Peck CityLife, Berton, i due Dry. Situato ad Essex Road nel quartiere di Islington - definito "vibrante" nelle note di presentazione, sede di una fiorente attività gastronomica - il locale vuole rievocare, con uno stile eclettico e in chiave contemporanea, il fascino e le atmosfere delle vecchie latterie meneghine anni '50, luoghi in cui mangiare piatti caserecci e genuini, in un contesto autentico e tradizionale. L'atmosfera è informale e confortevole, la proposta gastronomica sana e ispirata alla tradizione: dalla pasta fatta in casa,

risotti e pizza, a panini e insalate, realizzati con eccellenze provenienti dall'Italia.

Quanto poi al design, abbiamo interni dal forte impatto visivo, anche nei dettagli, con materiali *old fashioned* e due colori a caratterizzare gli spazi: il bianco caldo, che ricorda il colore del latte, e il rosso, per rievocare l'eleganza milanese. Al piano terra troviamo il grande banco gastronomia - dove è possibile consumare un caffè in piedi, proprio come da tradizione italiana - e un'atmosfera vivace, al piano inferiore invece uno spazio più raccolto, con una sala da pranzo lontana dal brusio. In tutto il ristorante poi sono presenti mensole e armadietti, sempre in stile latteria anni '50, pensati per esporre pasta, olio, sottoli, vini e altri prodotti rigorosamente made in Italy.

www.latteria.co





NEFF, 140 anni di passione per la cucina



Per il marchio NEFF il cuore della cucina è la persona, alle cui esigenze e aspettative l'azienda si adatta con coerenza.

Fondata nel 1877 in Germania, da sempre NEFF propone elettrodomestici di design, affidabilità tecnologica ed elevata efficienza energetica, con alti standard di funzionalità e praticità. Potete osservare i suoi recenti prodotti nella trasmissione Melaverde, in onda su Canale 5 tutte le domeniche tra le 12 e le 13, fino al 29 dicembre prossimo. In particolare, protagonista degli spot sarà il forno chiamato Slide&Hide, l'unico con porta a scomparsa, un vero alleato in cucina con il quale dare spazio alla propria creatività. Con un solo tocco la

Il marchio tedesco è sinonimo di design, affidabilità ed efficienza in cucina, come potrete scoprire negli spot in onda nel format tv Melaverde di Canale 5

porta scompare all'interno della cavità e la maniglia ruota allineandosi perfettamente ad essa. Questo permette

maggiore libertà di movimento durante la preparazione delle ricette anche in cucine i cui spazi sono limitati. www.neff.it



Recente apertura a Roma

Due fratelli con altrettante passioni comuni, e un locale dal nome che ricorda entrambe: Tavola

Tavola Bottigliera con Cucina



Due fratelli con la passione del surf che vanno più che d'accordo anche a tavola: questa situazione probabilmente non è poi così rara.

Più difficile, invece, che due fratelli con la passione del surf e della cucina decidano di aprire un ristorante, e di chiamarlo - con un nome che 'vale doppio', cioè con doppio significato - 'Tavola'.

Una scelta che (tanto per restare in tema) permette a Francesco e Federico Prisco di 'cavalcare l'onda' delle nuove aperture romane, numerose e spesso molto interessanti in questo fine 2019.

I due fratelli, con esperienza di anni nella ristorazione, si sono affidati a Francesca e Valentina Angelini dello Studio Doppio Tratto di Roma (non nuove ad aperture di locali di design nella capitale) per la concezione del format, dal naming al logo, dall'interior design alla mise en place.

Il progetto del locale è

invece di Gianluca Gentili, architetto con una vasta esperienza nel settore, che in questo caso ha studiato una rivisitazione contemporanea della trattoria e ha mantenuto un'identità d'antan per qualche complemento d'arredo. Alcune superfici sono lasciate al naturale, e l'insieme è un po' in stile industrial vintage; da segnalare un bancone in ferro nero misto a legno grezzo, alcuni piani in marmo bianco, ed i tavoli dei commensali, composti con assi di recupero di parquet provenienti da alcuni casali.

Trattoria contemporanea, senza rinunciare ad un richiamo a metropoli come Londra, come suggerisce ad esempio un divanetto bordeaux in stile capitonné che ricorda i divani Chesterfield, lo specchio, la cantina a vista sulla sala.

Dopo aver visto l'aspetto estetico funzionale di Tavola, vediamo qualche proposta gastronomica. Questa si basa su una

cucina semplice, bilanciata, che utilizza pochi ingredienti, curata da Francesco Bello, chef ventottenne che mette le sue origini pugliesi al centro di Tavola. Bello ha girato le cucine di vari ristoranti in Italia, fra i quali quella di Andrea Berton, ed è poi tornato nella sua terra per affiancare Alessandro Nigro; da cinque anni si è trasferito a Roma insieme al suo braccio destro Ciro Scorza.

Un'occhiata al menu. Per la cucina romana c'è una rivisitazione del baccalà, in pastella, e servito con gazpacho 'alla romana', con aggiunta di guanciale, pecorino e peperone crusco di Senise (un ingrediente attualmente molto in voga).

Una fusion Lazio-Puglia in un primo piatto è l'orecchietta Roma-Martina, in sostanza una gricia rivisitata con le cime di rape e capocollo pugliese, appunto di Martina Franca.

Fra i secondi, spicca la tagliata con patate rustiche schiacciate e olio pugliese, pesto di rucola e gocce di fonduta di parmigiano.

Se per la carne il fornitore è il gruppo Galli, per i salumi il nome di punta è Santoro, i cui prodotti sono presenti nel tagliere insieme ad altri formaggi selezionati con cura, da accompagnare con il pane di Roscioli.

Capitolo dessert: oltre ai dolci fatti in casa, ci sono i sorbetti ideati da Marco Radicioni, patron e maestro gelatiere di

Otaleg, ai gusti di frutta. Tavola - Bottiglieria con cucina, questo il nome completo, è aperto ogni giorno dall'ora di pranzo alla cena. Per il pranzo c'è una formula salutare ed economica: per 10 euro (comprensivo di acqua, pane e caffè) è possibile ordinare un piatto unico: l'equivalente di 400 kcal, un giusto compromesso per alzarsi sazi e leggeri pur assumendo tutti i nutrimenti necessari per la giornata.

Dall'aperitivo alla cena, con fasce di prezzo diversificate, è poi disponibile la formula dell'assaggio, che permette di 'mangiare' veramente tutto il menu: con l'eccezione dei primi piatti, dall'antipasto al dolce è possibile chiedere una porzione ridotta di ciascuna portata.

Finiamo con alcune parole significative tratte dalla presentazione, che lasciano ben sperare:

'Tavola, perché crediamo fortemente al ritorno della convivialità e semplicità di vivere il momento del pasto, a tavola per mangiare, a tavola per parlare, a tavola per guardarsi, a tavola per sorridere...'

... e, aggiungiamo noi, per non stare attaccati allo smartphone pure a tavola, vivaddio!

Via Fabio Massimo 91/93 (incrocio Via degli Scipioni) - Roma
Tel. 06.32111780

Aperto tutti i giorni
tranne il lunedì a cena.
La cucina del ristorante è aperta dalle ore 11.30 alle 23.30



Steel Blue Grey Project, cucina per cuochi 'veri'



Studiato per chi - chef professionisti e aspiranti di talento - pensa che la cucina sia una cosa seria, ecco un prodotto realizzato su misura. Una 'strumentazione di design', se ci passate il termine, frutto della ricerca dell'azienda produttrice per trovare un equilibrio armonico tra artigianalità, tradizione e nuove tecnologie

Officine Gullo è un'azienda toscana con una lunga tradizione di successi nella produzione di cucine professionali da chef. Un successo che non meraviglia, considerando che al centro del progetto-cucina c'è sempre il cliente, con i suoi desideri e le sue passioni: da questo nascono elementi di arredo esclusivi, unici, creati grazie alla professionalità dell'ufficio tecnico dell'azienda che interpreta al meglio desideri ed abitudini culinarie del futuro proprietario. Di conseguenza, ogni caratteristica, ogni minimo dettaglio - persino l'altezza dei piani - viene calibrato in funzione delle esigenze di chi vivrà nel quotidiano la cucina.

Il risultato è un prodotto pensato su misura per le più particolari richieste, una 'machine à cuisiner', la definirebbe Le Corbusier. In Inghilterra, nel cuore di Londra, Officine Gullo ha recentemente concretizzato il progetto Steel Blue Grey, un sistema di arredo di assoluto valore estetico e funzionale. Parliamo di una cucina importante, realizzata in acciaio ad alto spessore verniciato a fuoco, con finiture in ottone nichelato e satinato. Una cucina angolare, che pone l'attenzione sull'efficientissima zona cottura posizionata al centro; qui domina la scena la cappa professionale "Piramide Alta", in metallo verniciato a fuoco e

dotata di luci interne a led. La zona cottura è ovviamente di livello 'pro', dotata di doppio forno GN 2/1 e GN 1/1, 4 bruciatori ad alto rendimento con potenza pari a 7,5 kW, coup de feu, fry-top, cuoci pasta professionale e lavaggio di servizio in acciaio satinato. Non mancano vani contenitivi per una gestione ottimale della dispensa e delle attrezzature, pensili dotati di vano porta pentole comodamente accessibile e quanto necessario per poter lavorare in tutta comodità. Come accennato, ogni cucina di Officine Gullo è interamente customizzabile, con possibilità di scegliere la composizione preferita, realizzata nelle dimensioni, nei colori e nelle finiture desiderati. E naturalmente, se i materiali utilizzati sono adeguati alla situazione (acciaio inossidabile ad alto spessore, rame brunito, ghisa, il metallo forgiato...), le macchine di cottura sono dotate di tecnologia aggiornata per garantire le migliori prestazioni di 'fuoco'. Per finire, da segnalare la disponibilità di una vasta gamma di accessori di cottura professionali, studiati per equipaggiare adeguatamente i piani di cottura a incasso.

Officine Gullo
 via della Torricella 29,
 50012, Antella (Firenze)
 Tel. +390556560324
 www.officinegullo.com
 info@officinegullo.com



Come le immagini evidenziano bene, questa cucina - personalizzabile a piacimento - è un vero strumento professionale per cuochi, realizzato con estrema cura anche dei dettagli. Con la Steel Blue Grey il progetto è diventato materia.



Una celebrazione dei ruggenti anni'20, realizzata con prodotti ad hoc presenti nella collezione Autunno/Inverno di Le Creuset. Una collezione che si presenta davvero ricca di proposte, con tanti nuovi modelli, anche a tiratura limitata



Le Creuset, a tavola con stile

1925, Fresnoy le Grand, nel nord della Francia. Due industriali belgi decidono di creare una fonderia per smaltare stoviglie e pentole. Così nasce Le Creuset: viene costruita la fabbrica e prodotta la prima cocotte in ghisa vetrificata arancio "Volcanique", il colore della ghisa fusa. A distanza di quasi un secolo, Le Creuset è un'azienda globale con una collezione completa di accessori per la cucina di alta qualità: oltre le linee multicolore della ghisa vetrificata, nel catalogo si trovano il gres, la gamma di padelle in alluminio antiaderente e acciaio inox, quella per la pasticceria, gli utensili per la cucina e gli accessori per il vino. Oggi Le Creuset - un gruppo con 23 filiali (compresa Creuzet Italia,



aperta nel 2004) ed oltre 600 negozi in tutto il mondo, che controlla il 75% del mercato planetario di prodotti in ghisa - lancia la campagna "Fine Dining - A tavola con stile". Un'iniziativa che letteralmente porta in cucina le atmosfere lussuose dei ruggenti anni '20, che l'azienda francese interpreta in una collezione autunno/ inverno definendola *'un vero e proprio inno alla positività, allo stile e ai colori'*. Protagonista della attuale collezione è una tavolozza di colori sontuosa, con sfumature che vanno dai toni caldi del rosso Ciliegia e del viola Ultra Violet al blu scuro Deep Teal, fino alla nota urbana più scura del Black, ma non è tutto. "Fine Dining - A tavola con stile",

infatti, è anche una collezione ricca di nuovi prodotti e Limited Edition, di accessori in ghisa vetrificata, gres smaltato, antiaderente e proposte di abbinamenti cromatici per chi vuole stare, appunto, "A tavola con stile".

Oblong, un vero jolly

Per il forno (ottima per le focacce!) e ad altri tipi di cotture, stufate e non, Oblong è in qualche modo la sintesi ideale fra una cocotte in ghisa vetrificata e una teglia, e - grazie anche al caratteristico design - è perfetta da portare direttamente in tavola. Oblong mantiene le caratteristiche di tutte le pentole dell'azienda francese, dalla cottura ottimale, con qualsiasi piano (induzione compresa) e ad ogni temperatura, oltre che energy-save (grazie all'ottima conduzione del calore unita allo spessore uniforme di fondo, pareti e coperchio). Per non parlare di versatilità e praticità, dato che la superficie interamente vetrificata non assorbe umidità, odori, sapori e colori e resiste a qualsiasi acidità, permettendo di marinare e conservare anche in frigorifero gli alimenti senza alterarne le proprietà organolettiche). Oblong - in vendita a 249 euro - è disponibile nei colori Nero Lucido, Nero Matt, Ciliegia e Deep Teal, Arancio.

Il ritorno dell'Art Déco

Soirée, cocotte in ghisa vetrificata da 24 cm - è in color blu profondo Deep Teal, arricchito con

serigrafie geometriche dorate e con un pomolo in oro - è in qualche modo una piena celebrazione delle atmosfere Art Déco, che mantengono anche a distanza di quasi un secolo un fascino unico, una suggestione rara. Un oggetto particolare, insomma, perfetto per le occasioni speciali. *Soirée* è realizzata in edizione limitata, ed è in vendita a 335 euro.

Balti, due nuovi colori

Perfetta per le cotture lente, al salto (grazie alla forma che si allarga verso l'alto) o al forno, la nuova Balti di Le Creuset, in ghisa vetrificata con interno nero, si ispira ai concetti della cucina fusion oggi sempre più diffusa ed apprezzata. I grandi manici rialzati facilitano il trasporto dal fornello direttamente in tavola e, come tutte le pentole Le Creuset, può essere utilizzata su qualsiasi piano cottura (induzione compresa). Balti è realizzata in un diametro di 24 cm, ed è disponibile, oltre che in Arancio, in due nuovi colori: Nero Matt e Ciliegia. Prezzo al pubblico: 139 euro.

Drip, caffè filtrato a mano

In una collezione in linea con la tendenza attuale che vede la 'casa' come 'ristorante', con la cucina in cui operano "chef non professionisti ma appassionati" - persone che acquistano pochi prodotti ma di qualità superiore per cucinare nel modo giusto - non poteva mancare un kit dedicato al rito del caffè filtrato a mano, uno dei metodi di

preparazione oggi più comuni nelle caffetterie cool del momento. Il Bollitore Drip è costruito 'comme il faut': beccuccio sottile con attacco basso, per regolare il flusso dell'acqua con precisione e uniformità; coperchio con sfianti per l'uscita del vapore caldo e cuscinetti in silicene per una tenuta perfetta; manici e pomello in materiale fenolico, per maggiore sicurezza. Realizzato in acciaio Inox, con smaltatura esterna colorata, Drip si integra perfettamente con i prodotti in ghisa e gres. Disponibile nei colori Nero Lucido, Ciliegia e Arancio e adatto a tutte le fonti di calore (induzione compresa), ha un prezzo di 79 euro.

L'accessorio necessario

Il filtro Pour Over (che si adatta alle Mug da 350 ml) è l'accessorio indispensabile per il rito perfetto: basta inserire nel cono il filtro di carta e il caffè in polvere, versare l'acqua bollente, lentamente e in modo omogeneo (il beccuccio arrotondato di Drip nasce per questo) e in 2/3 minuti si potrà gustare un caffè 'pour over' degno delle migliori caffetterie. Drip, disponibile nei colori Ciliegia e Arancio, ha un prezzo di 25 euro.

Fine dining... a casa tua

I prodotti della campagna "Fine Dining" sono già disponibili online sul sito indicato, nei punti vendita di Milano e Bologna e presso i rivenditori selezionati.

www.lecreuset.it



Moser speck, 24 volte avvento

L'azienda di Naturno (BZ), rinomata per il suo speck dalla delicata affumicatura, vi offre uno scrigno delle delizie, una per ogni giorno dell'Avvento...

È già tempo di Avvento, e durerà fino al 24 dicembre: 24 giorni durante i quali prepararsi in modo adeguato al Natale, spiritualmente e non solo. A questo proposito il marchio Moser, specialista dello Speck Alto Adige, ha una sua idea tutta particolare: un "calendario" dell'Avvento a base del prezioso salume dalla delicata affumicatura, declinato in 24 diversi

modi per celebrare ogni giorno le gioie della tavola e della convivialità. Un'idea-regalo che viene da un'azienda che, a partire dal 1974, porta avanti con amore e dedizione le tradizioni della regione, seguendo le antiche e segrete ricette di famiglia. Questo lo scrigno delle delizie di Moser: 3 pani Mini di segale da 40 g; 4 coltelli Eva; una borsa

Moser di cotone; 4 Salami affumicati (una confezione contiene 5 pezzi di mini-salami affumicati a forma di sigaro da 100 g); 3 Speck Alto Adige IGP da 250 g; 1 Speck Alto Adige IGP da 400 g; 2 palline di Natale; 2 Salami affumicati Alto Adige 100 g; 2 Salami alla contadina da 100 g circa; 2 Salami di cervo (100 g circa).

www.moser.it



Zorzettig, nel nome delle foreste

Un'iniziativa per dare un segno di speranza ai boschi delle Dolomiti distrutti dalla tempesta Vaia lo scorso anno, attraverso il Cunfins DOC Friuli Colli Orientali e uno speciale tagliere solidale...

Era l'ottobre 2018 quando la tremenda tempesta Vaia distrusse migliaia di ettari di foreste del Friuli Venezia Giulia, mettendo così in grave crisi - ecologica ed economica - la regione. Oggi i boschi soffrono ancora dei grandi danni subiti, ma c'è la possibilità di intervenire in loro favore.

L'azienda Zorzettig Vini di Cividale del Friuli (UD) propone per Natale di aiutare a far rinascere le foreste friulane acquistando uno speciale cofanetto-regalo. Una confezione davvero originale, contenente una bottiglia di Cunfins Segno di Terra - un rosso DOC Friuli Colli Orientali di grande intensità, uvaggio di Refosco dal Peduncolo rosso e Pignolo - e un tagliere solidale personalizzato, realizzato in legno massello di purissimo abete bianco

non trattato proveniente dalle foreste abbattute del Parco Naturale delle Dolomiti Friulane, patrimonio Unesco. Per ogni tagliere venduto, Zorzettig donerà al Comune di Forni Avoltri (Udine) un euro per finanziare un progetto di riparazione che prevede la ricostituzione boschiva in funzione didattico-naturalistica. Il bello e il buono a braccetto, insomma... come vuole lo spirito del Natale.

www.zorzettigvini.it



Dall'Olanda, tre proposte per le feste

Un birrifico a conduzione familiare, attivo da ben sette generazioni, con diverse proposte per le feste... Cheers!

Swinkels Family Brewers è un birrifico olandese a conduzione familiare attivo da 7 generazioni, con numerosi marchi commerciali (Bavaria, De Koningshoeven, Palm & De Hoorn, Rodenbach, Habesha) e un'unica passione: la birra. Attenzione per la qualità e purezza degli ingredienti (solo acqua pura di fonte e malto prodotto in casa) sono le carte vincenti, quelle stesse che ritroviamo nelle doppio malto della linea 8.6, ideali per brindare al Natale. Tre le diverse offerte di 8.6, differenti per gusto ma sempre intense e

speciali al palato: Red, IPL e Gold.

La prima è una rossa doppio malto, caratterizzata da un packaging di uguale colore che richiama la sua identità natalizia. 8.6 Red si distingue per il mix di note dolci e amare unite a sfumature di malto e caramello; ricca e corposa, priva di aromi e coloranti artificiali, ha una percentuale alcolica di 7,9%.

IPL sta per India Pale Lager, ed è una birra intensa e aromatica con note di luppolo dal piacevole retrogusto agrumato e fruttato,

adatta a palati raffinati che amano festeggiare il Natale con un menù ricercato ed esclusivo. La gradazione alcolica? 7%. Infine 8.6 Gold, una bionda speciale, dal colore ambrato e sapore intenso, con quattro diversi tipi di malto e luppolo, per una grande ricchezza aromatica. Una birra che richiama l'Oriente nel gusto lievemente dolce, caratterizzato da note floreali e fruttate (6,5 gradi).

Tre doppio malto per ogni tipo di brindisi e - dalla lontana Olanda - buon Natale a tutti!
www.bavaria.com



Marcato, le forme del Natale



Ravioli, pasta fresca, dolci di pasta frolla, biscotti fatti in casa... Tanti stampini diversi per imbandire le tavole nella linea Marcato Classic

Si avvicina il Natale e, a breve, le case saranno invase da parenti e amici, con tavole imbandite per festeggiare i momenti più magici e l'arrivo del nuovo anno. Marcato propone, nella sua linea Classic, originali idee regalo per coloro che amano festeggiare in compagnia, passando il proprio tempo in cucina, pronti a stupire i propri cari con golose sorprese. Prodotti dalle linee accattivanti, garantiti da un processo di produzione interamente made in Italy, con l'utilizzo di materiali non dannosi per la salute e una pratica impugnatura in legno di pero, più dura e compatta rispetto agli altri materiali solitamente utilizzati per questa tipologia di prodotto. Stampini per ravioli, pasta fresca magari anche ripiena, dolci con la pasta frolla o biscotti home made, per creare - in modo semplice e divertente - gustose ricette dalle più svariate forme: Fiore, Tondo, Quadrato, Stella, Ovale, Triangolo e Cuore. Sette proposte diverse per divertirvi in casa, anche con l'aiuto dei bambini.

Muzzi, il panettone conquista gli States

Uno dei più noti simboli gastronomici nazionali va in road show in Europa e negli USA ed è subito festa. Per non parlare della speciale linea Leonardo 500, una celebrazione davvero dolce per il cinquecentenario del genio nato a Vinci...



Il panettone è sempre buono, a tutte le latitudini. Lo sanno bene negli USA, dove in vista del Natale hanno aperto - in sinergia con Eataly - tre temporary store monomarca dedicati al celeberrimo dolce meneghino targato Tommaso Muzzi (proprietario anche del marchio Borsari), che verrà "raccontato nella sua essenza", fatta di

rigore e complessità di produzione. A New York, Boston e Chicago sono protagonisti panettoni e pandori classici, specialità ricoperte e farcite con degustazioni guidate, analisi sensoriali e modalità di consumo, per un percorso di conoscenza e cultura che continuerà poi in Francia, Germania e Italia. Per

l'istante a Milano è di scena per tutto il periodo del Natale un vero e proprio "festival del panettone" con le specialità della pasticceria Giovanni Cova & C. In particolare poi, nel quadro delle celebrazioni per il cinquecentenario di Leonardo da Vinci, saranno esposti gli speciali panettoni celebrativi della linea Leonardo 500: il panettone classico La Gioconda, il panettone Gran Cioccolato L'Annunciazione, L'ultima Cena con gocce di cioccolato bianco, lampone e pistacchio, e poi ancora La Dama con l'ermellino con curcuma e zenzero, La Vergine delle rocce con crema di Pistacchio verde di Bronte DOP, e poi il panettone Pere e Cioccolato legato a Sant'Anna, la Vergine e il bambino.

pasticceriamuzzi.com



Alla ricerca della la bottiglia giusta

Torna per tutto dicembre l'evento promosso dal Movimento Turismo Vino Toscana: un'occasione unica!



State preparando la cena della Vigilia, il pranzo di Natale, il cenone di Capodanno e ancora avete dei dubbi sui vini giusti da accostare alle varie portate? Niente paura: per tutto dicembre, sarà attivo l'appuntamento con Cantine Aperte a Natale, il format che porta i wine lovers alla scoperta dei vini delle feste. Promosso dal Movimento Turismo del Vino Toscana, vede le cantine regionali agghindarsi a festa per accogliere le famiglie (previste infatti anche tante attività per i più piccoli). "A trovare la bottiglia giusta quest'anno ci pensiamo noi!" dice la presidente Violante Gardini... www.mvtoscana.com



Il primo Metodo Classico Le Morette

Le Morette lancia sul mercato l'ultima novità della sua collezione: Le Morette Metodo Classico Brut

È un Blanc de Blanc - ottenuto da un'attenta selezione di uve Turbiana e Chardonnay, presentato nel millesimo 2013 - il metodo classico Le Morette, prodotto dall'Azienda Agricola Valerio Zenato di Peschiera del Garda (Verona). Un prodotto che ha debuttato allo scorso Vinitaly, in abbinamento a due piatti firmati dallo chef stellato Leandro Luppi del Ristorante Vecchia Malcesine (VR), 'Trota, le sue Uova, cioccolato bianco e cren' e 'Tartare di garronese veneta, mozzarella affumicata e lampone', ricette studiate per esaltare la complessità

aromatica e le note fresche e minerali del vino. Vino curato come si deve, ovviamente: la raccolta viene effettuata a mano durante la terza decade di agosto per ottenere un mosto più fresco e sapido. Le due uve sono vinificate separatamente e assemblate agli inizi di marzo dell'anno successivo per la presa di spuma. Dopo 36 mesi sui lieviti la sboccatura e l'aggiunta della *liqueur d'expédition* (conosciuto anche come *liqueur de dosage*) preparata principalmente con vino della stessa annata, affinato in botti di rovere, operazione che dona complessità ed eleganza.

Il risultato, nelle parole dei suoi creatori, è un vino che si presenta di colore giallo paglierino e riflessi dorati brillanti, un perlage sottile e persistente. Al naso è complesso ed intenso, caratterizzato da ampi sentori di nespola e mandorla fresca ed un lieve fondo di crosta di pane. In bocca è ricco, vellutato e persistente, sottolineato da leggeri ed eleganti sentori balsamici nel finale che donano freschezza all'assaggio. Le Morette Metodo Classico è stato prodotto in appena 5000 bottiglie ed è venduto ad un prezzo medio di 18/20 euro in enoteca. www.luganalemorette.it



Matrimonio di piacere

Lo spumante incontra il tiramisù: davvero, un matrimonio di piacere, con un accostamento di profumi e sapori in questo caso frutto della proposta di Cuvage, azienda piemontese del gruppo Mondodelvino SpA, e del Ristorante Il Centro di Priocca, una stella Michelin e portavoce indiscusso di una cucina che esalta tradizione e prodotti locali. Il frutto del matrimonio è una valorizzazione del territorio piemontese con due soli elementi, per un momento di dolcezza perfetto per il menu delle feste. Del resto, la casa spumantiera di Acqui Terme difende i vitigni autoctoni e una tradizione enologica fortemente radicata, mentre Ristorante Il Centro dà voce ad una cucina tradizionale, grazie alla chef Elide Mollo che ha una filosofia semplice: nel rispetto della cucina genuina delle nonne, memoria del sapere culinario, è infatti basata sul ritmo delle stagioni e l'autenticità degli elementi di ogni piatto. Protagonisti di questo abbinamento



davvero gourmet, il Cuvage Asti DOCG "Acquesi" (spumante recentemente eletto numero uno al mondo da Champagne & Sparkling Wine World Championships nella categoria delle bollicine aromatiche) e un dolce classico ma non banale come il tiramisù. Un dessert fra i più amati in assoluto, e non solo in Italia. Il Cuvage Asti DOCG "Acquesi" fa parte della linea di territorio che l'azienda Cuvage dedica alla città di Acqui Terme. Prodotto da un'accurata selezione complementare di uve di Moscato bianco, coltivate nei terreni marneo-calcarei della catena collinare che si estende da Acqui fino a Cossano Belbo con picchi in vigneti della zona di Mango, e realizzato con il Metodo Martinotti lungo (con affinamento minimo di 4 mesi in autoclave), è uno spumante dal color giallo paglierino, dal profumo fresco e intrigante con sentori di fiori bianchi, pesche e scorza di agrumi. Un grande esempio di questa terra. mondodelvino.com

Cuvage Asti DOCG Acquesi e Tiramisù del Ristorante Il Centro: eccellenze piemontesi per un abbinamento gourmet che celebra le Feste



Il Tiramisù di Elide Mollo, chef del Ristorante Il Centro di Priocca

Crema tiramisù
200 g zucchero
70 g acqua
176 g tuorlo pastorizzato
65 g marsala
6 g colla di pesce
500 g ricotta di seirass
350 g panna

Gelatina al caffè
200 g caffè espresso
2 g colla di pesce

Savoardi
8 uova
160 g farina debole
40 g fecola di patate
200 g zucchero

PROCEDIMENTO
Crema tiramisù
Come prima cosa bisogna realizzare una pâte à bombe, che consiste nel portare lo zucchero e l'acqua a 121°C formando uno sciroppo ed aggiungerlo a filo ai tuorli montati. Nel frattempo scaldare leggermente il marsala ed aggiungervi la colla di pesce precedentemente reidratata e strizzata dall'acqua in eccesso, e unire alla pâte à bombe, continuare a montare fino a raffreddamento. Lasciare riposare in frigo per 2 ore. Infine montare la

panna ed incorporarla al precedente composto.

Gelatina al caffè
Fare il caffè, aggiungervi la colla di pesce messa ammollo in acqua in precedenza e strizzata e lasciar riposare per 4 ore.

Savoardi
Separare i tuorli dagli albumi, montarli separatamente con 100 g di zucchero, fare la stessa cosa con gli albumi ed i restanti 100 g di zucchero. Incorporare ai tuorli ben montati gli albumi e le farine precedentemente setacciate.

Foderare le teglie con carta da forno, formare i savoiardi, spolverarli con zucchero a velo ed infornare a 140°C per 10 minuti, poi abbassare la temperatura ad 80°C e lasciar seccare in forno per 30 minuti.

A questo punto versare in una pirofila il primo strato di crema tiramisù, distribuire i savoiardi, ricoprire di gelatina al caffè, continuare a sovrapporre gli strati nello stesso ordine terminando con la crema. Il tocco finale spolverizzare la superficie con del cacao amaro in polvere





Deutz, bollicine speciali

Un regalo prezioso, un'etichetta ideale per celebrare le feste, uno Champagne che è simbolo di gioia e di armonia. E uno scigno d'autore che ha l'aroma della Belle Epoque... è Brut Classic di Deutz, la nota Maison che propone anche - per le prossime feste, e magari pure per San Valentino - la specialissima Cuvée Amour de Deutz Rosé 2009, lo Champagne dal perfetto equilibrio

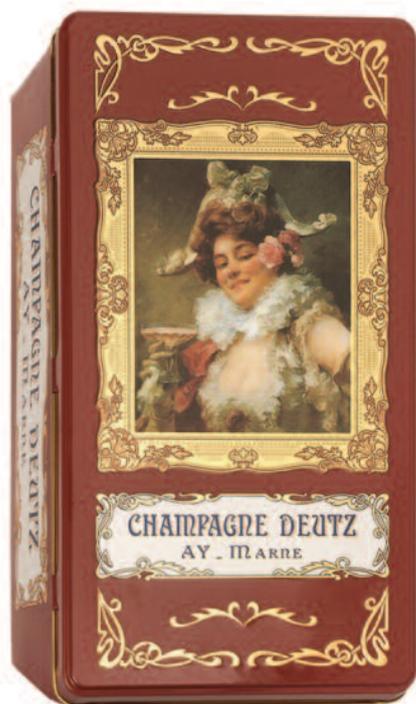
Natale vuol dire anche brindisi in famiglia e con gli amici più cari, e quindi deve essere un brindisi davvero speciale. Come quello suggerito da Deutz, la Maison di Champagne fondata nel 1838 famosa per la qualità delle creazioni dei suoi maestri vignaioli. Primo fra tutti il

Brut Classic, la più classica delle cuvée, dal colore oro intenso e di espressione fine e complessa: dapprima floreale, quindi ricca di profumi di pane tostato, di pasta di mandorle e di frutta matura. Uno Champagne che trae la sua armonia dall'unione

di tre vitigni in parti uguali - la morbidezza del Pinot Noir e del Pinot Meunier, la freschezza dello Chardonnay - per un perfetto equilibrio, che è simbolo di gioia e armonia, proprio come le tradizionali feste natalizie. In più, a custodire due bottiglie, ecco l'originale confezione "Pierrette" (in vendita a € 127.50), una scatola metallica che riporta alle atmosfere festose della Belle Epoque, sinonimo di gioia di vivere e di fiumi di Champagne. Sempre per le feste, o anche, come suggerisce la stessa Maison, per il prossimo San Valentino 2020, ecco poi Cuvée Amour de Deutz Rosé 2009, uno Champagne unico e speciale, frutto di un'annata caratterizzata da una vendemmia eccezionale che ha convinto Fabrice Rosset, Presidente della Maison Deutz, di aver trovato la combinazione perfetta per la creazione dell'Amour de Deutz Rosé.

In questo caso parliamo di un raffinato assemblaggio di 55% di uve di Pinot Noir (provenienti dai terroir di Ay, Verzenay e Bouzy) e di 45% di uve di Pinot Chardonnay (dai vigneti di Avize, Chouilly e Villers-Marmery), a cui, nel finale, viene aggiunto un 8% di selezionatissime uve di Pinot Noir rosso: il

risultato, a detta dell'azienda, è uno straordinario equilibrio per uno Champagne delicato, elegante, dalle tenere sfumature rosa corallo. In altre parole, Amour de Deutz Rosé 2009 è una vera Cuvée de Prestige, dolcemente aromatico, dal vivace retrogusto di frutti rossi, di pesca nectarina bianca, di latte di cocco e di rosa alpina con sfumature di vaniglia. Anche in questo caso al contenuto unico, emozionante e di estrema finezza, si accompagna un contenitore all'altezza della situazione, ovvero una bottiglia in un certo senso vestita da grande soirée, molto elegante. Amour de Deutz Rosé 2009 è in vendita a 170 euro con un astuccio ad hoc. www.dec.it



La tavola di Natale 2019

Da Giorgia Fantin Borghi i suggerimenti per la tavola per gli appuntamenti conviviali, feste non escluse!



Una tavola natalizia speciale, che rappresenti davvero lo spirito della festa e la personalità di chi la sceglie: bastano pochi ma importanti dettagli, dice Fantin Borghi...

La tavola rappresenta un momento gioioso, che aiuta a creare momenti preziosi, a rendere più forti le relazioni personali e ad esprimere se stessi, anche nel ricevere. Per il Natale, ecco i consigli di Giorgia Fantin Borghi.

Simboli allegorici

Torna a far tendenza tutto ciò che è simbolico e ben augurante. Via libera quindi a tutto ciò che ha un valore protettivo ed esorcizzante con un'idea di rinascita e rinnovamento. Figure di animali oppure piccoli oggetti con funzione di talismano, il simbolo contraddistingue una tavola che unisce il design alla tradizione, che mescola anche i colori più classici con immagini a metà tra il mitologico e il magico.

Oro e metalli

Ancora sul podio delle cromie per il table decor troviamo tutte le declinazioni dell'oro e dei metalli in genere. Oro, argento, ottone e rame caratterizzano il periodo festivo e sono ancora di grande tendenza. Finiture, dettagli e piccoli oggetti, richiamano la preziosità dei metalli e disegnano scenari ricercati ma non ostentati, lussuosi e rilassati al tempo stesso e dal grande potere suggestivo.

Grafie e abbinamenti

Sicuramente un approccio audace, il cosiddetto mix & match, una mescolanza di stili, colori e materiali all'interno dello stesso contesto per creare, anche a tavola, uno spazio conviviale che ci rassomigli e che parli la lingua della nostra personalità. Un'accortezza:

Mix & Match non significa "a caso", l'accostamento dei vari elementi richiede un minimo di attenzione.

Colori e materiali

Nessun compromesso per questo Natale: da un lato i colori scuri e affumicati come i verdi intensi ed i rossi profondissimi, dall'altro i chiari assoluti con piccole leziosità scintillanti. Qualsiasi sia la scelta, la direzione va comunque nel segno del contrasto con il fondo, che sia una tovaglia o una superficie materica come il legno o il marmo.

Dettagli sofisticati

Il mondo dello styling a tavola è caratterizzato spesso da dettagli ricercati e da tecniche artigianali come tessitura e ricamo. Sembra una piccolezza ma l'utilizzo di tovaglioli di stoffa con un ricamo, anche molto semplice, regala alla situazione un incanto speciale, una sensazione di particolare cura dei dettagli. Un truccetto superchic? Cambiare il tovagliolo prima di servire il dessert con uno un po' più piccolo o semplicemente di diverso colore. Piccola attenzione, grande figurone!

Essenziale personale

La nostra tavola, proprio perché nostra, deve essere unica. Esiste quindi una preziosissima regola: circondarsi di pochi oggetti ma per noi significativi e farsi ispirare solo dalle tendenze che davvero ci appartengono, senza scegliere ciò che va di moda. Concentrarsi sull'essenziale rendendolo del tutto personale, insomma! giorgiafantinborghi.com

Il Sapore delle Feste? Piccante quanto basta

Firmata Rizzoli Emanuelli. Arriva un'idea regalo originale e ricca di gusto, una scatola di latta in edizione limitata con tutto il sapore delle Alici in salsa piccante Rizzoli.

Un delizioso mix dai toni speziati che non può mancare sulla tavola delle Feste, disponibile per l'acquisto in esclusiva nell'e-shop dell'azienda



Sono più di 100 anni (l'azienda è stata fondata nel lontano 1906) che la parmense Rizzoli Emanuelli è un nome di riferimento per il mercato delle conserve ittiche, grazie alla scelta di mantenere sempre alti standard qualitativi, con grande attenzione naturalmente alla selezione delle materie prime. Il tutto, come impongono i tempi, nell'ambito di una pesca sostenibile, rispettosa dell'ecosistema marino, per una produzione che sfrutta moderne tecnologie con una lavorazione artigianale per mantenere inalterato il gusto fresco di mare e le proprietà nutrizionali dei prodotti. Oggi Rizzoli Emanuelli propone una buona scelta di prodotti premium (alici, tonno e sgombrò in diverse linee per la famiglia e la ristorazione), e, per Natale, ha lanciato un prodotto speciale, un regalo al tempo stesso gustoso ed originale, in edizione limitata. Stiamo parlando de "Il Sapore delle Feste", una scatola di latta che racchiude il sapore della famosa salsa piccante Rizzoli, declinato in tre prodotti: all'interno infatti ci sono due confezioni di Alici in Salsa Piccante nella caratteristica latta dorata e un tubetto di Delizie di acciughe in Salsa Piccante, oltre ad una ricetta della



tradizione Rizzoli e un gadget a sorpresa. E proprio la Salsa Piccante è la protagonista di un aneddoto curioso: ideata da Emilio Zefirino Rizzoli nel 1906, la salsa piccante della più antica azienda di conserve ittiche italiana non è mai stata scritta, ma fino ad oggi tramandata - solo a voce - dal padre al primogenito della famiglia. Storia o leggenda, come sia l'abbinamento equilibrato di erbe e spezie, l'accurata lavorazione e il preciso dosaggio degli ingredienti, rendono questa salsa una vera delizia per tutti i palati. Il tocco piccante della salsa segreta Rizzoli è perfetto per arricchire il menu natalizio, che si tratti di crostini e antipasti, di ricette della tradizione o innovative. Insomma, un'idea regalo sfiziosa, un oggetto con grafiche originali d'epoca che contiene la tradizione ultracentenaria Rizzoli; è acquistabile solo online nell'e-store Rizzoli. www.rizzoliemanuelli.com

Mangiare a regola d'arte



Sulle tavole delle feste arriva la limited edition delle specialità D'Amico, ispirate ai Maestri del Rinascimento e dai nomi da favola

Principe della Melanzana, Re Carciofo, Principessa Pomodoro e Regina



Zucchiniella. No, non sono personaggi delle favole, ma nomi che identificano prodotti particolari dell'azienda D'Amico, ovvero gli ormai celebri Vasi D'Autore. Giunti alla quinta edizione, questi sono veri e propri oggetti di design che si ispirano a celebri ritratti del Rinascimento, un'epoca in cui l'arte culinaria fece un passo in avanti - quasi fosse trascinata dalle arti, del resto - elevatissimi livelli di raffinatezza ed eccellenza. Non a caso, D'Amico si distingue da oltre 50 anni per la propria filosofia, portando in tavola prodotti di qualità "realizzati a regola d'arte". Le Capsule d'Autore 2019 sono firmate dal maestro Vanni Cuoghi, un artista

genovese che per l'occasione si è ispirato nientepopodimeno che a veri miti come Piero della Francesca, Pollaiuolo, Arcimboldo e Piero di Cosimo. Il risultato è una serie di Vasi davvero speciali, con un esterno (il coperchio, in particolare) d'autore, e un contenuto gustoso e



sfizioso, con Pomodori Secchi, Melanzane, Carciofi alla Rustica e Olive Dolci Snocciolate di Castelvetro. Ingredienti da consumare individualmente, adatti anche per preparare sfiziosi piatti per ogni occasione, disponibili nel



maxi-formato da 700 gr. Naturalmente, all'insegna della sostenibilità per un ciclo di vita lungo e pratico, dopo aver consumato il prodotto i vasi possono essere riutilizzati per altre necessità, nel pieno rispetto dell'ambiente: ad esempio, possono diventare contenitori multiuso, mentre le capsule possono essere impiegate come originali Christmas Balls o complementi d'arredo da appendere per vivacizzare le pareti di casa. La nuova collezione 2019 - per le referenze Pomodori Secchi, Melanzane, Carciofi alla Rustica e Olive Dolci



Snocciolate di Castelvetro - è in vendita al prezzo consigliato al pubblico di 3,99 euro per il formato in vasetti da 700 grammi. www.damico.it



Gran Galup, il panettone incontra il fondente dell'Equador

Arriva una nuova proposta firmata Galup, un panettone studiato per choco gourmet!

Il celebre cioccolato fondente dell'Ecuador, Paese che vanta una tradizione millenaria nella coltura del cacao, è il protagonista di questa nuova eccellenza Galup: il Panettone Gran Galup con gocce di cioccolato, appunto, dell'Ecuador, che viene ad arricchire la collezione di panettoni per il Natale 2019 dell'azienda piemontese.

Una ricetta che costituisce una varietà sorprendente di sapori, pronta a stuzzicare i palati più fini: l'intensità del cacao, il suo profumo fruttato e le note tostate si sposano a meraviglia con la dolcezza della glassa alla Nocciola Piemonte IGP, arricchita per di più con granella di zucchero e mandorle intere.

Un prodotto certamente buono da mangiare, ma anche bello da vedere: basta dare un'occhiata all'elegante packaging, realizzato con un incarto prestigioso della Linea Turquoise Edition. Il Panettone Gran Galup con gocce di cioccolato dell'Ecuador da 1 chilogrammo è in vendita al pubblico al prezzo suggerito di 19,90 euro. www.galup.it

Peck, meraviglie di cioccolato

Sei creazioni di alta pasticceria reinterpretano classici soggetti natalizi con raffinatezza, eleganza e originalità, rendendo i giorni di festa ancora più dolci

Il Pastry Chef di Peck, Galileo Reposo, ha creato 6 figure tutte da gustare: sculture in cioccolato in cui la tradizione delle feste si incontra con la creatività e le più avanzate tecniche di pasticceria. Perfette per un regalo, per decorare la tavola, o appendere all'albero, queste creazioni sono prodotte a mano negli storici laboratori di pasticceria di via Spadari e realizzate con le migliori materie prime: un blend di fave di cacao provenienti da piantagioni equatoriali.

RUDOLPH

La renna di Babbo Natale



diventa una mini scultura in cioccolato fondente... Talmente simpatica e accattivante che è quasi un peccato mangiarla!
Prezzo: 55 €

SNOWMAN

Il pupazzo di neve più



amato dai bambini è il protagonista di questa creazione in cioccolato bianco. Per grandi e piccini.
Prezzo: 50 €

SFERA DI NATALE

Delle sfere brillanti ed eleganti, perfette da appendere e deliziose da mangiare!

Disponibili nelle varianti al cioccolato bianco, al latte o al fondente 55%.
Prezzo: 21 €

CHOCO GNOMO

Un classico personaggio fiabesco, buffo e un po' bizzarro, è decorato con i colori tipici del Natale, che



nascondono una struttura in cioccolato bianco.
Prezzo: 45 €

L'ALBERO DI PECK

La golosità incontra il simbolo per eccellenza delle feste. La frutta disidratata disposta sugli anelli di cioccolato al latte



rievoca le tipiche decorazioni degli alberi di Natale... in questo caso anche ottime da assaggiare!
Disponibile in due dimensioni.
Prezzo: a partire da 30 €

CHRISTMAS HAT

Un cono di cioccolato fondente o al latte rifinito con un effetto velluto ricrea il classico cappello di Babbo Natale. A completare, un delizioso Marshmallow e una golosa pralina allo zenzero. In due diverse dimensioni
Prezzo: a partire da 25 €
www.peck.it



Nel laboratorio della Fabbrica del Cioccolato Gay-Odin partenopea, a due passi dalle vie dello shopping, gli esperti maestri cioccolatieri della storica azienda hanno lavorato ad arte le fave del miglior cacao per impreziosire i lievitati delle feste. E i risultati si vedono: basta osservare il Panettone Foresta, frutto dell'incrocio tra un panettone e un pandoro classico a lievitazione naturale, esaltato dalle note calde e avvolgenti della Foresta, prodotto iconico e brevetto Gay-Odin dal 1920. All'interno c'è una texture morbida e umida al punto giusto, mentre all'esterno il rivestimento è realizzato con delicati 'rami' di fine cioccolato (al latte o fondente) di straordinaria bontà. L'azienda lo definisce senza mezze misure 'un

prodotto elegante, dalla consistenza friabile che si scioglie al palato avvolgendo bocca e spirito'. E scusate se è poco! Il segreto dell'aroma unico del cioccolato Foresta risiede nella tostatura "gentile" del cacao - varietà criollo, rara e particolarmente aromatica e quello di provenienza centro americana - importato crudo e lavorato a legna, a basse temperature, per mantenere inalterate le proprietà organolettiche delle singole fave. Fave che, tostate e ridotte in fine granella, assumono la consistenza di una morbida pasta di cacao pronta per essere stesa in sottili sfoglie. La forma caratteristica della Foresta è determinata dalla fase finale della lavorazione, con mani esperte capaci



Gay-Odin, una foresta di cioccolato

Il Panettone Foresta, fiore all'occhiello della storica fabbrica di cioccolato, ideale fine pasto delle feste

di creare vaporose pieghe di cioccolato strette tra loro: da qui l'idea dei rami intrecciati di un albero, capaci di unire il bello al buono...

La selezione Gay-Odin comprende anche altre specialità natalizie a base di cioccolato Foresta: ci sono il pandoro Foresta e il panettone farcito con gocce di Foresta, oltre al pandoro e al panettone ricoperti di cioccolato fondente. Non manca poi

la possibilità di comporre selezioni personalizzate, per tutti i gusti: per il proprio cesto si può scegliere fra 40 nudi artigianali - Imperiali, Chocorhum, Cozze, Africanelle, Navette, Chicchi di caffè, Preferiti, Trifogli, Cico Cico, Tazzine di caffè, Cremini, Cassatine e Scorzette all'arancia - tavolette di cioccolata aromatizzate, le celebri noci e ghiande "cioccolatini" con guscio

di wafer farciti con crema gianduia e ancora liquori al cioccolato e creme spalmabili della casa. Le specialità Gay-Odin possono essere ordinate e spedite in tutto il mondo attraverso il sito www.gay-odin.it

Antica Fabbrica di Cioccolato, via Vetriera, 12 80100, Napoli
Punti vendita anche a Milano e Roma
www.gay-odin.it



Castello di Cigognola,

nuova vita Metodo classico da base Pinot Nero



Nuovo corso della Tenuta della Famiglia Moratti in Oltrepò Pavese: Castello di Cigognola entra in una nuova fase della sua storia e punta a diventare un marchio di rilievo nella produzione del Metodo Classico da base Pinot Nero

La tenuta di famiglia Moratti a Cigognola (PV) si estende su 36 ettari di proprietà, di cui 28 vitati, a un'altitudine tra i 300 e i 350 metri slm ubicati intorno al castello del XII secolo: in qualche modo, una corona posata sulla cima della collina dell'Oltrepò Pavese. Castello di Cigognola oggi è gestita da Gabriele Moratti e dall'AD Gian Matteo Baldi con passione e serietà, con precisi principi etici che hanno portato a un percorso di lavoro attento al vino e alla sostenibilità della filiera, nel quale il rispetto per uomo, ambiente ed economia reale sono le basi della visione. Al centro del progetto della tenuta, che intende ora porsi come una vera e propria Maison del Metodo Classico, c'è il Pinot Nero, con l'eccellente maturazione fenolica che raggiunge in Oltrepò, elemento essenziale per un'espressione vera, di qualità, della terra a cui appartiene. L'obiettivo

dell'azienda è di occupare un posto nel piccolo mondo dell'alta gamma, con i vini Moratti Blanc de Noirs 'More Brut, Moratti Blanc de Noirs 'More Pas Dosé e Moratti Blanc de Noirs Cuvée dell'Angelo Brut. L'azienda sottolinea che il vino prodotto deve essere "incontrato", condiviso, contestualizzato e non necessariamente apprezzato. Importante è viverne l'esperienza in modo spontaneo e genuino, in maniera che il consumatore possa essere colpito dalle sensazioni, dal gusto, il colore, il profumo, e tutte le indescrivibili sfumature percettive che avvicinano il mondo del vino a quello dell'arte. Castello di Cigognola vuole dare valore a un territorio molto vocato, ma forse promosso meno di quanto meriterebbe, con vigneti distribuiti su colline serrate con grandi pendenze che chiudono valli strette, in qualche modo capaci di indirizzare le correnti, creando dei

climat unici. Al tutto, bisogna aggiungere la differenza di latitudine che permette di stillare dal Pinot Nero dell'Oltrepò un'essenza di frutto più maturo; una circostanza che lo rende per alcuni versi unico e irripetibile, come ben testimonia il carattere deciso, unico, dei Pas Dosé di Blanc de Noirs, diversi da qualsiasi altra versione. In altre parole, un Pinot Nero da indagare e sperimentare nelle diverse forme e potenzialità, anche in vista dell'unico progetto di Pinot Nero vinificato in rosso, un'idea per dare vita a un grande vino in grado di raccontare senza filtri il territorio. Per evidenziare le diverse espressioni del Pinot Nero, c'è stato un restyling importante delle etichette della Tenuta, con un'etichetta alla francese con il solo nome Moratti come griffe sui Metodo Classico e il brand Castello di Cigognola sui vini fermi. castellodicigognola.com

illycaffè lancia la nuova collezione di tazze e tazzine d'autore, dedicata a Biennale Arte 2019 e disegnate da quattro artisti



illy Art Collection

illycaffè, fondata a Trieste nel 1933, è un'azienda notissima fra gli appassionati della storica bevanda, che produce un unico blend 100% Arabica, combinando 9 di quelle che ritiene le migliori qualità al mondo. In ogni caso, ogni giorno vengono gustate 7 milioni di tazzine di caffè illy in oltre 140 Paesi del pianeta, fra locali pubblici (bar, ristoranti, eccetera) e naturalmente casa. Fra le tante iniziative dell'azienda, da segnalare la vocazione artistica, per così dire: la bellezza è un valore fondante del marchio, come dimostra lo stesso logo, disegnato dall'artista James Rosenquist, e come testimoniano inequivocabilmente le tazzine che compongono la illy Art Collection. Le illy Art Collection nascono nel 1992 da un'idea di Francesco Illy: si tratta di collezioni di tazzine d'autore numerate, e firmate, ad oggi, da oltre 100 artisti di

fama internazionale e giovani talenti creativi. In qualche modo, la tazzina disegnata da Matteo Thun - un oggetto funzionale di uso quotidiano - diventa così una 'tela bianca', sulla quale i protagonisti dell'arte contemporanea esprimono la propria creatività, rendendo il gesto di bere un espresso un'esperienza unica.

Nel segno della biennale

Oggi l'azienda triestina presenta la nuova illy Art Collection, dedicata a Biennale Arte 2019, con la quale è in atto una stretta collaborazione basata sulla comunione d'intenti: la costante ricerca creativa unita alla passione per il bello ed il buono.

Per questa collezione le tazzine sono state realizzate da quattro artisti selezionati da Ralph Rugoff, curatore di questa

edizione, sono espressioni artistiche, originali, eterogenee ma connesse nello spirito dei tempi "interessanti" che ha animato la 58. Esposizione Internazionale d'Arte dal titolo "May You Live in Interesting Times". "Per decorare le tazzine da caffè per illy, ho invitato quattro artisti molto speciali e piuttosto diversi della Biennale Arte 2019:

Cameron Jamie, Ad Minoliti, Ulrike Müller e Slavs & Tatars. Tutti questi artisti fanno un lavoro che si distingue per il carattere grafico altamente

creativo e attraente - una qualità che ritenevo indispensabile per questo particolare incarico. Dopo tutto, una tazza di caffè è una piccola tela con cui lavorare - il suo design richiede una brevità stilistica, un talento per una geniale sintesi" - afferma Ralph Rugoff, curatore della Biennale arte 2019. La collezione è

disponibile nei canali Horeca & Retail tradizionale, nei punti vendita monomarca (illy Caffè e illy Shop) e sull'e-shop dell'azienda. Il prezzo consigliato al pubblico è di 66 euro per la confezione con 4 tazzine espresso, e 86 euro per quella con 4 tazze da cappuccino. www.illy.com



Super ricette d'autore per dolci 'Qualità Oro'...

"Torta al caffè moderna" e "Nuvola Reale d'Autunno al caffè", firmate rispettivamente da Ernst Knam e Gian Piero Vivalda, sono due proposte per dolci di 'bella presenza'.

Due dessert importanti, da eseguire con attenzione, per i più golosi, in cui il cioccolato si sposa perfettamente alle note aromatiche del caffè Lavazza Qualità Oro Caffè d'Altura. Provare per credere!



Lavazza, fondata a Torino nel 1895, è una notissima azienda italiana produttrice di caffè, di proprietà da quattro generazioni della famiglia omonima.

Dalla collaborazione con i Brand Ambassador come il Maestro Pasticciere Ernst Knam e lo Chef due stelle Michelin Gian Piero Vivalda, sono nati due dolci, perfetti per completare pranzi e cene a casa, che offrono originali esperienze di gusto grazie al sapiente uso del caffè Lavazza Qualità Oro, per veri coffee lovers.

La prima proposta è la "Torta al caffè moderna" di Ernst Knam (il ben noto pasticcere di origini tedesche che è anche personaggio televisivo).

Un dolce di 'bella presenza', e soprattutto, pensato per i più golosi, qui il cioccolato si sposa perfettamente alle note aromatiche del caffè Lavazza Qualità Oro Caffè d'Altura.

La seconda proposta è la "Nuvola Reale d'Autunno al caffè" di Gian Piero Vivalda. Dall'apparenza minimal, è questo un soffice lievitato, dal profumo intenso dell'autunno che l'azienda torinese ritiene perfetto per i momenti di festa in famiglia, grazie anche alla freschezza dell'impasto arricchita dell'aroma del caffè Lavazza Qualità Oro che avvolge il cioccolato fondente, la vaniglia in bacche e il pompelmo rosa candito.

www.lavazza.it

TORTA AL CAFFÈ MODERNA DI ERNST KNAM

Preparazione Sablé Breton: 240 g burro 240 g zucchero semolato 120 g tuorli 2 stecche di vaniglia 340 g farina 00 15 g baking 3 g sale di Maldon
Impastare e fare una Breton. Mettere in frigorifero per 30 minuti. Stendere a 4 mm, cappare a diametro 22 cm e cuocere tra due silpat in forno a 160 °C per circa 15/18 minuti.

Preparazione Mascarpone Cake: 270 g mascarpone 45 g zucchero semolato 50 g uova 25 g panna fresca 10 g panna acida 3 g zeste di limone 1 stecca di vaniglia.
Mescolare il mascarpone

con lo zucchero. Unire l'uovo. Unire gli altri ingredienti e passare con un setaccio. Mettere nell'apposito stampo di silicone. Cuocere a bagno maria fino a che il composto non raggiunge i 70°C e in seguito completare la cottura in forno a 120°C per 15 minuti. Abbatte. Togliere dallo stampo e glassare.

Preparazione Ganache al Caffè montata: 220 g panna fresca (1), 60 g chicchi interi di caffè Qualità Oro Mountain Grow, 22 g glucosio, 20 g trimolina, 1 stecca di vaniglia, 150 g cioccolato bianco vaniglia Icam, 325 g panna fresca (2). Mettere in infusione per 24 ore la panna (1) con i

chicchi di caffè Lavazza Qualità Oro Caffè d'Altura. Filtrare la panna e scaldarla con glucosio e trimolina a 55°C. Sciogliere il cioccolato a 45°C. Emulsionare il tutto con la vaniglia. Unire al composto anche la panna (2). Mettere in frigorifero per 60 minuti circa. Montare e utilizzare con il sac a poche.

Preparazione Bigné: 125 g acqua, 125 g latte, 5 g zucchero semolato, 5 g sale fino, 110 g burro, 135 g farina debole, 180 g uova intere circa. Portare a bollire latte, acqua, zucchero, sale, e il burro. Mantenendo il composto sul fuoco aggiungere la farina precedentemente setacciata e cuocere il

composto per qualche minuto fino alla formazione di una leggera patina sul fondo, dopodiché ritirare dal fuoco e far raffreddare quanto basta il composto in planetaria con una frusta a foglia. Aggiungere le uova poco alla volta. L'impasto deve risultare, liscio, morbido e lucido. Formare i bignè con l'aiuto di una sac a poche con bocchetta liscia e collocarli all'interno di uno stampo in silicone di forma emisferica di diametro 3 cm. Appiattire con una spatola, eliminando il composto in eccesso e l'aria. Abbattere, sfoderare i bignè e collocarli in uno stampo emisferico di silicone di diametro 7 cm. Cuocere a 180°C per 20 minuti con valvola aperta al 50%, in seguito abbassare la

In una planetaria con la frusta, unire il burro morbido, lo zucchero di canna e la farina. Togliere il composto appena è amalgamato. Mettere in frigorifero e quando il composto si è raffreddato tirare a 1 mm, abbattere e cappare dei dischi tondi di circa 3 cm di diametro.

Preparazione caramello: 200 g zucchero isomalto In un pentolino, scaldare lo zucchero senza toccarlo e lasciatelo caramellare. Quando sarà di colore bruno, prendere il pentolino e mettere la base a contattato con una boule di acqua fredda. Utilizzare.

Preparazione Marquise: 100 g tuorli 100, g zucchero a velo, 225 g di albumi, 200 g zucchero a velo, 90 g cacao amaro,

velo. Mescolate i due composti con il cacao e la fecola delicatamente per incorporare bene tutti gli ingredienti. Versate il composto ottenuto su una placca da forno foderata con l'apposita carta e livellatelo con una spatola in uno strato spesso circa 5 mm. Fatelo cuocere nel forno preriscaldato a 200°C per 8-9 minuti. Infine spolverizzate con zucchero semolato.

Preparazione Ganache al cioccolato fondente: 200 g cioccolato fondente 55 %, 400 g panna fresca semi montata. Fate sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria. Assicuratevi che la temperatura non superi i 50 °C e non si abbassi sotto i 45 °C.

Versate la panna semi

montata nel cioccolato e mescolate con una frusta delicatamente finché non si sono amalgamati perfettamente.

Preparazione bagna al caffè: 120 ml caffè Lavazza Qualità Oro fatto con la moka, 80 ml sciroppo di zucchero, 3 bacche di cardamomo verde. Versare il caffè bollente su i semi schiacciati di cardamomo. Lasciare in infusione per 15 minuti. Unire lo sciroppo e passare con un setaccio.

Preparazione Glassa al cioccolato al latte: 250 g acqua, 300 g zucchero, 200 g destrosio, 250 g latte condensato, 18 g colla di pesce 140 g cioccolato al latte, colorante marrone qb. Far bollire acqua, zucchero e destrosio a 104 °C. Abbassare di temperatura e aggiungere il latte condensato. Riportare a bollire. A 50 °C aggiungere

la colla di pesce e a 36 °C aggiungere il cioccolato al latte e il colorante marrone. Raffreddare a 32 °C e glassare.

Montaggio della torta: Glassare il mascarpone cake e lasciare in frigorifero fino all'uso. Mettere 1 mm di ganache al centro del Bretonne. Appoggiare sopra il disco della marquise e bagnarla con la bagna al caffè. Appoggiare sopra il mascarpone cake glassato. Riempire i bignè con la ganache al caffè montata. Fare il caramello e caramellarli. Metterli subito negli appositi stampi in silicone e far raffreddare. Incollarli intorno al mascarpone cake. Per finire, decorare con dell'oro in fogli.

Nella foto nell'altra pagina, sotto al titolo, la Torta al Caffè Moderna di Ernst Nkam. Qui a sinistra in basso, la Nuvola Reale d'Autunno al Caffè di Gian Piero Vivalda. Dolci nati dalla collaborazione tra Lavazza e i due notissimi chef pâtissier.



temperatura a 160°C per 5 minuti con valvola aperta al 100% e terminare la cottura fino a doratura.

Preparazione Craquelin: 200 g zucchero di canna, 200 g farina 00, 170 g burro

30 g fecola di patate, zucchero semolato per spolverizzare.

Montate i tuorli con lo zucchero a velo. A parte, montate gli albumi a neve con lo zucchero a

Ferrari, storie di degustazioni

Perfetti come regalo per le feste, o anche naturalmente per il consumo personale, da condividere con amici e parenti, arrivano le nuove proposte di Ferrari Formaggi per la linea delle Confezioni Degustazione 2019. In particolare, parliamo di due nuove Storie di Degustazione Verticale realizzate in collaborazione con eccellenze del Made in Italy, ovvero la degustazione Verticale del Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna Ferrari Formaggi abbinato al Prosecco DOC Millesimato "Frater Frater" e il box delle feste con degustazione verticale di Grana Padano Ferrari e Panettone Vergani. Due novità davvero

interessanti. Nel primo caso, si tratta di un'unione ideale tra il Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna (una produzione di nicchia e di altissimo pregio, ottenuta dal latte di vacche che si alimentano solo di erbe di pascoli montani a un'altitudine media di raccolta di 700 metri sul livello del mare), e il prosecco millesimato, una bevanda, o meglio un nettare degli dei, capace di esaltare le caratteristiche gusto-olfattive del prodotto caseario per un'esperienza di gusto peculiare. La confezione contiene 400 grammi di Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna DOP Ferrari, nella doppia stagionatura 'oltre 24 mesi' (granuloso e

Interessanti proposte per le feste in casa Giovanni Ferrari, nata dallo storico caseificio lodigiano che dal 1823 seleziona e lavora ogni giorno il meglio della tradizione casearia italiana ed europea

dal sapore dolce, con aromi che richiamano note di latte e burro fuso) e 'oltre 30 mesi' (friabile, dal gusto equilibrato e sapido, con note di burro fuso, frutta fresca e agrumi), e una bottiglia da 0,75 cl. di Prosecco DOC Millesimato "Frater Frater", definito 'dal perlage elegante e fine, dai profumi equilibrati e freschi, fruttati di pera e mela golden matura, delicatamente minerale. Un classico per le feste, le celebrazioni e gli aperitivi. Il prezzo consigliato è di 19,95 euro a confezione. E non è finita qui, Ferrari propone infatti anche un Box delle feste con degustazione verticale di Grana Padano Ferrari e Panettone Vergani. In un'unica soluzione, questa volta sono disponibili una degustazione verticale di Grana Padano in 2 stagionature (oltre 10 mesi e oltre 20 mesi) e l'esclusivo Panettone Vergani. Questo, dolce e leggermente speziato, è stato rivisitato per Ferrari, per chiudere in bellezza i pranzi delle feste o

per sperimentare nuovi abbinamenti usando il panettone in abbinamento ai formaggi, al posto del classico pane. Una soluzione, insomma inedita, certamente da provare, un pacchetto con prodotti legati a Milano e alla sua tradizione gastronomica. Il Grana Padano, ad esempio, è nato nell'abbazia di Chiaravalle - a sud di Milano - da una ricetta dei monaci cistercensi che,

per conservare le eccellenze di latte, ebbero l'idea di cuocerlo a lungo, aggiungendo un po' di caglio e poi sottoponendo il tutto a salatura e infine stagionando pazientemente il formaggio ottenuto. Questa altra confezione comprende due spicchi da 200 g. di Grana Padano Ferrari nelle due stagionature scelte, ovvero '10 mesi' (compatto e dal gusto delicato con sentori di panna e latte), e 'riserva 20 mesi' (granuloso e friabile ha un gusto ricco e fragranti note di burro fuso e frutta secca), e un Panettone Vergani da 500g. realizzato secondo una ricetta esclusiva per Ferrari. Un prodotto dal gusto dolce e lievemente speziato, garantito dalla presenza delle pere e pesche candite unite allo zenzero e un pizzico di peperoncino. Anche in questo caso, il prezzo consigliato è di 19,95 euro per ogni confezione completa. www.ferrariformaggi.it



San Lorenzo, l'altra faccia del friulano

Nella cantina de I Clivi è nata una nuova interpretazione del friulano: Friulano San Lorenzo che si affianca al Friulano San Pietro, e ripropone il confronto tra Collio e Colli Orientali. Il racconto di due terroir in bottiglia



I Clivi, l'azienda di Corno di Rosazzo (Udine) di Ferdinando e Mario Zanusso, ha messo in commercio il nuovo Friulano San Lorenzo, frutto del vigneto allevato sulle pendici del Collio. Friulano San Lorenzo si inserisce a fianco del Friulano San Pietro, (che invece nasce sui Colli

Orientali del Friuli), nella linea chiamata Rosaspina. In altre parole, di fatto la cantina ripropone il confronto tra due terroir così vicini assai diversi, raccontati con lo stesso vitigno. In realtà il nuovo vino non è del tutto inedito; l'etichetta del Friulano San Lorenzo infatti era già

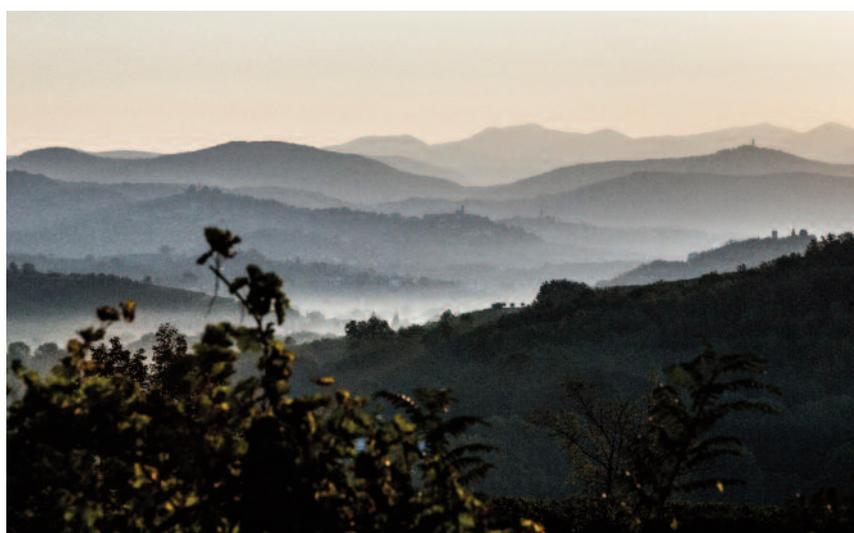
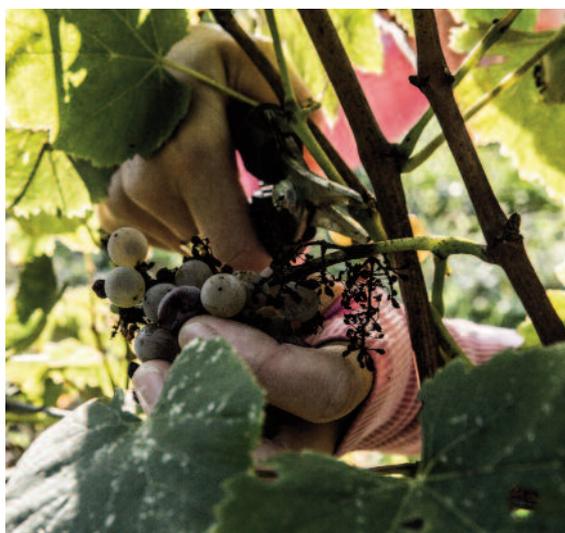
stata utilizzata per la prima (e unica) volta nell'annata 2009; il progetto è stato quindi ripreso a partire dal 2017, grazie a vendemmie più generose. Il vigneto che fornisce le uve usate per il San Lorenzo circonda l'omonima chiesa esistente sul Monte Quarin a Brazzano di Cormons (Gorizia), in un versante considerato tra i migliori cru del Collio.

Il vino ottenuto matura 12 mesi sulle fecce bonificate in legno (il doppio rispetto al Friulano San Pietro); il risultato è delicato al naso, ma pieno in bocca, con un fondo di mandorla e sambuco. "Con il Friulano San Lorenzo – spiega Mario Zanusso, titolare de I Clivi

assieme al padre Ferdinando – vogliamo proporre un vino che rappresenti un'idea più classica del friulano, con spunti dalla tradizione germanica. Il confronto con il Friulano San Pietro ci permette inoltre di continuare il racconto iniziato con Galea e Brazan: partiamo dal vitigno simbolo del nostro territorio per raccontare le due anime e i due terroir che definiscono I Clivi, valorizzandone l'identità attraverso i nostri vini. Mentre nel San Pietro parliamo degli aromi primari del friulano, della sua leggerezza e freschezza, il San Lorenzo possiamo considerarlo il suo fratello maggiore, più



evoluto e complesso." Entrambi i vini fanno parte della linea Rosaspina, in una fascia di prezzo più bassa rispetto a Brazan e Galea (i due Friulano di punta dell'azienda): il San Pietro viene proposto al prezzo di 8,90€, mentre il San Lorenzo a 9,90€. www.iclivi.wine





Motta 1919-2019: cento anni di dolcezza

Una storia di successo, lunga un secolo, festeggiata con un volume celebrativo e una ricerca BVA Doxa su abitudini, tendenze e gusti degli Italiani durante le ricorrenze



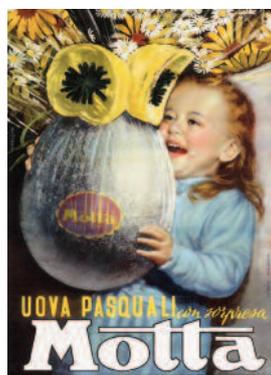
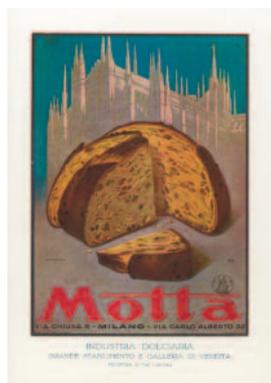
Sono trascorsi infatti 100 anni da quando Angelo Motta ha inventato il panettone, quello originale, il dolce che conosciamo e amiamo, alto e soffice; da quel momento è iniziata una storia unica, fatta di prodotti innovativi, scelte di comunicazione d'impatto e grandi successi, che ancora

oggi rendono il marchio Motta un vero e proprio classico nelle case degli Italiani. Un anniversario importante, la giusta occasione per presentare lo speciale volume celebrativo Motta edito da UTET Grandi Opere per i tipi FMR che si avvale di una rigorosa e attenta ricerca contenutistica e

iconografica nonché degli scatti effettuati espressamente per questa iniziativa dal fotografo Francesco Piras. All'interno, i saggi originali di Fabiana Giacomotti, "Motta è Motta è Motta" e "La pubblicità Motta", ricostruiscono i momenti più importanti di 100 anni intensi e ricchi di

vicissitudini insieme ai suoi protagonisti: personaggi noti e artisti che hanno contribuito a rendere iconici i prodotti e la comunicazione del marchio, ma anche tante persone poco conosciute al grande pubblico che con il proprio lavoro e le proprie intuizioni hanno fattivamente reso possibili i





Qui sopra e nella pagina accanto alcune tra le tante pubblicità Motta realizzate nel corso dei cento anni di vita del marchio.

grandi successi dell'azienda. E non è un caso che un'edizione speciale del volume, contenente le foto di chi lavora oggi in azienda, sia stata infatti donata a tutti i dipendenti. Il libro sarà consultabile online sul sito Motta, completamente rinnovato, e stampato in due edizioni speciali: una versione brossurata con copertina rigida, e una in tiratura limitata e numerata, con copertina in seta e un esclusivo cofanetto, entrambe in vendita su Amazon.

L'evento di presentazione del volume ha costituito anche l'occasione per presentare i risultati di una ricerca realizzata da Doxa per Motta sulle abitudini alimentari degli Italiani durante le ricorrenze (con un focus particolare sul Natale). "Secondo l'analisi che abbiamo condotto, il panettone è presente sulle tavole dell'83% degli Italiani nel periodo natalizio" ha commentato Daniela Conti, Head of Consumer Goods BU di BvaDoxa. "Tra i dati più rilevanti, inoltre, sottolineiamo che ben il 37% degli intervistati inizia a consumarlo molto tempo prima del 25 dicembre, non appena compare sugli scaffali dei supermercati, a riprova del fatto che si tratta di un prodotto che accompagna i nostri connazionali in tutto il periodo di attesa del Natale".

Da segnalare che quest'anno sugli scaffali spiccherà la nuova grafica celebrativa del Panettone Originale Motta, ispirata alle confezioni storiche. www.mottamilano.it

Il Natale nel segno del Tartufone

In casa Motta, sono tante le novità per il Natale 2019 firmate Tartufone, che fa rima con (tanto) cioccolato: c'è il nuovo gusto Ciocco Stracciatella che, con tutta la dolcezza del cioccolato bianco, arricchisce la gamma di Praline e Barre, e c'è anche il Tronchetto al Cioccolato, un dolce super farcito e golosissimo. E ancora, per un break davvero goloso, ecco i nuovi astucci delle Praline

Tartufone Ciocco Nocciola, Ciocco Noir e Ciocco Stracciatella... mmmm! Diamo un'occhiata più da vicino alle nuove proposte. Le Praline Ciocco Stracciatella Tartufone Motta offrono un gusto tutto nuovo: sono caratterizzate da un guscio di cioccolato fondente che contiene un morbido ripieno alla crema al cioccolato bianco con granella di fave di cacao. Confezionate in sacchetto da 150 grammi (in vendita a 2,80 euro) o nel nuovo astuccio da 100 grammi (3,10 euro) Le Praline Ciocco Nocciola e Ciocco Noir Tartufone Motta vengono presentate dall'azienda come perfette per i veri

Croccante cioccolato, morbide creme o gustose granelle... fra praline e dolci più importanti, l'imbarazzo della scelta per i momenti golosi delle prossime festività!



addicted del cioccolato'. In questo caso, guscio di cioccolato (al latte o fondente, ovvero Ciocco Nocciola e Ciocco Noir) e cremoso ripieno di croccanti cereali e granella di nocciole. Anche queste praline sono confezionate in sacchetto da 150 grammi (in vendita a 2,80 euro) o nel nuovo astuccio da 100 grammi (3,10 euro) E veniamo alla Barra Ciocco Stracciatella Tartufone Motta - definita una carica di golosità - per un grande classico delle feste firmate Tartufone presentato questa volta con un ripieno inedito: il guscio di cioccolato fondente si unisce alla dolcezza della crema al cioccolato

bianco e alla croccante granella di fave di cacao. Il prodotto è venduto nel formato da 150 g, al prezzo di 3,60 euro. Infine, il pezzo forte, il Tronchetto al cioccolato Tartufone Motta, presentato come la scelta perfetta per chi è alla ricerca di un dolce originale, e un vero capolavoro al cioccolato. Parliamo di un prodotto con soffice pasta con farcitura di crema al cacao Santo Domingo, ricoperta di cioccolato fondente e decorazioni con cocco rapé. Tronchetto al cioccolato Tartufone è offerto nel formato da 750 grammi al prezzo consigliato al pubblico di 7,40 euro

Cantine Pellegrino, fra nuovo look e nuovo prodotto

Fin dalla prima vendemmia, del 1998, Nes - punta di diamante della produzione di Cantine Pellegrino sull'isola di Pantelleria - ha riscontrato grande successo 'di critica e di pubblico' e si è aggiudicata premi importanti. Parliamo di un vino che nasce dai terreni

vulcanici della piccola isola collocata tra la Sicilia e l'Africa, dove i vigneti di zibibbo, uva dolce e aromatica, sono coltivati ad alberello, su terreni scoscesi, duri da lavorare e sferzati dal vento. Non è semplice lavorare i terreni in condizioni così complesse, ma grazie

all'esperienza e alla manualità del contadino pantesco, le coltivazioni crescono rigogliose, donando frutti di qualità eccellente.

Una pratica agricola difficile da gestire, considerata addirittura eroica e riconosciuta Patrimonio dell'Umanità

Due prodotti davvero unici, davvero importanti, in casa Pellegrino: ecco Nes 'new look' e Marsala Single Barrel

dall'Unesco. Dopo essere state raccolte, le uve sono lasciate ad essiccare al caldo sole d'estate su graticci di canne, girate a mano dal paziente lavoro dei viticoltori panteschi, e successivamente vinificate nella cantina Pellegrino, realizzata nell'isola nel 1992.

Nel dettaglio, l'uva è raccolta a mano nella seconda e terza decade di settembre, utilizzando cassette di legno da 10 kg al massimo, per evitare il danneggiamento degli acini. Nelle cantine successivamente si procede alla pressatura soffice dell'uva, cui segue l'aggiunta di uva zibibbo appassita con metodo tradizionale su graticci e terrazze. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 16°, interrotta da un abbassamento a 3°, e il processo si conclude con l'affinamento

del tutto per 10 mesi in vasche di acciaio a temperatura controllata. C'è da aggiungere che Nes è il risultato di una selezione particolare, di un raccolto proveniente da zone costiere esposte a sud (Martingana, Scauri e Rekhale..) ove le condizioni permettono alla pianta di crescere sana e l'uva inizia ad appassire lievemente mentre è ancora sulla pianta: il vento crea una grande erosione che manda in

stress idrico la pianta e completa la maturazione. Inutile dire che i vigneti sono seguiti tutto l'anno con estrema cura, al fine di

determinare la futura scelta di quelli migliori in base alle condizioni climatiche dell'annata, e progettare tempi e metodi per le lavorazioni in vigna e la raccolta delle uve surmature. Di tutte le etichette



prodotte da Pellegrino sull'isola, il Passito Nes, con il 20% in più di residuo zuccherino rispetto ad altri passiti naturali, si caratterizza per l'elevata componente di uva passa (ben 4 kg per un litro di prodotto). Il risultato si traduce in un vino da meditazione dalle intense note di frutta candita, agrumi, eucalipto, salvia e albicocca.

Una degna cornice

Un vino-icona, insomma, per il quale - dopo vent'anni - Pellegrino dedica un nuovo packaging, con una nuova e originale bottiglia troncoconica in vetro, fatta realizzare ad hoc in esclusiva per il Nes, che consente di esaltare alla perfezione il colore dorato con sfumature ambrate di questo nettare divino, nato dal lavoro eroico dei viticoltori di Pantelleria e dall'amore incondizionato della famiglia Pellegrino nei confronti dell'isola. Nes è disponibile nelle principali enoteche italiane, a 27 euro. Sempre in casa Pellegrino, un'altra novità, anzi una prima assoluta.

Dobbiamo ricordare che la storia dell'azienda nasce nel 1880 con la commercializzazione del marsala, il vino siciliano più famoso al mondo. Quasi 140 anni e sei generazioni dopo, Pellegrino ancora affina il Marsala, prodotto da uve di varietà autoctone nelle cantine storiche della città. Un luogo, in qualche modo,

che è un paradiso, fra inebrianti profumi di marsala e legno, luci soffuse e un grande silenzio, con filari di botti, tini e barrique i cui legni, sempre diversi, interagendo con vino e ossigeno, danno vita a dei marsala dalle personalità uniche e distintive. Un tempio del gusto ove officia il Mastro cantiniere, che ogni anno degusta e assembla i marsala della stessa tipologia e annata contenuti nelle varie botti per dare vita a quello destinato ad essere imbottigliato. Un rito che si ripete, ma che

quest'anno ha avuto una svolta sorprendente. Una singola botte di rovere da 21hl - la N.167 - contenente marsala vergine riserva dell'annata 2001, per circostanze

fortuite ed inspiegabili, ha avuto una resa così eccezionale da decidere di dedicarle un'etichetta. In questo caso, l'interazione tra vino, ossigeno e legno ha creato un vino davvero unico per profumi, sentori ed equilibrio.

Un'etichetta unica

Di qui la decisione, per la prima volta nella storia della Pellegrino, di celebrare la 'scoperta' attraverso un'etichetta speciale, prodotta in edizione limitata e numerata per una ristretta cerchia di estimatori e collezionisti. In

altre parole, da una singola botte custodita nelle storiche cantine di famiglia, è nato il primo Marsala Single Barrel, un vino mai prodotto prima da Pellegrino, un prodotto iconico non solo per il marchio siciliano ma per tutta l'enologia dell'isola. I lettori di *Mr Food & Mrs Wine* ricorderanno l'articolo pubblicato, un anno fa o giù di lì, dedicato al progetto Marsala Revolution - e la nuova etichetta Marsala N. 167 Single Barrel continua l'attività di promozione e valorizzazione del vino simbolo della storia di famiglia.

Note speziate e...

In quanto alle note tecniche, ecco quelle dell'azienda.

Il vino è caratterizzato da un colore mogano con riflessi ambrati che ha sviluppato - in oltre 15 anni di invecchiamento - un ampio sentore di legno e note speziate di chiodi di garofano e cannella.

Al naso si percepiscono lievi sfumature di scorze di agrumi, prugna e cacao.

Al palato, invece, è un marsala imponente, con notevole sapidità e acidità; caldo e balsamico, con forti aromi di legno e liquirizia e lievi note di cacao. Ultima nota sulla disponibilità, riservata alle migliori enoteche, e al prezzo al pubblico, stabilito in 90 euro.

www.carlopedrino.it





Hotel Gardena, tutto o niente



Settimane bianche e soggiorni short stay, escursioni nei dintorni o totale relax, senza pensieri.

All'Hotel Gardena di Ortisei si può fare tutto. O niente...

Ortisei e dintorni, in Alto Adige, ha fama di un'area per sciatori in cerca di nuove emozioni, per la presenza di piste di ogni genere, ma non solo: come ormai è diventato comune in qualsiasi località montana bene attrezzata, alle gioie dello sci o delle passeggiate sulla neve c'è la possibilità di accoppiare momenti di shopping o altri generi di svago, come pure attività di wellness e relax, per la presenza di attrezzature ad hoc se non vere e proprie SPA.

Pensiamo ad esempio al Gardena Grödnerhof Hotel & Spa, oasi 5 stelle a pochi passi dal centro città. Parliamo di un esercizio che vanta quasi un secolo

di storia, periodo durante il quale ha perseguito la mission per un'ospitalità di alto livello, fra tradizione alberghiera e attenzione a rinnovarsi con l'evolversi dei tempi e dei costumi. Primo albergo di Ortisei a 5 stelle (2003), il Gardena l'anno successivo è entrato a far parte della prestigiosa associazione internazionale dei "Relais & Châteaux" che - ricordiamo - riunisce oltre 500 hotel di charme e ristoranti top level che soddisfano il concetto delle "5 C" ovvero Courtoisie, Charme, Caractère, Calme, Cuisine (cortesìa, charme, carattere, tranquillità e ottima cucina). Oggi il Gardena - che ha

avuto nel 2014 un sostanziale restyling di camere e hall mentre nel 2018 è stata costruita una nuova area spa - si definisce 'alpine concept' che coniuga tradizione e funzionalità, in un'autentica ed elegante atmosfera di montagna.

Due ristoranti

In un esercizio del genere non poteva mancare una ristorazione all'altezza. Lo chef Hubert Fischnaller e i suoi collaboratori preparano con cura specialità della cucina italiana, mediterranea, regionale, internazionale e vegetariana, utilizzando solo i migliori prodotti e ingredienti, freschi di produzione regionale, cucinati in modo da mantenere intatti i loro principi nutritivi. E non è tutto qui, per la presenza all'interno anche di un ristorante gourmet, il Ristorante Anna Stuben, tempio dello chef Reimund Brunner, insignito di una stella Michelin. Qui lo chef altoatesino conquista i palati dei gourmet con piatti semplici, eleganti e delicati.

Creazioni uniche, per le quali l'esperto sommelier Egon Perathoner è pronto a consigliare gli abbinamenti più appropriati. Resta da aggiungere qualcosa sulla ampia area wellness & spa, uno spazio accogliente costruito con pregiati materiali naturali, che invita a rilassarsi e prendersi cura di sé. La struttura offre experience personalizzate di acque e saune con nuove aree





In basso, la sala del ristorante gourmet Anna Stuben all'interno dell'Hotel Gardena di Ortisei. Qui sopra, a sinistra, il sommelier Egon Perathoner; a destra, lo chef Reimund Brunner, insignito di una stella Michelin.

dedicate al completo relax di mente, corpo e spirito: una grande piscina, sauna finlandese, bagno di vapore aromatico, sauna lounge, biosauna, vasca di acqua fredda per immersione, lettini a infrarossi, idromassaggio all'aperto, floating beds sono solo alcune tra le esperienze di benessere che la spa offre per un relax assoluto.

E non è finita qui, con la beauty farm Anais, che offre, grazie ad un team di qualificati professionisti, personalizzate proposte estetiche, trattamenti e bagni a base di prodotti naturali, e molto ancora. Per il Gardena sono disponibili diversi pacchetti 'tutto compreso' da qui al 20 febbraio 2020. www.gardena.it



Hotel Lamm, Castelrotto

Fine anno a Castelrotto, alla scoperta delle tradizioni altoatesine, fra giornate di sci, mercatini artigianali, suggestioni gourmet e tanto tanto relax. Magari approfittando delle potenzialità dell'Hotel Lamm, buone tutto l'anno

Nel mondo delle fiabe

Il vin brulé e i biscotti allo zenzero, le luci e gli addobbi colorati delle strade e dei mercatini, le statue di legno intagliato, le feste di paese e l'atmosfera di 'festa' che permea tutto. Fine d'anno e festività natalizie in montagna, nel posto

giusto, costituiscono un'esperienza che vale la pena vivere quando possibile.

Un borgo spettacolare

Un posto giusto certamente è il bel borgo di Castelrotto, ai piedi delle Dolomiti, sull'Alpe di Siusi,

che - pur piacevole tutto l'anno - in questo periodo in qualche modo diventa quasi un paese da fiaba regalando emozioni che accompagnano pian piano sino al Natale, e oltre. Al centro di Castelrotto, c'è Hotel Lamm, 4 stelle S con affaccio diretto sulla

chiesa e la piazza principale del paese, il posto giusto come base di partenza per escursioni nella zona, come anche per una pausa da dedicare ad esperienze wellness e gourmet. Per gli ospiti dell'albergo in questo periodo sono stati

studiati diversi pacchetti interessanti, con combinazioni di pernottamenti e pasti, oltre all'uso della spa con saune, bagno turco, docce esperienziali, area relax con lettini al cirmolo, della spettacolare sky pool con idromassaggio e lounge,





ed altri bonus piccoli e grandi. Ma il fascino del luogo non si esaurisce con questa stagione, anche perché l'hotel offre un'altra sorpresa, una 'gustosa' novità.

Novità a tutto sapore

Recentemente, infatti, all'interno dell'hotel è stato inaugurato il nuovo ristorante gourmet "Lamplstube" dello chef Marc Oberhofer. Un locale davvero intimo, ricavato in una saletta che collega il ristorante dell'albergo al bar zum Lampl, con appena 3 tavoli per un massimo di 10 posti a sedere!

In questo piccolo, esclusivo, gioiello, lo chef altoatesino delizierà i raffinati palati degli ospiti, con la sua ricercata cucina che reinterpreta le ricette della tradizione usando esclusivamente ingredienti locali, di stagione e di alta qualità.

"È un regalo che faccio a me stesso e ai miei ospiti" ha affermato lo chef Oberhofer in relazione a questa nuova esperienza *"un altro capitolo che si aggiunge alla mia storia e che scrivo con emozione ed entusiasmo.*

Volevo un luogo intimo e accurato dove poter continuare a sperimentare la mia cucina, fra tradizione e creatività, sempre nel rispetto di quegli standard di qualità e sostenibilità che caratterizzano la filosofia dell'hotel".

Non resta che provare uno dei suoi piatti per vedere se l'obiettivo è stato raggiunto!

www.lamm-hotel.it



Qui sopra, un'immagine del bar Zum Lampl; al centro uno degli ambienti della SPA, e, in basso, una piccola suite.

Nell'altra pagina, in basso, lo chef Marc Oberhofer, che ha appena inaugurato il mini ristorante (solo 10 coperti!) Lamplstube e due suoi piatti, i Ravioli di pane tirolese con ragù di petto di vitello e finferli (in piccolo, in basso) e il Filetto di manzo con patata e barbabietola rossa.





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 è situato strategicamente in The Palm Jumeirah, ed offre una spettacolare vista sullo skyline

dell'area 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)

