



CARLO CRACCO

LA CARBONARA SECONDO UNO DEGLI CHEF PIÙ CHIACCHIERATI DEL MOMENTO

a pagina 2



ESPRESSO

TANTE RICETTE PER GUSTARE LA BEVANDA IN MODO INEDITO E IRRESISTIBILE

a pagina 10

n. 49 - 2020

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



STAJ, NOODLES MADE IN NAPOLI, ITALY



CASTELLO BANFI TRA I NUOVI RELAIS & CHÂTEAUX



THE TOTTORI BLENDED JAPANESE WHISKY AGED IN BOURBON BARREL



TERRE THURIA FRANCIACORTA DOCG SATÈN MILLESIMATO 2015 BY LE MARCHESINE



VERONELLI: UNA NUOVA APP PER LA "GUIDA ORO" AI VINI D'ITALIA



MILANO, APRE GALLERIA VIK IN GALLERIA VITTORIO



STELLA DI MILLEFOGLIE DI PATATA DI BOLOGNA D.O.P

La Carbonara una, nessuna e centomila: 12/Carlo Cracco

Gli 'studi' sono di primissimo piano, con esperienze da Gualtiero Marchesi e poi in Francia, con altri due *mostri sacri* del livello di Alain Ducasse e Lucas Carton, fino ad aprire il primo ristorante a Milano. Da qui in poi la carriera di Carlo Cracco è la storia di un cuoco di successo, oggi più noto che mai grazie alle apparizioni televisive come giudice di Master Chef.

Come tutti i colleghi più noti, il nostro fra le altre cose si è dedicato a libri di ricette e simili, ed oggi sono disponibili diversi titoli di varia natura.

Abbiamo dato un'occhiata a qualche titolo della nostra biblioteca di cucina, alla ricerca di una carbonara 'à la Cracco' da aggiungere a quella che in effetti è una personalissima, 'storia della carbonara vista attraverso le ricette o le interpretazioni di cuochi famosi', o personaggi comunque strettamente legati al mondo della cucina e intrigati dalla preparazione della 'loro' versione.

Abbiamo recuperato nella biblioteca ad esempio i volumi della collana pubblicata nel 2014 dal Corriere della Sera dal titolo 'La grande cucina italiana - Le ricette regionali presentate



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)
- Ferran Adrià (11/n. 48)

Uova, guanciale, pecorino, pepe. Sono questi, secondo gli esperti 'veri' (o presunti tali...), gli unici ingredienti autorizzati per la preparazione della carbonara doc, almeno in assenza di un ricetta 'ufficiale' universalmente accettata. Eppure, ieri ed oggi, cuochi più o meno noti spesso variano proporzioni, ingredienti, procedimenti... fino a creare una propria ricetta, simile a quella più in voga oppure decisamente diversa dal solito.

Dopo quelle di Gigi Fazi, Niko Romito, Claudio Sadler, Ugo Tognazzi, Ruth Reichl, Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Lella Fabrizi in arte Sora Lella, Alessandro Borghese, Luciano Monosilio, Ferran Adrià, è il momento della proposta di Carlo Cracco, chef stellato, giudice di Masterchef e molto altro...

da Carlo Cracco', e puntato l'attenzione su quello dedicato alla regione Lazio. È vero, la copertina afferma che Cracco si limita a 'presentare' le ricette, non a firmarle, ma in ogni caso le sottoscrive, le approva, e dunque possiamo definirle sue a tutti gli effetti. La ricetta presentata da Cracco in questo libro prevede ingredienti che sono oggi ritenuti indispensabili, a parte le uova - ovvero guanciale e pecorino - non in esclusiva. Il pecorino, infatti, va unito ad una identica quantità di parmigiano reggiano (soluzione suggerita da molti chef, per equilibrare in qualche modo la sapidità a volte eccessiva del pecorino), ed in più c'è lo strutto, relativamente comune in questa ricetta diversi anni fa. Vediamo le dosi indicate. Per 4 commensali, sono previsti 400 grammi di spaghetti, 3 uova, 150 grammi di guanciale, 3 cucchiaini di parmigiano reggiano e 3 cucchiaini, oltre a strutto, sale e pepe. Per la preparazione bisogna regolarsi così. Si fa soffriggere il guanciale in una padella unta con lo strutto, e si battono le uova (in mancanza di altri dettagli, presumiamo

si tratti di uova intere). La pasta, scolata al dente (inutile dirlo), va quindi messa nella padella del guanciale ben rosolato, e mescolata. Nella padella ora fuori dal fuoco vanno aggiunti un cucchiaino di pecorino, uno di parmigiano e un pizzico di pepe, ed aggiunte le uova ben sbattute e mescolate il tutto finché il composto di uova diventi una crema fluida. Infine, vanno aggiunte le quantità mancanti di pecorino e parmigiano e si serve in piatti ben caldi. Dunque, una ricetta uguale e diversa allo stesso tempo in linea con quella oggi considerata 'autentica', anche se, ricordiamo, non esiste nessun documento ufficiale, nessuna ricetta certificata ma solo quella che, tramandata nel tempo, si evolve in base anche ai cambiamenti del gusto. Una ricetta che però lascia spazio ad interpretazioni personali, come si può dedurre anche dal numero delle uova (tre intere, al posto dei soli tuorli, come oggi in voga, oppure della classica dose di quattro tuorli più un uovo intero per quattro persone). C'è da aggiungere che alle note in margine alla ricetta

viene indicato che lo strutto 'oggi viene spesso sostituito con il burro o con l'olio extravergine d'oliva', mentre oggi si tende a farne a meno, che si tratti di strutto, burro o olio, ritenendo che il guanciale rilasci di per se abbastanza grasso (che contribuisce al sapore complessivo).



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**



LG, un frigo ad hoc contro lo spreco

Per mostrare ai consumatori come ridurre al minimo gli sprechi alimentari a casa, LG in Romania ha condotto una campagna nazionale, collaborando con personalità locali dei social media, con un focus su cibo, famiglia e vita sostenibile

Lo spreco alimentare è un problema di dimensioni enormi, con ramificazioni globali, eppure ancora poco conosciuto. Secondo alcune stime, quasi la metà del cibo prodotto o coltivato nel mondo finisce per essere buttato anziché consumato. La popolazione mondiale continua a crescere, e di conseguenza l'importanza di ridurre al minimo gli sprechi in tutte le sue forme.

La soluzione LG

Come suggerisce il team di LG, le famiglie possono drasticamente ridurre le quantità di ciò che buttano via acquistando in modo più intelligente e

pianificando attentamente i pasti. Naturalmente la conservazione degli alimenti è un fattore chiave per una gestione più efficiente degli ingredienti, e di conseguenza la pietra angolare del tutto è un buon frigorifero domestico.

Studiato ad hoc

In un mondo sviluppato, i frigoriferi sono necessari per evitare il deterioramento del cibo, tenendo a bada le malattie e le intossicazioni alimentari. L'azienda coreana al proposito segnala che il modello LG V+ è stato studiato per creare le condizioni



perfette per sigillare 'in Bontà e Sapore', e che è l'ideale per preservare gli avanzati.

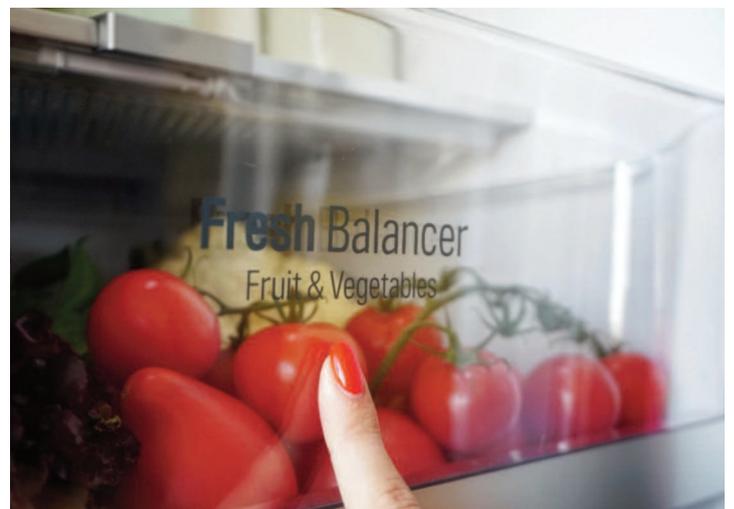
Realizzato sulla base di un sistema definito NatureFRESH, il frigorifero V+ di LG presenta sia Fresh Balancer (un cassetto che offre diverse impostazioni di temperatura e umidità per vari tipi di frutta e verdura), che Fresh Converter, un cassetto

dedicato per mantenere fresco il mercato di carne, pesce o verdure fino al momento del bisogno.

Consapevole & creativa

Estendendo la durata degli ingredienti, il frigorifero di LG sostiene in qualche modo la creatività culinaria, aiutando le famiglie a preparare spuntini ed anche interi pasti con gli elementi rimanenti.

Gli sforzi di LG Romania hanno aumentato la consapevolezza locale e l'interesse a ridurre lo spreco di cibo; LG crede fermamente nell'azione locale per effettuare cambiamenti a livello globale, come testimoniano gli sforzi dell'azienda per lo smaltimento responsabile e il riciclaggio dei componenti elettronici in ogni paese.



Il Whisky che non t'aspetti



Materie prime di qualità, lavorazione totalmente artigianale, produzione limitata: ormai un'icona per gli esperti in tutto il mondo, ecco The Tottori, pura espressione giapponese del Whisky

La "Bibbia del Whisky" di Jim Murray qualche anno fa ha scelto un distillato del Sol Levante - The Tottori - come migliore al mondo, su oltre 4500 etichette prese in esame. Una notizia che al tempo fece scalpore, e che contribuì a rendere questo Whisky un'icona per gli estimatori in tutto il mondo. Piccolo gioiello della tradizione giapponese, prodotto in quantità limitate, The Tottori è prodotto nella storica Distilleria Matsui usando esclusivamente l'acqua pulita e fresca proveniente dalle sorgenti naturali della Provincia di Tottori, da cui prende il nome.

Distribuito sul mercato italiano da D&C, il prodotto è disponibile in due versioni, che - in attesa di una degustazione diretta - vi presentiamo con le parole della descrizione ufficiale.

The Tottori Blended Japanese Whisky 'esprime la competenza di oltre 100 anni di tradizione di Matsui Distillery nell'arte del blending degli spirits. Invecchiato tre anni in botti di rovere tostato, da sempre non viene filtrato a freddo, per ottenere un gusto più

autentico e originale. Dal colore oro limpido e chiaro, al naso si presenta elegante, bilanciato, con sentori di frutti maturi, spezie e legni, mentre al palato è ricco, floreale e complesso con aromi di vaniglia e cioccolato e un finale di legno di rovere'.

The Tottori Blended Japanese Whisky Aged in Bourbon Barrel, invece, è definito l'espressione elegantemente complessa di differenti blend di Whisky giapponesi.

L'invecchiamento per tre anni in botti Bourbon contribuisce a fare emergere tutti gli aromi della quercia americana in questo blend raffinato.

Non filtrato a freddo per scelta, si presenta di un deciso color oro, al naso è affumicato e al palato rotondo, delicato, con note di caramello e vaniglia, con un finale leggermente dolce e mediamente persistente.

I prezzi consigliati al pubblico (in entrambi i casi, per bottiglie da 70 cl), sono di 49 euro (The Tottori Blended Japanese Whisky) e di 58 euro (The Tottori Blended Aged in Bourbon Barrel Whisky, bottiglia da 70 cl.)

www.dec.it



THE
TOTTORI
BLENDED JAPANESE
WHISKY

Aged in BOURBON BARREL

鳥取

— TOTTORI —

The name of the newest distillery
"KURAYOSHI Distillery"
A new wind of whisky
Japan Aqua-Vitae

700ml 43% Vol.

MATSUI WHISKY

T. Matsui
Made in JAPAN

Lavazza *¡Tierra!* ispira due cocktail

Un'esperienza di coffee mixology sostenibile e di design con al centro *¡Tierra!*: è la proposta del bartender Dennis Zoppi e di Lavazza, con 'Piazza Carlina' e 'Com'è', presentata al Milan Coffee Festival 2019

¡Tierra! è un marchio che incarna i valori di Lavazza legati non solo all'eccellenza del prodotto ma anche al rispetto per l'ambiente e all'attenzione al sociale, e che identifica la gamma di monorigini che rispettano natura e culture locali. Un marchio che corrisponde a progetti importanti: grazie alla Fondazione Lavazza – in collaborazione con la ONG Rainforest Alliance – infatti, dal 2002 sono stati realizzati diversi interventi di sostenibilità presso le comunità di agricoltori dei principali Paesi produttori di caffè. Dennis Zoppi, noto bartender e Ambassador Lavazza, ha creato due cocktail di grande impatto gustativo e visivo studiati

per offrire un'esperienza multisensoriale unica basati sull'uso delle pregiate monorigini Lavazza *¡Tierra!* Colombia e *¡Tierra!* Brasile. Due prodotti oggi disponibili per la moka, in confezione da 180 grammi, perfetti per portare anche a casa l'esperienza vissuta al bar.

Piazza Carlina

Un cocktail - dal nome che omaggia il soprannome di una nota piazza di Torino - sostenibile e completamente commestibile, pensato per regalare un momento divertente per il gioco di forme che riproduce un gelato.

Un wafer (ricoperto internamente di burro di cacao, al fine di renderlo



impermeabile), nasconde al suo interno una Piña Colada rivisitata con rum all'ananas, guanabana e Lavazza *¡Tierra!* Colombia estratto con chemex. Completa il design del cocktail una nuvola di spirulina blu dedicata a Nuvola Lavazza, una connessione viva alla storia dell'azienda. Ingredienti: 20 ml rum all'ananas 50 ml guanabana 30 ml Lavazza *¡Tierra!* Colombia estratto con

chemex
10 ml sciroppo di zucchero

Classico e oltre

In questo caso siamo di fronte alla rivisitazione di un classico all'italiana, il Garibaldi. Nell'interpretazione di Zoppi il cocktail si trasforma in un'esperienza che gioca con la vista e il gusto grazie alla tecnica della gelificazione. All'interno di uno spicchio d'arancia c'è - in perfetto

equilibrio tra solido e liquido - una diversa versione del noto drink preparato con bitter rouge trasparente, succo di arancia, gocce fava di tonka e Lavazza *¡Tierra!* Brasile estratto con moka. Ingredienti: 50 ml bitter rouge trasparente 50 ml succo di arancia 10 gocce fava di tonka 20 ml Lavazza *¡Tierra!* Brasile estratto con moka alga Kappa www.lavazza.com



Dennis Zoppi al lavoro: i suoi due cocktail nati da Lavazza *¡Tierra!* sono un esempio di qualità e design.



illy, ecco l'Arabica Selection India

Continua il viaggio illy Arabica Selection alla ricerca della qualità: la nuova tappa è in India...



illycaffè ha iniziato nel 2018, con la gamma illy Arabica Selection, un viaggio dedicato alle origini dei singoli aromi che compongono il blend illy. illy Arabica Selection India è la nuova tappa di questo viaggio, una nuova proposta che arriva direttamente dalla terra degli aromi: parliamo di un'Arabica, come sottolinea l'azienda, 'ricca nei sapori e nei profumi, dal corpo e dall'intensità aromatica elevata, dove spiccano note di pepe nero e cioccolato

extra fondente'. Nelle monorigini illy Arabica Selection, le migliori produzioni da Etiopia, Colombia, Brasile, Guatemala (e naturalmente oggi anche India), sono proposte - per citare un termine ormai comune in enologia - 'in purezza' individuandone la tipicità ed esaltandone le caratteristiche organolettiche. L'identità di ogni Arabica Selection in realtà è definita dalla provenienza geografica, ma anche

dall'ottimizzazione della lavorazione: gli esperti illy al lavoro nei laboratori di ricerca interni, hanno infatti messo a punto il migliore profilo di tostatura per ogni caffè, per raggiungere l'espressione perfetta di ogni territorio. Sempre nelle parole dell'azienda, troviamo 'note floreali di gelsomino e fiori d'arancio in Etiopia, più fruttate, con agrumi e frutti rossi in Colombia, tocchi di caramello e frutta secca nel Brasile; nel Guatemala predominante è la nota del

cioccolato, mentre nel nuovo India spiccano note di pepe nero e cioccolato extra fondente'. La nuova illy Arabica Selection India grani è in vendita al prezzo di 6,90€; illy Arabica Selection India 125g macinato al prezzo di 4,00€; illy Arabica Selection India 18 capsule per espresso, infine, costa 8,50€. I prodotti illy Arabica Selection sono disponibili in vendita in esclusiva su illy.com e nei punti vendita diretti illy. www.illy.com

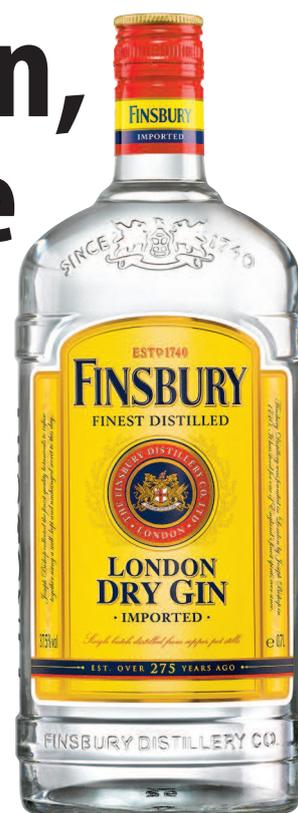
Finsbury London Dry Gin, 100% spirito anglosassone

Una distilleria che produce dal 1740 un gin morbido e setoso, con una ricetta tramandata di generazione in generazione nella stessa famiglia. Benvenuti nel mondo di Finsbury London Dry Gin

Distillato con bacche di ginepro selezionate, frutti esotici, erbe e spezie attraverso il particolare processo di "single batch" rimasto invariato dal Diciottesimo secolo e attuato in antichissime caldaie in rame. Parliamo di Finsbury London Dry Gin, morbido e setoso, oggi un grande classico nel panorama dei gin più noti, caratterizzato da un gusto raffinato che si adatta ad ogni tipo di cocktail. Finsbury London Dry Gin

nasce nel 1740, quando Joseph Bishop fonda a Londra la Distilleria Finsbury: in altre parole, una storia lunga addirittura 280 anni, frutto di una passione costante che ancora oggi è alla base della gestione da parte della famiglia Bishop, custode di una segretissima ricetta che viene custodita gelosamente e tramandata immutata da generazioni. Non meraviglia dunque che questo prodotto sia tra i marchi di Gin più noti in

tutto il mondo. Finsbury London Dry Gin è importato e distribuito da D&C, storico, notissimo, distributore italiano nel settore Beverage, da sempre impegnato a promuovere il consumo responsabile delle bevande alcoliche. Il prezzo consigliato al pubblico di una bottiglia da 70 cl di Finsbury London Dry Gin 37,5° è di 10,60 euro; la bottiglia da 100 cl costa invece 12,90 euro. www.dec.it



Patata di Bologna D.O.P., bontà a tutta prova!

Un prodotto ricco di storia, un alimento saporito e gustoso: è la Patata di Bologna D.O.P., che germoglia e cresce nelle campagne bolognesi

La campagna intorno a Bologna, come è noto, è un territorio dalla grande tradizione pataticola, e quindi non meraviglia che il prodotto tipico di queste terre, la Patata di Bologna D.O.P., sia considerata un prodotto di altissima qualità, anzi d'eccellenza. La storia racconta che nella metà degli anni '50 si affermò nell'area del territorio bolognese la varietà cosiddetta Primura. Una varietà unica in Europa, la cui tipicità deriva in primis da fattori naturali quali il suolo, il microclima, ma anche dalla capacità produttiva legata allo stesso tempo all'innovazione e alla tradizione. La Patata di Bologna D.O.P. è costituita unicamente dalla varietà Primura, e viene coltivata e confezionata unicamente in Provincia di Bologna

Il Consorzio di Tutela Patata di Bologna D.O.P. è un'associazione che può avere come membri solo produttori e confezionatori iscritti al piano dei controlli, e comprende i produttori rappresentati dall'Organizzazione di Produttori ASSOPA, 3 cooperative e 6 commercianti privati. Un gruppo di entità unite per tutelare la qualità, la storicità, l'appartenenza al territorio di questo prodotto, un alimento speciale, versatile in cucina quanto importante per l'economia locale. C'è da aggiungere che la Patata di Bologna D.O.P. è la prima patata italiana insignita della Denominazione d'Origine Protetta, riconoscimento ottenuto nel 2012. La Primura - dalla forma allungata, con una buccia liscia, di colore chiaro, occhi pronunciati e una polpa di media consistenza di colore giallo paglierino - si caratterizza per le sue qualità organolettiche e la versatilità d'uso che la rende idonea a molte ricette: bollita in insalata, schiacciata per farne un ottimo purè o gnocchi gustosi, oppure al forno. Una varietà



eccellente, così buona perché viene coltivata in un ambiente ottimale da agricoltori che operano avendo in comune, oltre che un Disciplinare di Produzione, anche il grande obiettivo di soddisfare il consumatore coltivando un prodotto genuino, buono, dalla provenienza certificata a lotta integrata. Il gusto unico della Patata

di Bologna D.O.P. riporta tutti noi al sapore vero e ormai dimenticato della patata. Si presta perfettamente a numerose preparazioni ed è ideale per tutti gli usi in cucina. La Patata di Bologna D.O.P. è reperibile presso la Grande Distribuzione Organizzata e nei migliori negozi di ortofrutta nelle confezioni da 1,5, 2,0 e 2,5 chilogrammi; il prezzo

consigliato alla vendita è di 1,45 euro al Kg. Ci sono tanti modi per gustare Patata di Bologna D.O.P.: ne presentiamo una, la Stella di Millefoglie, suggerita dalla food blogger Erica Cartabia - @tanadelconiglio. Un piatto simpatico come antipasto o secondo, perfetto anche in ogni occasione! www.patatadibologna.it

STELLA DI MILLEFOGLIE

INGREDIENTI PER 8 PERSONE:

- 800 g di Patate di Bologna D.O.P.
- 1 uovo + 1 tuorlo
- 30 g di burro
- 170 g di farina 00
- 30 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 1 pizzico di noce moscata
- Sale q.b.
- Pepe q.b. (facoltativo)

PER FARCIRE:

- 350 g di formaggio cremoso spalmabile
- 2 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato
- Sale e pepe q.b.
- Erbe aromatiche (prezzemolo o erba cipollina)
- 200 g circa di salmone affumicato

PREPARAZIONE:

Lavate accuratamente le Patate di Bologna D.O.P. Asciugatele bene e tagliatele in 4 parti e fatele bollire fino a quando non risulteranno molto tenere. Scolatele bene ed eliminate la buccia. Schiacciatele quindi con uno schiacciapatate e raccogliete il tutto in una ciotola capiente. Unite il burro, il sale, il pepe e la noce moscata, mescolate e lasciate intiepidire. Unite quindi l'uovo e il tuorlo, il parmigiano e la farina e lavorate fino ad ottenere un composto omogeneo e ben sostenuto. Qualora risultasse troppo morbido aggiungete qualche cucchiaino di farina. Foderate con carta forno una teglia e versate l'impasto formando uno strato uniforme alto circa 1 cm. Livellate bene la superficie poi ponete in forno già caldo a 200°C e fate cuocere fino a quando non risulterà ben dorato in superficie (circa 15-20 minuti). Sfornate e lasciate raffreddare. Intagliate delle stelle di diverse dimensioni con dei tagliabiscotti. In una ciotola lavorate energicamente il formaggio cremoso con sale, pepe, parmigiano reggiano e le erbe aromatiche tritate finemente. Componete le millefoglie alternando le stelle di patate al formaggio cremoso e salmone.



Franciacorta DOCG Satèn Millesimato 2015

Top della gamma Terre Thuria, prodotto dall'Azienda Agricola Le Marchesine, ecco uno spumante perfetto come aperitivo, per pietanze a base di pesce, e non solo

Le Marchesine (piccola e innovativa Azienda Agricola, ormai una realtà in continuo sviluppo) è ubicata nel cuore dell'area italiana più rinomata per la produzione di Vini Spumanti "Metodo Classico".

Le uve lavorate dall'azienda provengono da 15 vigneti dislocati su sette diversi Comuni della Franciacorta e rappresentano sostanzialmente tutte le varietà di paesaggio che

caratterizzano la zona. La Cuvée contraddistinta dal nome Terre Thuria (marchio di proprietà D&C, storico Distributore nel settore del Beverage) è il Franciacorta prodotto da Le Marchesine. Sia il Brut sia il Satèn e il Rosé sono prodotti con ridotto residuo di zuccheri, e quindi particolarmente adatti come aperitivo ed accompagnamento del pasto, si contraddistinguono per eleganza, freschezza e

bevibilità. Il Franciacorta DOCG Satèn Millesimato 2015 - il gioiello della gamma di Terre Thuria - protagonista di molte tavole importanti negli incontri conviviali delle recenti feste - è perfetto ovviamente in ogni periodo dell'anno. Classico assemblaggio a base di Chardonnay (100%), il Satèn Millesimato 2015 è così presentato: 'Spumante dal colore giallo paglierino e dal perlage fine e

resistente. Al naso è delicatamente floreale e al palato è soffice e delicatamente cremoso. È un vino perfetto come aperitivo e per accompagnare pietanze a base di pesce.' Caratterizzato da una gradazione alcolica del 13% vol, il Terre Thuria Franciacorta DOCG Satèn Millesimato 2015 è in vendita a un prezzo al pubblico di 25,50 euro (bottiglia da 75 cl). www.dec.it



Relais & Château, arriva Castello Banfi

I viaggiatori esigenti di tutto il mondo conoscono bene il marchio, o meglio il prestigioso circuito di Relais & Château, l'Associazione che raggruppa hotel e ristoranti di lusso fondata nel lontano 1954. Oggi Relais & Châteaux è un'associazione di 580 hotel e ristoranti unici sparsi per il pianeta, che appartengono e sono gestiti da imprenditori indipendenti - nella maggior parte dei casi, famiglie - uniti dalla passione per il proprio mestiere e dal desiderio di instaurare con gli ospiti un legame autentico. Con l'ingresso di Castello Banfi in Relais & Château alla fine del 2019 (nove

nuovi associati in tutto il mondo) le Dimore Italiane dell'Associazione caratterizzate da una propria produzione vinicola - espressione autentica della storia, la passione e la cultura della regione che le ospita - sono diventate otto in totale. La tenuta di Castello Banfi - dominata da una fortezza e un antico borgo medioevale - sorge in un'area di 2.830 ettari a Castello di Poggio alle Mura sui colli della Val d'Orcia, in provincia di Siena. Di proprietà della famiglia Mariani, dal 1978, l'azienda (a conduzione familiare) è impegnata con passione nella ricerca dell'eccellenza per la

prestigiosa produzione del Brunello di Montalcino, rigorosamente ispirata a principi di sostenibilità. Non meraviglia quindi la stessa passione e ricerca della perfezione sia anche nell'offerta di un'accoglienza elegante e calda come quella di una casa, accompagnata da un'esplosione di sapori della migliore cucina toscana. A disposizione degli ospiti, non a caso ci sono due ristoranti, l'Enoteca e la Balsameria, che permettono di immergersi in profondità nelle migliori tradizioni enologiche e culinarie della Toscana. www.castellobanfi.it



Nove nuovi associati, di tutto il mondo, nel 2019 sono entrati a far parte del circuito Relais & Château. Uno di questi è Castello Banfi, una magnifica tenuta toscana dominata da una fortezza e un antico borgo medioevale



L'Istituto Espresso Italiano (IEI) ha presentato tante ricette per gustare un espresso goloso durante le ultime festività. Ricette peraltro validissime tutto l'anno, che quindi ripresentiamo oggi, pensando che ogni giorno può essere una festa...

I mille volti e sapori dell'espresso italiano

Storicamente, in Italia uno solo è il re del fine pasto, la sua degna conclusione: l'espresso italiano. E proprio dall'IEI, Istituto Espresso Italiano, arrivano i consigli per arricchire il piacere sensoriale oltre la classica tazzina, per aumentare le possibilità di stare insieme all'insegna del gusto. L'Istituto Espresso Italiano, associazione di torrefattori, costruttori di macchine per caffè e macinadosatori e altre aziende della filiera, tutela e promuove la cultura dell'espresso e del cappuccino italiani di qualità. Oggi conta 34 aziende aderenti con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro. Alcuni professionisti del settore hanno realizzato per

l'Istituto ricette da proporre al bar, in pasticceria, al ristorante e da rifare anche a casa. Raffaella Cacucci per Dersut Caffè propone "Ghirlanda dolce al caffè", un'idea decorativa scenica e un dessert da assaporare a fine pasto. Vito Campanelli di Esse Caffè propone "Golden Cream Caffè", una coppa a base di espresso, mascarpone, zafferano, latte, marmellata di ciliegie, e panna montata, guarnita con l'immanicabile ciliegia al maraschino. Laboratorio dell'Espresso per Filicori Zecchini propone "Profumo d'inverno", golosità a base di espresso, cioccolato fondente a scaglie, pan di Spagna al cacao, crema pasticceria al profumo

d'arancia, marron glacé. Andrea Pinturi per Caffè Milani propone Santa's Espresso, coppa a base di espresso, meringa allo zenzero, crumble di biscotto alla cannella, cioccolata calda all'arancia, panna aromatizzata alla cannella, pezzettini di arancia disidratata e poi zuccherata e fava di Tonka. Marco Cini per Mokador, propone Christmas Coffee Cake, dolce espresso a base di pandoro, espresso, cioccolata calda al latte, confettura di lamponi, panna e frutta secca. www.espressoitaliano.org

Di seguito, le ricette dei professionisti realizzate per l'Istituto Espresso Italiano; le aziende citate sono socie dell'Istituto.

GHIRLANDA DOLCE AL CAFFÈ

di Raffaella Caucci per Dersut Caffè

Ingredienti per 6-8 persone: 500 g di farina tipo 0, 200 ml di latte, 30 mL di Caffè Oro Dersut a temperatura ambiente, un uovo più un tuorlo, 100 g di zucchero semolato, 40 g di gocce di cioccolato ben fredde, marmellata di arance, cannella in polvere, un pizzico di sale, 10 g di lievito di birra fresco, 40 ml di olio di semi di arachide (più altro per spennellare), un goccio di latte + un albume per rifinire.

Preparazione:
Versa il latte nel boccale della planetaria e scioglici

il lievito di birra. Aggiungi l'uovo intero, il tuorlo e lo zucchero. Mescola e aggiungi anche il caffè. Poi versa la farina e inizia a lavorare con il gancio, quindi aggiungi il sale e l'olio a filo. Impasta per una decina di minuti, copri e fai riposare un quarto d'ora circa. Poi fai lavorare nuovamente la macchina per altri 10 minuti: la pausa avrà agevolato l'incordatura. Trasferisci l'impasto in una ciotola, coprilo con un foglio di pellicola da cucina e fai lievitare in luogo riparato per circa 1 ora, fin quando non avrà raddoppiato il suo volume. Infarina un piano da lavoro e stendi l'impasto con un matterello in modo da ottenere un rettangolo stretto e lungo, spesso circa 4 mm. Trasferiscilo su un foglio di carta forno. Cospargi la superficie del rettangolo con uno strato di marmellata, poi un po' di cannella in polvere e infine con le gocce di cioccolato. Aiutandoti con la carta forno, avvolgi il rettangolo su se stesso partendo dal suo lato più lungo fino a formare un rotolo ben stretto. Incidilo al centro per tutta la lunghezza, lasciando intatto soltanto



Qui sopra, la ghirlanda dolce al caffè; a destra, Golden Cream Caffè. Nell'altra pagina, in basso Profumo d'Inverno e Santa's Espresso. In alto, infine, la Christmas Coffee Cake, ottima non solo a Natale...

qualche centimetro di una delle due estremità; Con delicatezza e mano ferma, intreccia le due metà del rotolo, tenendo gli strati aperti verso l'alto. Richiudi infine le due estremità della treccia dando forma alla ghirlanda ed esercita una leggera pressione. Trasferisci la ghirlanda su una teglia facendo scivolare delicatamente la carta forno. Spennella la superficie con poco olio, copri con pellicola e lascia lievitare in luogo riparato (es. forno spento), per circa 40 minuti, o comunque fin quando il pane non avrà aumentato visibilmente il suo volume. Sbatti l'albume rimasto con un goccio di latte e utilizza il miscuglio per spennellare la superficie della ghirlanda. Cuoci su livello medio del forno statico preriscaldato a 180° per circa 40 minuti monitorando il livello di doratura. Sfora e trasferisci delicatamente il pane su una gratella. Fai completamente raffreddare prima di tagliare.

GOLDEN CREAM CAFFÈ
di Vito Campanelli per
Esse Caffè

Ingredienti: un caffè espresso ristretto, mascarpone, zafferano, latte, marmellata di ciliegie, panna montata, ciliegia al maraschino.

Preparazione:
Amalgamare con un mixer mascarpone, zafferano e un po' di latte. Inserire in una coppa Martini la marmellata di ciliegie sul fondo, aggiungere la crema di mascarpone e un espresso ristretto e cremoso. Inserire una ciliegina al maraschino e decorare con ciuffo di panna montata oppure pistillo di zafferano.

PROFUMO D'INVERNO
di Laboratorio dell'Espresso per Filicori Zecchini

Ingredienti: cioccolato fondente a scaglie, pan di Spagna al cacao, un espresso, crema pasticciera al profumo d'arancia, marron glacé.

Preparazione:
Adagiare sul fondo del

recipiente di servizio il cioccolato a scaglie. Inserire il pan di Spagna al cacao e versare un espresso. Ultimare con la crema pasticciera al profumo d'arancia e decorare con un marron glacé.

SANTA'S ESPRESSO
di Andrea Pinturi per Caffè Milani

Ingredienti: una piccola meringa allo zenzero sbriciolata, 10 gr di crumble di biscotto alla cannella, 25mL di cioccolata calda all'arancia o in alternativa della marmellata d'arance, un espresso Action Bio 100% Arabica, un siphon di panna aromatizzata alla cannella, pezzettini di arancia disidratata e poi zuccherata, una fava di Tonka grattugiata.

Preparazione:
Adagiare nel nostro bicchierino buona parte della meringa sbriciolata e del crumble alla cannella fino ad aver riempito 1/3 della tazza. Versiamoci la nostra cioccolata e



successivamente estraiamo un espresso con la nostra miscela la quale, se estratta nella maniera corretta, ci regalerà una nota floreale e fruttata tra tutti i vari sentori di pasticceria tipici di questa ricetta. Dopo l'espresso guarniamo con una panna montata fresca aromatizzata allo zenzero, appoggiandovi poi delicatamente le nostre pepite di arancia disidratata e una spolverata di fave di Tonka grattugiata. Ultimiamo con qualche ulteriore pezzo di crumble e meringa.

CHRISTMAS COFFEE CAKE
di Marco Cini per Mokador

Ingredienti: pandoro, cioccolata calda al latte, espresso, confettura di lamponi, panna, frutta secca

Preparazione:
Introdurre sulla base del vasetto una rondella di pandoro, quindi miscelare 25 ml di cioccolata calda con un espresso (25ml) e versarlo sopra il pandoro. Successivamente inserire la confettura di lamponi e finire mettendo panna montata a riempimento del vasetto.



Milano, apre Galleria Vik



Una posizione davvero privilegiata, nel centro storico di Milano, all'interno dell'iconica Galleria Vittorio Emanuele II. È questa la location davvero unica di Galleria Vik Milano, il primo hotel situato in un contesto urbano firmato Vik Retreats

Vik Retreats è un nome che corrisponde a quello di un gruppo di private retreat già noto per le splendide location in Sud America, che con Galleria Vik Milano festeggia la sua prima apertura europea. La struttura milanese è stata completamente ristrutturata sotto la supervisione di Alexander e Carrie Vik, che ne hanno ridisegnato gli interni, con il supporto dell'architetto Marcelo Daglio. Galleria Vik Milano celebra la storia, la cultura, l'arte e l'architettura ponendo al centro l'eccellenza artistica del passato e del

futuro e offrendo agli ospiti un'esperienza davvero unica.

Arte & Design

In tutti i Vik Retreats, l'arte e il design ricoprono un ruolo fondamentale, e Galleria Vik Milano non fa eccezione alla regola. Entrando nella reception, gli ospiti sono accolti dalla famosa, monumentale, riproduzione della scultura in bronzo di Auguste Rodin, Il Pensatore, e da un affresco a secco che ricopre pareti e soffitto, realizzato dall'artista italiano Alex Folla e raffigurante otto

figure mitologiche che sorreggono il mondo. Per quel che riguarda l'accoglienza, Galleria Vik Milano offre in totale 89 camere, caratterizzate ognuna da uno stile unico: ogni stanza infatti è differente dalle altre, studiata appositamente da un singolo artista per offrire agli ospiti una vera e propria esperienza immersiva. Le eccezionali caratteristiche architettoniche dell'hotel sono valorizzate da murali e affreschi dipinti a mano principalmente ispirati all'arte italiana, che

vanno ad affiancare un'ampia collezione d'arte internazionale e un'attenta selezione di arredi che comprende pezzi contemporanei, della metà del '900, vintage e antichi.

Gallerie di meraviglie

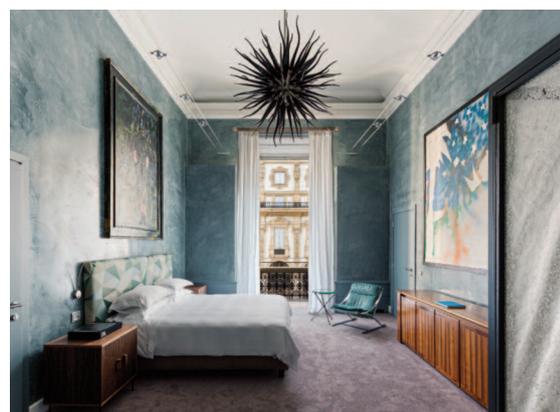
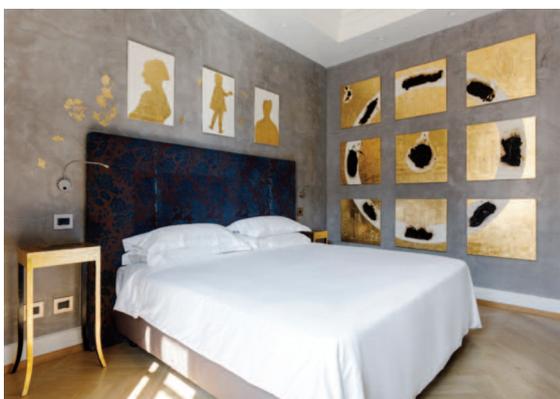
In ogni corridoio ci sono opere d'arte dal grande impatto, alcune delle quali ricoprono interamente le pareti creando una coinvolgente successione di dipinti. In un certo senso, Galleria Vik Milano è concepita come una mostra collettiva distribuita su 5

piani, una sorta di raccolta del meglio dell'arte contemporanea italiana, con l'aggiunta di alcune presenze importanti della scena artistica internazionale (Liu Bolin, Julian Lennon, Szymon Brodziak, Dubossarsky & Vinogradov, Nina Sarel, Felipe Cardena, Tomoko Nagao, Vicky Barranguet, Eduardo Cardozo, Fernando López Lage, Rita Fischer. Le opere di oltre 90 artisti si alternano quindi nelle stanze dell'hotel, sotto forma di quadri, fotografie e sculture, oltre che esperienze di pittura murale creata dagli stessi artisti.

Vik? Vikissimo!

L'impostazione artistica della struttura non si limita alle camere, ma coinvolge anche il ristorante Vikissimo, al primo piano dell'hotel, che offre un affaccio panoramico su Galleria Vittorio Emanuele II, e un'offerta gastronomica di tutto rilievo. Luogo perfetto per incontrarsi, lavorare o rilassarsi, Vikissimo è aperto tutti i giorni, dalla colazione sino al dopocena, per gli ospiti dell'hotel e anche per chi non risiede nella struttura. A complemento dell'offerta - poco distante dall'hotel, situato sul tetto della Galleria Vittorio Emanuele II - si trova lo storico ristorante pizzeria "I Dodici Gatti". A disposizione degli avventori, un'ampia scelta di pizze napoletane, sia tradizionali sia gourmet, una serie di piatti della cucina italiana e una vasta gamma di bevande, fra cui tutti i vini VIK.

galleriavikmilano.com



Un hotel o una galleria d'arte? O forse tutte e due: Galleria Vik Milano è la nuova proposta - la prima in Europa - del brand Vik Retreats, specializzato in location dove arte e design si uniscono alla qualità ricettiva.



Staj (che in lingua Thai significa “stare”, “indugiare”) è il nome di un noodle bar napoletano, che unisce la passione per la cucina cosmopolita e quella della tradizione

Contaminazione, ovvero ricerca di nuove soluzioni attraverso uno sguardo al mondo, ma mantenendo le radici bene piantate nella propria terra. È questo il messaggio che lancia Staj, nuovo noodle bar in via Bisignano, a Napoli. Il ramen a base di vongole, cozze e colatura di alici, ad esempio, è un'idea dello chef Luca Paciello che va esattamente in questa direzione: rivisitare un piatto tipico giapponese (poi esportato in tutto il mondo) alla luce della cultura partenopea. L'elemento dei molluschi freschi nelle ricette è in effetti un tratto tipico della Tokyo new wave, un movimento di giovani cuochi giapponesi con i quali Paciello ha completato la sua formazione.

Ecco la ricetta: il brodo, ossia la base neutra del ramen, viene infatti preparato con pollo sottoposto ad una lenta cottura di 7 ore, insaporito con cozze e vongole veraci e completato

da alga kombu e katsobushi (tonnetto essiccato). Ad aromatizzare il piatto una grande varietà di tare (condimenti) tra i quali spicca, come novità, la colatura di alici impiegata in sostituzione della più tradizionale fish sauce thailandese. Il risultato è una zuppa calda, pensata per accogliere al suo interno i noodle freschi di giornata dallo chef di casa, disponibili nella variante classica (farina bianca) o soba (mix di grano saraceno e farina bianca). Le tecniche di infusione moderne e la totale assenza di ingredienti semilavorati contribuiscono inoltre a rendere il ramen di Staj un piatto fusion dal sapore autentico e genuino. I clienti hanno la possibilità di scegliere tra quattro varianti di ramen: Shio (sale), un brodo pallido di colore chiaro realizzato con sale e combinazioni di pollo, verdure, pesce e alghe marine; Shoyu (Salsa di soia), di colore più intenso

tendente al marrone chiaro con pollo, verdure e l'aggiunta di salsa di soia che conferisce sapidità; Miso, una variante più recente di ramen di origine tipicamente giapponese, caratterizzata da un brodo di pollo e di pesce per una zuppa densa e dal sapore più intenso. A completare il piatto, alimenti di mare e di terra come le ajitama tamago (uova sode marinate), fette di pancia di maiale stracotta, pollo o pesce, erbe e vegetali. E per chi desidera gustare un ramen senza proteine animali, Staj propone anche una versione Vegana, una zuppa a base di tè nero affumicato, funghi shiitake e sedano rapa brasato. In qualche modo, un comfort food ideale per affrontare le fredde giornate invernali, da abbinare ad uno dei cocktail aromatizzati al tè matcha realizzati dalla barlady del locale. Da consumare al tavolo, o a casa grazie al servizio take away.

www.staj.it

Veronelli Oro 2.0

Su App Store e Google Play, 1200 pagine dell'edizione 2020 della Guida oro dei vini di Veronelli

La Guida Oro digitalizzata porta con sé quella che era già una caratteristica della versione cartacea: la capacità di organizzazione di una grande varietà di informazioni. La piattaforma, infatti, prevede agili criteri di ricerca, come la regione, l'annata, la tipologia e, nella ricerca avanzata, i filtri della fascia di prezzo e del livello di qualità. Tramite l'accesso con credenziali, l'utente potrà sincronizzare l'App su tutti i propri dispositivi e consultare le più recenti pubblicazioni delle guide Veronelli (2018, 2019, 2020) e gli aggiornamenti.

Forte di un database composto da oltre 2000 produttori, l'app offre tra i criteri di selezione la ricerca secondo il nome dell'azienda. In tal modo è possibile tenersi al passo sulle novità dalle case produttrici e magari tracciare i itinerari vitivinicoli personalizzati con strumenti “smart”.

Tra le sezioni di riferimento dell'App troviamo “I premi”, “l'Italia del vino” e “I luoghi del buon bere”. La prima è dedicata alle case produttrici premiate dalla Guida Oro 2020: Tre stelle Oro, il gruppo dei vini eccellenti che hanno messo a segno un punteggio superiore a 94/100; Grandi esordi, i vini di pregio recensiti per la prima volta; Migliori assaggi, la compagine dei vincitori di ciascuna tipologia; i dieci premi di Sole, riconoscimenti speciali assegnati per creatività e competenza, ai migliori vignaioli italiani capaci di “raccontare storie in forma di vino”. La seconda sezione, “l'Italia del vino”, offre una pagina di ricerca che funziona per regione, sullo stato del settore vitivinicolo e analisi geografiche, geologiche e climatiche. Infine, i “Luoghi del buon bere” raccoglie 400 ristoranti, trattorie e wine bar in cui il vino è la punta di diamante dell'offerta menu.

www.seminarioveronelli.com





Na tazziella 'e caffè, anzi un Chokkino

Il cacao, un superfood che apporta preziosi nutrienti. Un motivo in più per apprezzare questo alimento, oggi disponibile in una preparazione inedita: in tazza

Tradizionalmente il cacao è stato ritenuto un potente afrodisiaco, e da qui forse è nata l'idea per la quale il cioccolato è il regalo dell'amore per antonomasia. Del resto, a dar retta alle leggende, sembra che l'imperatore azteco Montezuma, intorno al 1500, bevessa una cinquantina di tazze al giorno di xocoatl - l'antenata della cioccolata - per avere più vigore con le frequentatrici del suo harem. Sempre fra storia e soprattutto leggenda, la reputazione afrodisiaca del cacao si diffuse successivamente in Europa, grazie all'uso euforizzante della bevanda durante le feste alla corte del Re Sole, e la stessa scelta sembra essere stata effettuata da amatori veri o presunti come Giacomo Casanova prima e Gabriele D'Annunzio poi.

In realtà, la

scienza ha dimostrato che il cacao non è realmente un afrodisiaco, anche se promuove la cosiddetta "brain chemistry" dell'amore. Non ci addentriamo in dettagli, ricordando solamente che questo alimento aumenta i livelli di serotonina, l'ormone del buon umore, che grazie alla feniletilamina stimola la produzione di endorfine, e potenzia l'attività della dopamina, tutti fattori in qualche modo legati all'attività sessuale. E soprattutto, il cacao è l'unico alimento in natura che contiene l'anandamide, la molecola della beatitudine. Una sostanza prodotta anche dalle cellule cerebrali, che agisce sui meccanismi della soddisfazione e del piacere, e scusate se è poco. Da qui, è facile capire che il cioccolato è fonte di piacere non solo per il nostro palato,



ma anche per la nostra mente. Naturalmente, a causa dell'alto contenuto calorico, si suggerisce di non esagerare con le quantità...

operazione difficile da mettere in pratica, considerando che in genere - appena addentato un quadratino da una tavoletta - si passa ad un altro, e così ancora...

Tavoletta, e non solo: la startup italiana Live

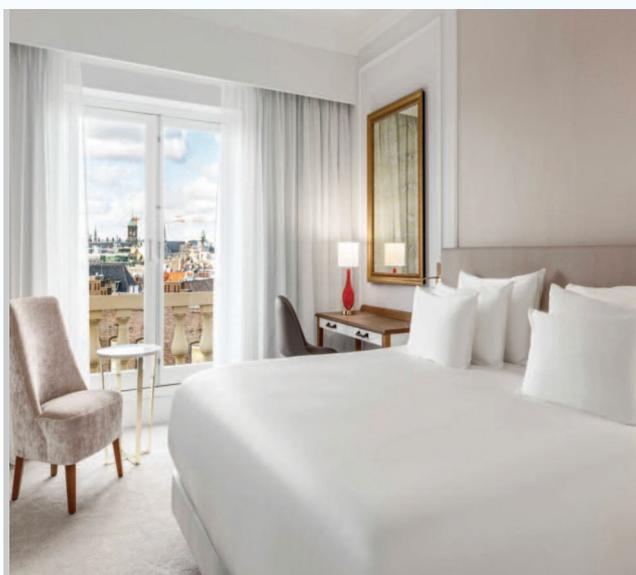
Better ha ideato un modo divertente per un consumo diverso, ovvero Chokkino, un 'espresso' di puro cacao, da gustare al bar oppure a casa. Chokkino è come un caffè, ma 100% cacao, e contiene solo 19 calorie... www.chokkino.com



NH Collection Amsterdam Doelen si aggiudica il Luxury Lifestyle Award

Prestigioso riconoscimento per l'NH Hotel Doelen di Amsterdam: lo storico esercizio si è infatti aggiudicato il premio Luxury Lifestyle Award per la categoria Miglior Hotel di lusso in Olanda

La storia dell'hotel Doelen, uno degli alberghi della catena NH esistenti nella capitale olandese, risale al diciassettesimo secolo, e da allora è sempre stato un riferimento storico e culturale della città, accompagnando la vita cittadina nei momenti significativi. Non caso, ad esempio una delle pareti di una stanza (oggi integrata nella Rembrandt suite) ha ospitato il quadro "La ronda di



notte" di Rembrandt, attualmente conservato al Rijksmuseum e considerato uno dei capolavori assoluti

della pittura fiamminga se non planetaria.

Collocato in posizione centrale, ma in un'area tranquilla, l'hotel

nel 2016 è stato completamente rinnovato, anche se la sua lobby ed altri ambienti conservano ancora uno stile neorinascimentale, che si sposa agli interni moderni delle ottantuno stanze a disposizione.

Fascino ed atmosfera unici, dunque, e non meraviglia che questo esercizio si sia aggiudicato recentemente un premio importante, il Luxury Lifestyle Award, per la categoria Miglior Hotel di lusso in Olanda. Da segnalare che la giuria del prestigioso concorso ha valutato più di 10000 servizi in 400 categorie da 60 paesi, scegliendo nei vari ambiti i migliori dell'anno, tra cui marchi come Chanel, Dom Perignon e Ferrari. www.nh-collection.com

