



JONATHAN GOLD
RICORDO DEL POETA
CULINARIO
DI LOS ANGELES

a pagina 2



FABRIZIO NONIS
CONOSCERE E CUCINARE
I MIGLIORI TAGLI
DI CARNE IRLANDESE

a pagina 8

n. 56 - 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



Jonathan Gold

ricordo del critico gastronomico, anzi del poeta culinario, di Los Angeles



Vita ed opere di Jonathan Gold, primo ed unico food writer ad aver vinto il premio Pulitzer per la critica, ed anche a cui è stato dedicato un film uscito al cinema e in home video.

Un uomo descritto come 'geografo culinario che ci porta dove nessun critico è mai arrivato prima', con un pensiero speciale per la carbonara



Dalla Carbonara a Gold
Che la carbonara sia il piatto preferito di chi fa parte - anche solo con il pensiero - di un gruppo di persone legate da evidenti affinità elettive (che fa rima con gustative), riunite nel nostro Carbonara Club è più che logico. In realtà, in seno al club l'interesse è massimo non solo sui vari aspetti legati alla ricetta, alle varianti più o meno scandalose, agli chef dilettanti e professionisti che la propongono, ma anche al significato esteso della parola 'carbonara', ovvero alle sue implicazioni a tutto tondo, alla sua vita sociale, ma anche artistica e culturale. Sono queste le ragioni per cui, accanto a ricette più o meno di fantasia - tutte comunque a nostro avviso importanti almeno come testimonianza della creatività umana, come tentativo di superare i limiti - presentiamo al tempo stesso notizie, citazioni su prodotti ed

iniziative legate al tema 'carbonara', ma anche spot televisivi, citazioni in film, programmi TV e radiofonici, libri e giornali. In qualche modo, www.carbonaraclub.it costituisce a tutti gli effetti una sorta di Museo Virtuale della Carbonara, un'iniziativa in progress che cerchiamo di aggiornare costantemente per avere a disposizione un quadro più completo possibile. Carbonara, quindi, come espressione del gusto, piccola o grande protagonista della vita quotidiana e anche di opere di vario genere, e soprattutto carbonara come un grande contenitore, un legante, di storie di uomini.

Critica da Pulitzer

Questa lunga premessa per introdurre Jonathan Gold: un nome probabilmente poco noto dalle nostre parti, che in realtà corrisponde ad una firma autorevole per quello

che riguarda la critica gastronomica e dintorni. Non a caso Gold è stato in assoluto il primo food writer ad avere la nomination per un award in critica, e si è aggiudicato addirittura il Pulitzer per il giornalismo, appunto nella sezione della critica, nel 2007, con la motivazione *'For his zestful, wide ranging restaurant reviews, expressing the delight of an erudite eater.'* (Per le sue recensioni di ristoranti, vivaci e ad ampio raggio, che esprimono la gioia di un mangiatore erudito): insomma, un membro ideale del Carbonara Club, del quale ci fa piacere raccontare la storia. Gold, nato nel 1960, è purtroppo scomparso giovane, nel 2018. Ha iniziato a scrivere di cibo e ristoranti per il LA Weekly nel 1984, iniziando a modificare la guida semestrale dei ristoranti, e quindi, due anni dopo, a gestire la rubrica

Un poster di City of Gold, con la silhouette di Gold (in basso, nella pagina di destra, in un momento del film) sul quale spiccano scritte e simboli legati all'attività del critico; un secondo poster a destra riporta un commento significativo sull'opera ("una potente lettera d'amore all'arte della scoperta").

MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA

"Counter Intelligence"; nel tempo, come critico gastronomico, ha lavorato per la California, il Los Angeles Times, la rivista Los Angeles e Gourmet, dove è stato il primo food writer ad essere nominato per un premio nazionale generale della critica, e ha vinto per ben 9 volte i James Beard Awards per le recensioni di ristoranti.

Where to Eat in the Real L.A.

Gold, che si è dedicato anche alla musica e cultura popolare per Spin, Rolling Stone, Details e Vanity Fair, ed ha collaborato con i programmi radiofonici Good Food e This American Life, è anche l'autore di *Counter Intelligence: Where to Eat in the Real Los Angeles*. Si tratta di un libro che chiarisce perfettamente il Gold-pensiero: più che classiche recensioni, si tratta di tanti piccoli racconti che partono dal luogo d'origine dei cuochi, passano attraverso le ricette che realizzano, e gli ingredienti che utilizzano, ed aprono gli occhi su nuovi mondi. Per finire, da segnalare che Gold ha avuto anche il raro, probabilmente unico, onore di essere soggetto di un film documentario, *City of Gold*, presentato al Sundance

Festival del 2014, poi passato al cinema e quindi su DVD. Un commento relativo al film a firma CL, pubblicato sul sito del Sundance Film, fra le altre note interessanti, recita '(...) *Con eterna curiosità, intelletto tagliente e desiderio esistenziale, Gold è un geografo culinario che ci porta dove nessun critico è mai arrivato prima*', e segnala anche che il critico - attraverso l'analisi dei piatti - può suggerire una riflessione su tutto ciò che ci rende diversi, e su quello che ci rende perfettamente uguali.

Un'intervista illuminante

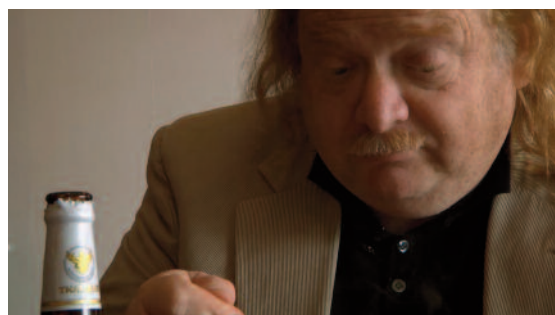
Il 23 luglio 2018, due giorni dopo la scomparsa, il sito di *bon vivre* insidehook.com ha ricordato il critico con affetto, e riportato una precedente intervista effettuata dallo stesso sito a Gold nel marzo 2016, a ridosso dell'uscita del film *City of Gold*. Una lettura interessante per conoscere l'uomo oltre che il critico, e la sua grandezza nell'assenza di prevenzioni o limiti: Gold, del resto, ha frequentato e recensito un numero maggiore di locali sia semplici, spesso anche modesti, ma ricchi di storie umane, che ristoranti stellati, ed ha analizzato tutte le culture e cucine del mondo

con la mente aperta e un solo obiettivo in mente: la ricerca del sapore come parte di un contesto di accoglienza e condivisione a tutto tondo.

Torniamo all'intervista. In risposta ad una delle domande che gli sono state poste, Gold afferma che *'Per me, questa cosa di andare nei ristoranti e dire "Questo è buono, questo è cattivo" è la parte meno interessante. Tendo ad essere più descrittivo che valutativo (...)*.

Un approccio, quindi teso più all'obiettività che alla soggettività, basato sul desiderio del critico che i lettori capiscano e colleghino le diverse cucine e culture.

Per meglio dire, si tratta di un approccio di scoperta delle culture attraverso le rispettive cucine, e le possibili interazioni fra le stesse. Un approccio quanto mai logico - ma non così comune - in una città come Los Angeles per la quale una definizione come 'melting pot' ha davvero senso. In tale ottica, non meraviglia che - a sorpresa e con nostro enorme piacere - nella stessa risposta citata in precedenza, andando più avanti, si legga che '(...) *Se un posto offre spaghetti alla carbonara*



davvero eccezionali, importa se il pollo è insignificante? Bene, un po'. Ma se sono abbastanza entusiasta degli spaghetti per non enfatizzare quello che non mi piace così tanto, scriverei di quelle esperienze (...) Insomma, Gold non aveva prevenzioni nei confronti di alcuna cucina regionale o nazionale, e - come tanti

professionisti e dilettanti del gusto - evidentemente considerava la carbonara come un piatto universale, un paradigma per la valutazione non solo della cucina ma del locale *tout court*. Per l'intervista completa: www.insidehook.com/article/arts-entertainment/interview-with-pulitzer-winner-jonathan-gold-food-critic

Two screenshots of food-related websites. The left one is 'Mr Food' with the tagline 'MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA'. The right one is 'Carbonara Club'. A red starburst graphic in the foreground contains the text 'FOOD & WINE'.

Il web è servito. Buon appetito!

Assetati e affamati
di notizie, ricette, recensioni?

Sui siti www.mr-food.it
www.carbonaraclub.it

tutte le risposte ai vostri desideri



Tokyo Roppongi, torna la vita fra vicoli e Izakaya

Il recente progetto Tokyo Yokocho Roppongi Terrace, lanciato da ristoratori e produttori legati all'industria del food, è nato per riattivare la vita e le abitudini del famoso quartiere Roppongi della capitale giapponese e di conseguenza mantenere viva la tipica cultura degli yokocho, i vicoli che ospitano le "osterie" giapponesi tradizionali ("izakaya") dove gli avventori locali si fermano per una pausa, bevendo un buon bicchiere e gustando vari stuzzichini...

In seguito al progetto Tokyo Yokocho Roppongi Terrace, di recente è rinato per la seconda volta - dopo la prima riapertura del 2019 con le difficoltà dovute alla successiva pandemia - Roppongi Yokocho, in una location che riunisce ben 20 ristoranti diversi. I creatori dell'iniziativa definiscono l'area compresa nell'iniziativa, luogo un nuovo ritrovo chic per adulti, grazie alla sua atmosfera rilassante e al contempo nostalgica che rimanda al periodo Showa (1926-1989) - Una sorta di amarcord alla

giapponese, in qualche modo, con tanto di lanterne rosse ed altri simboli espliciti. Un'iniziativa certamente apprezzabile, resa possibile grazie alla fattiva collaborazione di numerosi ristoranti operanti in zona. E non c'è spazio solo 'in presenza, come si usa dire oggi: a vantaggio di una maggiore versatilità di fruizione, è stato implementato anche un servizio di asporto e delivery, che è in forte espansione in tutto il mondo vista la delicata situazione sanitaria.

I piatti proposti in questi locali sono quelli tipici della cultura yokocho. Il menu comprende tanta carne e una discreta varietà di pesce (ma non sushi, attenzione!). Un'esperienza gastronomica diversa, insomma, che vale certamente la pena di essere provata per allargare le proprie idee in tema di cucina. In particolare, per quello che riguarda la carne, come è noto la cultura culinaria giapponese offre infatti numerose opzioni carnivore. Ci riferiamo ad esempio

alle note, deliziose (che fa rima con davvero gustose) cotture alla piastra teppan, alle grigliate di spiedini di pollo (yakitori), ai più che famosi ravioli gyoza. Ma pensiamo anche ai piatti decisamente meno conosciuti ai non giapponesi, come gli stufati in pentola (nabe), per non parlare di quelli diciamo più audaci, o meglio più lontani dai sapori a cui siamo abituati. Ci riferiamo ad esempio a preparazioni che comprendono interiora, cartilagini e lingua, e che costituiscono sempre grandi classici della

tradizione nelle izakaya. Insomma, Roppongi Yokocho, è un'iniziativa degna di nota, che ha il merito di ridare vigore, o forse proprio di ridare vita, ad una serie di tradizioni gastronomiche, legate principalmente a specialità locali. Tante prelibatezze da annotare in agenda, nell'attesa di poterle assaggiare di persona una volta che sarà di nuovo possibile viaggiare in completa sicurezza sul lungo raggio. Nel frattempo, gotokyo.org/it tokyotokyo.jp





Una bella pizza calda e fragrante, presto e bene: è quanto promette Koda 12, il forno portatile proposto dall'azienda specializzata Ooni

Forno per la pizza facile facile

Ooni Pizza Ovens è un'azienda fondata dalla coppia Kristian Tapaninaho e Darina Garland nel 2012, ad Edimburgo, in Scozia, con un'idea precisa in testa: specializzarsi nella progettazione, produzione e vendita di forni per pizza. In pochi anni, grazie

all'introduzione del primo forno per pizza portatile a pallet, Ooni ha creato di fatto un nuovo mercato. Questa volta, però, vogliamo presentarvi Ooni Koda12, un modello portatile a gas, perfetto per cuocere buone pizze in appena 60 secondi. Una prestazione velocistica

permessa dal sistema di accensione istantanea del gas, che permette di ottenere il forno – che può raggiungere temperature fino a 500°C, regolabili attraverso l'apposito quadrante di controllo – pronto per la cottura in 15 minuti. Come accennato, stiamo

parlando di un forno portatile; come mostrano le foto che pubblichiamo, è compatto quanto basta e con peso contenuto in poco più di 9 chilogrammi. In altre parole, la soluzione adatta per il terrazzo, il giardino, in campeggio o magari per aiutare un amico, ad

organizzare una 'serata a tutta pizza!': basta collegare il forno a un serbatoio di propano per sfornare rapidamente e senza difficoltà le pizze desiderate, e soprattutto senza fumo. Il forno è in vendita a un prezzo di 349 euro. eu.ooni.com



BerghemBlu, erborinato nel segno della tradizione bergamasca

Firmato Arrigoni Battista, ecco un formaggio che ricorda i sapori e i profumi lontani dei primi grandi erborinati italiani

Chi ben comincia è a metà dell'opera, recita un vecchio (e saggio) detto. E di certo ha iniziato bene la sua 'carriera' il BerghemBlu proposto da Arrigoni, che, già alla sua prima apparizione a un contest internazionale - i World Cheese Awards 2018/2019 - si aggiudicò la prestigiosa "Super Gold Medal". Un successo che ha aperto la strada ad altre, successive premiazioni, che in qualche modo fanno capire che ci troviamo di

fronte ad un prodotto serio. Di cosa si tratta, esattamente? Diciamo innanzitutto che il nome è un palese omaggio alla città di Bergamo e al suo territorio, di cui questo formaggio - prodotto con latte vaccino ed affinato ad arte dai maestri stagionatori - vuole rispecchiare i valori, i sapori, la tradizione casearia, oltre che il carattere degli abitanti dell'area, deciso e tenace. BerghemBlu si presenta

con una confezione, o meglio, come si dice oggi, con il packaging, più che esplicito - anche nei colori scelti, blu e nero - è facile notare infatti la figura stilizzata del noto skyline di Bergamo e gli scorci paesaggistici del territorio. Un territorio in cui, giova ricordarlo, da oltre un secolo (per l'esattezza, da ben 107 anni), Arrigoni Battista porta avanti la sua filiera lattiero-casearia completa. Il BerghemBlu fa parte della

linea "Unici" che, come in qualche modo indica espressamente il nome - comprende quei formaggi dell'azienda che vantano tutti l'assoluta unicità, perché frutto dello studio e reinterpretazione di ricette tradizionali da parte dei maestri casari e degli affinatori che lavorano in Arrigoni Battista, e che da sempre tengono un occhio sulla tradizione e uno sulla innovazione, due dei valori che da sempre identificano il caseificio.

Ecco ora quanto indicato sulle caratteristiche del formaggio. La stagionatura di circa 80 giorni conferisce alla crosta compattezza, ruvidità e una colorazione rosata e tinge la pasta di un colore paglierino con una moderata erborinatura bluastro. Piacevolmente fondente al palato, il BerghemBlu è caratterizzato da un gusto intenso, non piccante. È gustoso con una semplice fetta di pane, perfetto nella preparazione di sfiziosi antipasti per accompagnare con mostarda di frutta e verdure, miele, frutta secca e confetture di agrumi; inoltre, è un ingrediente prezioso e fuori dal comune nella realizzazione di primi piatti o per arricchire le salse da abbinare a secondi piatti. Oltre ad esaltare i sapori del cibo, il formaggio si sposa alla perfezione anche con vini rossi e corposi come l'Amarone della Valpolicella, Barolo e Barbaresco oppure con vini bianchi e dal gusto intenso ed aromatico come il Gewurztraminer.

www.arrigoniformaggi.it



Nokia 3310 sweet edition



Per celebrare il suo 5° compleanno, HMD Global, la casa dei telefoni Nokia, ha fatto realizzare una torta iperrealista dell'iconico Nokia 3310... finalmente un uso intelligente del 'cellulare'!

buon appetito!

Prima un cenno storico: HMD Global ha rilanciato la versione (rivisitata) del Nokia 3310 nel (lontano, mondo della telefonia...) 2017. Un'operazione decisamente controtendenza rispetto al trend di questi ultimi anni, votato al 'di tutto, di più' dei dispositivi proposti dai vari costruttori di smartphone, al quale si potrebbe aggiungere un 'quasi ogni giorno', vista la frequenza dei lanci dei nuovi modelli.. Un'operazione controtendenza che però ha avuto un successo probabilmente insperato, per la gioia dei fan del 'classico', 'tradizionale', di tutto il

mondo. Per festeggiare il primo lustro di vita di questo iconico modello, HMD Global Oy ("HMD") – la casa dei telefoni e servizi Nokia, con sede a Espoo in Finlandia – ha deciso di far realizzare un esemplare davvero speciale del 3310, addirittura... commestibile! In altre parole, un noto cellulare è diventato nella realtà una torta, un dessert... Come ha dichiarato Michelle Wibowo, sugar artist di fama mondiale, "È stato un piacere trasformare un telefono così iconico in una torta. Ci sono voluti molti test per realizzarla alla

perfezione, ma sono entusiasta del risultato". Il cellulare-torta, realizzato a grandezza naturale, ha richiesto ben 40 ore di lavoro. L'interno è composto da pan di spagna al cioccolato e crema di vaniglia, mentre il rivestimento è stato realizzato in pasta di zucchero. Ogni tasto, infine, dopo essere stato tagliato e modellato alla perfezione, è stato aggiunto alla scocca individualmente. Insomma, come hanno detto in molti, finalmente un'utilizzazione intelligente (oltre che decisamente gustosa...) dell'amato/odiato cellulare... www.nokia.com



I migliori tagli di carne irlandese



Come riconoscere la carne di manzo e agnello irlandese, le loro caratteristiche, quali sono i migliori tagli e come cucinarli al meglio: l'esperto macellaio professionista Fabrizio Nonis condivide i suoi segreti

La carne irlandese è riconosciuta come prodotto di qualità premium, e una garanzia sia dal punto di vista del gusto che da quello della sicurezza alimentare. Non sempre, però, è facile capire quale taglio scegliere e quale sia il miglior tipo di cottura per ciascuno.

Per questo Bord Bia, l'ente governativo per la promozione del Food & Beverage irlandese, si è avvalso della preziosa esperienza di Fabrizio Nonis, macellaio professionista, o come ama lui stesso definirsi, "Bekér" (nome dialettale con cui nella sua regione natale, il Veneto, si indica la sua professione), per aiutare i consumatori nella scelta dei

migliori tagli di carne irlandese, e sul fronte delle diverse tipologie di cottura. *"Da 'Bekér' errante ho avuto spesso l'onore e il piacere di poter girare il mondo alla scoperta delle grandi eccellenze gastronomiche soprattutto legate alla carne. Ciò mi ha permesso di vedere da vicino, e toccare con mano, le tante realtà della filiera del prodotto, dall'allevamento in poi, conoscendo al meglio quella che è la tracciabilità della carne che arriva sulle nostre tavole ogni giorno. E proprio per questo vi voglio parlare della carne irlandese. Vi consiglio un viaggio in queste terre perché rimarrete estasiati dalle grandi distese d'erba verdeggianti e*

lussureggianti, grazie alle frequenti piogge e alle correnti del Golfo che la circondano. L'eccellenza della carne irlandese nasce proprio da qui, dall'erba fresca e rigogliosa, che è il nutrimento base di questi animali" afferma Fabrizio Nonis. L'alimentazione Grass Fed, il "nutrimento a base di erba", conferisce alla carne un aspetto e un gusto inconfondibili, rendendola una vera prelibatezza. In più questa alimentazione dona alla materia prima anche una marezzatura ottimale, molto ricercata tra i cultori: visto che per gran parte dell'anno gli animali pascolano nelle ampie distese d'erba, il grasso muscolare si distribuisce in

maniera uniforme, producendo poi in cottura una carne molto gustosa che, con le alte temperature, permette al grasso di sciogliersi a vantaggio di sapore e tenerezza. Parlando di carne irlandese, bisogna segnalare alcune razze di pregio, come le note Irish Angus e Irish Hereford. Questa carne è facilmente riconoscibile anche dal consumatore meno esperto per le sue caratteristiche cromatiche: è possibile infatti percepire facilmente il colore rosso borgogna della polpa, ricca di vitamine, e il grasso dorato che la ricopre e la ammorbidisce molto in fase di cottura. *"Personalmente adoro le carni*

rosse e nello specifico quelle di manzo, in quanto spaziando tra i vari tagli dell'animale posso realizzare facilmente ricette sempre diverse e sperimentare diversi tipi di cottura, dal reverse searing, al BBQ, alla griglia, oppure anche avvalermi della comodissima piastra in ghisa" aggiunge il bekér. Quali sono i tagli migliori, le loro caratteristiche ed i segreti per cucinarli esaltandone le qualità? Nessuno meglio di Fabrizio Nonis può rispondere alle domande. Tra i suoi tagli preferiti di carne irlandese troviamo lo scamone: un taglio abbastanza grande, che appartiene alla prima categoria dei tagli anatomici

dell'animale e che è formato da grandi masse muscolari, che si trovano nella schiena del bovino vicino alla lombata. È adattissimo per brasati, arrosti e stufati, cioè cotture lente che consentono di sciogliere al meglio le fibre muscolari e quindi il tessuto connettivo. *"Personalmente però è un taglio che adoro cucinare al BBQ o in piastra, tipo Teppanyaki. Lo si può cucinare intero, per un vero effetto wow con i nostri amici, oppure tagliandolo in quarti e magari creando una bella crosticina con patate o verdure di stagione sopra."*

Un altro taglio consigliato da Nonis è "sua maestà" il reale. Un taglio che si ricava dalla parte sopra la spalla, con una conformazione anatomica abbastanza particolare: nella parte superiore troviamo una carne abbastanza magra, mentre in quella

inferiore invece la carne mostra venature leggermente più accentuate. *"Anche questo è un taglio che possiamo usare per cotture più prolungate come spezzatini, brasati o bolliti, io però lo trovo ottimo e lo consiglio spesso per i macinati per hamburger veramente golosi. Questo taglio infatti ci permette di avere una ideale percentuale di muscolo e grasso, per un hamburger che si scioglie in bocca."*

Per l'hamburger, Nonis consiglia la piastra in ghisa, che permette una cottura omogenea, non troppo forte come quella della brace o del fuoco vivo, e di poter controllare le varie zone di cottura, spostando di volta in volta l'hamburger su zone non ancora utilizzate della ghisa (per mantenere sempre la stessa temperatura di cottura). Un'altra grande eccellenza

legata all'Irlanda è la carne d'agnello, di cui l'isola è una delle principali produttrici in Europa. Anche in questo caso parliamo di un prodotto di eccellenza per il metodo di allevamento che ancor oggi applica pratiche tradizionali, tramandate nel corso degli anni. Il risultato è una grande varietà di prodotti disponibili, dall'agnello da latte a quello pasquale, da quello di stagione a quello di collina, ognuno con caratteristiche e gusto unico e inimitabile. Il primo taglio che Nonis consiglia è ovviamente il carré d'agnello: *"Molto spesso per limitare i tempi di preparazione viene cotto separando le varie costole. Io consiglio di provare a cucinarlo intero, usando un BBQ, ovviamente a bassa temperatura, per circa 1 ora e mezza. Per dare ancora più sapore alla carne potete dargli*

una leggera affumicatura con un mix di legno di mele e di faggio, e il risultato sarà eccellente al gusto ma anche alla vista."

La carne d'agnello in Italia è simbolo della Pasqua e su molte tavole troviamo il classico cosciotto o la spalla oppure il carré intero o le costole; questo animale offre però anche altri tagli molto interessanti come il collo, la sella e il petto. Nonis consiglia anche la sella di agnello, un taglio poco noto, che si trova fra le ultime due costole del carré e l'attaccatura del cosciotto: è una parte molto carnosa e si usa soprattutto per arrosti e brasati. Ed aggiunge: *"Per stupire gli amici, potete tagliare questa tipologia di carne, a fette piuttosto spesse, formando medaglioni da cuocere in padella a cui abbinare golose salse."*

www.irishbeef.it



FABRIZIO NONIS

Fabrizio Nonis è macellaio professionista, esperto gastronomo, giornalista, inviato televisivo, oltre che comunicatore enogastronomico.

Ha saputo far conoscere il mondo della carne, anche attraverso eventi, fiere, rappresentazioni, siti turistici, realtà piccole e grandi, nella convinzione che essi siano un patrimonio straordinario da apprezzare, considerare, proteggere e divulgare.

Nel 2015 è stato riconosciuto Testimonial Ambassador per il Brasile, per il Marocco, per le Regioni Friuli Venezia Giulia, e Veneto. Negli anni successivi è stato più volte testimonial per la settimana mondiale del food italiano a Bangkok, Mumbai, Nuova Delhi, e in altri eventi internazionali, oltre che ospite delle Istituzioni Italiane ed estere in vari eventi. Studio, ricerca, innovazione, ma anche un occhio alla tradizione: l'arte della macelleria può legarsi alla comunicazione, per abbinare e valorizzare cotture e materie prime.



OF Bonollo, due chicche inedite

Dal mondo OF Bonollo arrivano due novità esclusive, oggetti speciali da regalare in ogni occasione, o magari regalarsi con una buona scusa...



Le 'feste comandate' o quelle periodiche, come anniversari, compleanni e simili: ogni occasione è buona per fare regali alle persone a cui si vuole bene, o anche a se stessi. Giungono dunque a proposito due inedite offerte firmate OF Bonollo, studiate per gli estimatori della Grappa e per i palati più golosi. La prima proposta, Grand Opera OF, è presentata

dall'azienda come 'un vero e proprio viaggio nella distillazione': la Grappa OF Amarone Barrique, gioiello delle Distillerie Bonollo, è racchiusa in una gift box di pregio, che comprende un nuovo bicchiere - La Boule, elegante e raffinato, studiato per esaltare i sentori del distillato - e un originale taccuino in cui si racconta il processo di produzione della Grappa attraverso le parole di Elvio Bonollo (IV generazione di famiglia) ed i suoi ricordi personali.

Altra importante proposta è una raffinata e golosa novità, un cioccolatino irresistibile che conquisterà tutti gli amanti delle gourmandise più raffinate. Carezze Dorange OF è il nome scelto per questo prodotto, un nome che richiama una carezza avvolgente come la sensazione determinata dall'assaggio della nuova creazione gourmand e in cui il profumo di mediterraneo di Dorange si sposa alla perfezione con il croccante cioccolato fondente che racchiude una mousse di Dorange OF, risultato dell'unione tra la Grappa OF Amarone Barrique con gli infusi naturali di scorze di arance di Sicilia.

www.bonollo.it



Per finire (il pasto) in bellezza

Bottiglie particolari che raccontano storie della tradizione del territorio ma con contenuti che guardano al futuro. Pensati per appassionati e intenditori, due liquori che l'azienda produttrice definisce 'capolavori' tout court



L'Amaro Gamondi, nato nel 1890 dall'antica ricetta dell'erborista Carlo Gamondi, è una specialità tipica di Acqui Terme, in provincia di Alessandria. Un liquore capace che offre un perfetto equilibrio tra dolce e amaro, contenuto in una bottiglia dalla caratteristica forma esagonale che richiama la fontana della città, rendendo omaggio al luogo di nascita dello stesso Carlo Gamondi. L'Amaro Gamondi è ottenuto dall'infuso di erbe e radici (29 in tutto) miscelate secondo l'antica ricetta di Casa Gamondi: genziana, rabarbaro, assenzio, aloe del Capo e china sono alcune tra le

radici, le erbe e le cortecce, fatte macerare a freddo per circa 40 giorni nell'alcool che donano al prodotto il timbro amaro. Con un secondo infuso, il cui processo dura circa 30 giorni, sono invece utilizzati erbe, fiori e scorze che determinano le note aromatiche, dolci e speziate. Qui

spiccano le scorze di arancio dolce e amaro, di mandarino, vaniglia, menta e di cannella. Un amaro, insomma, ideale da gustare - a temperatura ambiente o con ghiaccio - a fine pasto. In quanto a "Nurin", Riserva del Fondatore, l'azienda lo presenta semplicemente come "un capolavoro di gusto che racchiude tutta l'eccellenza

dell'Amaro Toccasana all'ennesima potenza. Nurin nasce per volontà di Valter Porro, nipote di quel Teodoro Negro creatore 50 anni fa dell'Amaro

Toccasana che, con le sue 37 erbe, è l'amaro delle Langhe per eccellenza. Contenuto in una bottiglia

caratterizzato da un'alta percentuale di estratto (cioè di prodotto ottenuto dalla macerazione delle erbe nell'alcol) e grande quantità di erbe selezionate. La particolare colorazione ramata è ottenuta dall'invecchiamento in barrique di rovere per almeno 30 mesi; un riposo nel legno che fa ammorbidire il liquore con l'estratto di erbe e ne fa assumere il colore distintivo senza l'uso di caramello. Un prodotto da fine pasto - con 30° di gradazione alcolica - apprezzato per il gusto raffinato, grazie anche al perfetto bilanciamento degli aromi e la piena morbidezza del finale amaricante. Caratteristiche che lo rendono piacevole e versatile, e anche liquore da meditazione da degustare in ballon cognac, assaporandolo a temperatura ambiente. www.gamondi.it



sobria ed elegante, Nurin è

Forst, la Birra di Natale

Un prezioso regalo per gli intenditori di birra?

La 18a edizione della serie limitata della Birra di Natale Forst nella pregiata bottiglia da 2 litri in vetro, per chi ama il Natale, ma bella e buona anche 'fuori stagione'

È già disponibile l'ultima edizione - la 18° della serie, quella quindi della 'maggiore età' - della serie limitata della pregiata bottiglia della birra di Natale Forst. Una birra di qualità venduta in una bottiglia con comodo tappo meccanico in una confezione regalo pratica e 'magica' al tempo stesso. Come sempre interessante la decorazione scelta dall'azienda, il cui disegno cambia ogni anno, ed è il risultato della creatività di un lavoro fatto a mano nell'officina artigianale di pittura interna. Stavolta la decorazione prevede al centro dell'immagine una rappresentazione del presepe tradizionale, che si caratterizza, però, per la raffigurazione, nei personaggi adoranti, delle

diverse generazioni. Osservando con

attenzione si possono carpire simboli e significati più o meno espliciti. I tre caratteristici

pinoli Forst, con imponenti radici stilizzate color oro che racchiudono tre corone, simboleggiano il forte legame con il territorio e la natura, proteggendo il Presepe tradizionale sottostante. Gli edifici storici dell'azienda, invece, sono il ponte fra passato e presente. La Birra di Natale Forst, ideata appositamente per le festività natalizie, segue una tradizione internazionale che Forst ha introdotto per prima in Italia, producendola appositamente, appunto, per il periodo natalizio come ideale accompagnamento alle pietanze tipiche di questo periodo. La Birra di Natale Forst, secondo quanto indicato dall'azienda, "si contraddistingue per il suo colore marcatamente ambrato, il suo sapore gradevolmente luppolato e l'inimitabile aroma di malto con una bella schiuma a

pori fini. Il suo corpo armonioso richiama piacevoli sensazioni di dolce che si incontrano con delicate sensazioni lupolate ed il suo retrogusto è leggero e morbido".

Per la degustazione, Forst propone il boccale natalizio dai caldi colori delle feste (rosso, verde, oro).

La Birra di Natale Forst nella bottiglia da 2 litri è disponibile nei Ristoranti-Birrerie Forst, online sul sito www.forst.it, nel Forst Shop presso lo stabilimento, nei locali Spiller, presso i grossisti Forst e in vari diversi Mercatini di Natale in Alto Adige.

Oltre alla versione in bottiglia da 2 litri in vetro, fotografata qui a sinistra, la Birra di Natale Forst viene commercializzata presso i grossisti Forst anche in fusti da 15 e 30 litri, nel pratico fustino "ForstY" da 12,5 litri e in cluster da sei bottiglie nella classica misura da 33 cl (nella foto in alto, vicino al titolo).

www.forst.it



Dalle pendici dell'Etna, arriva il tradizionale insaccato lavorato ancora oggi in modo totalmente artigianale

La salsiccia al ceppo di Linguaglossa, neo Presidio Slow Food



© Anthony Russo

Da Slow Food riceviamo e volentieri pubblichiamo la notizia che riguarda l'annuncio di un nuovo Presidio Slow Food. Si tratta del 51° attribuito alla Sicilia (che è così la regione con il maggior numero di segnalazioni), relativo alla salsiccia al ceppo di Linguaglossa. Siamo in provincia di Catania, sul versante nord-orientale dell'Etna. In un'area circoscritta a tre comuni - Linguaglossa, Castiglione di Sicilia e Piedimonte Etneo - resiste una tradizione secolare in base alla quale i vari tagli del maiale vengono lavorati su un piano di legno, tipicamente di quercia: il ceppo, appunto. «La particolarità di questa salsiccia riguarda il modo in cui trattiamo la carne - spiega Anthony Russo, referente dei tre produttori che finora hanno aderito al

Presidio. «Usiamo una lama chiamata *partituri*, una sorta di *mannaia*, con cui sminuzziamo cinque tagli del maiale, la *coscia*, la *pancetta*, il *lardo*, il *capocollo* e la *spalla*, sopra il legno di quercia. Il nostro è un lavoro interamente artigianale e utilizzare il ceppo è importante perché, in questo modo, la carne assume un sapore differente rispetto a ciò che accade negli insaccati industriali, dove la macinazione avviene ricorrendo a macchinari». La carne così macinata (che per alcuni macellai prevede in più anche il guanciale) viene impastata a mano e condita con sale, pepe nero e semi di finocchietto selvatico raccolto sulle pendici dell'Etna. Quella indicata è solo una ricetta-base, alla quale poi, ogni macellaio applica la sua formula, il tocco personale. C'è chi combina proporzioni diverse dei singoli tagli, chi aggiunge altri sapori (pomodoro semi secco e provola stagionata) seguendo l'ispirazione del momento, il proprio gusto, la disponibilità di materia prima. Una volta battuta e impastata, la carne viene insaccata in un budello

rigorosamente naturale e legata con lo spago, formando corde di salsiccia lunghe un paio di metri. Solitamente la salsiccia viene lasciata riposare una sola notte prima di essere venduta e portata in tavola cotta alla brace, o tutt'al più al forno o in padella. Ci sono anche produttori che, prima di passare al commercio, scelgono di fare essiccare la salsiccia per circa tre settimane in un luogo fresco e ventilato. «L'avvio del Presidio della salsiccia al ceppo di Linguaglossa è il riconoscimento a un'intera zona da sempre vocata alla produzione di carni eccellenti - sostiene il

referente Slow Food del Presidio Riccardo Randello - *Ma forse, negli anni, questa tradizione sarebbe potuta andare perduta senza il lavoro svolto da Slow Food*». Da tempo, infatti, questa specialità è parte nell'Arca del Gusto (il registro nel quale da quasi 25 anni Slow Food segnala gli alimenti a rischio estinzione). Il riconoscimento come Presidio arriva al termine di un lavoro lungo un paio d'anni, stimolato e sostenuto dal Comune di Linguaglossa che ha creduto nell'opportunità di mettere a sistema una risorsa in realtà da sempre presente sul territorio.

D'ora in avanti, il lavoro da fare sarà ancora maggiore: Francesco Sottile, docente di Biodiversità e qualità del sistema agroalimentare all'Università di Palermo e tecnico della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, spiega infatti che «l'obiettivo è quello di rafforzare la filiera a partire dall'allevamento. Già oggi i produttori utilizzano esclusivamente carne di suini nati e allevati in Sicilia, ma l'auspicio è quello di veder nascere allevamenti vicini a Linguaglossa. Realtà che, naturalmente, pongano il benessere animale al centro del proprio lavoro».. www.slowfood.it



© Francesco Sottile

California dreamin'

Due nuovi alberghi - Mission Pacific (A Joie de Vivre Hotel) e The Seabird Resort (A Destination Hotel) - aperti a Oceanside, nella California meridionale, arricchiscono la contea di San Diego di due proposte top class in una destinazione balneare di livello mondiale



Oceanside è un luogo affascinante, con una incredibile vista sull'Oceano, frequentato per il surf e gli sport acquatici in genere. Una location ancora poco conosciuta dal pubblico internazionale, a poco più di 60 chilometri dal centro di San Diego, che sembra destinata a una continua crescita per il costante aggiornamento delle strutture e l'incremento delle attività.

Due nuove 'attrazioni'

Alla base dello storico Oceanside Pier, a pochi passi dalla stazione Amtrak di Oceanside - e a breve distanza in auto dalle attrazioni più famose (come Legoland, Safari Park, San Diego Zoo, Disneyland, tanto per segnalare le più note...) fra quelle della California meridionale - sorgono oggi due hotel adiacenti, il Mission Pacific e il Seabird Resort, che costituiscono il più nuovo e il più grande complesso turistico di fronte all'oceano nella contea.

Oltre all'accesso diretto e immediato alla spiaggia, Mission Pacific Hotel e The Seabird Resort offrono agli ospiti 387 camere in totale, la maggior parte con vista mare, oltre a una varietà di esperienze culinarie, piscine con vista sull'oceano e spazi per riunioni, attività ricreativa completa per i servizi in spiaggia e sport acquatici e altro ancora.

Il Mission Pacific Hotel

In particolare il nuovo Mission Pacific Hotel - con 161 camere e suite - si



segnala per una discreta area di esercizi per la vendita al dettaglio di vario genere e un'offerta di ristorazione per tutti i gusti. Offerta che comprende, fra l'altro, l'unico bar a bordo piscina sul tetto di un edificio attualmente esistente nella contea di North San Diego e un ristorante - con vista sul molo - gestito dal famoso chef della Guadalupe Valley, Roberto Alcocer.

Come in un film

Ancora, l'hotel aprirà anche le porte della casa "Top Gun", l'iconica casa del 1887, oggetto di un ampio restauro, raffigurata nel famoso film degli anni '80. Come parte del marchio di boutique hotel Joie de Vivre, Mission Pacific Hotel è la destinazione ideale per lasciarsi andare, vivere il momento e in sostanza, appunto, celebrare 'la gioia della vita'.

Seabird Resort

E vediamo al Seabird Resort, che offre 226 fra camere e suite, un centro benessere e fitness con servizi completi, una terrazza con grande piscina di fronte all'oceano ed enormi spazi per riunioni con vista mare. La struttura compendia anche due ristoranti unici in grado di offrire altrettante esperienze gastronomiche di effettivo

rilievo: si tratta di un tradizionale locale specializzato in cucina californiana e di un bar & lounge, collocato nella hall, con vista sull'oceano. Entrambi i locali, del resto, costituiscono una location ideale per ammirare i famosi tramonti di Oceanside. Infine, da segnalare che i due nuovi esercizi, situati nell'Oceanside Arts District designato dallo stato, prevedono di

esporre una vasta collezione d'arte permanente ed organizzare mostre estemporanee curate dall'Oceanside Museum of Art, anche con opere esclusive di artisti della California meridionale. Insomma, è davvero il caso di dire, una situazione in cui relax e cultura vanno a braccetto...
theseabirdresort.com
missionpacifichotel.com

