



CICCIO SULTANO

**PUBBLICA
IL SUO
'VADEMECUM'**

a pagina 16



BACI SULLA BOCCA

**ARRIVA
IL NUOVO VINO
DI STING & TRUDIE**

a pagina 9

n. 53 - 2021

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



**Stellato, alta cucina
(quasi pronta) a casa**

a pagina 14

**Poderi dal Nespoli,
non solo
Sangiovese**

a pagina 10



a pagina 5

**Il miglior
pasticciere
emergente**

**Banane,
delivery & take away**



a pagina 6

Gellius Kopke

Il miglior ristorante italiano del Belgio

Il ristorante Gellius sul lungomare della cittadina fiamminga di Kopke è stato giudicato dalla guida Gault & Millau il miglior ristorante italiano del Belgio: offre piatti frutto della combinazione fra materie prime italiane e locali, e soprattutto tre percorsi degustazione dedicati alla pasta



Opitergium (oggi Oderzo, in provincia di Treviso, è nota per un importante sito archeologico romano, risalente al periodo di massimo splendore dell'area (I secolo a.C., l'epoca dell'Imperatore Augusto). Ai giorni nostri Oderzo è un'importante città agricola e industriale, che ovviamente costituisce una mèta interessante per appassionati e studiosi di archeologia, ma non solo. Anche i gourmet, infatti, apprezzano questi luoghi, per la presenza da diversi anni del ristorante Gellius, una stella Michelin, nella piazza principale della città. Il centro del centro, anzi di più: rara avis, la struttura (ristorante Gellius, bistrot Nyu e bar), infatti, si trova all'interno di quello che è uno dei più bei siti archeologici, e si presenta con queste parole: *Anima ancestrale, spirito rivoluzionario. La nostra identità camaleontica porta con sé i nomi, la dedizione e il genio creativo dei suoi componenti: ristorante, bistrot, bar, tre differenti sfaccettature di un unico volto, incorniciato dalla bellezza senza tempo di antichi reperti archeologici romani*.

Il Gellius - che trae il nome da Caio Gellius, uno schiavo prigioniero a cui venne concessa la libertà, del quale si conserva l'urna funeraria nel sito archeologico, - è il regno dello chef Alessandro Breda, che ha una grande esperienza alle spalle. Giovanissimo, è entrato nella brigata di Gualtiero Marchesi, per oltre tre anni, al fianco di nomi che



In questa pagina, ristorante, bistrot ed enoteca del Gellius di Oderzo; a pagina 4 il Gellius Knoppe, in Belgio.



Mr Food

Qui a destra, l'ingresso del Gellius Knokke, quindi, dall'alto in basso, due immagini del locale, e, in basso, un altro scorcio - dal quale è facile accedere alla galleria d'arte Piretti; dall'arte della cucina all'arte tout court in un passo, insomma...



sarebbero diventati di spicco, come Andrea Berton, Carlo Cracco, Paola Budel ed Enrico Crippa, Ernst Knam.

Successivamente, Breda ha completato la sua esperienza per tre anni con il celebre ristorante "Tantris" di Monaco di Baviera con lo chef Heinz Winkler, per un anno a "l'Enoteca Pinchiorri" e infine al "Four Season" di Londra, prima di gestire in proprio "Il Capitello" a Corbanese di Tarzo.

Dal 2000 Alessandro Breda è patron e chef del Gallius, e nel 2004 arriva la stella Michelin.

Nel 2017 parte un nuovo progetto, Gellius Knokke.

Dalla collaborazione tra Breda e il socio Gianni Piretti, gallerista e appassionato di gastronomia, nasce il nuovo Gellius in Belgio. Situato sul lungomare di Knokke - cittadina fiamminga a pochi chilometri da Bruges - il nuovo ristorante si avvale sin da subito della 'direzione dei fornelli' di Davide Asta, 31 anni originario di Scicli (RA), che si è formato prima all'istituto di formazione Alma e poi nel locale opitergino (ovvero, di Uderzo) di Breda.

Ora arriva un importante riconoscimento per questa dépendance del Gellius, per così dire, ovvero il premio come Miglior Ristorante Italiano in Belgio assegnato a Gellius Knokke nella diciottesima edizione della nota guida francese Gault&Millau, assegnato dopo aver visitato anonimamente oltre milleduecento

ristoranti e locali vari. Una legittimazione della cucina del giovane chef Davide Asta che è stata accolta con la gioia di tutti, e di Alessandro Breda in primis: *"Il premio è una grande soddisfazione e una ventata di energia, soprattutto in un periodo complicato come questo. A soli tre anni dall'apertura siamo riusciti a raggiungere un risultato ottimo e il merito è di Davide Asta e di tutta la brigata di Gellius Knokke. I belgi sono attenti e profondi conoscitori della cucina italiana ed essere riusciti a conquistarne il palato significa aver trovato la giusta armonia tra i sapori autentici e la creatività delle proposte".*

Il concetto alla base della cucina del Gellius Knokke è quello di combinare i migliori ingredienti della tradizione italiana con materie prime provenienti dal Belgio (in particolare pesci e crostacei), ma questo non esclude che il punto forte del menu sia la pasta fresca.

Questa è preparata quotidianamente nel locale, ed è proposta in tre percorsi di degustazione. Per finire qualche nota anche sull'ambientazione del locale. Grazie alla carriera da gallerista di Piretti, il Gellius Knokke celebra il matrimonio fra 'food & wine' e arte: il ristorante stesso ospita spesso mostre temporanee e dalle sale interne del locale è infatti possibile accedere direttamente alla collezione di opere d'arte contemporanea del gallerista.

www.gellius-knokke.com

Il Miglior Pasticciere Emergente d'Italia



Frosinone, 1990. In questo anno inizia una storia di famiglia, una storia di persone impegnate nella creazione di dolci sempre all'altezza dei tempi. Frosinone, 2020. Sono passati tre decenni, e tre generazioni di artigiani pasticceri impegnati senza sosta a lavorare per soddisfare la clientela alla ricerca di dolci delizie per soddisfare il palato. Nel frattempo, sono successe tante cose. Nel 2014, ad esempio, dopo

una importante ristrutturazione, Dolcemascolo si trasforma in un locale polifunzionale, con il laboratorio e il bar che accoglie i clienti al bancone. Qui c'è un'ampia scelta di prodotti da colazione e da forno, un vero trionfo di pasticceria secca e fresca, con tanti dolci tipici della tradizione e diverse preparazioni monoporzioni. Una dolce storia di famiglia, insomma, che negli ultimi tempi si è arricchita con la partecipazione alle attività

Una famiglia impegnata da trentanni nell'arte della pasticceria, abituata ai riconoscimenti per la qualità dei propri prodotti, che oggi vede premiato il pasticciere più giovane, Matteo Dolcemascolo, con un titolo che è al tempo stesso una promessa e un augurio: miglior pasticciere emergente d'Italia

di Matteo Dolcemascolo. Matteo è nato in quello stesso 1990 che ha visto l'inizio dell'attività di famiglia, e fin da bambino ha dedicato la propria vita all'arte pasticceria. L'inizio è naturalmente avvenuto nel laboratorio di famiglia insieme al padre Massimo; successivamente la formazione è continuata in Cast Alimenti e quindi con un lungo tirocinio presso alcuni grandi nomi della pasticceria italiana prima di tornare 'a casa'. Inevitabilmente Matteo - appena venticinquenne - è diventato Responsabile di Produzione dell'azienda di famiglia.

Il lavoro costante ed appassionato della Pasticceria Dolcemascolo è stato premiato nel tempo dal successo di pubblico e

di critica, come dimostrano i numerosi riconoscimenti; nel recente passato, ad esempio, il Gambero Rosso ha assegnato all'azienda il premio come miglior Panettone Artigianale (2017), miglior Pandoro Artigianale (2018) e Miglior Panettone Artigianale d'Italia (2019). Ora arriva un altro riconoscimento, che dice tutto: Matteo Dolcemascolo è stato insignito del premio speciale di miglior Pasticciere Emergente d'Italia dalla Guida Pasticceri e Pasticcerie 2021 del Gambero Rosso. Un'attestazione di maturità, quasi un buon augurio per una lunga carriera di successi.

Un premio - che Matteo, dopo un richiamo alle difficoltà del periodo ha

volutamente dedicare, indovinate un po', proprio alla famiglia: "(...) È un premio che voglio condividere a chi mi vuole bene e che dedico a tutta la mia famiglia. A mio fratello che mi è di costante supporto; a mio padre, il mio modello da seguire sempre; ai miei nipoti che sono fantastici e rappresentano il nostro futuro, ma in particolar modo lo dedico a mia madre, per tutti quei sacrifici fatti per mandare avanti la nostra pasticceria e che oggi ci permettono di festeggiare tutti insieme; lei è sicuramente la persona che lo merita di più. Grazie di cuore".

Pasticceria Dolcemascolo
Via Madonna della Neve
77 - Frosinone
Tel 0775270660
www.pasticceriadolcemascolo.it/



Banane, l'unione fa la forza

A Milano, un progetto 'diverso' per i servizi di delivery e take away, studiato e realizzato da quattro giovani imprenditori della ristorazione

BANANE

UNITED DELIVERY

DOLO A FAR NIENTE

Crema pasticciera 250 gr € 7,00
 Crème au chocolat 300 gr € 8,00
 Bata 1 litro in casa € 02 al non Agosola Chiaro Palli € 12,00
 Torta millefoglie con crema chantilly a persone € 28,00
 Panettone magliatare 1 kg € 35,00
 Crema Gianduja Cascina Mascara 200 gr € 7,00

LA COLAZIONE A LETTO

Croissant classique 1,60 €
 gr. 600 croissant integrale classico, fieno con semi forati di un
 aroma francese a Milano, fresco di mattina. 20.000/PTT
 Croissant aux amandes 2,50 €
 Pain au chocolat 2,00 €
 Canelle buile 3,50 €
 Pain au raisin 2,00 €
 Louche profumée 3,00 €
 Fiori di vaniglia & Pandoro 200 gr circa 3,50 €
 Martozzo alla panna 3,50 €
 Pandoro 3,00 €



Delivery e take-away sono oggi due opzioni con le quali i ristoratori, in questo periodo di problemi legati alla pandemia, riescono a mantenere un contatto diretto con i propri clienti. E così, in tutta la penisola, fioriscono iniziative di tanti locali, con varie modalità.

Fra le tante proposte, vale la pena di segnalare questa iniziativa già attiva da qualche tempo, il progetto BANANE united delivery. La prima novità è nella natura della proposta, legata non a un solo locale, ma frutto della collaborazione - e dell'amicizia - fra quattro interpreti, riuniti in una visione comune: si chiama Banane United delivery il progetto, per ora solo temporary, di 4 giovani imprenditori che vogliono affrontare questo difficile periodo compatti e insieme. Luca Zampa del ristorante Immorale, Andrea Baita e Pietro Zamuner del ristorante Bites, e Alain Locatelli, boulanger, hanno voluto condividere idee e strutturare una base laboratorio comune all'interno di Immorale per far partire il loro servizio di delivery e take away.

Il menù di piatti è stato progettato dal gruppo ad hoc per il trasporto, con alcuni dei "classici" della gastronomia. Inoltre, per mantenere il gusto originale ed avere la possibilità di gustarli alla giusta temperatura, vanno terminate a casa propria. Banane United delivery segnala che le cotture/finiture sono a

portata di tutti, prestanti in cucina e non.

Come è articolata l'offerta? In maniera da accontentare tutti, lungo l'arco dell'intera giornata. Si parte dalla colazione, con due classiche specialità francesi, ovvero croissant al burro e pain au chocolat, che, come faceva una volta l'omino con il carrello del latte, verranno consegnati dalle prime ore del mattino con degli hotspot quotidiani disseminati per il quartiere.

Banane United delivery dice di essersi ispirato ai tradizionali vassoi di pasticcini per i plateau tematici a base di pesce o carne, ognuno con 4 tipologie differenti, o ancora di formaggi, verdure o per il brunch da gustare a letto.

Ancora, tante proposte fra tradizione e creatività: a disposizione baccalà mantecato e ragù di cortile, tortelli di piccione e burro salato al tartufo nero, e poi pecora bun e lobster roll all'astice blu. Non manca naturalmente il kit per finire in casa una classica pizza.

Da segnalare infine che gli ordini dedicati al delivery devono pervenire sempre entro le 18 del giorno precedente alla consegna, per preservare lo standard qualitativo ed evitare ogni spreco.

Il take away offre una maggiore flessibilità. Fra l'altro, sono in vendita anche tartufo fresco bianco e nero, caviale, burro della Normandia, panettoni e qualche chicca giornaliera.

immoralemilano.com





La Farra, un vino, il suo territorio, la sua storia

Una location prestigiosa, le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, con 22 ettari di vigneto gestiti da una famiglia che crede nelle potenzialità del territorio. Benvenuti a La Farra

1997. A Farra di Soligo, tra le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene - nel 2019 riconosciute patrimonio dell'umanità dell'Unesco - nasce l'azienda agricola La Farra. Una realtà artigianale, condotta dai fratelli Innocente e Guido Adamaria, Nardi, eredi di una tradizione agraria e vitivinicola di famiglia, e con 22 ettari di vigneti da gestire nel cuore dell'area di produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco. E proprio il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - un vino che non ha di certo bisogno di presentazioni, icona di una terra davvero unica - è al centro della produzione vinicola

dell'azienda, impegnata a tradurre la cultura del vino e il rispetto per il territorio in una produzione enologica di alto livello. Un risultato che ovviamente nasce nei vigneti, dove le uve Glera vengono coltivate e lavorate a mano per poi essere trasformate e valorizzate in vini come il Valdobbiadene Prosecco Superiore. Naturalmente, il tutto si accompagna a moderne tecniche vinicole ed enologiche, nel rispetto per l'ambiente. Il quadro paesaggistico in cui sorge la Farra è caratterizzato da ripide colline coltivate a vigneto, piccole chiese e borghi storici: i vigneti sono collocati tra le località di Farra di Soligo, Farrò, Santa Maria di Feletto e

Refrontolo, con suoli e caratteri diversi fra loro. Da qui arrivano le pregiate uve usate per la produzione di vini eleganti e di alta qualità, risultato di metodi di coltura e vinificazione che hanno l'obiettivo primario di mantenere inalterate le caratteristiche proprietà organolettiche dell'uva. Dalle attività di coltivazione delle viti e di raccolta dei frutti, dove ogni fase viene rigorosamente eseguita a mano, alla vinificazione che combina moderne tecnologie e tradizione, La Farra applica tecniche agronomiche ed enologiche in sintonia con la sostenibilità ambientale, oggi diventata una priorità assoluta. Parliamo di una viticoltura dinamica, rigorosa e consapevole,

che garantisce il controllo diretto dell'intera filiera e la qualità del prodotto finale. Abbiamo ricordato il contesto paesaggistico unico, lungo la Strada del Prosecco nel mosaico delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, e le tecniche sostenibili di vinificazione, ma non è tutto qui. La Farra permette infatti anche di vivere un viaggio dalla vigna al bicchiere: è possibile degustare i vini dell'azienda in cantina o nella suggestiva location di un antico casolare immerso tra le vigne. Un'esperienza che coniuga la ricchezza del territorio con il gusto, con un vino noto ed amato in tutto il mondo.

www.lafarra.it



Baci sulla bocca, la nuova generazione de Il Palagio



Da sempre innamorati della Toscana, il musicista Sting e la moglie Trudie Styler nel 1997, hanno trovato la loro casa dei sogni quando hanno scoperto Il Palagio, una tenuta del XVI secolo nelle colline toscane a sud di Firenze. Con il tempo, la coppia ha lavorato con sensibilità e stile alla villa e alle costruzioni circostanti per creare una vera dimora, confortevole e

Quanto un musicista di fama mondiale incontra in Toscana un noto enologo, nasce un vino che è... tutta un'altra musica!

E che ha anche un'altra immagine, con un'etichetta che esibisce addirittura una delle fotografie più famose di tutti i tempi, ovvero California Kiss, opera di Elliott Erwitt negli anni '50

tranquilla, senza dimenticare della terra, della fattoria e dei giardini. E non è finita qui: nel 2002 sono stati reimpiantati i vigneti, e dal 2008 Il Palagio produce vini di alto livello.

In questa primavera 2021 arriva un nuovo vino in casa Il Palagio 1530: Baci sulla Bocca. Si tratta di un Vermentino 100%, il primo vino Il Palagio 1530 frutto della collaborazione fra Sting, Trudie Styler e il noto enologo Riccardo Cotarella.

Baci sulla Bocca è un vino in edizione speciale - disponibile in quantità limitate tramite i

distributori Il Palagio in Europa e presso la Tenuta Il Palagio Farm Shop di Figline e Incisa Valdarno - che probabilmente costituisce l'inizio di quello che sarà un nuovo capitolo per la storia del marchio: Baci sulla Bocca infatti sarà seguito entro la fine dell'anno da un rosato e due nuovi vini rossi. Qualche parole merita, una volta tanto, l'etichetta utilizzata. Sting e Trudie, infatti, sono entusiasti di aver ricevuto il permesso senza precedenti di utilizzare una delle immagini più iconiche del leggendario fotografo Elliott Erwitt. Ci riferiamo

alla fotografia conosciuta come California Kiss, scattata nel 1955, che mostra il riflesso di due amanti in procinto di baciarsi. Una delle immagini più note ed apprezzate di tutti i tempi, un momento magico. Per Trudie Styler, questa foto ha costituito l'ispirazione per il nome del vino, che si traduce in baci sulla bocca. La signora Sting presenta il nuovo vino così: "Questo Vermentino IGT 2020 è un vino spettacolare, con aromi di pesca e fiori e un sapore persistente di e gelsomino. In un momento in cui a tutti manca il contatto umano spontaneo, un sorso di Baci sulla Bocca risveglia i sensi come un caldo bacio estivo".
tenuta ilpalagio.it
(foto nell'etichetta: California, 1956 © Elliott Erwitt/ Magnum Photos - Foto Trudie e Sting © J. Travezán).



Poderi dal Nespoli



Non solo Sangiovese



Da quasi un secolo 4 generazioni di una famiglia romagnola si dedicano con impegno e passione ai vigneti in un'area ideale sull'appennino forlivese, fra varietà autoctone ed internazionali. Benvenuti ai Poderi dal Nespoli, oggi alle prese con nuove sfide

"Si tratta di un vitigno rustico, che ben si sviluppa sui terreni calcareo marnosi che conferiscono al vino profumi intensi, basse acidità e ricchezza in termini di alcool. Il Sangiovese si sviluppa molto bene nei nostri terreni che hanno caratteristiche simili, ma non uguali, permettendoci così di ottenere diverse sfumature e caratteristiche irripetibili. È il terreno a fare il vino". Sono esattamente queste le parole spese da Celita

Ravaioli (nella foto a sinistra), quarta generazione della famiglia e responsabile dei vigneti di Poderi del Nespoli, per raccontare la più tipica produzione dell'azienda, il Prugneto.

Una storia di lunga data Iniziamo dall'inizio, con una (bella) storia che inizia quasi un secolo fa, negli anni '20. In quegli anni Attilio Ravaioli produceva

Il matrimonio perfetto

Prugneto Romagna DOC Sangiovese Superiore e tagliatelle con pancetta e stridoli del Ristorante Paolo Teverini: un'accoppiata vino/cibo perfetta per esaltare un territorio ricco di storia ed atmosfera

Tagliatelle con pancetta e stridoli

Ingredienti (4 persone):	Mezza cipolla
400 gr di tagliatelle	100 gr di vino bianco secco
300 gr di stridoli	olio evo
100 gr di pancetta	100 gr di parmigiano
½ spicchio di aglio	reggiano grattugiato

Tritare finemente l'aglio, tagliare a sottili fettine la cipolla e in piccoli dadini la pancetta. Far rosolare il tutto con olio e dopo 1 minuto aggiungere gli stridoli lavati e scolati. Rosolare ancora un paio di minuti poi aggiungere il vino bianco. Far evaporare l'alcol. Lessare le tagliatelle e scolarle nella salsa preparata. Mescolare bene per condire e, per ultimo, fuori dal fuoco unire il parmigiano reggiano. Amalgamare il tutto e servire.

Un rosso che nasce in uno storico podere romagnolo, perfetto partner di una ricetta d'autore che al tempo stesso esalta il territorio ed apre una finestra sul 'nuovo mondo'. L'abbinamento fra il Prugneto (Romagna DOC Sangiovese Superiore) prodotto da Poderi dal Nespole, e un piatto di tagliatelle con pancetta e stridoli, firmato dallo chef Paolo Teverini dell'omonimo ristorante a Bagno di Romagna, promette un'unione nel segno delle affinità elettive. Una coppia di assi il cui gusto è il re.

Nespole, frazione di Civitella di Romagna, è in un'area appenninica del centro Italia, fra le dolci colline forlivesi della Valle del Bidente, quasi equidistante dalle due arterie di traffico che conducono a Forlì e Cesena. Qui nasce il Prugneto Romagna DOC Sangiovese Superiore, che prende il suo nome dal primo podere acquisito dalla famiglia Ravaoli. Un vino che rappresenta una tipica espressione del Sangiovese di Romagna, e costituisce una delle produzioni più apprezzate dell'azienda.

Del resto, il Sangiovese è un vitigno - che qui cresce in terreni argillosi - da cui si possono ottenere, con la 'cura' giusta, vini di alto profilo, e in questo caso c'è stato lo zampino di Celita Ravaoli che ha portato l'etichetta a ottenere diversi riconoscimenti. La descrizione ufficiale del vino recita così: *'Dal colore rosso rubino brillante e dal profumo intenso di frutta rossa, è ottenuto da una ridotta produzione di uve per ettaro e, in parte, affinato in barriques francesi per ottenerne anche una versione ampliata in complessità e struttura (Prugneto Ed. Limitata). Con i suoi tannini morbidi e le note di viola, ciliegia e prugna, oltre a un retrogusto speziato e persistente, il Prugneto e la sua freschezza si sono fatti apprezzare dalla critica.'*

E veniamo al 'degno compare' di questo vino, un piatto davvero d'autore firmato dallo Chef Paolo Teverini. Teverini è un nome ben conosciuto ed apprezzato da chi abbia avuto la fortuna di assaggiare il suo tocco magico, che opera in una località distante da Nespole una ventina di chilometri in linea d'aria, e una trentina abbondante attraverso le strade di collegamento. Parliamo di Bagno di Romagna, che deve origine, nome e sviluppo, alle sue acque calde. Fin dall'antichità, infatti, qui vennero sfruttate le virtù benefiche delle diverse tipologie di acqua, come dimostra la frequentazione da parte dei Romani. Oggi l'offerta è variegata, con 3 centri termali (Sant'Agnes, Terme Roseo, Euroterme, ognuno con il proprio albergo), beauty farm e centri benessere.

Da sempre Teverini opera all'interno dell'Hotel Tosco Romagnolo, che si incontra praticamente all'entrata in Bagno di Romagna. L'albergo è un confortevole 4 stelle, con piscina e beauty farm che offre tre opzioni di cucina, ovvero il ristorante 'interno' dell'hotel, a buffet, aperto il Sabato sera e Domenica a pranzo, e poi il Pret à porter, che offre un menu legato ai piatti tradizionali del territorio, ed infine il ristorante 'signature' Paolo Teverini. Questo, nato nel 1986, nel corso del tempo ha conquistato premi e riconoscimenti, ma soprattutto l'apprezzamento di chi - come il vostro cronista - ha avuto la fortuna di assaggiare qualcuno dei piatti del locale ed assaporare l'atmosfera del luogo. Parliamo di un locale capace di fondere tradizione del territorio e sperimentazione, senza eccessi né voli pindarici, in un ambiente raffinato e con accompagnamento di vini perfettamente all'altezza della cucina.

Il piatto scelto per abbinarsi al meglio al Pignolo, come accennato, è 'tagliatelle con pancetta e stridoli', una ricetta che coniuga le migliori materie prime tipiche della zona per un risultato fra tradizione e innovazione. Al proposito, ricordiamo che gli 'stridoli' (noti anche come 'strigoli') sono le foglie della *Silene vulgaris*, pianta perenne che localmente si può trovare da maggio ad ottobre, vicino ai corsi d'acqua o in collina, nota per il suo fiore a calicem che molti bambini usano far scoppiettare sulla fronte o sulle mani. Sembra che il nome delle foglie derivi dal fatto che, strusciandole tra due dita, "stridano". Ecco dunque la ricetta. Buon appetito!



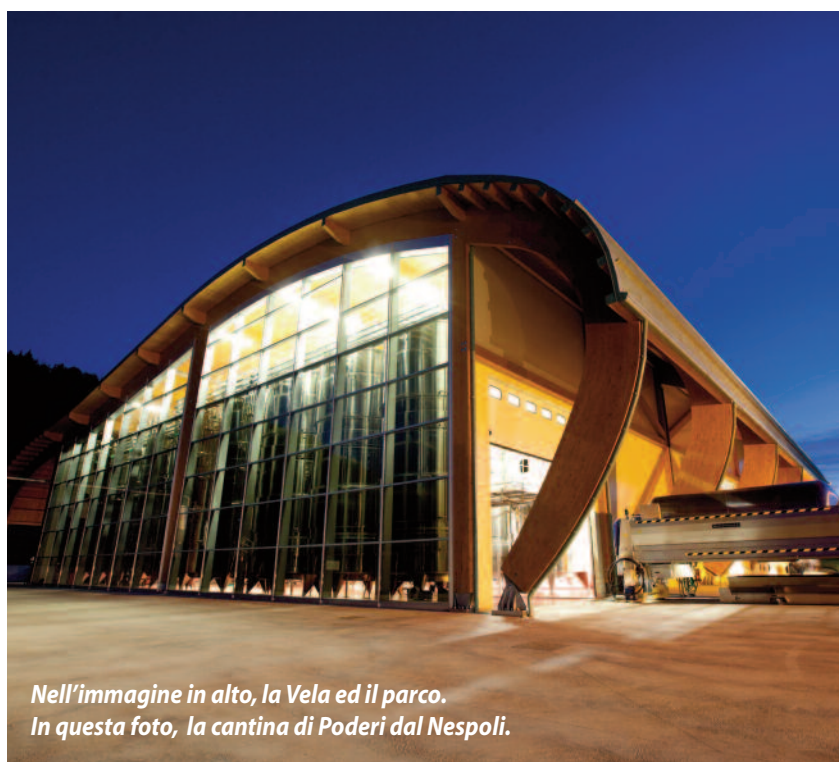
Il valore dell'ospitalità

Non solo vino: i Poderi dal Nespoli sono anche perfettamente organizzati per accogliere al meglio gli ospiti



Nel rispetto delle proprie origini, ancora oggi l'azienda Poderi dal Nespoli affianca alla produzione vitivinicola la passione per l'ospitalità e l'accoglienza. Non a caso, all'interno degli spazi aziendali, è stata ristrutturata Villa Rossi, edificio Liberty che oggi ospita l'agriturismo Borgo dei Guidi, al quale si affiancano il grande parco e la Vela. Quest'ultimo - dall'architettura contemporanea che ricorda, appunto, una gigantesca vela - è la location ideale per eventi e manifestazioni

organizzati dall'azienda, dall'agriturismo o da privati. Tra gli eventi aziendali, da segnalare MOSTO, un festival di narrazione che va oltre il vino e che dal 2017 si svolge sotto la direzione artistica dell'autore e conduttore radiofonico Matteo Caccia. Ogni edizione è dedicata a un tema che si sviluppa nel corso dell'evento con i contributi di personalità della cultura e delle arti. Maggiori informazioni al link festivalmosto.com



*Nell'immagine in alto, la Vela ed il parco.
In questa foto, la cantina di Poderi dal Nespoli.*

il vino ad uso della trattoria di famiglia, situata nell'area di Cusercoli una frazione di Civitella di Romagna situata nell'appennino forlivese, nella valle del fiume Bidente, in provincia di Forlì Cesena. Viste le richieste di mercato, nel 1929 Ravaoli decide di aprire un'azienda agricola dedicata alla produzione e commercializzazione di vino. Inizia così una storia in piena evoluzione ancora oggi. Negli anni '40 e '50, coi figli Amleto e Antonio, la cantina prende il nome di F.lli Ravaoli. Negli anni '80, una novità, con lo spostamento della sede nella vicina Nespoli, e la nascita dei Poderi dal Nespoli.

2009, l'anno del salto

Un altro piccolo-grande cambiamento avviene nel nuovo secolo, nel 2009. Dall'incontro tra Fabio Ravaoli e la famiglia Martini nasce una nuova sfida, legata ad una sinergia in grado di poter raggiungere obiettivi ancora più ambiziosi: Poderi dal Nespoli entra a far parte del gruppo Mondodelvino Spa. Da qui, una nuova storia, anzi il continuum della storia nota, evoluta ed aggiornata con i tempi: nel 2010 iniziano i lavori di ristrutturazione e costruzione della nuova, moderna sede a Nespoli, pensata con un occhio all'ecosostenibilità. Siamo nella zona collinare che collega gli Appennini al confine con la Toscana e la Riviera Romagnola, ed

in particolare nella vallata da Meldola a Civitella di Romagna. I vini di Poderi dal Nespoli nascono qui, in un'area caratterizzata un ambiente pedoclimatico ideale. I vigneti si sviluppano su 180 ettari, per il 70% coltivati a uve rosse (principalmente di Sangiovese), e per il 30% a uve bianche. La coltivazione prevede numerose varietà autoctone (oltre al Sangiovese, l'Albana, il Pagadebit e il Trebbiano) ed anche internazionali, come Pinot Nero, Pinot Bianco, Chardonnay e Cabernet Sauvignon. Una delle produzioni più apprezzate di Poderi dal Nespoli è quello di Prugneto, il primo podere di proprietà dei Ravaoli, caratterizzato da terreni argillosi limosi, particolarmente vocati alla produzione del Sangiovese.

Per tutti i gusti

Osservando le proposte dell'azienda, sono da citare diversi altri vini rappresentativi, come il *Nespoli* (Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva), il *Dogheria* (Rubicone IGT Pinot Bianco), il *Pagadebit* (Romagna DOC Pagadebit), il *Campodora* (Romagna DOCG Albana Secco), il *Borgo dei Guidi* (Rubicone IGT Sangiovese – Cabernet Sauvignon), e il *Famoso* (Rubicone IGT Famoso). Infine, da citare il primo vino biologico di Poderi dal Nespoli, il *Nespolino* (Romagna DOC Sangiovese Biologico).
poderidalnespoli.com





Stellato

alta cucina, quasi pronta, a casa tua

Il nome dice tutto o quasi: 'Stellato' è un nuovo servizio studiato, appunto, per offrire ai clienti un'esperienza a casa propria degna di un locale stellato. Il merito è di una start up gourmet frutto della collaborazione tra due amici, imprenditori del settore

Come è purtroppo sotto gli occhi di tutti, il periodo di pandemia - al di là dell'aspetto sanitario, drammatico, ha creato anche una serie di difficoltà a tanti settori, in primis alla ristorazione. Per cercare di mantenere in vita la propria attività molti esercizi hanno percorso strade diverse, significativamente legate alla preparazione di piatti disponibili per il take away e il delivery, che nel corso del lockdown è cresciuto esponenzialmente ed è diventato un trend. Nella

maggior parte dei casi,



queste iniziative hanno avuto una valenza strettamente locale, per ovvii motivi logistici, ma non sono mancate anche idee di maggior respiro da

parte di osti, ristoratori, professionisti del settore. Ad esempio, la storia ci dice che durante il primo lockdown uno chef Stellato si è dilettato a preparare pietanze sottovuoto, e un suo amico imprenditore esperto di logistica e comunicazione, evidentemente accumulati da affinità elettive, hanno deciso di mettere insieme le rispettive competenze per lanciare una startup perfettamente in linea con questo momento storico. Il risultato ha un nome che dice quasi tutto: Stellato.

Una start up, o forse un'avventura, che vede insieme uno chef, appunto stellato (Stefano Ciotti, del ristorante Nostrano di Pesaro) e un imprenditore noto per la qualità del suo cioccolato di Modica (Simone Sabaini di Sabadi). In realtà, i due amici avevano già iniziato a collaborare in precedenza, quasi per gioco proponendo nel bar Sabadi alcuni piatti firmati Stefano Ciotti.

Torniamo alla situazione attuale, al fenomeno food delivery in crescente ascesa ancora oggi. Al proposito, Stefano e Simone sostengono, probabilmente non a torto, che non esiste un sistema di delivery che possa andare bene per tutti; per questo, l'idea alla base di Stellato è quella di aver tarato l'offerta su un livello alto, degno appunto di un ristorante stellato, per fare in modo che il pranzo o la cena ordinati a domicilio non siano solo riempitivi di un pasto, ma piccole/grandi esperienze gastronomiche.

E non solo: a differenza dei delivery tradizionali, l'esperienza inizia ancora prima di mettersi a tavola, perché quanto viene fornito da Stellato è 'quasi' pronto, e necessita da parte del cliente di una piccola lavorazione: con pochi e rapidi passaggi, facilmente eseguibili seguendo le istruzioni a corredo.

Non a caso lo slogan che accompagna Stellato è 'alta cucina, quasi pronta, a casa tua'.

Gli artefici dell'iniziativa spingono sul concetto che

tutti possono diventare chef 'stellati', per così dire: il risultato è garantito. In effetti l'impostazione del tutto è studiata per poter ricreare in qualche modo un'esperienza come quella del ristorante Nostrano di Pesaro: il lavoro di cucina "a monte" più difficile e complesso, infatti, lo fa lo chef Stefano Ciotti. Il cliente riceve un kit, un box ad hoc con tutto quello che serve per realizzare a casa uno dei menu prescelti.

Uno, due, tre

Al momento, sono disponibili tre menu/box: uno vegetariano, uno di carne, uno di pesce, disponibili per 1, 2, 3 oppure 4 persone: i prezzi sono rispettivamente di 29, 31 oppure 34 euro a persona. Disponibili anche dei 'fuori menu' e con aperitivi e dolci, ed anche piatti ed accessori per un impiattamento davvero di alto livello.

Per concludere questa breve presentazione, riportiamo testualmente quanto espresso nella comunicazione della nuova iniziativa, certi che aiuterà a capire la filosofia di questa iniziativa. *In ogni box di Stellato non ci sono solo ingredienti meravigliosi che compongono una cucina succulenta e precisa, ma l'anima e il cuore di uno chef: basta ordinare una Stellato box e dare un tocco finale, per sentirlo pulsare.* Miracoli del food delivery...

A proposito, le preparazioni vengono messe sotto vuoto e le consegne sono previste in tutta Italia con corriere refrigerato

www.stellato.eu



Il libro del mese

Un vademecum davvero prezioso

Il pluripremiato chef siciliano Ciccio Sultano, noto ed apprezzato in tutto il mondo, mette a disposizione il suo patrimonio di esperienze per chi ha l'ambizione di aprire un ristorante. Un vero Vademecum, come indica il titolo del libro, per i futuri ristoratori, una lettura interessante per tutti gli amanti della cucina

Ciccio Sultano. Già il nome ispira simpatia: quasi una dichiarazione di intenti con il richiamo ad un mondo di sogno, fuori dal tempo e dallo spazio. Un nome del resto che sembra perfetto per chi ha scelto come professione quella di cucinare per la gioia degli ospiti, e rendere l'esperienza a tavola indimenticabile. Parliamo di uno chef dal volto sorridente, che opera in un elegante locale - il Duomo - quasi nascosto al centro della magnifica Ragusa, in Sicilia. Una persona sensibile, che ha pubblicato sul proprio sito, a mo' di introduzione, questa riflessione: *'Dare vita a un piatto è come improvvisare nel jazz: puoi rifarlo mille volte e ogni volta è diverso, perché rispecchia sempre le emozioni di quel momento.'* Emozione in cucina, da parte di chi mette le mani in pasta, è il caso di dire, che si rispecchia nell'emozione di chi assaggia a tavola ciò che è stato preparato: non è retorica, ma quanto

possiamo testimoniare personalmente, avendo avuto l'occasione di pranzare al Duomo. La circostanza di parlare di Ciccio Sultano, però, non è legata strettamente al ristorante, ma all'uscita del suo libro, *Vademecum Vol.2*. Si tratta di un volume che raccoglie trent'anni di esperienza sul campo ed in qualche modo li condivide con il lettore, con una sorta di conversazione personale, di un racconto in prima persona delle scelte, delle responsabilità e dei problemi che si possono incontrare lungo il cammino. In altre parole, anche se il libro è godibile da chi sia solamente appassionato di cucina e curioso di conoscere il mondo della ristorazione dall'interno, in sostanza il volume è rivolto a chi abbia l'ambizione di aprire un ristorante. Una guida sui generis attraverso i vari aspetti dell'apertura di un locale, con tante domande che ricevono le giuste risposte. Come si seleziona il personale? Come si

costruisce una cantina? Come si scelgono i fornitori adatti? Come si studia e realizza una ricetta? Come si gestiscono la cucina e la sala? Domande che corrispondono a passaggi obbligati per costruire un locale di successo, elementi di una storia qui raccontata senza noia o tecnicismi, a vantaggio, come accennato, di un'agevole lettura anche da parte dei semplici curiosi. Il testo è arricchito di foto scattate da Marco Zanella e Benedetto Tarantino ed è disponibile a 30 euro, oppure in accoppiata insieme al primo *Vademecum (Dominazioni Siciliane Vol.1)* al prezzo complessivo di 50 euro, su www.cicciosultanoshop.it. *Dominazioni Siciliane Vol.1* è il primo libro stampato da Cantieri Sultano, nel 2018. Questo volume - che ha una prefazione di Carlo Ottaviano - in qualche modo è un viaggio nella geografia siciliana lungo i secoli, ed ospita 12 ricette significative, tra passato e futuro. Del resto, nel corso



del tempo, la Sicilia - in virtù della posizione strategica e della fertilità del suolo - ha attirato tanti invasori stranieri, che

VADEMECUM

Editrice Cantieri Sultano
Brossura, 96 pagine
Formato 21 x 21 cm
Fotografie: Benedetto Tarantino, Marco Zanella
30,00 Euro
(Volume 1 + Volume 2: 50,00 euro più sped.)

comunque hanno contribuito ad arricchire il patrimonio culturale e culinario degli isolani. www.cicciosultanoshop.it