



YANNICK ALLÉNO

LO CHEF DEI RECORD DIETRO IL NUOVO RISTORANTE DEL REVA RESORT, NEI PRESSI DI MONFORTE D'ALBA a pag.42



KITCHEN AID

IL ROBOT DI CUCINA ORA DISPONIBILE ANCHE IN DUE LIMITED EDITION a pag.35

TRIMESTRALE
A.12 N.1 2020 1€



Mr Food & Mrs Wine
è un'iniziativa

© MOTOPERPRESSUOPRESS srl

www.mr-food.it

www.carbonaraclub.it

www.facebook.com/carbonaraclub



Mr Food & Mrs Wine®

MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA

A ROMA, BLUE TRAIN
BY HESPRESSO & ALTRO



HOTELL REISEN
HYATT APREA STOCCOLMA



PINO CUTTAIA, LA MADIA
E UOVODISPEPPIA 1&2



FRATTA DI MACULAN,
40 ANNI DI SUCCESSI



2020/2021

NUMERO SPECIALE

MANGIARE - BERE - VIAGGIARE - UOMO - DONNA

Mr Food & Mrs Wine
è un'iniziativa

© MOTOPERPETUOPRESS srl

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



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

Il bicchiere mezzo pieno



Come tradizione, il numero finale dell'anno di Mr Food & Mrs Wine è un numero speciale, più ricco di pagine ed argomenti del solito. In qualche modo, un riassunto degli ultimi tempi e un anticipo dei prossimi.

Questa volta, si tratta di un numero speciale relativo a un anno, purtroppo, lui stesso speciale, anche per motivi tutt'altro che piacevoli. Il 2020, infatti, e forse anche un bel po' del 2021, è condizionato dalla pandemia legata al Corona virus.

Senza voler occupare in questa sede di una questione delicata, per limitarci al nostro settore - mangiare, bere, viaggiare - è indubbio che si tratti di un periodo di grandi difficoltà, fra chiusure parziali o totali, secondo i momenti, per legge o per necessità. Noi stessi abbiamo rinunciato a pubblicare alcuni numeri, non avendo le idee chiare su cosa avremmo potuto presentare ai lettori in base all'evoluzione della situazione.

In questo contesto, nonostante la grande sofferenza patita, abbiamo rilevato grande fermento, massima creatività, nuovi modelli di business, e comunque tante aperture o previsioni di apertura...

Idee, insomma, intuizioni spesso originali. Desideri dei più attivi, di chi - vivaddio - non si rassegna. Sogni, forse, destinati - speriamo prima possibile - a diventare realtà.

Con questo spirito, come buonaugurio ai sognatori e a tutti quelli a cui piace mangiare, bere, viaggiare - uomini o donne, come indica il nostro sottotitolo - abbiamo realizzato dunque questo speciale 2020/2021. Con il rischio che qualche esercizio qui presentato sia nel frattempo chiuso o non ancora aperto, che qualche progetto non si sia realizzato, che qualcosa che trovate su queste pagine sia diverso dalla realtà. Perché magari a volte siamo stato troppo ottimisti...

In attesa di tornare liberi di muoverci come ai bei tempi, mentre ricordiamo la massima prudenza e il rispetto ferreo delle norme anti diffusione del virus, vi offriamo queste pagine, come regalo per le prossime feste e come augurio per un futuro finalmente scintillante! Cin cin !



Un'immagine della colazione presso il nuovo contemporary bistrot Con.tro, a Roma. (a pagina 16)

MR FOOD & MRS WINE

MENU SPECIALE 2020/2021

- | | | | |
|--------------------------------------|----|------------------------------------|----|
| - Cuttaia, fra stelle e uovadiseppia | 4 | - Corda, sapore di Sardegna | 30 |
| - The Meat Market apre a Roma | 8 | - Tora Farm, olio speciale | 31 |
| - Mandala Poké, un nuovo format | 10 | - Crock-Pot, chi va piano... | 32 |
| - Gli Ulivi, cucina e salotto | 12 | - Oyster Infinity, frullatore e... | 33 |
| - Bruno ai 4 venti, si cambia | 14 | - Aeternum, rosso come il fuoco | 34 |
| - Con.tro, bistrot polivalente | 16 | - Kitchen Aid, Winter Collection | 35 |
| - Beef, basta la parola | 19 | - Ostriche Irlandesi, i segreti | 36 |
| - Le Terrazze di Ciampini, e 3 | 20 | - Norw. Cruise Line, The Haven | 38 |
| - Blue Train, food, drinks, music | 22 | - Hotel Mariënhage, Eindhoven | 40 |
| - Maculan Fratta, 40 anni | 25 | - Reva Resort, Monforte d'Alba | 42 |
| - Cantine Pellegrino, Genesi etc | 26 | - Hotell Reisen, Stoccolma | 45 |
| - Margreid, Private Rarities | 28 | - Miriandhoo Resort, Maldive | 46 |

Pino Cuttaia, fra stelle e uovadiseppia



Pino Cuttaia e il suo ristorante La Madia di Licata si confermano tra le eccellenze ristorative d'Italia. In attesa della riapertura, dopo Uovodiseppiamare aperto questa estate, la cucina dello chef non si ferma e con Uovodiseppia, il suo negozio-dispensa, continua la quotidiana produzione di prodotti take-away

A guardare la carta geografica, Licata, in provincia di Agrigento è una cittadina collocata a 30 km a sud di Canicatti, un luogo a volte evocato per sottolineare un luogo sperduto e lontano.

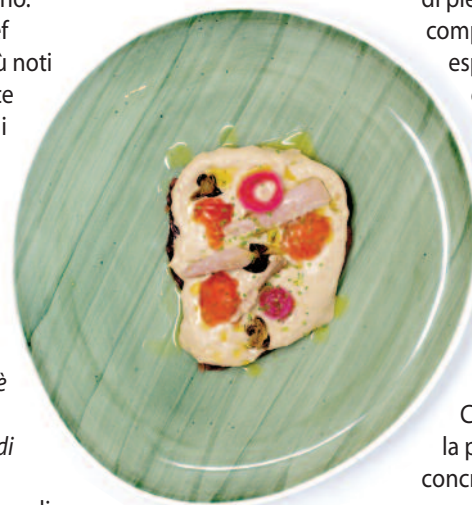
Pino Cuttaia, chef bistellato fra i più noti di Sicilia, definisce la collocazione di Licata con una frase: *"Difficile andare o immaginare oltre"*.

I veri Gourmet, da par loro, dicono: *"Licata? è in Sicilia, dove sorge 'La Madia' di Cuttaia"*.

Insomma, parliamo di un luogo non proprio sulle rotte di transito, comunque ben conosciuto appunto per

l'operato di Pino Cuttaia, patron de La Madia. Ma andiamo con ordine, dall'inizio.

La biografia di Cuttaia racconta che Pino, ancora bambino, lascia la sua



Licata, direzione Piemonte. Qui inizia la sua vita professionale con il duro lavoro in fabbrica,

esperienza che però gli insegna un metodo di lavoro con regole e tempi rigidi, che gli tornerà utile successivamente, nelle cucine di grandi ristoranti - dove è entrato in punta di piedi sino a acquisire competenze ed

esperienze e conquistare i suoi spazi - e poi nella gestione del 'suo' locale.

Nasce la Madia

Dopo tante esperienze nelle cucine di altri cuochi, infatti, Cuttaia ha finalmente la possibilità di concretizzare il suo progetto, il suo sogno, nel 2000, quando apre le porte del ristorante La Madia, nella natia Licata. Un ristorante che è come

un piccolo mondo di suggestione e memoria, con ogni piatto che è la sintesi della conoscenza dello chef, narratore di storie, conservatore di ricordi, e al tempo stesso esploratore di nuove strade utilizzando ingredienti come lui ricchi di storie, di ricordi, di forti legami con il Mediterraneo e con la terra che questo mare alimenta. In altre parole, una persona che ha saputo trasformare le esperienze e le fatiche di una vita di lavoro in una filosofia di vita, le cui fondamenta sono la memoria e il Mediterraneo. Anzi, in qualche modo proprio questi, la memoria e il Mediterraneo, sono gli ingredienti principali dei



Nell'immagine grande nell'altra pagina, in apertura di articolo, una vista parziale dell'interno de La Madia a Licata, in provincia di Agrigento; è il locale bistellato ove opera lo chef e patron Pino Cuttaia. Nelle altre fotografie di queste pagine,

alcuni dei piatti firmati Cuttaia: vere tentazioni di gusto che 'costringono' molti gourmet a recarsi quaggiù, nel sud ovest della Sicilia in un luogo ameno ma certamente assai lontano dalle rotte consuete, tanto che -
parole

dello stesso chef Pino Cuttaia - è 'Difficile andare o immaginare oltre'.

I piatti: nell'altra pagina a sinistra il Raviolo di calamaro e quindi il Tonno tonnato. Qui sopra, il Polpo

sulla roccia; in basso, davvero dulcis in fundo, una 'bella e buona'

Cornucopia di cialda di cannolo, ricotta e arancia. Commenti? Mmmmm. Non resta che augurare a tutti i fortunati esploratori del gusto un sincero 'Buon appetito!'





suoi piatti. Non a caso, Cuttaia ha dichiarato che *'Oggi il cuoco è portatore di conoscenza e memoria e la nostra cucina è accoglienza e momento di condivisione tra più persone di ogni dove. Cuochi e cucine possono dunque unire popoli, comunità ed esperienze nello sforzo comune di gestire in modo sostenibile il nostro mare e possono essere motore della condivisione di problematiche e soluzioni comuni alla filiera agroalimentare mediterranea.*

Uovodiseppia

Dal punto di vista operativo, nonostante il periodo che conosciamo, Cuttaia ha continuato a sognare e a rendere reali i suoi sogni. Prima dell'inizio della scorsa estate ha lanciato *Uovodiseppia* (Corso Filippo Re Capriata, 31 - 92027 Licata - Tel. 0922 894250).

Un negozio-dispensa, che prende il nome da un piatto signature dello chef, ed offre una quotidiana produzione e vendita di prodotti take-away (pasta fresca e ripiena, pane, arancine, conserve e dolci). Una soluzione pratica ed intelligente per portare a casa l'eccellenza di *'casa Cuttaia'*. Al proposito, lo chef racconta che *"Uovodiseppia è gioco, è spazio di creazione, è incontro, è sorpresa. Per me e per i nostri clienti. Un luogo dove io posso sentirmi più libero, senza le regole rigide del ristorante. Dove si acquistano e si raccontano prodotti*

eccellenti, ingredienti tracciati, piatti firmati."

Uovodiseppiamare

La scorsa estate, poi, Cuttaia ha lanciato un nuovo spazio, *Uovodiseppiamare*, al lido Miramare, lo storico stabilimento balneare di Licata. *"Uovodiseppiamare"*, prosegue lo chef, *"si propone come luogo ed esperienza in cui sentirsi parte del nostro mare, riscoprendone il valore ambientale e godendo dei suoi sapori, vivendolo emotivamente nei momenti di evasione dalla routine quotidiana"*.

Uovodiseppiamare è così uno spazio creativo nuovo, dove la filosofia dello chef si esplicita liberamente tra storici piatti de la Madia in versione pop e piatti di *"mare e fuoco"* che portano avanti il tema della cucina domestica di alta qualità.

Difficoltà nella semplicità

Una cucina di ingredienti semplici, talvolta considerati poveri, ai quali Cuttaia ha saputo dare valore e dignità, contribuendo a valorizzare tutta la filiera produttiva. Il menu proposto si ispira allo svago, alla vacanza passata in spiaggia; gli ingredienti di ogni piatto non sono solo freschissimi, ma anche sostenibili e accessibili, con il mare come sfondo prezioso che alimenta una cucina fatta di memoria, racconti, profumi e sapori. Al menu da consumare al tavolo si sono aggiunti naturalmente i prodotti



del negozio-dispensa Uovodiseppia, perfetti per colazioni, aperitivi e piccole pause in terrazza tra arancine, dolci e gelato.

La cucina è cultura

Insomma, in poche parole, questa è la testimonianza che la cucina è cultura e che può essere vissuta anche con elegante semplicità.

www.ristorantelamadia.it



Nella pagina a sinistra, Pino Cuttaia ed alcune delle specialità in vendita nel negozio-dispensa Uovodiseppiamare, aperto a Licata. In questa pagina, Uovodiseppiamare, inaugurato la scorsa estate al Lido Miramare, lo storico stabilimento balneare di Licata. In basso, due piatti dello chef siciliano, 'La norma è una regola' e 'Carciofo spinoso di Licata'.



The Meat Market apre a Roma il secondo locale

Dopo il successo a Testaccio, The Meat Market raddoppia ed apre un secondo locale anche nel quartiere Nomentano di Roma. Situato in via Ravenna 30, a due passi dalla vivace Piazza Bologna, il nuovo esercizio si trova in un'area ad alta densità di proposte 'food & drink', ma si caratterizza per l'impostazione a metà tra una tipica steakhouse statunitense e un ristorante tradizionale, il tutto senza dimenticare naturalmente le origini pugliesi dei proprietari...



Due imprenditori di origine pugliese, Anita Nuzzi e Vito Fiusco, hanno avuto l'idea di introdurre, nel pur ricco ventaglio di proposte enogastronomiche attive a Roma, le atmosfere delle tipiche steak house statunitensi (ovvero con menu a base di carne selezionata, di qualità), ma in un ambiente con un servizio da ristorante vicino alle nostre abitudini. Aperto a Testaccio nel luglio 2018, il The Meat Market riscuote, fin da subito, un vero successo: da qui, come è naturale, i titolari hanno pensato - nonostante i tempi difficili - di aprire un secondo locale, in un'altra area cittadina. Questa è stata individuata nella zona nord-est della

Capitale, al quartiere Nomentano, e precisamente nei pressi di Piazza Bologna, molto frequentata anche dagli studenti della vicina Università. Il nuovo locale - che offre un totale di 50 coperti negli spazi interni e 20 nel dehors - offre anche il servizio di asporto e delivery. I clienti possono scegliere direttamente provenienza e taglio della carne dal banco presente nel locale. C'è da sbizzarrirsi, fra carni che arrivano da Spagna, Stati Uniti, Argentina, ma anche, e soprattutto, dalle regioni italiane come il Piemonte, le Marche e, naturalmente, la Puglia. Accanto al banco, ecco i



cosiddetti "stagionatori", speciali celle frigorifere per le lunghe frollature (dai 30 ai 60, 90 e anche più giorni), durante i quali le fibre muscolari della carne si distendono ed iniziano i processi che portano ad ottenere maggior tenerezza e sapore. Il menu è un viaggio che parte dai luoghi più remoti del pianeta per approdare, sempre e comunque, al centro e sud Italia, fra proposte della tradizione romana e di quella pugliese. Si parte dalle crocchette di Pulled Pork e i Fried Chicken Sticks, ma ci sono anche la Burrata pugliese su estratto di pomodoro, crostini di pane casereccio, pomodorini confit e olio evo al basilico e la Frisella con stracciatella di burrata, capocollo di Martina Franca, estratto di pomodoro e olio evo. Stessa alternanza mondo/Puglia al capitolo 'carne': accanto ai pregiati tagli internazionali (la Wagyu giapponese, o la Galiziana), troviamo infatti anche anche le tradizionali Bombette pugliesi su cime

di rapa, ben rare a Roma. Menzione a parte meritano i vari hamburger (da 150 a 500 gr) con i bun forniti dal forno Roscioli (nelle varianti classico, ai cinque cereali o senza glutine). Tra tutti, spiccano il "Puglia", con 200 grammi di manzo, burrata intera, capocollo, pomodori secchi home made e cime di rapa ripassate, il "Bello de nonna" ripieno di polpette al sugo con grana a scaglie racchiuse in un fragrante pane pizza, e il "Tartare Burger" con battuto di manzo al coltello, stracciatella di burrata, pomodori confit, rucola e olio evo al basilico. E non è finita qui: da segnalare anche la presenza del Cocktail Bar, nato per rispondere alla domanda sempre più crescente in zona di cocktail di qualità. La drink list è di stampo internazionale, e ruota intorno a proposte in abbinamento ai piatti. **The Meat Market**
Via Ravenna 30 - Roma
Tel. 06.44290319
Apertura 11.30-18





Pescato fresco, un nuovo format

Mandala Poké



Parte da Roma il progetto del primo franchising poké tutto italiano, un nuovo concetto di pausa gustosa e salutare. A coordinare il progetto di cucina Walter Regolanti, rinomato chef di pesce sul litorale laziale

La scorsa estate, a Roma, è nato un nuovo concetto di locale, un format originale basato su ricette di mare, ma con un focus particolare sul poké, tra i piatti etnici del momento: in due parole, Mandala Poké.

L'idea è di quattro soci - William Dainese, Alessandro Pagnani, Marco Tullio Regolanti e Walter Regolanti (quest'ultimo

chef del noto ristorante di Romolo al Porto, ad Anzio), hanno messo a punto un progetto particolare. Dietro il quale c'è un costante lavoro di ricerca della qualità, che parte dalle uscite di notte con le reti da pesca all'asta del pesce, per certificare provenienza e assoluta freschezza del pescato: il tutto, per offrire materia prima impeccabile,

tracciabile, da utilizzare nelle bowls e nelle tartare che sono offerte al pubblico a prezzo accessibile. Il tutto, in un ambiente giovane, informale, caratterizzato da servizio veloce. Il primo Mandala Poké è stato aperto a Roma a Luglio, in zona Ostiense, impostato al take away o delivery fruibile da App personalizzata, mentre il secondo locale, inaugurato ad Ottobre nel quartiere Laurentina, permette anche la somministrazione in loco.

L'idea è quella di realizzare un network, Mandala Poké appunto, con un franchising 'formando e uniformando ciascun futuro punto vendita'. Intanto, i soci si apprestano a mettere altre bandierine nella Capitale e in altre città coinvolgendo nuovi e giovani imprenditori pronti a scommettere sul poké "Pescato fresco, Gustato italiano".

Un'idea delle proposte normalmente disponibili? Un poké inedito e dal gusto familiare declinato in diverse bowl come *La Evergreen* a base di Riso bianco, Salmone, Avocado, Pomodori, Pistacchi, Salsa ponzu, Sesamo nero, Cornflakes... Sempre con il salmone c'è poi *La Piccante* (Riso bianco, Salmone, Cetriolo, Pomodori, Cipolla, Uva sultanina, Sesamo nero, Salsa piccante). In carta anche *La Nostrana*, con Riso Basmati, Pesce bianco, Cavolfiore, Verza rossa, Noci secche, Pomodori secchi, Salsa limone, Sesamo bianco, mentre

per gli amanti del tonno c'è *L'Esploratrice* (condita con Riso integrale, Tonno, Zucchine, Carote, Anacardi, Salsa limone, Salsa greca, sesamo bianco). Si resta, invece, sulla terraferma con *La Controcorrente*: Riso Basmati, Pollo, Zucchine Mandorle, Salsa di soia, Carote Cipolla croccante, Sesamo nero.

In ciascuna preparazione è possibile aggiungere pesce o avocado e, in base alla disponibilità, anche frutta di stagione.

Oltre a queste bowl già studiate e bilanciate negli ingredienti, l'avventore è libero di comporre quella che preferisce, in formato normale o grande. Altra specialità le tartare, preparate espressive esclusivamente con tonno o salmone. *La Sfiziosa* prevede Tonno, Sale, Olio, Pomodoro, Crunchy mandorle, mentre *La Pura* è con Salmone, Sale, Olio, Pomodoro, Crunchy pistacchio; entrambe sono disponibili con o senza avocado.

Infine, il menu è completato da Zuppe proposte in base alla stagionalità e gli ingredienti del periodo: un classico comfort food da gustare caldo o freddo con l'aggiunta di legumi. La parte beverage conta sulla presenza di 3 birre artigianali, bevande gassate e smoothies frullati al momento con frutta o verdure.

Mandala Poké
Via Leopoldo Traversi 26,
Roma - tel 06/84387735
Via dei Corazzieri 75/77,
Roma - tel. 06/69428544
Chiusura: domenica
mandalapoke.it



A Roma, non lontano dalla vivace piazza Euclide, c'è un locale tranquillo, Gli Ulivi. Che si presenta come 'salotto con cucina'. Una definizione che vuole sintetizzare l'anima del ristorante: offrire un ambiente accogliente e confortevole come quello di una casa. Per passare al meglio questo periodo, Gli Ulivi introduce un nuovo menu studiato per le giornate d'inverno



Cucina e salotto Gli Ulivi

Firmato dallo chef Vincenzo Ciano, è già disponibile il nuovo menu invernale del ristorante romano Gli Ulivi, a Roma. Questo locale, di proprietà di Rita Colaiacono e Giordana Volpe, si definisce e si presenta 'cucina e salotto' per segnalare che ambiente, accoglienza e cucina cercano di offrire qualcosa di più al cliente. In qualche modo un calore, un'atmosfera, come quelli

che si percepiscono a casa. L'ambiente stesso, del resto, predispone al relax, al comfort, pur permettendo il rispetto delle condizioni di sicurezza: ci sono tavoli di modernariato, un sempre affascinante pianoforte a coda, uno spazio davanti al camino ma si può anche optare per la saletta privata caratterizzata dalla presenza di uno scenografico girarrosto.

Gli Ulivi è aperto dalla mattina alle 10 per le colazioni a base di caffè, cappuccino e prelibatezze dolci, e prosegue la sua giornata, a norma di

decreto al momento in cui scriviamo, fino alle 18,00, con i nuovi sapori invernali. Di quali sapori stiamo parlando? Vincenzo Ciano ha impostato la carta

invernale utilizzando indifferentemente carne, pesce e vegetali, preparate con equilibrio, ovvero con un occhio alla tradizione e uno alla creatività, attento a



possibili e misurate influenze con cucine diverse dalla nostra. Il risultato si traduce in una serie di piatti, appunto, fra innovazione e contaminazioni, ed altri recuperati alla memoria e aggiornati secondo i gusti di oggi. Qualche nome? Certamente agli amanti della cucina marinara piacereanno tre proposte come la *"Tartare di salmone con avocado e mandorle tostate"*, il *"Ceviche di pesce bianco con lime, cipolla, coriandolo e peperoncino"* oppure le *"Linguine al crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo con pistacchi croccanti"*. Piatti in cui il mare è ben presente, ma si arricchisce di aromi leggeri e inusuali. In quanto alla tradizione, qui è possibile trovare ricette forse dimenticate, davvero storiche, come ad esempio il *"Vitello piemontese alla vecchia maniera"* o il *"Petto d'anatra muta barberie all'arancia"*. Ancora per chi ama le (belle e buone) sorprese

pur restando nell'ambito dei cosiddetti 'grandi classici, da citare almeno due preparazioni, in cui a sorpresa compare un ingrediente inusuale. Ci riferiamo in particolare ai *"Paccheri allo scorfano con melanzane, pomodori pendolino e ricotta silana"*, fra i primi, e al *"Filetto di manzo danese con peschiole e tartufo nero"* fra i secondi. Naturalmente, al momento del dessert sono disponibili tante golose proposte, fra le quali una citazione è d'obbligo l'ormai famoso *"Tiramisù espresso"*. Capitolo cantina: la Carta dei vini, infine, è piuttosto articolata e completa, con prevalenza di etichette italiane oltre ad una selezione di vini stranieri. A completare il quadro, non mancano poi bottiglie di champagne, fra cuvée classiche e cantine artigianali dalla produzione limitata.

**Gli Ulivi, Via Luciani 23
Roma - Tel. 06/32600301
<http://gliuliviristorante.it/>**



Bruno ai 4 Venti arriva la nuova generazione



Uno storico ristorante di quartiere - ben conosciuto però in tutta la città - nato nel lontano 1962, oggi sorge a nuova vita: benvenuti a Roma, a Monteverde, al nuovo Bruno ai 4 Venti... Che si trova in via dei 4 Venti, naturalmente!



Facciamo un salto indietro nel tempo, al 1962, e rechiamoci a Roma, al quartiere Monteverde. A collegare la parte bassa con quella alta c'è una lunga strada alberata - oggi quasi un'arteria urbana - dal nome poetico, via dei 4 Venti. Il nome in realtà sembra derivare da un episodio del Risorgimento, ma senza scomodare la Storia concentriamoci qui sul locale aperto al civico 172/a in quell'anno, Bruno Ai 4 Venti. Un locale storico, familiare, riferimento per la zona e poi noto in tutta la città, per la cucina genuina, legata alla tradizione senza esserne però ossessionata. Giunto alla III generazione di conduzione familiare, il locale è oggi nelle mani di Alessandro Rotilio che ha ereditato l'attività dalla madre e prima ancora dal nonno. Seguendo l'imprinting del nonno, Alessandro continua a proporre un menu con riferimenti al territorio ma anche alla cucina italiana delle altre regioni. Oggi, a quasi 60 anni dall'apertura, il locale si presenta con un restyling che mantiene i piedi nel passato ma allo stesso tempo è più aggiornato. Gli spazi offrono 50 coperti con comode poltroncine di velluto e sedute in pelle, e 30 coperti nel dehors. Nel menu, grande importanza per la pasta,

scelta fra pastifici artigianali; ad esempio quella all'uovo - strangozzi, picci, ravioloni - viene da un micro pastificio di Salerno, mentre quella secca - nei formati speciali spaghetti e fettuccele - è firmata Masciarelli. Oltre ai classici romani, i primi si arricchiscono con ingredienti scelti in base alla stagione. Così, la Gricia viene rivisitata con i fichi freschi e la Carbonara si sposa con asparagi e tartufo. Altre proposte? Fettuccele polpo pomodorino e nocchie o gamberi e pistacchio, il pesto di fagiolini con la crema di formaggio e tutti i primi del giorno a base di pesce fresco pescato solo nei mari italiani, e cucinato in funzione della disponibilità stagionale. I secondi ve li lasciamo scoprire direttamente, mentre, al capitolo dessert, da segnalare l'arrivo di un giovane pasticciere che, oltre a realizzare i dolci immancabili al ristorante, punta molto su proposte personali, in cui la frutta di stagione è essenziale per tutte le torte con la crema. Infine, da segnalare la cantina con circa 80 etichette (alcune offerte anche alla mescita), in grado di soddisfare tutte le esigenze.

Bruno ai 4 Venti
Viale dei 4 Venti 172A
Tel. 06 580 6196
Chiusura: Lunedì





CON.TRO

Nuovo bistrot contemporaneo a Roma

Aperto - Covid permettendo - dalle ore 6:15 del mattino fino a mezzanotte, dalla colazione al bicchiere della staffa - passando naturalmente per pranzo e per cena, merenda, aperitivo o quello che vi aggrada - ecco un esempio di bistrot contemporaneo all'italiana. Un nuovo punto di riferimento nel quartiere di Monte Mario, a Roma



Sopra, due vedute parziali degli ambienti di Con.Tro, a Roma: a destra il logo. Qui in basso, infine, il cuoco, Daniel Celso, che si occupa sia dei veloci pranzi informali che delle cene.



Nato dall'idea di Marco Tosti e Francesco Matteucci, soci in varie iniziative e da 15 anni nel settore della caffetteria, CON.TRO è un locale polivalente, aperto dalla colazione al dopocena a Roma, nel quartiere di Monte Mario.

La realizzazione degli ambienti interni, dalla scelta dei materiali al design, è opera dell'azienda pugliese La Forgia. Il tutto ricorda locali dal respiro cosmopolita, ed offre 20 coperti interni, 20 nel dehors e altrettanti, sempre all'esterno, riparati da vele ombreggianti. La proposta gastronomica, come è facile immaginare vista l'impostazione polifunzionale, si

caratterizza per la sua versatilità: in funzione delle necessità e degli orari, il bistrot si trasforma. Il bancone delle colazioni - al mattino regno della gamma di caffetteria firmata Illy, e di una vasta scelta di lievitati e dolci fatti in casa - ad esempio, diventa una postazione illuminata per la miscelazione dei drink. Dopo la colazione, si passa poi al business lunch. Dalla cucina escono piatti espressi, con diverse formule e a prezzi fra gli 8 e i 15 euro.

A seguire, l'ora della merenda, che offre soluzioni per tutti: chi vuole tenersi in forma potrà scegliere fra centrifughe e smoothies, oppure si può ordinare un

classico tè e o una tisana Dammann Frères, ma ci si può dedicare al puro godimento di una cioccolata calda Domori magari accompagnata dalle creazioni della pasticceria. Ora di cena: il bistrot svela in pieno la sua natura di ristorante, capace di intrattenere i suoi ospiti nel dopocena. La cucina è il regno di Daniel Celso, cuoco che ha operato con successo su Roma in diversi locali di varia impostazione e livello, e che in questo contesto riesce ad esprimersi al meglio: se a pranzo si dedica a proposte informali pensate per i lavoratori, a cena può mettere in pratica la sua esperienza. Non a caso ha





dichiarato di aver qui riassunto un po' tutto il suo background, tutte le esperienze, dallo stellato all'osteria. Il risultato si manifesta in quella che si può definire una cucina stagionale e di territorio, con menu in continuo divenire e proposte giocate su ricette classiche ma anche creative, rivisitate o inventate di sana pianta. Qualche esempio? Cavalli di battaglia il Tacos di agnello alla romana marinato con erbe e pepe, cotto a bassa temperatura e infine, scaloppato con colatura di alici, erbe di campo e caciocavallo grattugiato, oppure lo Spaghettono alle cime di rapa, colatura di alici, stracciatella di bufala e taralli al finocchio. Ancora, da segnalare i Tortelli ricotta di pecora ed erbe di campo, profumati con buccia di limone, consommé di faraona e limone candito, oppure il Petto d'anatra arrosto, con melagrana radicchio e nocciole, oppure il CON.TRO burger. La soluzione migliore,

però, è probabilmente quella di intraprendere il percorso da 5 portate a 45 euro con i piatti più rappresentativi dello chef. Due parole sulla cantina, regno del sommelier AIS Jean Pierre Reeding: la carta è impostata su piccoli produttori e vitigni autoctoni italiani, con oltre un centinaio di etichette tra bianchi e rossi e il resto bollicine. Non mancano proposte dalla Francia, con etichette pregiate e Champagne proposti anche alla mescita. L'ora dell'aperitivo permette di sperimentare la cucina di Daniel scegliendo un percorso che si snoda su diverse tipologie di cicchetti ispirati ai piatti sotto forma di piccole degustazioni da 4, 6 o 8 assaggi (rispettivamente a 18, 25 o 33 euro, drink escluso) oppure piatti di crudi di mare o taglieri di salumi e formaggi. Il tutto, sempre con un occhio puntato sulla qualità. All'accoppiamento con i cocktail pensa la barlady Samantha, che propone una drink list piuttosto classica con distillati premium e varie etichette di Gin da aggiungere alla tonica preferita. Prima di chiudere è d'obbligo citare Valentina Planta, pastry chef di provata esperienza e notevoli capacità, responsabile di tutte le dolci golosità che allietano le anime del locale.

Con.tro Contem. Bistrot
Via dell'Acquedotto del
Peschiera, 156 Roma RM
Tel. 06/20976987
Aperto tutti i giorni
www.controbistrot.it

BEEF!

Finalmente anche in Italia una rivista di cucina davvero unica. Una pubblicazione di prestigio, dedicata soprattutto agli uomini che amano cucinare o anche solo approfondire tutti gli aspetti legati alla cucina. Con l'accento, appunto, sui piaceri della carne...



i piaceri della carne

Una buona notizia non solo per i beef eaters o beefetarians, ma per tutti gli amanti della buona cucina (e di chi apprezza la lettura di giornali e riviste, con immagini di impatto e testi in proporzione): è finalmente disponibile - ogni due mesi in edicola - l'edizione italiana di Beef grazie a Lunasia Edizioni che ha acquisito dall'editore tedesco Gruner + Jahr i diritti di pubblicazione del prestigioso magazine. Beef! nasce nel 2009, in Germania, e viene successivamente affiancata dalle edizioni francesi e spagnola. Molti viaggiatori-gourmet italiani, quindi, hanno scoperto ed acquistato la rivista in giro per l'Europa.

Del resto Beef - nomen omen - ha tutto per piacere. In una cornice grafica e fotografica accattivante, si trovano raffinate ricette e approfondimenti sulle tecniche di preparazione e sugli alimenti, 'storie di cucina' e articoli sulle abitudini alimentari di tutto il mondo. Inoltre, come in tutte le pubblicazioni 'da uomini', molto spazio è dedicato agli strumenti della passione, che si tratti di coltelli forgiati a mano o elettrodomestici di design. Come dichiara il Direttore dell'edizione tedesca, Jan Spielhagen, "BEEF! è un must-have. Oggi ci sono veramente tanti uomini che cucinano con passione e amano davvero il cibo,

l'attrezzatura, il vino e le tecniche di preparazione. Quindi dovevamo solo trovare un format che si adattasse a diventare rivista di cucina per uomini. Il nostro successo oggi conferma che lo abbiamo trovato. BEEF! è diventato rapidamente popolare e di tendenza". Alla guida dell'edizione italiana del magazine, Luca Carta, firma nota nel settore e direttore - tra le altre - di Viaggiare con Gusto e GustoSano. "BEEF non è certo una rivista di ricette o comunque non solo. Qui prendono forma le idee, i pensieri, i ricordi di semplici appassionati come di grandi chef, griller, manager prestati alla cucina. L'odore del barbecue si fonde con il sapore di



prodotti eccellenti ed esclusivi. Gusto, raffinatezza ed esclusività sono gli ingredienti principali di ricette mai banali. BEEF! vuole parlare a chi ama sì la tecnica, ma le dà una forte connotazione 'sociale' perché dietro a ogni piatto c'è un uomo, una passione, una storia da raccontare a tavola".



Le Terrazze di Ciampini, uno e trino

Una location incredibile ospita pizzeria e ristorante che offrono non solo panorami mozzafiato sulla Città Eterna, ma anche piatti di livello adeguato. In attesa della prossima inaugurazione della nuova longue bar...



Marco Ciampini è titolare ed executive Chef della Terrazza Ciampini che vi presentiamo. Il nome suona familiare? Per un romano, 'Ciampini' evoca all'istante il mondo della ristorazione. Siamo in effetti alla III generazione di una delle famiglie storiche romane votate a questo settore: i nonni di Marco, Giuseppe e Francesca Ciampini, fondarono nel 1931 il "Tre Scalini" di piazza Navona, noto in tutto il mondo, e da lì in poi è stato un successo fino ad oggi con le Terrazze di Marco Ciampini di cui parliamo in queste pagine. Un locale che, in effetti, dopo la riapertura di giugno e il funzionamento fino a novembre, presto da doppio diventerà triplo

diventeranno tre dalle attuali due con la nuova proposta, in calendario per la prossima primavera. La struttura è composta oggi infatti da due parti, una che ospita la ristorazione, l'altra la pizzeria immersa in alberi da giardino, ma è in arrivo, poi, il terzo spazio, che sarà adibito a lounge bar e cocktail.

Ricordiamo che la Terrazza ha una collocazione spettacolare, dato che sovrasta Roma, incastonata nella splendida cornice verde tra piazza di Spagna ed il Pincio in Piazza Trinità dei Monti, ed offre un panorama mozzafiato. Come è giustamente spiegato nelle note di presentazione delle terrazze *'Mangiare qui è anche un tuffo nella storia e nelle bellezze di questa città, ma soprattutto è un richiamo costante alla tradizione, alla cortesia, alla semplicità che non passa mai di moda.'*

Più avanti, una importante precisazione: *'Il panorama certo non basta per resistere in una realtà complessa e diversificata come quella*

della cucina romana'.

Dal punto di vista della cucina, Marco pone una grande attenzione a tutti gli aspetti che concorrono al risultato finale, dalla scelta delle materie prime alla preparazione dei piatti, con un menu basato sul ritmo delle stagioni.

I piatti più noti sono i tonnarelli cacio e pepe, la carbonara dal gusto deciso, le linguine all'astice, la crema di ceci e baccalà e poi la pizza fatta con grani di primissima scelta, a cui si dedica il pizzaiolo, che da par suo propone anche la versione vegetariana, alla carbonara, ai fiori di zucca... Importante, nel menu, la voce 'gelati', creati solo con materie prime e aggiunta di zucchero. Gusti puri e semplici, ma non solo, perchè la creatività di Marco si spinge anche qui.. Da segnalare infine la carta dei vini selezionati da Marco, che è anche sommelier.

Terrazza Ciampini
Piazza Trinità dei Monti
00187 Roma
Tel. 06/6785678
www.terrazzacampini.com



Blue Train by Hespesso food, drinks, music!

Dalla colazione al dopocena, come suggerisce il nome, qui è tutto rigorosamente preparato (H)espesso. E il sabato sera, musica live, ovvero Blue Train by Hespesso



Roma, zona Termini, a pochi passi dalla stazione ma in una via defilata dal caos degli arrivi e delle partenze. Qui opera Hespesso, un locale che già a prima vista riporta al mondo dei viaggi, e del treno in particolare: ampi spazi luminosi e alti soffitti affrescati, orologio tondo a parete con le lancette per tenere d'occhio l'ora del treno in partenza o in arrivo, e un evidente richiamo agli arredi del famoso Venice Simplon Orient Express. Un locale che in effetti è un format in continuo divenire, progettato dall'architetto Andrea Terranova, un'esperienza che si chiama Blue Train by Hespesso e abbina l'arte della buona tavola a quella della musica, con tantissimi appuntamenti musicali. L'idea è di Alessandro Moscatelli, qui nelle vesti di event manager, appoggiata in pieno da Danilo Tanda, restaurant manager di Hespesso. Il programma prevede

l'esibizione live di un artista musicale contemporaneamente al servizio del ristorante o del cocktail bar. Un itinerario da percorrere seduti partecipando a questa experience che prende ispirazione da un treno di lusso, Le Train Bleu, che in una notte percorreva la tratta Calais-Ventimiglia. Una suggestione romantica su cui è stato ricreato un po' tutto il fil rouge della nuova veste dove la destinazione più bella sarà quella suggerita dalla fantasia di ciascun ospite. La cucina è opera di Fabio Valtorta, giovane cuoco trentenne che porta con sé una già importante esperienza all'estero ed è l'executive di Hespesso. *"Con il mio ingresso ho voluto caratterizzare questa cucina con ricette preparate esclusivamente da noi e, laddove possibile, al momento"*. Dalla pasta fresca fatta in casa ai salumi essiccati 'maison', tra cui speck di anatra e pancetta;

dall'insaccare la salsiccia alle lente cotture dei sughi.

Hespresso è operativo dalla colazione, con proposte di giornata di lieviti, piccola pasticceria e gastronomia, con tramezzini e sandwich.

A pranzo la formula è più veloce, con due menu informali e dal prezzo contenuto nonostante qualità e tecniche di preparazione siano quelle di un vero ristorante: con 7,50 euro si può ordinare primo, acqua e caffè mentre, con una differenza minima, il lunch a 8,50 euro comprende secondo, contorno, acqua e caffè.

Aperitivo: all'ora giusta Hespresso si trasforma in cocktail bar a vista sulla sala principale, con un'offerta pop e informale, basata su una interessante drink list curata da Matteo Zed, e stuzzicanti tapas che escono dalla cucina per accompagnare cocktail e bevande.

A cena il locale esprime il suo potenziale, con una selezione di proposte di piatti classici, che lo chef personalizza con ingredienti e tecniche di preparazione per fare la differenza. Citiamo ad esempio le Fettuccine fatte in casa con salsiccia al tartufo e pomodorini, il Baccalà marinato e poi cotto a bassa temperatura, servito con pappa al pomodoro ed essenza di mozzarella di bufala, o ancora la Tartare di gambero rosso di Mazara e stracciatella o le Polpette di Cinta Senese con spuma di Parmigiano.



Nell'altra pagina, un'immagine che dà un'idea precisa del look di Blue Train by Hespresso, locale romano nei pressi della Stazione Termini. Qui, alcuni scorci del locale e qualche piatto, preparato dal cuoco trentenne Fabio Valtorta, che vediamo sorridente nella fotografia pubblicata a centro pagina.



Nelle immagini in alto, altri due piatti previsti nell'offerta di Hespesso. Nella fotografia al centro pagina e in quelle qui sopra, all'ora dell'aperitivo Hespesso si trasforma in cocktail bar a vista sulla sala principale, con un'offerta pop ed informale, basata su una drink list curata da Matteo Zed e tapas che escono dalla cucina.

E che dire dei dolci? Il Tiramisù viene preparato al momento, mentre il Parfait ai frutti bosco poggia su una salsa di sambuco, ottenuta con il sifone.

Ad accompagnare degnamente il tutto, la carta dei vini, preparata su una linea ben precisa: è basata su etichette prevalentemente italiane, ed ha un forte accento su uvaggi che valorizzano cantine di nicchia. Merita attenzione l'adesione al progetto To Good To Go grazie al quale, sull'App dedicata, è possibile acquistare tutto il cibo in esubero del giorno giorno a un prezzo veramente vantaggioso e che altrimenti andrebbe sprecato.

Grazie agli ampi spazi disponibili, è stato possibile rimodulare l'accoglienza in totale sicurezza: oggi parliamo di 120 coperti, ovvero all'incirca la metà dello scorso inverno.

Con l'ingresso del progetto Blue Train si è aggiunto valore a questo luogo pensato come snodo di socialità e di condivisione grazie al programma di intrattenimento artistico. Ogni sabato, quindi, i clienti di Hespesso avranno la possibilità di arricchire il proprio bagaglio musicale e scegliere questo indirizzo non solo per l'ottima cucina e il cocktail bar d'autore ma anche per vivere una esclusiva e totalizzante esperienza.

Hespesso

Via Genova 16 – Roma

Tel. 06483842

www.hespesso.it



Maculan Fratta, i miei primi 40 anni

L'annata 2017 di Fratta rende omaggio al vino rivoluzionario realizzato da Fausto Maculan nel 1977. Oggi è proposto con la stessa bottiglia, tiratura ed etichetta in edizione limitata

1977. L'allora giovane enologo Fausto Maculan è deciso a realizzare un ambizioso progetto: creare un grande rosso in grado di competere con le eccellenze internazionali, tra Super Tuscan e Premiers Cru di Bordeaux. Il vino prende vita da uve Cabernet raccolte in un vigneto delle colline di Breganze, in via Fratta, appunto. Vendemmia in cassette, selezione oculata di ogni grappolo, un leggero appassimento e

una sola settimana dedicata a fermentazione e macerazione, l'affinamento in barrique di rovere francese. Questa la ricetta. *"Il risultato è stato come speravo - ricorda Fausto Maculan - un vino rosso, intenso ed elegante, moderno e classico allo stesso tempo, ma soprattutto un vino che suscitasse emozioni"*. Nel 1997 Fausto decide di aggiungere il Merlot al Cabernet per conferire una maggiore rotondità e

morbidezza al tutto. Ora viene lanciata sul mercato l'ultima annata, la 2017, risultato del matrimonio tra queste due varietà. L'uva Cabernet Sauvignon proviene da un vigneto di 10.000 esemplari per ettaro messi a dimora nel 1984 sulle colline breganzesi, mentre i grappoli di Merlot sono raccolti in un vigneto piantato più di recente, nel 2008, in un terreno tufaceo sulla sommità della collina in Via Fratta, dove tutto è

cominciato anni prima... Angela e Maria Vittoria Maculan, figlie di Fausto, per celebrare l'anniversario hanno scelto di ricordare gli inizi, realizzando un'edizione limitata di 3.298 bottiglie, il medesimo numero del 1977, usando la stessa bottiglia borgognotta e un'etichetta che riproduce l'originale. Un'etichetta al tempo rivoluzionaria perché riportava tutte le informazioni relative alla vendemmia, alla

lavorazione delle uve e alla produzione del vino. *"Il nostro desiderio era quello di realizzare una bottiglia speciale per onorare la dedizione, i sacrifici, i successi e le soddisfazioni che in 40 anni Fratta ci ha regalato - spiegano Angela e Maria Vittoria. Del resto, si tratta di un vino riconosciuto dalla critica come uno dei grandi rossi italiani, indipendentemente dalle evoluzioni che negli anni lo hanno coinvolto."*
www.maculan.net



1880. Paolo Pellegrino fonda la propria azienda in Sicilia, con le prime produzioni di Marsala. Da allora sono passati 140 anni, si sono succedute 7 generazioni impegnate in prima persona nella conduzione dei vigneti e nella gestione della Cantina, ed oggi Cantine Pellegrino è una delle più importanti e longeve aziende vinicole siciliane. Come accennato, la storia della famiglia Pellegrino è iniziata con il Marsala, e a questo vino noto ed apprezzato in tutto il mondo è legata a doppio filo. Anni di esperienza e conoscenza del territorio hanno peraltro portato ad ampliare la produzione a tutte le tipologie di vino in diverse zone di coltivazione. Così, con tre diverse entità – Cardilla per i vini, Pantelleria per moscati e passiti, Marsala per il vino omonimo ed i vini liquorosi – ed enologi specializzati in ogni tipologia di vino, Pellegrino offre oggi una varietà di offerta per tutti i gusti. Insomma, una bella storia di uve, di lavoro nei campi e in cantina, un racconto di tradizioni, di uomini. Che oggi si celebra - per il 140° anniversario dalla fondazione della Cantina - con un nuovo vino mai realizzato prima d'ora: il nome, non a caso, è Genesi. Un vino, ancora una volta non a caso, che è un Marsala Superiore Riserva Rubino. Il prodotto che non c'era, che celebra al meglio la storia della Cantina, la famiglia ed il Marsala. Per produrre Genesi sono



Cantine Pellegrino, fra Genesi e Tripudium

Per celebrare una (bella) storia iniziata 140 anni fa, cantine Pellegrino propone un vino mai prodotto prima d'ora. Un Marsala davvero unico, in tiratura limitata ad appena 2000 bottiglie: Genesi

E, a proposito di anniversari e ricorrenze, a 20 anni esatti dalla prima vendemmia, arriva l'annata 2016 del pregiato rosso delle cantine Pellegrino, nero d'Avola in purezza

state utilizzate uve Nero d'Avola - coltivate in terreni a medio impasto tendente all'argilloso - a pochi metri sul livello del mare. Le uve sono state vendemmiate nella seconda decade di

settembre a maturazione avanzata, per poi essere vinificate e affinate per lunghi anni in botti da 20 hl di rovere Allier nelle Cantine Storiche di Marsala. Unico Marsala ad essere

realizzato da uve rosse, Genesi viene così presentato dai suoi artefici: *'ha un colore rubino intenso con riflessi violacei. Dolce e con una piacevole tannicità, esprime inaspettati e*

freschi sentori di frutti rossi, mirtilli, gelso bianco e melograno.

Un vino che coniuga perfettamente la storia e la contemporaneità della cantina.

Moderna ed elegante la bottiglia nera, realizzata con uno stampo esclusivo Pellegrino; preziosa l'etichetta bianca in carta di cotone, vellutata al tatto; una goccia di lamina color rame la percorre nella sua lunghezza, simboleggiando una linea del tempo che inizia nel 1836, con la nascita del fondatore Paolo Pellegrino e prosegue passando attraverso tutti i discendenti in linea retta, fino ad arrivare ad oggi, nel 2020, con l'ultimo nato.

Un vino così particolare, con una presentazione altrettanto originale, non può avere una produzione ampia, né una distribuzione capillare. La produzione è dunque limitata ad appena 2.000 bottiglie, che saranno vendute esclusivamente presso l'enoteca



Pellegrino Ouverture (via Battaglia delle Egadi 10 a Marsala; tel. 0923/719970).

Nasce un grande rosso

Creare un grande vino rosso, importante e contemporaneo, di spiccata personalità e piacevolezza, slegato dai classici concetti di coltivazione di vigneti specifici, ma che rappresentasse ogni anno la migliore espressione della vendemmia.

Era questa l'idea maturata in seno all'azienda siciliana cantine Pellegrino all'inizio del millennio. Un progetto - Tripodium - che venne messo in atto alla fine del settembre 2001 con la decisione di effettuare una vendemmia di uve rosse per la creazione di un nuovo vino destinato a diventare nel tempo - grazie all'attenta attività di selezione, alle tecniche di vinificazione innovative e al lungo affinamento in botti - uno dei vini rossi più importanti dell'isola, che non a caso ha raccolto unanimi consensi e numerosi premi. Un vino frutto della selezione delle migliori rese della vendemmia, capace di rappresentare la specifica annata al meglio. La vendemmia viene eseguita nella prima decade di settembre; in cantina si attua il processo di vinificazione che prevede tutte le tecniche necessarie per esaltare le qualità intrinseche delle uve. L'affinamento avviene prima in vasca e poi in botti di rovere, per almeno 24 mesi. In uscita in questi giorni a

vent'anni esatti dalla prima vendemmia, arriva il nuovo Tripodium vendemmia 2016. È un nero d'Avola - il principe dei vitigni siciliani - in purezza, coltivato nei vigneti a tessitura argillosa ubicati nella Sicilia occidentale, in provincia di Trapani. Parliamo di un vino di colore rosso intenso, elegante ed equilibrato, che conquista per i piacevoli sentori di frutti rossi e le delicate note speziate.

Tripodium è disponibile nei formati 75 cl, Magnum 1,5 lt e Doppio Magnum 3 lt, nelle principali enoteche italiane e negli shop online.

Prezzo medio in enoteca per una bottiglia di Tripodium 75 cl: euro 20

www.carlopellegrino.it.



Cantine Pellegrino's Story

1880 Paolo Pellegrino fonda le Cantine Pellegrino

1890 Viene costruita l'attuale sede a Marsala

1925 Le cantine avviano la vendita nei mercati europei

1933 Una donna francese, Josephine Despagne, prende le redini dell'azienda

1950 La produzione viene ampliata e vengono costruiti i 2 grandi Silos Pellegrino

1960 La Pellegrino si espande nei mercati oltreoceano

1980 Con l'acquisto della Tenuta Gazerotta parte la produzione di bianchi e rossi

1992 Nasce la cantina di Pantelleria e parte la produzione di moscati e passiti

2004 Prosegue l'espansione produttiva dei vini e si inaugura la cantina di Cardilla

2014 Si inaugura la struttura enoturistica Ouverture



Margreid, Private Rarities

**Tre vini di
eccellenza, frutto
dei vitigni più
rappresentativi e
di tre annate
particolari in
termini climatici:
in altre parole,
Private Rarities di
Nals Margreid:
Pinot Bianco,
Chardonnay,
Sauvignon...**

Private Rarities. Una definizione opportuna per una serie di vini selezionati, custoditi in piccole quantità e a temperatura controllata nelle cantine riservate di Nals Margreid e ora proposti in un formato da collezione.

Parliamo di un tritico di vini d'eccezione, che per annata e per vitigno riassumono al meglio la qualità delle proposte della cantina e l'unicità dei suoi terroir altoatesini.

Si parlava di cantine riservate. È in queste strutture che viene seguita la fase dell'invecchiamento di ogni vino e qui sono selezionate le annate in base alle aspettative dell'enologo Harald Schraffl. *Private Rarities* unisce tre vini, tre vitigni e altrettante annate che insieme costituiscono vere

'rarità' destinate ai veri amanti del vino, a chi cerca prodotti unici, di qualità eccellente.

Forniti in una confezione in legno, i vini sono pronti per il consumo immediato, ma possono anche essere conservati e ulteriormente invecchiati. Per la prima edizione dell'iniziativa *Private Rarities*, la scelta dell'enologo è caduta sui vitigni più rappresentativi per Nals Margreid, tre vitigni - Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon - nei quali la cantina vede il futuro della viticoltura altoatesina.

Ad unire le bottiglie della selezione è la particolarità del clima delle annate scelte (2013, 2014 e 2016). Il 2013 è l'annata prescelta per il Pinot Bianco Sirmiano, un anno particolarmente caldo anche per questo

vitigno posto nella sua antica area di produzione (a Sirmiano, in altura, tra i 700 e gli 850 metri di altitudine) e che è caratterizzata da grande escursione termica e da una tipologia di terreno prettamente alpino, morenico, e un sottosuolo ricchissimo di elementi minerali. I vitigni crescono anche su terreni per lo più sassosi e poco terrosi.

Altra annata particolare è quella dello Chardonnay Baron Salvadori, il 2014: un anno particolarmente fresco per i vitigni coltivati nella zona di Magrè, nella Bassa Atesina, storicamente tra le più calde della regione grazie ai venti che soffiano dal Lago di Garda. Qui, le uve Chardonnay crescono fino ai 220 metri di altitudine e il suolo si caratterizza per la sabbia e

la ghiaia calcarea ad alto contenuto di humus. Infine per il Sauvignon Mantele, è stata scelta il 2016, un anno eccezionale sia per la vendemmia sia per il clima. Il carattere forte, deciso, denso di questo vino è anche in questo caso dettato dalla posizione dei suoi vitigni, a Mantele, tra i 300 e i 350 metri di altitudine, e con un'escursione termica anche di 20° tra le giornate calde e le fresche nottate. Un clima che consente di ottenere un vino con un'acidità e un patrimonio aromatico inconfondibile. Le tre bottiglie sono da ora disponibili in una speciale confezione che costituisce una piccola collezione dall'identità inconfondibile e dallo stile sartoriato. www.kellerei.it



Una coppia davvero super

Margreid Baron Salvadori Chardonnay Riserva 2017 e tortelli di pane di segale con fonduta di formaggio e crema di spinaci dello chef Guntmar Öttl del ristorante Gasthof Jäger di Sirmiano. Un connubio di sapori altoatesini che profuma d'autunno, con un vino dalla grande complessità e potenza che rappresenta la più alta espressione dello Chardonnay secondo Nals Margreid. Il Baron Salvadori, con la sua fine acidità, la complessità delle note fruttate e floreali e gli intensi aromi di ananas e albicocca matura, esalta i tortelli di pane di segale con fonduta di formaggio e crema di spinaci.

Tortelli di pane segale | fonduta di formaggio | crema di spinaci

Ingredienti
(dosi previste per 4 persone)

300 g di pane segale
Frullate il pane segale in un mixer. Tenete i granelli più grandi per completare il piatto.

Per la sfoglia
70 g di semolino fino
100 g di farina
30 g di pane segale frullato
100 g di tuorlo d'uovo
1 uovo

1 cucchiaino d'olio d'oliva

Per il ripieno
200 g di formaggio molle
250 g di latte
200 g di panna
60 g di burro
2 tuorli d'uovo

60 g di farina
50 g di parmigiano reggiano grattugiato
sale
pepe

Per la crema di spinaci
300 g di foglie di spinaci congelati
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
noce moscata
50 g di burro
100 g di panna

Per completare
Burro a piacere
Parmigiano reggiano grattugiato a piacere
Erba cipollina
Granelli di pane segale

Procedimento

Per la pasta
Impastate tutti gli ingredienti per ottenere un impasto liscio e lasciate riposare per qualche minuto nel frigo.

Per il ripieno
Fate sciogliere il burro, aggiungete la farina. Unite poi la panna ed il latte e portate a cuocere il tutto per ottenere una salsa besciamella. Aggiungete il tuorlo d'uovo. Frullate il tutto, aggiungendo il formaggio a pasta molle ed il parmigiano, nel mixer. Aromatizzate con sale e pepe. Mettete il ripieno nel frigo.

Per la crema di spinaci
Tritate la cipolla e l'aglio e

fate appassire in una pentola con il burro. Unite poi gli spinaci e lasciate insaporire per qualche minuto. Aggiungete la panna e frullate il tutto nel mixer. Regolate di sale, pepe e noce moscata.

Per completare
Stendete la pasta in una sfoglia sottile e, con un taglia pasta tondo, ricavate dei cerchi. Posate una piccola noce del ripieno nel centro e formate dei ravioli. Lessate i ravioli in acqua bollente salata leggermente per 4 minuti. Servite i ravioli sulla crema di spinaci con abbondante parmigiano, i granelli di pane segale ed erba cipollina. Completate con il burro fuso.



Sapore di Sardegna



Arriva in commercio la prima annata di olio dell'azienda agricola sarda Antonella Corda...

Antonella Corda è la giovane titolare dell'omonima azienda agricola di Serdiana, in Sardegna, nota per la qualità dei vini prodotti. Con il giusto spirito di chi guarda sempre avanti, Antonella si è ora lanciata in una nuova sfida: la produzione in edizione limitata di un olio di alto livello, ricavato dall'oliva Tonda di Cagliari. La prima annata prodotta di questo olio - appena 1500 litri - caratterizzato da un'etichetta simpatica, è già acquistabile nello shop online dell'azienda, nei formati da 0,5 (14,5 euro) e 3 litri (45 euro). 'Olio' è prodotto esclusivamente

dagli ulivi di proprietà dell'azienda coltivati tra Serdiana e Dolianova (Cagliari), con le olive Tonda di Cagliari molite entro sei ore dalla raccolta ed estratto a freddo. I dodici ettari di oliveto, oggi in conversione biologica, comprendono piante dai 60 anni

ad oltre un secolo d'età, coltivate con una densità di impianto inferiore alle cento unità per ettaro. L'area coltivata si estende fra le località di Cuccuru Raimondo, Cuccureddus e Su Stani Saliu, nel comune di Serdiana, e di Sa Funtana, a Dolianova. Le olive -

raccolte da metà ottobre a metà novembre ancora verdi o ad inizio invecchiatura, - sono poi lavorate in un frantoio a ciclo continuo per permettere il perfetto mantenimento di tutte le proprietà organolettiche dell'olio extravergine e un'alta percentuale di polifenoli.

Il prodotto viene quindi stoccato e conservato a temperatura controllata e, in seguito a una naturale decantazione, viene travasato e confezionato senza alcuna filtrazione. La Tonda di Cagliari, come del resto suggerisce il nome, è l'oliva tipica di questa parte della Sardegna. Un'oliva che - coltivata e lavorata con la necessaria cura, vorremmo dire con

amore - si trasforma in un olio extravergine armonioso, mediamente fruttato e abbastanza dolce, pur con una presenza di leggere note di amaro e piccante. Un olio da provare, insomma. Del resto, come segnala Antonella Corda, titolare dell'azienda: *"L'olio fa parte della nostra tradizione familiare da decenni. Alcuni ulivi c'erano già ma la maggior parte li ha piantati mio nonno Antonio Argiolas. Abbiamo deciso di proporlo ora con la nostra etichetta perché l'olio e il vino che produciamo permettonoono di raccontare e far apprezzare il territorio in cui viviamo a chi è lontano, soprattutto in un anno in cui spostarsi tra le varie regioni d'Italia è diventato molto difficile"*. antonellacordashop.it



Tora Farm, Olea prima omnium arborum est

Al confine tra Campania e Lazio nasce un olio estratto a freddo con procedimenti meccanici che è il primo passo di una produzione d'eccellenza made in Italy. Del resto, come dicevano i nostri antenati, l'ulivo è il primo fra tutti gli alberi...

Il progetto Tora Farm nasce con l'idea - romantica e concreta allo stesso tempo - di portare in Italia e nel mondo l'eccellenza del nostro paese. Per iniziare, è stato deciso di lanciare il marchio con un prodotto iconico del Bel Paese, l'olio d'oliva, o meglio l'olio extravergine d'oliva.

L'olio extravergine d'oliva, spesso definito semplicemente con l'acronimo EVO, è un prodotto che non manca mai nelle nostre tavole, come condimento - o forse sarebbe meglio dire ingrediente - di tanti piatti, o semplicemente come sfizio, magari per accompagnare anche solo un pezzo di pane...

Dunque, il primo prodotto scelto per lanciare il nuovo marchio sul mercato di lancio è un olio extravergine d'oliva di altissima qualità, ottenuto da olive della Baia Domizia - un'area al confine tra Campania e Lazio, nota per il turismo balneare - estratto a freddo tramite i tradizionali procedimenti meccanici. Le olive

vengono quindi macinate con macchina a pietra grazie ad un asinello, esattamente come si faceva una volta.

Il risultato, sottolinea Tora Farm, si traduce in un olio dal sapore straordinario: le caratteristiche gusto-olfattive richiamano un antico equilibrio con sentori di mandorla e mela.

Tora Farm dunque inizia il suo viaggio nella divulgazione della nostra eccellenza dall'olio d'oliva. Una scelta più che comprensibile, per le ragioni esposte in precedenza, ed anche perché questa pianta è davvero qualcosa di diverso, di unico, di importante. Come dicevano i romani, "*Olea prima omnium arborum est*" (l'ulivo è il primo fra tutti gli alberi).

Una scelta precisa, dunque, che del resto trova conferma nelle parole di Joseph Anthony Miceli, CEO di Branding srl che si occupa della distribuzione di Tora Farm: "*L'olio che andremo a proporre sul mercato è un prodotto davvero*

eccezionale, che puntiamo a distribuire molto anche all'estero vista la confezione pregiata ed elegante. Credo che oltre che con una scheda con caratteristiche eccezionali un prodotto d'eccellenza vada presentato come merita".

Visto questo esordio, non ci resta che attendere dunque nuovi prodotti d'eccellenza da parte di Tora Farm.

Del resto, in Italia in quanto ad eccellenze gastronomiche e dintorni c'è davvero solo l'imbarazzo della scelta...

www.torafarm.com



Crock-Pot Chi va piano...

Crock-Pot, 'The Original Slow Cooker', lancia un nuovo prodotto, disponibile nelle versioni silver e beige

Perfetta per preparare piatti fino a 4 persone, la nuova Slow Cooker da 3,5 litri con cerniera permette di lasciare il coperchio agganciato alla pentola. Una soluzione che evita di sgocciolare e di sporcare il piano di lavoro durante l'uso.

Il coperchio è in vetro, cioè trasparente, caratteristica che consente anche di

seguire tutte le fasi di cottura dei piatti, e può essere poi staccato e lavato comodamente in lavastoviglie insieme alla pentola interna in ceramica.

Grazie alla presenza di un display digitale, è possibile impostare la modalità di cottura Low o High oppure la funzione Warm, che permette di

mantenere in caldo le pietanze cucinate. Grazie al timer programmabile (countdown), poi, è sufficiente impostare la modalità e il tempo di cottura prescelti e la pentola farà tutto da sola. Allo scadere del tempo prefissato, la pentola passerà automaticamente in Warm per mantenere in

caldo ciò che ha appena cotto. C'è ancora da ricordare che la nuova nata, come tutte le Crock-Pot, cucina lentamente a temperatura bassa e costante - sempre inferiore ai 100 °C - a vantaggio di preparazioni accurate e mantenendo

inalterate le proprietà degli alimenti. Operativamente, questa pentola speciale è facile da usare: si riempie velocemente con gli ingredienti necessari, si accende e poi fa tutto da sola.

La pentola consuma quanto una lampadina (secondo quanto dichiara Crock Pot, è fino a quattro volte più economica della tradizionale cottura a gas, in forno o a induzione) e può essere lasciata accesa in totale sicurezza anche quando si è fuori casa o di notte. In tal modo si troveranno pranzo e cena pronti e caldi al rientro a casa.

Infine, a conferma della vocazione alla versatilità, Crock-Pot può essere usata senza problemi tutto l'anno, anche nel periodo estivo, evitando l'accensione di fuochi o forno nelle giornate calde. Il prezzo indicativo al pubblico è di 74,90 euro.

www.nital.it



Oster Infinity, l'arte di frullare

Il nuovo frullatore reversibile, indispensabile in una cucina davvero attrezzata

Oster è un marchio storico, da decenni sul mercato, ben noto al tempo stesso per il look piacevolmente vintage e l'affidabilità nel tempo dei suoi prodotti.

Un frullatore Oster - sostiene senza mezzi termini l'azienda - è perfetto per miscelare, emulsionare, tritare, macinare, impastare. Per questo è molto più di un frullatore!

Oster presenta ora il nuovo frullatore ad alte prestazioni Infinity, dotato di tecnologia Dual Direction Blade (giro lame reversibile), che permette di riportare gli ingredienti da frantumare dalle pareti del vaso alle lame, in modo da ottenere miscele più rapidamente e in maniera più efficiente.

Questo prodotto offre un controllo di precisione del quadrante. In altre parole, è possibile perfezionare a proprio

gusto le ricette: la velocità regolabile e i pulsanti per selezionare il tempo permettono di creare in cucina qualunque cosa si voglia.

Il potente motore reversibile da 900 W e la tecnologia All Metal Drive rendono questo nuovo frullatore Oster un oggetto resistente nel

tempo, mentre le 6 punte in acciaio inox sono in grado di tritare qualsiasi cosa, ghiaccio compreso. La funzione Pulse permette poi una gestione perfetta della miscelazione e il bicchiere graduato da 1,5 litri in vetro borosilicato è resistente agli sbalzi termici e agli odori ed è dotato di una grande maniglia a vantaggio della maneggevolezza.

Grazie al tappo dosatore, inoltre, è possibile aggiungere ingredienti durante le preparazioni e il frullatore è facilissimo da pulire, perché le lame si smontano dal bicchiere e sono lavabili anche in lavastoviglie così come il bicchiere.

Bello e funzionale, ma quanto costa? Il prezzo indicativo al pubblico del nuovo frullatore Oster Infinity è di 109,00 Euro IVA compresa. www.nital.it



L'amico prezioso

Breville Heatsoft, lo sbattitore elettrico manuale che ammorbidisce il burro freddo!

Il nuovo sbattitore elettrico manuale Breville è stato progettato per preparare ricette da forno in qualunque momento: la tecnologia HeatSoft utilizza infatti una quantità moderata di calore per portare gli ingredienti freddi come il burro a temperatura ambiente durante la preparazione. Questo sbattitore riesce ad ammorbidire e miscelare in un unico passaggio e non è quindi più necessario pianificare la lavorazione in anticipo o attendere che gli ingredienti raggiungano la temperatura ambiente. Il burro addirittura diventa così 12 volte più morbido rispetto alle lavorazioni normali! Pratico ed elegante, questo modello inoltre offre la scelta fra 7 velocità, oltre a un

pulsante 'boost' che consente di aumentare la velocità (una opzione di certo utile in particolare negli impasti più densi) e pulsante di espulsione che permette di rilasciare separatamente le fruste, i ganci da impasto o lo sbattitore. Il mixer con tecnologia HeatSoft è dotato di 2 fruste che permettono di ottenere risultati rapidi e omogenei per tutti i tipi di miscele e di 2 ganci per impasto per impastare pizza e pane, ed altri ingredienti più consistenti. Infine, la frusta è utile per eliminare l'aria da miscele come albumi, tuorli o panna. Tutti gli accessori sono lavabili in lavastoviglie per essere cambiati facilmente. Prezzo al pubblico: 79,90 euro www.nital.it

Aeternum, rosso come il fuoco



Arrivano
tanti strumenti
originali e versatili
per il cookware e il
bakeware nella nuova
collezione di Aeternum

Da Aeternum arriva la collezione Essential Red, che comprende tanti nuovi prodotti caratterizzati dal colore rosso metallizzato. In altre parole, il colore delle feste, della passione, del fuoco, un segno distintivo in cucina. La nuova linea è composta da set di padelle, prodotti speciali per il cookware, strumenti per il bakeware e caffettiere. Insomma, una collezione completa, elegante e professionale. Caratteristiche principali della collezione Essential sono il rivestimento esterno silconico high temperature resistant appunto dal colore rosso metallizzato e quello interno Petravera Plus, rinforzato con particelle minerali, che

manigliame "essential" in bakelite verniciato con striature e con il logo Aeternum visibile sulla ghiera. Da ricordare che tutti i prodotti presentano un fondo adatto a tutti i piani di cottura, induzione compresa. La linea include anche strumenti per colazione, quali bollilatte, tegamino, minipadella e minicasseruola, con un corpo coniato ad elevato spessore. Il manigliame, in bakelite con superficie soft touch color rosso. I modelli speciali della linea Essential sono studiati per offrire strumenti per ogni funzione: wok, crepiere, grill e piastra pancake facilitano la realizzazione di determinate ricette in poco tempo. Wok e crepiere presentano un corpo coniato ad elevato spessore e un

manigliame in bakelite verniciato rosso lucido con logo Aeternum in rilievo. Grill e piastra pancake, invece, hanno il corpo in pressofusione ad elevato spessore e un manico in bakelite nero, per una presa salda e sicura. Nella linea Essential non mancano strumenti dedicati a panificazione e pasticceria per offrire un'esperienza completa ai fornelli. Il corpo delle lasagnere e delle tortiere è stampato ad elevato spessore, con il rivestimento esterno silconico high temperature resistant rosso metallizzato e quello interno antiaderente Petravera Plus per garantire ottime prestazioni. La qualità incontra lo stile anche nelle moderne caffettiere Essential,

caratterizzate dal rivestimento esterno silconico high temperature resistant, di colore rosso metallizzato per il raccogliitore, in contrasto con l'effetto pietra utilizzato per la caldaia. Corpo in alluminio pressofuso, manici e pomoli

- inutile dirlo - in bakelite



sempre di colore rosso fuoco.

www.aeternum.it

garantisce la massima antiaderenza e resistenza. Nei set di padelle della nuova collezione ogni dettaglio è studiato accuratamente, come il



- Bis Padelle
Diametro: 28 - 32 cm
Prezzo al pubblico: 34,90 €
- Tris Padelle
Diametro: 20 - 24 - 28 cm
Prezzo al pubblico: 39,90 €
- Wok
Diametro: 28 cm
Prezzo al pubblico: 19,90 €
- Crepiere
Diametro: 28 cm
Prezzo al pubblico: 19,90 €
- Grill
Diametro: 24x34 cm
Prezzo al p.: 24,90 €
- Piastra pancake
Diametro: 26 cm
Prezzo al pubblico: 24,90 €
- Egpan
Diametro: 16 cm
Prezzo al pubblico: 12,90 €

- Bollilatte
Diametro: 11 cm
Prezzo al pubblico: 12,90 €
- Tegame
Diametro: 14 cm
Prezzo al pubblico: 10,90 €
- Padella
Diametro: 14 cm
Prezzo al pubblico: 10,90 €
- Lasagnera
Diametro: 35x27 cm
Prezzo al pubblico: 9,90 €
- Bis Lasagnere
Diametro: 35x37-45x30 cm
Prezzo al pubblico: 19,90 €
- Bis Tortiere Apribili
Diametro: 18 - 26 cm
Prezzo al pubblico: 19,90 €
- Caffettiera
1 tz - 3 tz - set 3 tz + 2 tazze
Prezzo al pubblico: 14,90 € - 16,90 € - 29,90 €

KitchenAid Winter Collection

Robot Artisan versioni Grigio Imperiale e Palma dà vita a due Limited Edition con nuove ciotole

KitchenAid, che fa parte di Whirlpool Corporation, lo scorso anno ha celebrato il suo 100° anniversario. E praticamente da allora, fin dalla nascita del primo Robot da Cucina (1919) e della prima lavastoviglie (1949), KitchenAid è rimasto fedele allo stile di queste due icone per dare vita a una linea completa di prodotti pensati per supportare la passione e la creatività in cucina. Oggi Kitchen Aid significa tante soluzioni pensate per una cucina ben attrezzata: dai piccoli elettrodomestici a pentole e utensili, passando per frigoriferi e cantine refrigeranti. Per la sua Winter Collection, il marchio propone due nuove e raffinate Limited Edition,

legate all'iconico Robot da Cucina Artisan che forse più di tutti incarna lo spirito dell'azienda, nelle versioni Grigio Imperiale e Palma.

Le due speciali tonalità dell'elettrodomestico incontrano due preziose ciotole, la Brushed, in acciaio spazzolato, e la Metallic Gold, dalla superficie dorata e satinata.

Ne nascono due combo decisamente originali, con look in grado di accontentare tutti i gusti. E non è finita qui.

Utilizzando le Ciotole della collezione KitchenAid, in qualche modo è possibile personalizzare ogni Robot da Cucina: ci sono la calda Fired Clay, la classica White shell o le scintillanti Radiant, nelle versioni



Copper, Gold e Black... e ancora, attraverso la sezione dedicata del sito ufficiale, è possibile personalizzare ulteriormente il proprio Robot da Cucina e

trasformarlo in un pezzo davvero unico. A disposizione una grande varietà di sfumature e finiture, oltre alla possibilità di aggiungere un'incisione

laser: 24 caratteri sono utilizzabili per racchiudere un pensiero, fare un augurio, lasciare il proprio segno distintivo.

www.kitchenaid.it



Limited Edition - ROBOT DA CUCINA ARTISAN "GRIGIO IMPERIALE" CON CIOTOLA BRUSHED (5KSM156HBxGR)

- Potenza: 300 W
- Capacità di mixaggio massima: 1kg di farina
- Accessori: Ciotola da 4,8 L Brushed in acciaio inox, Coperchio versatore antispruzzo, Frusta a fili, Frusta piatta, Gancio impastatore
- Dimensioni (A x L x P): 41 x 24 x 43 cm
- Prezzo: 699,00 €

Limited Edition - ROBOT DA CUCINA ARTISAN "PALMA" CON CIOTOLA METALLIC GOLD (5KSM156VGxPP)

- Potenza: 300 W
- Capacità di mixaggio massima: 1kg di farina
- Accessori: Ciotola da 4,8 L Metallic Gold in acciaio inox, Coperchio versatore antispruzzo, Frusta a fili, Frusta piatta, Gancio impastatore
- Dimensioni (A x L x P): 41 x 24 x 43 cm
- Prezzo: 699,00 €



Conservare, preparare e gustare pienamente le pregiate ostriche irlandesi. E le ricette di due salse studiate per accompagnarle

Un mollusco chiamato Ostrea, anzi Ostrica



Con i suoi 7.500 km di costa nel mezzo dell'Oceano Atlantico e i 12.000 km² di terreni che filtrano le piogge, l'Irlanda è uno dei luoghi ideali per la produzione di ostriche, il cui allevamento risale al XIII secolo, ma il loro consumo rappresenta una tradizione che si protrae da oltre 4000 anni.

Anche l'Italia si è presto accorta di quanto questo alimento sia prezioso, sia dal punto di vista nutrizionale che del gusto. E proprio i nostri connazionali si rivelano grandi appassionati di ostriche irlandesi non a caso l'Italia è il secondo mercato di importazione al mondo di questo prodotto.

Secondo una recente stima di Bord Bia, l'ente governativo per la promozione del food & beverage irlandese nel mondo, circa il 20% del consumo annuale in Italia avviene nel periodo natalizio con un ulteriore picco intorno a San Valentino, a febbraio.

Il consumo estivo avviene principalmente attraverso la ristorazione e soprattutto nelle località turistiche più alla moda, come la Sardegna.

Le ostriche - come del resto gli altri prodotti ittici - sono estremamente importanti per l'economia irlandese: basti pensare che il loro valore di mercato è di oltre 1 miliardo; di questi, circa 487 milioni provengono dalle esportazioni.

I principali importatori sono Francia (23%), Italia (10%), Cina (9,2%) e Spagna (9%). Il settore dei

crostacei, in particolare, ha avuto un importante incremento nelle esportazioni, che sono aumentate del 48%, per un valore di circa 180 milioni di euro.

Ma perché le ostriche irlandesi sono un alimento così pregiato? Innanzitutto grazie all'acqua dell'oceano dove vengono allevate: la corrente costante dell'Atlantico contribuisce a conferire loro una perfetta forma allungata e una conchiglia molto resistente, con uno smalto liscio dal colore bianco perlato.

C'è da ricordare che il contenuto di carne all'interno di un'ostrica è influenzato dalla sua forma: più profondo è il guscio, più spazio c'è per consentire lo sviluppo del mollusco.

Ma oltre che per l'aspetto, le ostriche irlandesi si riconoscono anche per il gusto ineguagliabile che rende ogni assaggio un'esperienza sensoriale unica: il loro sapore ricco, immediatamente riconoscibile al palato, nasce dalla dolcezza e persistenza dello iodio, che si combinano ad un leggero tocco di note agrumate.

Altro aspetto da non sottovalutare è quello delle proprietà nutritive: questi preziosi molluschi, infatti, sono ricchi di proteine e povere di grassi, con livelli straordinariamente elevati di elementi quali iodio, ferro, rame, selenio e zinco. A ciò si aggiungono le condizioni incontaminate di allevamento che offre l'Irlanda, rendendo le ostriche qui allevate uno

degli alimenti più naturali e puri che esistano. Queste straordinarie qualità sono riconosciute a livello universale, unitamente alla qualità della prestazione ambientale fondata sui principi di acquacultura sostenibile. Infatti, quasi tutti i produttori di ostriche in Irlanda sono membri verificati di Origin Green, l'unico programma di sostenibilità al mondo che opera su scala nazionale. Grazie a verifiche indipendenti periodiche, Origin Green consente ai produttori irlandesi di stabilire e raggiungere obiettivi misurabili di sostenibilità, riducendo l'impatto ambientale, fornendo un servizio più efficace alle comunità locali e tutelando la straordinaria ricchezza delle risorse naturali che il paese può vantare. Qui di seguito alcuni consigli su come conservare, preparare e gustare le ostriche e la ricetta di due salse tipiche.

Come conservarle

Quando si acquistano ostriche crude da mangiare a casa, bisogna conservare in frigo, nel loro guscio, tenendole al freddo il più possibile per mantenerle fresche. Il sapore risulta migliore consumandole entro 24 ore.

Come prepararle

1. Coprire il palmo della mano con uno strofinaccio piegato. Porre il lato a coppa dell'ostrica nella mano, con il lato piatto rivolto verso l'alto.
2. Tenendo saldamente con

lo strofinaccio, inserire il coltello nella cerniera dell'ostrica e fare leva verso l'alto con una torsione.

3. Far scorrere la lama lungo la parte inferiore del guscio per recidere il muscolo all'interno.

4. Utilizzare il coltello per aprire la parte superiore, quindi recidere il muscolo sotto il quale l'ostrica si attacca alla base del guscio inferiore.

Come gustarle

Le ostriche crude vanno servite aperte all'interno del guscio inferiore, con il loro succo. Vanno poi disposte su un letto di ghiaccio e accompagnate da un'abbondante spruzzata di limone o di Tabasco. In alternativa, le ostriche possono essere servite anche con la salsa Ponzu o una vinaigrette allo scalogno classica, la salsa Mignonette.



SALSA MIGNONETTE

- 2 scalogni, pelati e finemente tritati
- 60 ml di aceto di vino rosso
- Pepe nero appena macinato

Mescolare lo scalogno e l'aceto di vino e condire con un po' di pepe nero. Conservarlo al freddo fino a quando non si è pronti per servirlo con le ostriche.

SALSA PONZU

- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 cucchiaino di succo di lime
- 2 cucchiaini di salsa di pesce
- 1¼ cucchiaino di mirino
- 1 cucchiaino di aceto di vino di riso
- 1 scalogno, affettato finemente

Versare in una piccola ciotola tutti gli ingredienti, tranne lo scalogno. Mescolare il tutto con una frusta e assaggiare. Guarnire con lo scalogno affettato.

L'arte della fuga



Fuga dalla routine, dalle convenzioni, dalla vita di tutti i giorni. Per godersi qualche giorno di sana follia, di lusso discreto, di relax assoluto, su una nave da crociera Norwegian Cruise Line



Un'esperienza unica: è quella che propone NCL, Norwegian Cruise Line, la dinamica compagnia di navigazione che opera nel settore crocieristico. E che, fra le tante cose, offre anche la 'fuga di lusso perfetta' con l'iniziativa *The Haven by Norwegian*, che offre le sistemazioni più lussuose, spaziose e ben arredate della flotta. Alloggiando in *The Haven*, il passeggero ha accesso a tutto ciò che la nave ha da offrire, ma potrà anche usufruire dei servizi personalizzati di un concierge e di un maggiordomo (disponibile 24 ore su 24) per tutta la durata del soggiorno. E ancora, riservato esclusivamente agli ospiti di *The Haven*, c'è un solarium dove regnano la massima privacy e tranquillità. Una vera e propria nave dentro la nave, *The Haven* è

un'esperienza unica e indimenticabile, che offre la possibilità di un viaggio all'insegna di esclusività e privacy totale. Priorità su imbarco, prenotazioni, su tutto, per essere accompagnati dentro e fuori dalla nave al molo e nei porti di scalo. Un ospite di *The Haven* è un ospite speciale: è accolto con cura dall'arrivo per la durata della crociera, con un maggiordomo dedicato 24 ore su 24. Inoltre, un concierge si prenderà cura di tutto, dalla prenotazione dei pasti alla pianificazione delle escursioni a terra, per lasciare gli ospiti liberi di godersi l'esperienza di un viaggio senza problemi. *The Haven Lounge*, poi è il luogo perfetto per un temporaneo distacco da tutto: qui è possibile conoscere altri ospiti di *The Haven*, gustare un cocktail al *The Haven Bar* o anche solo sedersi e rilassarsi con

un libro. C'è da aggiungere che un ospite di The Haven, inoltre, ha a disposizione opzioni ristoro private supplementari, oltre ai diversi ristoranti presenti a bordo. C'è la possibilità di assaporare una gamma esclusiva di piatti al The Haven Restaurant o si può approfittare del servizio maggiordomo per godersi i pasti nella privacy della propria cabina. Torniamo al relax 'puro'. The Haven Courtyard e Solarium costituiscono il luogo perfetto per ricaricare le energie: ci si può crogiolare al sole, immergersi nella piscina, o magari godersi un rilassante idromassaggio. Le Cabine Haven offrono diverse opzioni di sistemazione. Sono tutte accomunate da raffinati arredi e un tocco moderno. Con oltre 600 mq, la Garden Villa può ospitare fino a otto ospiti e ha un ampio soggiorno, pareti vetrate panoramiche, terrazze esterne con vasca idromassaggio e zona pranzo privata, oltre a tre

bagni completi più uno di servizio. Nella Deluxe Owner's Suite, invece, fino a sei persone possono godere di un panorama in costante cambiamento ma sempre mozzafiato, grazie all'ampio balcone con finestre dal pavimento al soffitto; nell'elegante Owner's Suite possono infine alloggiare fino a quattro ospiti. L'arredamento chic aggiunge un tocco moderno alla Villa Familiare con 2 camere da letto e balcone privato: un rifugio che può ospitare fino a 6 persone, con una camera da letto principale e una seconda con Flat TV e bagno privato. Infine, alcune delle sfarzose Courtyard Penthouse con balcone sono progettate per essere un romantico nido d'amore per due ospiti, con un letto queen-size rotondo, mentre altre hanno spazio per un terzo ospite. The Haven by Norwegian è disponibile a bordo delle navi di classe Breakaway, Breakaway Plus ed Epic. www.ncl.com





Eindhoven, nuovo Boutique Hotel

Hotel Mariënhage dormire in un ex monastero

Ogni anno l'Ordine degli architetti olandesi assegna riconoscimenti ai migliori edifici del paese. Quest'anno il premio è andato al progetto Domusdela-Mariënhagen, dello studio Diederendirrix Architects. Il complesso di Domusdela è un ex monastero agostiniano situato nel pieno centro di Eindhoven risalente al 1420 dove, fino al 2004, hanno vissuto quattordici monaci agostiniani. Oggi comprende due spazi confinanti, la

Domusdela, collocato in quella che era la chiesa Paterskerk e la cappella agostiniana, ora uno spazio adibito a conferenze, matrimoni e altri eventi e il nuovo Boutique Hotel Mariënhage, situato nell'ex scuola agostiniana. In totale il complesso è composto da cinque edifici classificati come monumento nazionale, trasformati in uno spazio unitario, funzionale, contemporaneo. Gli edifici esistenti sono stati connessi in maniera

Un ex convento, un complesso di cinque edifici classificato come monumento nazionale, un boutique hotel che si è aggiudicato quest'anno il premio dell'Ordine degli Architetti olandesi. Può bastare?

fluida e funzionale, e sono stati creati nuovi volumi. Il risultato finale è un ardito mix di vuoti/pieni, ma anche di passato/presente. All'ingresso del nuovo Boutique Hotel (che fa parte di LBG Hotels, un gruppo di hotel creativi presente a Maastricht, Amsterdam e ora anche a

Eindhoven), saltano subito all'occhio le installazioni di light art realizzate dal noto duo di designer olandesi Studio Drift. Le camere sono caratterizzate da 5 stili diversi - esemplificati nella fotografie all'estrema destra della pagina - e arricchite di oggetti di design, nel

pieno rispetto del passato religioso dell'edificio che conserva al suo interno un muro risalente al 1628 oltre all'altare centrale della chiesa, collocato in un luogo ben visibile dell'albergo. I colori delle pareti e delle porte sono stati scelti seguendo quelli originali del monastero e le stanze

MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA

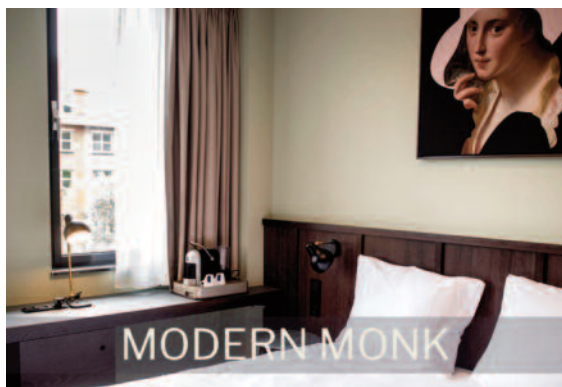
hanno mantenuto i 4 metri di altezza dei soffitti. Le illustrazioni e gli oggetti presenti nelle stanze rappresentano il paradiso e allo stesso tempo Eindhoven, la "città della luce".

L'ampio cortile, il Giardino dell'Eden, la Brasserie Rita (che vediamo nella foto al centro della colonna qui a destra) e il ristorante De Refter, che presto accoglierà gli ospiti sotto la direzione dello chef stellato Michelin Van Groeninge, sono aperti a tutti, a vantaggio anche degli abitanti del luogo che possono godere del fascino del passato, in una città dove pochi edifici storici si sono conservati. Alcune strutture come l'area termale e l'area fitness apriranno invece a metà del 2021.

La nuova costruzione bianca e trasparente, in vetro e alluminio, contrasta enfaticamente con il mattone scuro degli antichi edifici. Progettata in modo che la vista dal nuovo edificio sulla parte storica sia sempre incorniciata da finestre; in qualche modo si guarda al passato attraverso le cornici del presente.

La sfida più importante di Domusdela e dell'Hotel Mariënhage è stata quella di aprire un complesso rimasto rigorosamente chiuso per secoli e inserirlo nel tessuto urbano della città di Eindhoven. Un sfida che è stata vinta!

Hotel Mariënhage
Kanaalstraat 4
5611 CT Eindhoven
tel. +31 40 311 14 44
www.marienhage.com



RÉVA Resort, progetto: borgo di eccellenze



Nei prossimi tre anni, Réva ha in progetto di ampliare la struttura ricettiva per un'esperienza di soggiorno unica e di livello ancora più alto tra i suoi vigneti di Monforte d'Alba - un luogo dove bellezza e autenticità delle Langhe si esprimono al meglio. Non dimenticando un vero plus: lo chef Yannick Alléno

Réva, anzi Réva Wine Resort, è una struttura di charme incastonata tra le colline patrimonio UNESCO delle Langhe, nei pressi di Monforte d'Alba. Perfettamente immerso tra filari di vigne, il resort è un rifugio naturale di bellezza, un'oasi di relax. A disposizione dei clienti, solo 12 stanze e suites, centro benessere, e, in stagione, anche alla piscina esterna e al campo da golf. Inoltre, da segnalare la presenza del

Il Ristorante FRE, che propone un'offerta gastronomica d'avanguardia e di ricerca, con un menu d'autore firmato dal celebrato chef francese Yannick Alléno. Da segnalare anche che il ristorante FRE è stato insignito della prima Stella Michelin nell'edizione 2020 della Guida Italiana. Chi si ferma è perduto, dice il proverbio, e così Réva non dorme sugli allori e pensa già al futuro. C'è già infatti un progetto

Yannick Alléno, lo chef dei record

Premiato due volte da tre stelle Michelin, lo chef Yannick Alléno sostiene una cucina francese che trae la sua forza dalla sua eredità ma è anche ambiziosa nella sua creatività



Con il suo movimento culinario Cucina Moderna, Alléno ha sviluppato un approccio visionario alle arti culinarie in cui il know-how e l'eccellenza si combinano con audacia per spingersi oltre i confini, sperimentare meglio nuovi sapori ed esaltare i gusti.

Nel 2014, Alléno diventa proprietario dello storico, notissimo Pavillon Ledoyen, a Parigi, e crea Alléno Paris dove continua ad andare oltre i confini nella sua ricerca della quintessenza in tutte le cose. Il suo ristorante di punta viene premiato da tre stelle Michelin dopo 7 mesi, e si classifica 31° nei "50 migliori ristoranti del mondo". In quel momento, Alléno dirige ristoranti in cinque location, in particolare Le 1947 al Cheval Blanc a Courchevel che si aggiudica le tre stelle Michelin, e Les Grandes Tables Française e Marocaine al Royal Mansour a Marrakech. Nel frattempo, lo chef promuove "l'art de vivre" francese a Dubai, Taipei, Seoul e Hong Kong. Il suo dipartimento editoriale pubblica un bimestrale di cucina per chef chiamato YAM; con la sua collezione di libri *Reflections of a Chef*, che raccoglie *Sauces* (2014) e *Terroirs* (2016), pone le basi di un rinascimento della cucina Francese.

Eletto chef dell'anno 2015 dalla guida francese Gault & Millau, si è aggiudicato il titolo per l'anno 2016 nell'edizione marocchina della guida. Lo stesso anno viene anche eletto 13° miglior chef del mondo dalla rivista Le Chef.

Nel 2017, Alléno ha celebrato dieci anni come chef tre stelle Michelin e la storica distinzione di avere due ristoranti premiati contemporaneamente da tre stelle Michelin. Dopo la chiusura dei locali a Taipei e Hong Kong, Alléno rifocalizza la sua attività a Marrakech, Dubai, Seoul e ovviamente in Francia. Nel 2018, lo chef si aggiudica la stella per the Stay a Seul e crea due nuovi ristoranti a Parigi: Allénothèque, un locale 'bistronomique' (una definizione recente, frutto di una crasi fra bistrot e gastronomico, che qualifica bar o locali anche informali che offrono piatti di alta qualità culinaria) e L'Abyss, un banco di sushi, situato al Pavillon Ledoyen, che nel 2019 viene premiato con sua prima stella Michelin. Nella stessa location al Pavillon Ledoyen, Alléno apre lo stesso anno ad ottobre Pavillon (s), Pavillon, un comptoir gastronomique (un banco gastronomico). Alléno Paris è al 25° posto tra i "50 migliori ristoranti del mondo" e lo Chef gestisce 4 ristoranti con stelle Michelin. Nel 2020, Pavillon Ledoyen diventa il ristorante indipendente più stellato al mondo grazie all'annuncio della seconda stella Michelin a L'Abyss, la prima stella Michelin al Pavillon e quelle mantenute per il ristorante gastronomico Alléno Paris.





di sviluppo della struttura, curato dallo studio di design e architettura Jean-Michel Wilmotte & Associés, fortemente voluto dal proprietario del

Resort Miroslav Lekes. Il progetto prevede l'ampliamento della capacità d'accoglienza e la riabilitazione delle cantine, il cui edificio sarà

dedicato al nuovo ristorante, gestito in collaborazione con lo chef pluristellato Yannick Alléno che già collabora con la struttura e di cui abbiamo pubblicato la biografia nella pagina precedente. Il nuovo ristorante gastronomico offrirà 54 coperti tra sala e terrazza, per un totale di 162 m2, con cucina e zona di preparazione a vista. Come sostiene Daniele Scaglia, direttore di Réva resort: «*Senza andare ad intaccare l'essenza di Réva e della sua offerta, da sempre vicina al territorio, vogliamo fare sempre meglio sia a livello di servizi, sia dal lato strutturale. Questi lavori ci permetteranno di fare un grande passo in avanti su entrambi i fronti, senza tralasciare quello gastronomico. Già non*

vediamo l'ora che i lavori siano completati.» Ancora, in previsione ci sono uno spazio multifunzionale adibito a meeting ed eventi privati, e la realizzazione di una nuova piscina esterna a corridoio lunga 25 m, con solarium di ampia metratura. In progetto, infine, la costruzione di un edificio su due piani che ospiterà dieci nuove camere e suite, alcune con terrazza e altre con giardino, solarium privato e accesso diretto alla piscina. Contemporaneamente, avverrà la creazione di una nuova reception e la trasformazione dell'attuale ristorante in bistrot. L'arredamento interno è ispirato a materiali naturali e nuances minerali, tanto nel

ristorante come nelle camere, per fondersi perfettamente con l'ambiente circostante. L'inizio dei lavori è previsto per i primi mesi del 2021. Il termine auspicato per la prima fase della ricostruzione è per la fine del 2022. Assieme ai già presenti servizi golf, spa e area benessere, e di pari passo con lo sviluppo dell'omonima azienda vitivinicola, Réva resort continua dunque il suo percorso di sviluppo per raggiungere i suoi obiettivi in termini di servizi, puntando a diventare un vero e proprio borgo di eccellenze sul territorio. **RÉVA Resort**
Località S. Sebastiano 68, Monforte d'Alba (CN)
Tel. 01/73789269
www.revamonforte.com



Hotell Reisen, nuovo Hyatt a Stoccolma

Situato a Stoccolma, l'hotel
entra a far parte de The
Unbound Collection
by Hyatt



Hyatt Hotels Corporation ha annunciato di avere stipulato un contratto di franchising con First Hotel Reisen AB per aprire la prima proprietà Hyatt in Svezia, l'Hotell Reisen. Attualmente in fase di ristrutturazione, il nuovo Hyatt entrerà a far parte del marchio The Unbound Collection by Hyatt all'inizio del 2021. Situato nel cuore del centro storico di Stoccolma, direttamente sul lungomare e su Skeppsbron, l'Hotell Reisen è ricco di storia, risalente al XVII secolo. Il nome di Reisen ha origine da una caffetteria del 1750 gestita da un olandese, Frederik Reiss. Dato che il locale costituiva un popolare luogo di incontro per commercianti e

viaggiatori di tutto il mondo, la figlia di Frederik Reiss iniziò ad affittare stanze all'inizio del XIX secolo. Da allora l'edificio è stato utilizzato come albergo e oggi è in qualche modo la celebrazione della vivace e ricca storia della capitale svedese.

La struttura - che offre all'interno un ambiente sofisticato e tranquillo, lontano dal caos - allo stesso tempo costituisce una base ideale per le scoperte, per gettarsi senza filtri in una full immersion nella vita social e culturale. L'Hotell Reisen, infatti, poiché si trova a pochi passi da molte delle principali attrazioni di Stoccolma e di vari punti caratteristici della città come il Palazzo Reale o ancora il terminale per

prendere il traghetto per Djurgården, la tranquilla oasi che ospita molti dei più famosi musei e centri culturali della capitale svedese. Ricordiamo che, più che una raccolta di hotel indipendenti e unici, The Unbound Collection di

Hyatt è in qualche modo una collezione di storie da raccogliere e conservare. Che si tratti di una meraviglia moderna, un gioiello storico o un rifugio rivitalizzante immerso nella natura, ogni proprietà offre ambienti stimolanti ed

esperienze uniche per gli ospiti che cercano un servizio di alto livello ma discreto, con la libertà di muoversi nella massima comodità. Per un elenco completo degli hotel della raccolta, **unboundcollection.hyatt.com**.



Westin Maldives Miriandhoo Resort un paradiso sostenibile



Miriandhoo - un'isola corallina situata nell'atollo Baa - ha ottenuto nel 2011 lo status di *Riserva della Biosfera dell'Unesco* grazie alla presenza di una variegata vita marina. Qui, circondato dall'Oceano Indiano, sorge il nuovo Westin Maldives Miriandhoo Resort. Una struttura progettata dallo studio Peia Associati di Milano per Westin, operatore del gruppo Marriott International, è stata inaugurata nell'ottobre del 2018 ed offre 70 unità ospitative. Queste comprendono suite e ville private con piscine e vista sull'oceano, di cui 41 sull'isola e 29 sull'acqua, oltre a 9 edifici dedicati ai servizi per gli ospiti e 16 per lo staff.

Un armonico pontile ligneo funge da collegamento tra le lussuose palafitte che si allungano nel mare, disegnando una sorta di grande piscina naturale, mentre dalla parte opposta dell'isola la struttura si chiude con una serie di cottages costruiti su palafitte che sembrano disegnare sull'acqua una curva. L'obiettivo primario del progetto è stato quello di preservare, con grande attenzione, un contesto ambientale delicato, evitando l'alterazione degli equilibri naturali attraverso il minimo consumo del suolo e delle sue risorse. Di conseguenza, una speciale attenzione è stata posta nell'impiego dei

Un insediamento turistico pensato e progettato interamente in chiave sostenibile, sospeso tra terra e mare, nell'isola corallina di Miriandhoo situata nell'atollo Baa. Benvenuti in Paradiso, benvenuti al Westin Maldives Resort

materiali, sia nella scelta della tipologia di legname utilizzato per le coperture dei bungalow, per il molo e per i pontili delle unità su palafitte (tutto proveniente da aree forestali controllate a rimboschimento rapido), sia in quelle degli interni delle strutture ricettive. Qui invece sono stati impiegati materiali naturali ottenuti miscelando l'intonaco a base di calce con pezzetti di legni e coralli morti.

Accanto all'impiego dei materiali naturali, per le pavimentazioni e i rivestimenti la scelta è ricaduta sulle lastre in gres porcellanato di Casalgrande Padana delle collezioni Antique Wood, Architecture, Marmoker e Marte. Queste lastre sono costituite esclusivamente da materie prime naturali (prive di smalti, plastica e sostanze nocive), e rappresentano un materiale ecosostenibile, innovativo e durevole,

perfetto per l'impiego in un contesto progettuale a basso impatto ambientale come quello di Miriandhoo Resort. Il progetto di Peia Associati è stato caratterizzato in qualche modo da un approccio 'olistico', con un lavoro a stretto contatto con il professor Sahig, un esperto ambientale, per studiare accorgimenti atti a combattere l'erosione costiera, trovare soluzioni per meglio sfruttare i venti



e ridurre il consumo energetico. Il tutto, naturalmente, in piena armonia con gli elementi naturali dell'isola: dal lussureggiante fogliame verde fino alla vita marina che popola le acque intorno all'isola corallina. Un esempio? Cubi di cemento impermeabili sono sormontati da un doppio tetto in legno in forma di conchiglia che - creando un sistema di ventilazione naturale - consente di assorbire il calore, mentre l'uso del calcestruzzo funge da refrigerante, a vantaggio della riduzione del consumo energetico. Altra soluzione di certo interessante, la presenza di tetti curvi che si affiancano a quelli piani di

alcune strutture al centro dell'isola, il supporto ideale per il posizionamento di pannelli solari e fotovoltaici oltre che un valido sostegno per le coltivazioni idroponiche. Una soluzione che, permettendo la produzione in loco di verdura e frutta, riduce le necessità di approvvigionamenti alimentari del Resort. Per rivestire le pavimentazioni della zona reception e gli ambienti della SPA, sono state impiegate le lastre ceramiche di #casalgrandepadana effetto legno della collezione Antique Wood nella colorazione White e nel formato 15 x 120 cm,





mentre per la zona dedicata alla ristorazione è stato posato il gres effetto marmo Grigio Maggia della collezione Marte nel grande formato 60x120 cm in finitura naturale per l'interno e antiscivolo bocciardata per l'esterno. Per i pavimenti delle

camere delle suite e delle ville e per rivestire l'interno delle piscine è stato invece scelto il bianco Thassos della collezione Marte. Particolare attenzione è stata posta nella scelta dei rivestimenti dei bagni dove le lastre ceramiche sono state posate sia a

pavimento che a parete per creare una continuità visiva tra l'interno e la parte di bagno-giardino en plein air. Per il rivestimento dell'interno doccia, è stato invece utilizzato il colore Statuario Grigio della collezione Marmoker, realizzato appositamente

in versione specchiata e posato a macchia aperta. Una struttura architettonica immersa tra sabbia, corallo e gocce di mare dalle mille sfumature, in un angolo di mondo che si perde in una dimensione senza tempo, tra i silenzi e l'energica forza vitale della

natura e che si propone come esempio del saper costruire e operare in contesti ambientali dal delicato e fragile equilibrio. (Documentazione Peia Ass. - Crediti fotografici: Peia Associati/Foto ufficiali Westin) www.marriott.com

