



SASSOALLORO ORO

IN CASA BIONDI SANTI NASCE IL NUOVO VINO
D'ALTO PROFILO DI CASTELLO DI MONTEPÒ,
PRODOTTO IN QUANTITÀ LIMITATA a pag. 30



NUOVA CUCINA ITALIANA

E TANTI ALTRI LIBRI IMPERDIBILI a p. 44

TRIMESTRALE
A. 13 N.1 2021 1€



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

NUMERO SPECIALE 2021/2022



© MATTHEW ROSE (2)

**THE SEA, THE SEA,
A LONDRA RADDOPPIA IL GUSTO DEL MARE**

I MIGLIORI SIAMO NOI

100 RISTORANTI D'ECCEZIONE NEL MONDO
& TUTTE LE NUOVE STELLE E I BIB GOURMAND ITALIANI

I migliori siamo noi

Per le classifiche dei buoni e dei cattivi, per i riconoscimenti dei migliori locali, pubblico ed operatori del settore sembrano impazzire. La ricerca del “migliore” è un fenomeno che è cresciuto a dismisura negli ultimi anni, con il lancio di tante guide, elenchi, award e chi più ne ha più ne metta.

Eppure, a ben vedere, ‘giudicare’ un ristorante, una trattoria o un wine bar, o comunque qualsiasi esercizio pubblico in grado di servire ‘food & wine’ agli avventori non è semplice, e, soprattutto, è fortemente soggettivo. Perché non ci sono strumenti di misura, né enti specializzati, in grado di trasformare in numeri le sensazioni, le emozioni, che si provano all’assaggio di un qualsiasi ingrediente o piatto. È pur vero, in ogni caso, che generalmente i migliori emergono comunque nel tempo: sta poi al consumatore-gourmet realizzare una graduatoria personale, decidendo se il proprio ristorante preferito merita una, due o tre stelle, oppure se in classifica deve essere il primo in assoluto o magari ‘solo’ uno dei ‘Top Ten’.

Insomma, ad ognuno la propria classifica, le proprie scoperte. Per aiutarvi con qualche suggerimento, qui questa volta vi presentiamo il palmarès dei migliori ristoranti del mondo secondo l’organizzazione francese La Liste, e i risultati emersi dall’edizione 2022 della ‘rossa’, la Guida Michelin. Buon appetito!

Qui a destra, un'immagine di Mauro Colagreco (foto © Matteo Carassale), che, con il suo ristorante Mirazur di Mentone (in basso, foto © Nicolas Lobbestael) negli ultimi anni si è sempre collocato ai primissimi posti delle classifiche internazionali. Nell'immagine a tutta pagina, uno dei piatti proposti di recente dallo chef (Squab, spelt, wild strawberries, ovvero piccione, farro, fragoline di bosco). foto © Eduardo Torres).



Palmarès 2022

Ecco i 100 migliori ristoranti del mondo secondo La Liste



- FR France Paris Guy Savoy 99,5
 US United States New York Le Bernardin 99,0
 FR France Saint-Tropez La Vague d'Or - Le Cheval Blanc 99,0
 ES Spain Lasarte-Oria Martín Berasategui 99,0
 CH Switzerland Crissier Restaurant de l'Hôtel de Ville 99,0
 SE Sweden Stockholm Frantzén 99,0
 FR France Paris L'Arpège 99,0
 FR France Fontjoncouse L'Auberge du Vieux Puits 99,0
 DE Germany Baiersbronn Schwarzwaldstube 99,0
 MC Monaco Monaco Le Louis XV - Alain Ducasse 98,5
 IT Italy Brusaporto Da Vittorio 98,5
 JP Japan Tokyo Sushi Saito 98,5
 FR France Tiqueux L'Assiette Champenoise 98,5
 IT Italy Sarreola di Rubano Le Calandre 98,5
 GB United Kingdom London Core by Clare Smyth 98,0
 FR France Les Baux-de-Provence L'Oustaù de Baumanière 98,0
 CH Sw. Basel Cheval Blanc - Peter Knogl - Hôtel Les Trois Rois 98,0
 FR France Saint-Bonnet-le-Froid Régis et Jacques Marcon 98,0
 FR France Paris L'Ambroisie 98,0
 DE Germany Wolfsburg Aqua 98,0
 BE Belgium Antwerpen t Zilte 97,5
 JP Japan Mizunami-shi Yanagiya 97,5
 US United States Yountville The French Laundry 97,5
 DE Germany Perl Victor's 97,5
 IT Italy Massa Lubrense Don Alfonso 1890 97,5
 BE Belgium Kruisem Hof van Cleve 97,5
 FR France Paris Pavillon Ledoyen - Yannick Alléno 97,5
 IT Italy Runate Dal Pescatore 97,5
 US United States San Francisco Atelier Crenn 97,5
 FR France Menton Mirazur 97,5
 IT Italy Modena Osteria Francescana 97,5
 FR France Valence Maison Pic 97,5
 CH Switzerland Fürstenu Schauenstein 97,5
 NL Netherlands Kruiningen Inter Scaldes 97,5
 FR France Ouches Troisgros 97,5
 FR France Paris Pierre Gagnaire 97,0
 US United States Los Gatos Manresa 97,0
 JP Japan Tokyo Matsukawa 97,0
 ES Spain Girona El Cellar de Can Roca 97,0
 FR France Vonnas Georges Blanc 97,0
 DE Germany Bergisch Gladbach Vendôme 97,0
 CN China Beijing The Capital Beijing Hong Kong Jockey Club 97,0
 FR France Paris Le Pré Catelan 97,0
 DE Germany Dreis Waldhotel Sonnora 97,0
 IT Italy Rivodutri La Trota 97,0
 AT Austria Werfen Obauer 97,0
 SG Singapore Singapore Zén 97,0
 FR France Eugénie-les-Bains Les Prés d'Eugénie - M. Guérard 97,0
 US United States Healdsburg SingleThread 97,0
 IT Italy Licata La Madia 96,5
 IT Italy Roma La Pergola 96,5
 ES Spain Donostia Arzak 96,5
 ES Spain Villaverde de Pontones Cenador de Amós 96,5
 JP Japan Tokyo L'Osier 96,5
 IT Italy Senigallia Madonna del Pescatore 96,5
 IT Italy Montemerano, Manciano Caino 96,5
 IT Italy Lonigo La Peca 96,5
 JP Japan Tokyo Sugalabo 96,5
 PT Portugal Albufeira Vila Joya 96,5
 IT Italy Ragusa Duomo 96,0
 JP Japan Tokyo L'Effervescence 96,0
 FR France Paris Le Grand Restaurant - Jean François Piège 96,0
 PT Portugal Porches The Ocean - Vila Vita Parc 96,0
 CA Canada Toronto Alo 96,0
 IT Italy Baschi Casa Vissani 96,0
 IT Italy Concesio Miramonti l'Altro 96,0
 ES Spain Madrid DiverXO 96,0
 MA Morocco Marrakesh La Gr. Table Marocaine - Royal Mansour 96,0
 AT Austria Wien Steirereck 96,0
 IT Italy San Cassiano St. Hubertus 96,0
 IT Italy Orta San Giulio Villa Crespi 96,0
 JP Japan Kyoto Kitcho Arashiyama 96,0
 FR France Paris Le Cinq 96,0
 DK Denmark København Geranium 96,0
 JP Japan Tokyo Ryugin 96,0
 CN China Macau Robuchon au Dôme 96,0
 NL Netherlands Zwolle De Librije 96,0
 FR France Talloires-Montmin Aub. du Père Bise - Jean Sulpice 96,0
 ES Spain Larrabetzu Azurmendi 96,0
 US United States Washington The Inn at Little Washington 96,0
 SG Singapore Singapore Odette 96,0
 CN China Hong Kong 8 1/2 Otto e Mezzo - Bombana 96,0
 FR France Paris L'Epicure 96,0
 AT Austria Mautern an der Donau Landhaus Bacher 96,0

In rosso sono evidenziati i ristoranti italiani classificati fra i primi 100.

- CN China Shanghai Ultraviolet 96,0
 ES Spain Donostia Akelarre 96,0
 US United States Tarrytown Blue Hill at Stone Barns 95,5
 AT Austria Lech Rote Wand Chef's Table - Schualhus 95,5
 FR France Le Castellet Christophe Bacqué 95,5
 JP Japan Tokyo Sazenka 95,5
 AU Australia Ripponlea Attica 95,5
IT Italy Milano Seta 95,5
 AU Australia Melbourne Vue de Monde 95,5
 ES Spain Madrid Coque 95,5
 ES Spain Cáceres Atrio 95,5
 ES Spain Puerto de S. María Aponiente 95,5
IT Italy Imola San Domenico 95,5
 FR France Megève Flocons de Sel 95,5
 DK Denmark København Noma 95,5
 US United States Chicago Alinea 95,5
 JP Japan Akita-shi Takamura 95,5
 FR France Courchevel Le 1947 95,5
 SG Singapore Singapore Les Amis 95,5
 MX Mexico Ciudad de México Dulce Patria 95,5
 AT Austria Schützen am Gebirge Taubenkobel 95,5
 JP Japan Tokyo Joël Robuchon 95,5
 MX Mexico Ciudad de México Quintonil 95,5
 TH Thailand Bangkok Sühring 95,5
 JP Japan Tokyo Aoyagi 95,0
 FR France Paris Le Gabriel 95,0
 JP Japan Tokyo Sukiyabashi Jiro 95,0
 FR France Noirmoutier-en-l'Île La Marine 95,0
 AT Austria Wien Silvio Nickol im Palais Coburg 95,0
 FR France Marseille AM par Alexandre Mazzia 95,0
 FR France Kayserberg La Table d'Olivier Nasti - Le Chambard 95,0
 DE Germany München Atelier - Bayrischer Hof 95,0
IT Italy Alba Piazza Duomo 95,0
 FR France Chagny Lameloise 95,0
IT Italy Castel di Sangro Reale 95,0
IT Italy Firenze Enoteca Pinchiorri 95,0
 AT Austria Golling an der Salzach Döllers Genießerrest. 95,0
 DE Germany Baiersbrunn Bareiss 95,0
 AT Austria Salzburg Ikarus 95,0
 TH Thailand Bangkok Le Normandie 94,5
 DE Germany Rottach-Egern Seehotel Überfahrt - Christ. Jürgens 94,5
 ES Spain Barcelona Lasarte 94,5
IT Italy San Pietro all'Olmo, Cornaredo D'O 94,5
 DE Germany Hamburg The Table 94,5
IT Italy Milano Enrico Bartolini - Mudec 94,5
 BE Belgium Rumst Pastorale 94,5
 JP Japan Kyoto Mizai 94,5
 FR France Illhausern Auberge de l'III 94,5
 JP Japan Kyoto Kikunoi Honten 94,5
 JP Japan Tokyo Quintessence 94,5
 JP Japan Tokyo Furuta 94,5
 DE Germany Saarbrücken Gästehaus Klaus Erfort 94,5
 FR France La Rochelle Christopher Coutanceau 94,5
 KR South Korea Seoul La Yeon - The Shilla 94,5
 CN China Hong Kong Lung King Heen 94,5
 JP Japan Fukuoka Sakai 94,5
 US United States New York Jean-Georges 94,5
 AT Austria Filzmoos Hubertus Johanna Maier & Söhne 94,5
 FR France Paris Kei 94,5
 JP Japan Tokyo Esquisse 94,5
 JP Japan Kyoto Gion Sasaki 94,5
IT Italy Senigallia Uliassi 94,5
 JP Japan Tokyo Ginza Kyubey 94,5
 AU Australia alia The Rocks Quay 94,5
 US United States San Diego Addison 94,5
 JP Japan Fukuoka Chikamatsu 94,5
 CA Canada Vancouver St. Lawrence 94,5
 JP Japan Tokyo Hakkoku 94,5
IT Italy Forte dei Marmi Lorenzo 94,5
 ES Spain Madrid Paco Roncero 94,5
 JP Japan Tokyo Sugita 94,5
 JP Japan Tokyo Fukamachi 94,5
 BE Belgium Profondeville L'Eau Vive 94,5
 ES Spain Barcelona ABaC 94,5
 FR France Paris Le Clarence 94,5
 ES Spain Valencia Ricard Camarena 94,5
 CN China Guangzhou Jade River 94,5
 DE Germany Hamburg Haerlin 94,0
 FR France Marseille Le Petit Nice 94,0
 NO Norway Oslo Maaemo 94,0
 AT Austria Lech Griggeler Stuba 94,0
 CH Switzerland Satigny Domaine de Châteauvieux 94,0
 GB United Kingdom Grange-over-Sands L'Enclume 94,0
 BE Belgium Bruxelles Comme Chez Soi 94,0
 QA Qatar Doha Idam - An Alain Ducasse Restaurant 94,0
 FR France Reims Le Parc - Les Crayères 94,0
 PT Portugal Funchal Il Gallo D'Oro 94,0
 ES Spain Olot Les Cols 94,0
 JP Japan Kyoto Maruyama 94,0
 JP Japan Tokyo Sushi Namba 94,0
 FO Faroe Islands Leynavatn Koks 94,0
 RU Russia Moscow Twins Garden 94,0
 JP Japan Osaka Hajime 93,5
 JP Japan Suita Kashiwaya 93,5
 JP Japan Kyoto Oryouri Hayashi 93,5
 JP Japan Tokyo Kohaku 93,5
 PT Portugal Lisboa Belcanto 93,5
 DK Denmark København AOC 93,5
 JP Japan Tokyo Ishikawa 93,5
 ES Spain Dénia Quique Dacosta 93,5
 US United States New York Chef's Table at Brooklyn Fare 93,5
 JP Japan Kanazawa Kataori 93,0
 FR France La Madeleine-sous-Montreuil La Grenouillère 93,0
 DK Denmark Henne Henne Kirkeby Kro 93,0
 FR France Paris Sur mesure par Thierry Marx 93,0
 JP Japan Sapporo Ikko 93,0
 BR Brazil São Paulo A Casa do Porco 93,0
 JP Japan Tokyo Shinbashi Shimizu 93,0

Michelin Star Wars: Episode 2022



Come ogni anno, verso la fine dell'autunno la Guida Michelin presenta la nuova edizione, attesa con pari interesse dai gourmet e dai ristoratori e chef. Insomma, si rinnovano le guerre stellari, si confermano alcune stelle e se ne assegnano di nuove. Per l'edizione 2022 si sono aggiunte al totale ben 22 nuove stelle, e non solo...

È passato un secolo abbondante, anzi più di 120 anni, da quel giorno dell'anno di grazia 1900, quando i fratelli Édouard e André Michelin, i fondatori della omonima azienda di pneumatici, decisero di creare una piccola guida per aiutare gli automobilisti francesi in viaggio. Erano tempi in cui il numero di auto e di persone in grado di pilotarle era certamente ridotto (poche migliaia) e i trasferimenti, almeno nel caso di lunghe tratte,

diventavano addirittura avventurosi. Inutile dire che le strade non erano 'veloci' come quelle di oggi, e che i meccanici - o anche solo i benzinaisti provvisti di ricambi essenziali - non erano propriamente ad ogni angolo. I due fratelli ebbero un'idea geniale, dato che la piccola guida conteneva informazioni pratiche relative appunto a officine, pompe di benzina, gommisti, ma anche semplici indicazioni su

dove mangiare e dormire. L'intuizione importante, in ogni caso, fu quella di iniziare a pensare agli 'accessori necessari' per ogni viaggio di un certo impegno, ovvero proprio a mangiare, bere e dormire. Oggi la guida tiene d'occhio 30 paesi diversi nel mondo, naturalmente Italia compresa (che ha una propria edizione nazionale a partire dal 1956), e, pur essendo preziosa sotto tanti punti di vista per le informazioni relative alle località, gli indirizzi utili e

molto altro, ha accresciuto la sua fama soprattutto per quello che riguarda il settore della ristorazione.

Uno, due, tre stelle

Oggi tutti i ristoranti giudicati di livello superiore alla media sono divisi in tre categorie, corrispondenti ad una, due, o tre stelle (il massimo, *ça va sans dire*). Una classificazione che tiene conto non solo della qualità della cucina, ma anche dell'accoglienza, dell'ambiente, dello stile, e

che oggi è tenuta in gran conto (secondo alcuni, anche in troppo conto) dai gourmet più attenti e soprattutto da chef e ristoratori. Essere insigniti di una stella, per un locale significa essere entrati nel novero di 'quelli che contano'. Con due si è in una situazione che può costituire un trampolino di lancio per il vertice (o anche un passo indietro, con il ritorno a una stella), mentre, in quanto alle tre stelle, parliamo di qualcosa

di unico, dell'Olimpo. Insomma, la 'rossa', come la chiamano familiarmente gli addetti del settore, nonostante le critiche (l'accusa più comune è quella di essere troppo filofrancese nel giudizio della cucina) resta un punto di riferimento, un obiettivo in tre tappe da raggiungere da parte degli chef più ambiziosi e capaci. Questa lunga premessa per introdurre la nuova edizione della guida Michelin Italia 2022, la 67a della serie, presentata ufficialmente il 23 Novembre 2021 nel corso della classica cerimonia annuale. Nell'edizione 2022 c'è stata l'assegnazione di 36 nuove stelle a 35 ristoranti, su un totale di 378 ristoranti stellati. Tra le 35 novità che hanno modificato il firmamento di stelle in quattordici regioni, bisogna segnalare che la Campania si è distinta per il numero di riconoscimenti totali (8 nuove stelle) e per la presenza dei due nuovi ristoranti due stelle; in particolare, significativo l'exploit del ristorante Tre Olivi di Paestum, passato da zero direttamente a due stelle. Interessante notare che le 33 novità con una stella portano a 329 il totale dei ristoranti di questa categoria nella selezione 2022, e, soprattutto, che sedici di questi sono diretti da chef con età uguale oppure inferiore ai 35 anni, e cinque chef sono

addirittura under 30. In sintesi, nella nuova edizione 2022, figurano 2 new entry a due stelle e 33 novità con una stella.

Tre, numero perfetto

Nessun cambiamento, infine, al vertice: sono stati infatti confermati tutte le insegne già premiate con tre 'macaron', tre stelle, storicamente indicate nel linguaggio della Guida come quelli che propongono una cucina che "vale il viaggio": sono i ben noti e universalmente apprezzati Piazza Duomo ad Alba (CN), Da Vittorio a Brusaporto (BG), St. Hubertus a San Cassiano (BZ), Le Calandre a Rubano (PD), Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio (MN), Osteria Franciscana a Modena, Enoteca Pinchiorri a Firenze, La Pergola a Roma, Reale a Castel di Sangro (AQ), Mauro Uliassi a Senigallia (AN) ed Enrico Bartolini al MUDEC a Milano. A tutto questo, bisogna aggiungere i 17 ristoranti ai quali gli ispettori hanno assegnato la Stella Verde Michelin - che premia i ristoratori in prima linea sul fronte della sostenibilità - e quindi il totale dei ristoranti in questa speciale categoria sale a 30. La App Michelin ristoranti è disponibile gratuitamente per iOS e Android, mentre l'edizione cartacea della Guida 2022 è facilmente reperibile in tutte le librerie del Bel Paese.

guide.michelin.com

I Bib Gourmand 2022

Il Bib Gourmand, ovvero la faccia sorridente dell'Omino Michelin che si lecca i baffi, è il pittogramma che indica un ristorante con una piacevole esperienza gastronomica, un menu completo a meno di 35€. Nella Guida Michelin 2022 sono 20 i nuovi Bib Gourmand, per un totale di 255 ristoranti. Ecco la lista.

Piemonte

- **Bistrot Donatella, Oviglio, Alessandria**
- **Antiche Sere, Torino**

Lombardia

- **Da Sapi, Esine, Brescia**
- **Dalie e Fagioli, Manerba del Garda, Brescia**
- **Osteria della Villetta, Palazzolo sull'Oglio, BS**
- **La Piazzetta, Montevicchia, LC**
- **Le Nove Scodelle, Milano, Milano**
- **Trippi, Sondrio/Montagna in Valtellina (SO)**

Veneto

- **Trattoria Zamboni, Arcugnano/Lapio (Vicenza)**
- **Palmerino - Il Bacalà a Sandrigo, Sandrigo (VI)**

Toscana

- **L'Ortone, Firenze**

Lazio

- **Carnal, Roma**
- **Hosteria Grappolo d'Oro, Roma**
- **Moi, Roma**
- **Prati Rione Gastronomico, Roma**

Campania

- **Gerani, Sant'Antonio Abate, NAI**

Puglia

- **Barz8, Bisceglie, BT**

Sardegna

- **Josto, Cagliari**
- **Hub, Macomer, Nuoro**
- **Coxinendi, Sanluri, SU**

Qui in basso, un piatto di carbonara realizzata dall'Hosteria Grappolo d'Oro, Zampanò, Piazza della Cancelleria, 80/84, Roma. Il locale, specializzato in cucina romana tradizionale, è una new entry 2022 fra i Bib Gourmand. (foto © S. Belli)



Turco, una storia di famiglia

A poca distanza dal lago di Lesina, un'azienda familiare con un occhio alla tradizione ed un altro al futuro per coltivare l'Oro del Campidano, il pomodoro. E non solo questo



Prendete una mappa del nostro amato Bel Paese, il cosiddetto Stivale, e concentratevi sull'area abitualmente definita "lo sperone", corrispondente al Gargano. Osservando la cartina nella parte alta dello sperone, si noterà un lago stretto e lungo, separato da una sottile linea di terra dal mare: è il lago di Lesina, che prende il nome dalla vicina cittadina, Lesina appunto. Nei dintorni, verso l'interno, c'è un'area in cui i terreni pianeggianti e l'acqua salmastra del lago offrono le condizioni favorevoli per

coltivazioni di qualità. Non a caso è qui che nei primi anni 80 nasce l'Azienda Agricola Turco, fondata da Luigi Turco, agricoltore per passione e per tradizione. In questa area lontana dai grandi traffici, quasi un'oasi di pace immersa nella natura, fin dall'esordio la famiglia Turco si dedica alla coltivazione del pomodoro. Del resto, le favorevoli condizioni del territorio costituiscono un habitat ad hoc per una crescita ideale, confermata da un prodotto dal sapore dolce e deciso allo stesso tempo. In altre parole, il pomodoro - che da queste parti è definito l'oro rosso di Capitanata - è diventato il prodotto di vertice dell'azienda. Un piccolo/grande cambiamento avviene in tempi piuttosto recenti, nel 2016, grazie al contributo dei figli di Luigi, Michele e Gianluca: l'idea è quella di mantenere viva la tradizione della "salsa" fatta in casa, e dunque l'attività dell'azienda si estende anche alla produzione di conserve artigianali.

Del resto, con una grande esperienza alle spalle, maturata letteralmente 'sul campo, e il controllo costante su tutte le fasi della produzione - dalla semina all'imbottigliamento - costituiscono una buona credenziale per realizzare un prodotto di qualità superiore. L'azienda ritiene di fornire prodotti con le doti inconfondibili tipiche del pomodoro dell'area dell'alto tavoliere, ovvero consistenza, sapidità e dolcezza, con un equilibrio gradevole, unico. Ancora, le conserve e le salse firmate Turco vantano un tenore di acidità bassissimo, che le rende assai digeribili, gustose e facili da cucinare. A questo punto sorge la domanda: come nascono (e "crescono") sughi e conserve? I pomodori vengono coltivati nei terreni dell'azienda fino alla maturazione; per avere un prodotto sodo, consistente, la raccolta si effettua leggermente in anticipo. Raccolti a mano la mattina presto, i pomodori

mantengono una bassa temperatura, che impedisce l'alterazione delle doti organolettiche. Lo stesso giorno della raccolta, durante la mattinata, viene effettuata una accurata selezione a mano. La procedura prevede il rispetto della tradizione, ma con un occhio attento alle più aggiornate tecniche di sicurezza alimentare. Acquistabili on line, o direttamente presso lo spaccio dell'azienda (che offre anche proposte 'complementari', dalla pasta al vino), ci sono davvero tanti diversi prodotti. La Passata di Nonno Gino è un classico dell'azienda, ed è realizzata nel rispetto della tradizione utilizzando 3 pomodori, quello lungo (corposo e ricco di polpa, dona la giusta consistenza), quello tondo (fresco e succoso, essenziale per la migliore passata), e il datterino, che unisce il tutto ed esalta i sapori grazie alla sua unica dolcezza. Sempre in ambito passate, ci sono anche quella di



datterino rosso e di pomodoro giallo, e in generale quasi infinite le proposte legate al pomodoro, con confezioni disponibili (anche in diverse misure) di datterino rosso o ciliegino salsato o in acqua e sale, oppure di datterino giallo in acqua e sale, di pomodori pelati al naturale oppure in salsa... E non è finita qui: bisogna segnalare tante altre proposte, dai classici lampascioni in olio EVO al battuto di pomodori secchi, e di finocchi, dai finocchi in agrodolce ai carciofi, alle composte... www.agricolaturco.it



SALICORNIA, L'ASPARAGO DI MARE

Una delle specialità dell'Azienda Agricola Turco è legata alla salicornia, una pianta carnosa di antiche origini (secondo la leggenda, i Vichinghi la consumavano durante i viaggi), che appartiene alla famiglia delle Amaranthaceae e cresce su terreni umidi e salmastri. In altre parole, si trova nel suo ambiente ideale nei terreni limosi radenti la Laguna di Lesina, dove viene irrigata solo con acqua salmastra. Dal punto di vista nutrizionale, la salicornia è ricca di vitamine A, B1, B15, C, D, come di sali minerali e liquidi. All'assaggio, si caratterizza per il gusto sapido e

leggermente amarognolo, e in cucina è piuttosto versatile: può essere impiegata nella preparazione di zuppe, nei condimenti per i primi piatti, nelle frittate, per i secondi a base di pesce e crostacei e nella tempura; altro possibile uso, un accoppiamento con le uova, esattamente come accade normalmente con gli asparagi classici. La salicornia al naturale è consumata condita con olio, sale e limone, mentre le varie versioni proposte dall'Agricola Turco (in olio EVO, in acqua e sale, e come crema, sempre in olio EVO) possono risultare veri jolly non solo per arricchire le pietanze, ma anche nelle preparazioni di antipasti e simili.

Un'azienda di successo con un obiettivo preciso: produrre varie tipologie di spumante metodo classico in Puglia



d'Arapi, lo spumante metodo classico che viene dal Sud



San Severo, in provincia di Foggia, è una città di antiche origini, ad ampia vocazione agricola (campi di frumento, vigneti, uliveti...). Non a caso, quindi, il vino di queste parti è il primo, nel 1968, ad ottenere la DOC in Puglia. In tale contesto, nel 1979, Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore - tre amici legati dalla passione per il jazz e il buon bere - scommettono su un progetto per alcuni versi rivoluzionario da queste parti, creando un'azienda per produrre spumanti con il metodo classico. Alla base di tutto, la certezza di ottenere risultati di pregio, sfruttando al meglio per le "bollicine" il "Bombino bianco", vitigno autoctono della Capitanata. I fatti hanno dimostrato che effettivamente il Bombino, ben lavorato, nella spumantizzazione può esprimersi nella sua pienezza, e non a caso oggi d'Arapi (marchio formato dalle prime lettere dei tre cognomi in successione) è un nome di successo, e l'unico in Puglia a produrre solo spumanti con il metodo classico (versione italiana del méthode champenoise, ovvero con rifermentazione in bottiglia), e tra le pochissime in tutto il meridione d'Italia.

Un'idea vincente, insomma, pluripremiata, che continua, più forte che mai, con le novità degli ultimi tempi. Nel 2019, infatti, arriva in azienda la next gen, i figli dei soci fondatori, cioè Anna d'Amico, Daniele Rapini e Antonio Priore e l'azienda diventa Società Agricola. C'è da aggiungere che, trovandosi dalle parti di San Severo, varrà la pena di recarsi presso la sede dell'azienda, in via Zannotti 30, al centro della città. Qui infatti sarà possibile acquistare direttamente le bottiglie preferite, ma soprattutto effettuare una visita guidata della cantina sotterranea che 'entra' all'interno della città, un monumento sui generis realizzato da abili maestri muratori del XVIII Secolo. Durante la visita sarà possibile conoscere i dettagli del processo produttivo adottato per la creazione e gestione delle bottiglie di spumante. Diamo ora un'occhiata alle proposte attuali. Il Brut, il primo spumante prodotto da d'Arapi, è un vino versatile, adatto a tutti; è creato con uvaggio misto, e l'aggiunta di liquer d'expedition. Il Pas Dosé, come indica anche il nome, è il più secco della gamma d'Arapi ed è creato senza aggiunta di liquer d'expedition. Un vino per chi ama lo spumante

classico, anche a tutto pasto. Brut Rosé, invece, omaggia l'Italia meridionale, e il rosato che qui ha tradizionalmente ampia diffusione. Color rosa chiaro con riflessi di buccia di cipolla, Brut Rosé si rivela sapido, di lunga persistenza. Altro vino rosa, Sanseveria è stato creato nel 2019 per i 40 anni di attività, ed è il frutto dell'esperienza maturata nel corso del tempo sul Metodo Classico. È ottenuto dalla vendemmia interamente manuale con vinificazione in purezza di uva Nero di Troia dell'agro di San Severo di Puglia, con lieve contatto del mosto con le sue bucce. Sanseveria è un omaggio a Raimondo Di Sangro VII, Principe di San Severo, un illuminista - che ha legato il suo nome alla Cappella Sansevero di Napoli - e uno sperimentatore in tutti i campi, che ha voluto dare il nome Sanseveria ad una sua ricerca botanica. Gran Cuvée è lo spumante con il maggior impatto

organolettico e il più caratteristico dell'azienda, prodotto solo in annate con vendemmie all'altezza. Lungamente invecchiato, racchiude aromi complessi, ed è destinato ai veri appassionati. Secondo d'Arapi, il prodotto più caratteristico, ottenuto esclusivamente da uve Bombino Bianco, è quello chiamato sic et simpliciter "RN". In base alle note dell'azienda, la tecnica della prima fermentazione in legno dona un colore oro scintillante, con un profumo ricco di frutta matura e sentore di vaniglia. Le sensazioni gustative sono sapide, piene e complesse. Concludiamo con la Dama Forestiera, un nome a cui corrisponde una bella storia. Alla fine del 1800, infatti, la Gentildama inglese Elisa Croghan gestisce il grande Tenimento del suo convivente Michele di Sangro, ultimo Principe di San Severo, e in seguito,

lascerà alla città tale tenimento, per volere testamentario del Principe stesso, e il territorio diventerà uno dei vigneti più grandi d'Italia. Da allora, nella storia della Capitanata, la Croghan è nota come La Dama Forestiera ed è con tale nome che lo scrittore Nino Casiglio le intollererà un romanzo. E proprio alla generosa signora, d'Arapi ha dedicato questa Cuvée, ottenuta da uve a bacca nera, Montepulciano e Pinot nero, provenienti da propri vigneti, vinificate in bianco e di cui si usa solo il mosto di prima spremitura. La Dama Forestiera è prodotta nella tipologia "Nature" e solo in bottiglie Magnum, con affinamento per almeno 5 anni nelle Cantine d'Arapi. Questo lento affinamento, nella freschezza, nella quiete e nella penombra, conferisce alla "Dama Forestiera" finezza ed eleganza, due doti che fanno della Casa d'Arapi un'azienda molto apprezzata. www.darapi.it



Gucci Osteria a Beverly Hills Una stella firmata (uni) carbonara



Prendete un marchio iconico della moda, Gucci, uno chef noto ed apprezzato in tutto il mondo, Bottura, e metteteli insieme a sviluppare un nuovo progetto di rinascimento culinario che parte dall'Italia e si sviluppa gradualmente nel mondo.

Benvenuti a Gucci Osteria da Massimo Bottura, che ha ricevuto la prima stella nel locale di Beverly Hills, Los Angeles, California, USA...



Due nomi importanti nei relativi settori per un progetto comune, che vuole portare in giro per il mondo la cucina italiana moderna, anche integrandola con ingredienti locali: il risultato è un concept restaurant che va sotto l'insegna di Osteria Gucci da Massimo Bottura. Si tratta, come è facile immaginare, di un progetto ambizioso, che ha naturalmente debuttato a Firenze (città che ha visto la fondazione della casa di moda giusto un secolo fa, nel 1921), con la nascita della prima implementazione nella centralissima Piazza della Signoria.

Osteria Gucci, 1, 2, 3!

Dopo l'esordio fiorentino, sono seguite le aperture in altri continenti, negli Stati Uniti e in Giappone: parliamo di Gucci Osteria Beverly Hills, a Los Angeles, e, proprio in tempi recenti, di un terzo locale a Tokyo. Una nuova sfida, insomma, raccolta da Bottura - tre

stelle con l'Osteria Franciscana a Modena, chef fra i più noti ed apprezzati al mondo - che ha istruito e coordinato per questo concept delle brigate di cucina all'altezza della situazione. Per la Gucci Osteria Firenze la 'gestione delle operazioni' è stata saldamente in mano di Karime Lòpez, head chef, che ha ricevuto la sua prima stella nella Guida Michelin Italia 2020; oggi la Lòpez è al lavoro a Tokyo per il lancio del nuovo locale, coadiuvata dallo chef Antonio Iacoviello.

Per Gucci Osteria Beverly Hills a Los Angeles, invece, Massimo Bottura ha puntato sulle doti in cucina di Mattia Agazzi, ed i risultati non si sono fatti attendere: il giovane chef italiano, infatti, ha ottenuto la stella Michelin nell'edizione 2021 della guida dedicata ai ristoranti californiani. Un successo che è frutto della visione della cucina italiana moderna proposta dal locale, che non



disdegna di utilizzare gli ingredienti locali californiani di stagione per creare piatti al tempo stesso classici ed originali, italiani ed internazionali.

Una Uni Carbonara

Prova ne è, ad esempio, una versione assolutamente particolare della nostra amata carbonara, un *signature dish* dello chef, ovvero la Uni Carbonara che vediamo nella pagina accanto.

I gourmet con una minima conoscenza della cucina giapponese avranno capito di cosa si tratta: 'uni' (ovvero うに) è in Giappone il riccio di mare, utilizzato nel cosiddetto gunkan maki, un tipo di sushi roll (maki) adatto ad accogliere ingredienti molli, come appunto la polpa del riccio oppure le uova di salmone.

In altre parole, la Uni Carbonara è in sostanza una versione marinara - o meglio una particolare interpretazione sui generis, lontana dalla ricetta classica - del piatto tradizionale, con tagliolini all'uovo arricchiti da ricci di mare di Santa Barbara e calamari...

C'è da aggiungere che l'area della costa di Santa Barbara, nella California Centrale, è a circa 100 miglia a nord (e a meno di 2 ore di distanza in auto) di Los Angeles, e che i ricci che qui si possono trovare sono considerati fra i migliori di tutti gli Stati Uniti, se non del mondo... Insomma, è nata una stella, ed anche una nuova, inedita, carbonara!

gucciosteria.com



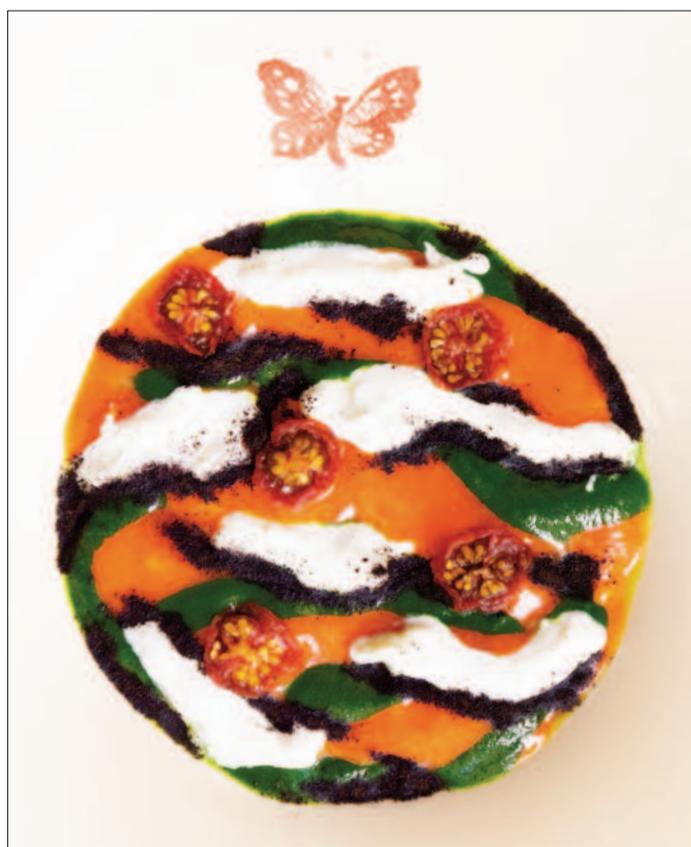
Nelle pagine precedenti gli interni della Guccio Osteria di Beverly Hills, a Los Angeles. In questa pagina, in alto, 'Charlie Goes to Hollywood'; in basso 'The City is in Bloom'; nella pagina di destra, uno dei signature dish dello chef Mattia Agazzi e del locale, 'Uni Carbonara'. (tutte le immagini di queste pagine © Gabriele Stabile).







Qui, Oops I Broke the Meringue; a destra Coming from the Hills "I Love Rock Climbing". In basso a sinistra Crispy Veal Sandwich; a destra, uno dei signature dish dello chef, Risotto Camouflaged as Pizza (tutte le immagini © Gabriele Stabile).





Professione chef: Mattia Agazzi

Gucci Osteria da Massimo Bottura (chef trisstellato dell'Osteria Francescana a Modena) è un concept di cucina italiana contemporanea, che si declina in varie identità nel mondo e persegue una filosofia culinaria basata su creatività ed eleganza nel rispetto delle stagioni e continua evoluzione tra passato e futuro, tradizione e innovazione.

Gucci Osteria Los Angeles vede alla guida il giovane chef italiano Mattia Agazzi, che offre una visione moderna della cucina italiana che prevede anche l'uso di ingredienti locali californiani.

In linea con questa visione, Mattia Agazzi nel suo ruolo di head chef ha saputo farsi portavoce di un nuovo tipo di cucina in California, che sfrutta la stagionalità dei prodotti e crea interpretazioni giocose delle tipiche ricette italiane. Fra i piatti rappresentativi, da citare "Uni Carbonara", reinterpretazione in chiave marinara (con ricci di mare di Santa Barbara) della tradizionale carbonara, e "I Love Rock Climbing" in cui le spugnole si sposano alla trota.

In merito alla stella Michelin, ecco il commento di Mattia Agazzi: "Questo premio è un riconoscimento importante per tutto il team di Gucci Osteria Beverly Hills. È stato un periodo molto impegnativo per il settore della ristorazione, a livello globale, e siamo stati costretti a chiudere dopo poche settimane dall'inaugurazione, per riaprire solo dopo mesi. La squadra, però, è rimasta concentrata, unita e motivata, per la creazione di piatti innovativi in linea con la nostra filosofia. Io e il mio team siamo fortunati ad avere alcuni tra i migliori ingredienti al mondo a portata di mano e al tempo stesso di avere la possibilità di esplorare Los Angeles e tutta la California in cerca di nuove ispirazioni. La possibilità di utilizzare ingredienti americani per presentare una cucina italiana contemporanea è una sfida continua, e ricevere un riconoscimento per questo è davvero speciale, grazie!"



Lo chef Mattia Agazzi in un simpatico ritratto, in alto, e al lavoro in cucina, nella altre immagini. Nella foto in alto a destra, Agazzi è insieme a Tamara Rigo. (tutte le immagini @ Gabriele Stabile)

The Sea, The Sea, in due declinazioni il gusto del mare a Londra

No, nessun errore: il nome del locale è proprio The Sea, The Sea, e non solo perché *repetita iuvant* e il raddoppio rende più evidente il messaggio: parliamo in effetti di un'iniziativa declinata in due varianti complementari, ovvero un 'pescivendolo' sui generis (Bar Chelsea) a Chelsea e un ristorante intimo (Chef's Table) a Hackney



Two is mei che uan, recitava una battuta di un famoso spot di diversi anni fa, e, con questo pensiero in mente, vi presentiamo un nuovo, doppio locale di Londra, dal nome che non lascia dubbi: The Sea, The Sea.

Perché diciamo doppio locale? Non solo per il nome ripetuto - probabile omaggio al romanzo di Iris Murdoch del 1978, vincitore del Booker Prize - ma perché in effetti l'attività è divisa in due rami del tutto complementari, o meglio, forse sarebbe dire che l'attività - incentrata sul mare, il pesce & dintorni - è unica, ma è declinata in due modi.

Seafood Bar Chelsea

Il primo esercizio, a Pavilion Rd, a Chelsea, non lontano da Sloane Square, è un negozio di pesce, frutti di mare e gastronomia in tema, ma di certo diverso dal tipico pescivendolo. Il locale infatti è gestito da un team formato da esperti chef provenienti da alcuni dei migliori ristoranti specializzati in prodotti ittici. È quindi possibile metterne alla prova le capacità di selezione della materia prima e di preparazione dei piatti nello spazio Bar Chelsea, aperto in base alle linee guida del governo. Al momento in cui scriviamo il pranzo in terrazza all'aperto è possibile dalle 12:00 alle 21:00, mentre al coperto l'orario va dalle 18:00 alle 23:00 dal martedì al sabato, con l'ultimo posto a alle 21:00.



Sala (a sinistra) e cantina (in alto) dello Chef's Table (immagini © Jodi Hinds). Qui sopra, uno dei piatti proposti.

LEO CARREIRA, EXECUTIVE CHEF

Dopo aver lavorato per tre anni al famoso Mugaritz di San Sebastian, in Spagna, lo chef Leo Carreira si è trasferito a Londra nel 2011, dove è diventato capo chef del celebre *Viajante* di Nuno Mendes, oltre a lavorare a Lyles, Koya Soho.

Ha poi aperto la sua prima impresa da solista, Londrino, un ristorante di pesce con un cenno a sapori e tecniche portoghesi e giapponesi. L'amore di Leo per la storia e i viaggi e la sua eredità portoghese si riflettono nel suo stile di cucina unico. Leo è executive chef per The Sea, The Sea sin dall'apertura nel 2019.

ALEX HUNTER, FOUNDER & MD

Fondatore e MD di The Sea, The Sea, Alex Hunter, ha iniziato la sua carriera nella vendita di aerei prima di co-fondare il marchio di ristoranti di pesce Bonnie Gull nel 2011 dopo aver constatato a Londra, in quel momento, la "mancanza di ristoranti di pesce divertenti e incentrati sui prodotti".

Ha diretto Bonnie Gull fino al 2018 come amministratore delegato prima di tornare a un ruolo non esecutivo per concentrarsi su The Sea, The Sea.

In queste pagine, alcuni signature dishes firmati dallo chef Leo Carreira, che li propone abitualmente allo Chef's Table a Hackney. Qui vediamo un piatto di Cockles Crisp; in basso, Corn Inari Brown Crab, un'interpretazione originale intorno al concetto di 'granchio'. Nella pagina a destra, Horse Mackerel. (tutte le immagini di queste pagine © Jodi Hinds).





Abbiamo detto che si tratta di un pescivendolo, anche se sui generis: qui è infatti possibile anche acquistare il pesce desiderato, per cucinarlo a casa nella maniera preferita. L'azienda offre un servizio di pre-ordine e un'opzione di consegna "click and collect" o su richiesta. Per acquistare online basta selezionare i prodotti e aggiungerli al carrello prima di effettuare il check-out sul sistema di pagamento sicuro.

Chef's Table Hackney

In quanto al secondo locale, The Sea, The Sea ad Acton Mews, Hackney (in un'area a est di Islington), questo naturalmente si basa sull'eredità del Seafood Bar nella sua sede originale a Chelsea,

ma costituisce un salto in avanti sul fronte del comfort e della ricerca del gusto. Per iniziare, si presenta senza mezzi termini come il posto adatto per scoprire *"un'esperienza culinaria audace e intima al tavolo del nostro chef Leo Carreira ad Hackney. (...) che offre un'opportunità senza rivali per essere vicino alla cucina di pesce più innovativa della città, usando il miglior pesce proveniente dal Regno Unito e non solo, preparato direttamente nei nostri locali (...)"*.

In effetti, lo spazio di lavoro ampio e altamente specializzato disponibile presso il sito di Hackney ha consentito, fra l'altro, un approccio più ampio al menu. Ad Hackney, grandi

armadi per stagionatura a secco, abbattitori ed affumicatori si accompagnano a speciali serbatoi di filtrazione ove sono mantenuti i crostacei vivi e ad un grande spazio walk-in. Situato all'interno degli archi della struttura ferroviaria, lo spazio è concepito come un'esperienza immersiva in cui i commensali in qualche modo partecipano a tutta la filiera produttiva, con uno sguardo dietro le quinte mentre i pescivendoli elaborano il pescato del mattino, prima che venga consegnato ai loro clienti all'ingrosso quella sera (e alla cucina dello Chef's Table).

Il fondatore di The Sea, The Sea, Alex Hunter, e l'interior designer Ben

Wilkins, hanno naturalmente posto grande cura nella creazione di un'esperienza davvero spettacolare e multisensoriale anche a tavola. The Chef's Table utilizza lo spazio ad arco per creare un'atmosfera dinamica, teatrale, ma intima, nella quale ha un ruolo fondamentale il sistema di illuminazione, firmato Lighting Design Collective. Lo spazio ospiterà anche serate con dj di fama, che si esibiranno dietro il bancone insieme agli chef.

A partire dalla particolare realizzazione della sala, tutto in questo locale è studiato nei minimi dettagli per offrire nel massimo comfort un'esperienza culinaria di

alto livello, con un menu degustazione - in stile omakase - preparato nella cucina a vista. Il tutto, con la partecipazione di appena 12 ospiti per serata.

Menu invitante

Un'idea del menu? Ad esempio, per iniziare, *Aged turbot, hot dog pods, honeycomb tomatoes* (rombo con baccelli di hot dog pods e pomodori honeycomb, ovvero con una varietà extra dolce di piselli ed una di pomodorini). Il rombo è semplicemente cotto su una griglia giapponese Konro e condito con quattro tipi di aceto, accompagnato con pane 'maison' all'aceto, e i piseelli e pomodori citati). Interessante provare *Horse mackerel, pine nut,*



sake, shallots (sgombro, pinoli, sakè, scalogni), in cui il pesce, stagionato a secco, viene leggermente grigliato e servito con una salsa a base di pinoli cotti nel mirin e sakè.

E che dire dell'innovativa *Langoustine 'Wedding Cake'* ("Torta nuziale" di scampi) che ha richiesto un anno di esperimenti per la perfetta 'messa a punto'?

Il piatto è costituito da una "torta all'uovo" di alghe cotta in una pentola artigianale portoghese, condita con togarashi e farcita con scampi affumicati e salsa fatta con le loro teste.

La torta viene quindi glassata nel latte di

mandorle fatto in casa e condita con "filo" di scampi prima di essere affettata e servita.

Quelle indicate sono solo alcune delle proposte, dato che menu e piatti cambiano regolarmente in linea con il pescato giornaliero e la (micro) stagionalità che il Regno Unito offre.

Una filiera virtuosa

Se i piatti sono indubbiamente originali, dove *The Sea, The Sea* si distingue davvero, tuttavia, è nella fase di approvvigionamento dei prodotti. Alex ha istituito una linea di trasporto privato con i propri furgoni dedicati che

raccolgono il pescato mentre viene sbarcato da una cooperativa di pescatori in day-boat in Cornovaglia, Devon e Dorset, e quindi consegnano direttamente alla base di Hackney in giornata (e in serata ai clienti all'ingrosso, tramite un furgone elettrico).

L'azienda produce anche prodotti di alta qualità, provenienti dalla Scozia e dal Mediterraneo e promuove metodi di pesca artigianali e a basso impatto ambientale e si impegna a mantenere la tracciabilità, con il controllo completo del prodotto.

The Sea, The Sea parla a chi cerca i grandi prodotti

ed apprezza la qualità. Fin dall'inizio, il team ha capito che lavorare con pesce e frutti di mare significa anche condividere le conoscenze e sfatare i miti. Essere un fornitore di seafood premium, e al tempo stesso gestire un ristorante insieme al fornitore, lavorare in tandem sotto un'unica bandiera, insomma, significa che tutti i dipendenti, la brigata di cucina, e in sostanza gli stessi commensali, possono avvicinarsi all'idea di pesce e frutti di mare in un modo più tangibile e creativo. Il lato della vendita al dettaglio comprende

pesce fresco, scorte e salse interne, caviale e pesce affumicato e conservato.

Vini all'altezza

Per finire, qualche nota sulla cantina. A seguire la carta dei vini è Renato Costa, direttore della filiale di Chelsea. *"Ci siamo concentrati sui vini europei e sulle aree dove l'acqua ha un grande impatto sul terroir. Difendiamo le piccole aziende familiari per stile, filosofia e dedizione in vigna"*.

The Sea, The Sea

- **Seafood Bar Chelsea**
174 Pavillion Rd, Londra
- **Chef's Table**
337 Acton Mews, Londra
www.theseathesea.net

In queste pagine, alcuni piatti fra quelli abitualmente proposti - quando il pescato ne consente la preparazione - da The Sea, The Sea. Evidente la ricerca formale nella presentazione, con piatti realizzati essenzialmente a base di pesce, frutti di mare & dintorni (tutte le immagini di queste 2 pagine © Matthew Rose).



Osteria Nuova ad Anzio il gusto autentico del mare

L'atmosfera di casa per proporre momenti autentici fatti di accoglienza e gusto: è questa l'idea alla base di Osteria Nuova, new entry nel panorama della ristorazione di Anzio



“Ogni giorno cerco di far stare bene i miei ospiti con piatti genuini, con un'accoglienza vera, in un ambiente costruito per permettere di vivere la tavola come accadeva un tempo, lontani da ritmi frenetici sentendosi in questo modo come a casa, godendosi un bel pranzo”. È la filosofia di Maurizio Criscuolo, da anni impegnato nel settore e *deus ex machina* di Osteria Nuova, locale che costituisce una new entry nel panorama della ristorazione di Anzio. In effetti la famiglia Criscuolo sin dagli anni '20 si occupa di stabilimenti balneari e gestisce dal 1964 il lido Jolly a Lavinio. Lo stabilimento nel tempo ha iniziato a fornire anche il servizio di ristorazione, partendo in semplicità e quindi crescendo gradualmente con un'offerta più sofisticata, per certi aspetti quasi sorprendente ricordando il contesto. Offerta caratterizzata da piatti contraddistinti da un tocco di eleganza, comunque basati sul pescato del giorno (*“non prendiamo mai pesce di allevamento”*). Il risultato è un menu che sembra essere stato apprezzato dai frequentatori dello lido, e non solo. Un'esperienza positiva,

insomma, che ha fatto nascere in Maurizio la voglia di cimentarsi ancora nel mondo della ristorazione, creando una proposta che potesse distinguersi dalle altre realtà già operanti con successo ad Anzio.

L'occasione giusta si è presentata quando è maturata la possibilità di restaurare una parte del primo edificio civile della storia cittadina, voluto da Papa Innocenzo XII e sorto in contemporanea con la costruzione del porto.

Si tratta di un'antica stazione di posta, punto di ristoro per viaggiatori e cavalli, abbandonata da tempo e oggi recuperata pienamente, con la coesistenza di soluzioni moderne con elementi del passato.

Il risultato dell'opera di sistemazione della struttura è un locale semplice e suggestivo, una cornice perfetta per una cucina legata al patrimonio gastronomico locale.

Maurizio lo descrive così. *“È un luogo forse meno moderno rispetto ad altri, che richiama volutamente il modo di vivere il ristorante del passato. Ci sono spazi e superfici giuste per godersi in pieno relax sapori veri, mettendo da parte le esperienze mordi e*



Nella pagina a sinistra, de hors e interno del locale; qui, sopra e sotto, alcuni dei piatti proposti.



fuggi della ristorazione attuale". In particolare, a proposito della cucina proposta da Osteria nuova, Criscuolo esprime il suo pensiero: "Mi piace portare in tavola ciò che mangerei io. Nessuna infinita successione di tanti antipasti ma piatti veri, di sostanza, profumati, colorati, gustosi con ingredienti che devono essere sempre riconoscibili". Per ottenere questo risultato, nella preparazione dei vari piatti si impiegano

materie prime di qualità per realizzare un menu aggiornato in base a stagionalità e disponibilità dei prodotti. Naturalmente l'accento è sulla cucina di mare, con piatti - anche da condividere - che valorizzano in molti casi pesci meno reclamizzati, meno richiesti, comunque di gusto autentico. Tra gli antipasti ci sono l'Insalata di mare preparata espressa e la golosa Bruschetta di pesce con pomodoro pachino e

semi di levistico, mentre tra i primi piatti il Riso Acquerello con crostacei e frutti di mare sgusciati e lo Spaghettono Felicetti "Il Valentino" preparato con pomodorini, mazzancolle e asparagi, sembrano decisamente invitanti anche solo alla lettura degli ingredienti. Pensate per la condivisione ci sono invece proposte ad hoc, come la Frittura dell'Osteria (preparata sempre con prodotti freschissimi) e il Pescato

del giorno con foglie di sedano, cardamomo e patate, che in qualche modo rappresenta il manifesto della filosofia culinaria di Maurizio Criscuolo, un suo inno, un invito alla buona tavola. La carta dei vini è costruita con un'attenzione particolare alle realtà vinicole del Lazio e un'attenzione mirata su champagne e whisky scozzese. La cantina che ospita le varie bottiglie, oltre ad una sala organizzata

espressamente per ospitare degustazioni e incontri in tema 'bere', è al piano sottostante del locale. Locale che è aperto tutto l'anno e può contare su 45 coperti interni (divisi fra sala principale e una seconda saletta, oltre a 23 coperti nell'area esterna, ideale nella bella stagione).
Osteria Nuova
Via Aldobrandini, 28,
00042 Anzio (Roma)
Telefono: 06 983 0047
<https://ristoranteosterianuova.it/>

Arriva Roma Food Excel

RFE | ROME FOOD EXCEL
INTERNATIONAL HORECA EXHIBITION
20-23 MARZO 2022

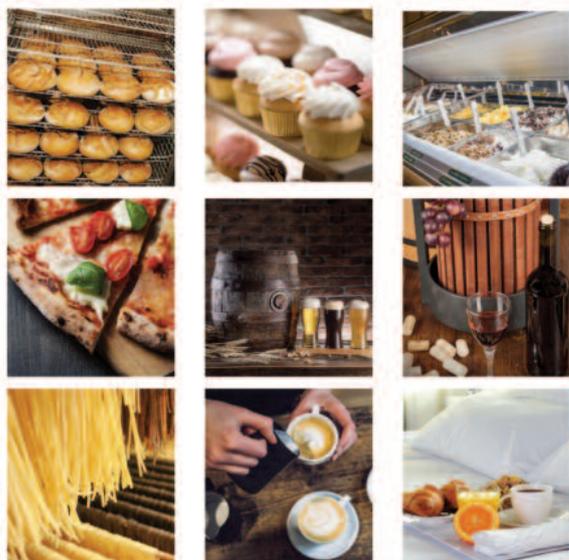
Di recente presentata ufficialmente, Roma Food

Excel - l'unica fiera di Roma dedicata ai vari rami del settore enoagroalimentare - è già molto attesa. Un appuntamento imperdibile per gli operatori del settore, in calendario presso la Fiera di Roma dal 20 al 23 marzo 2022

Roma Food Excel, come in qualche modo già indica il nome, è una manifestazione di eccellenza interamente dedicata alla food industry, concepita per far incontrare i maggiori attori dei diversi rami del settore, e quindi quanti operino nei mondi della Panificazione, Pasticceria, Gelateria, Bomboniera, Pizzeria, Birra, Vino, Ristorazione, Pasta Fresca, Bar, Pubblici Esercizi & Hotel con clienti nazionali ed internazionali, per sviluppare relazioni professionali. Roma Food Excel ha

anche l'ambizione di costituire una vetrina aggiornata dello stato dell'arte del settore, con la presentazione dei nuovi prodotti e macchinari per il mondo enoagroalimentare. E non è tutto qui: oltre alla parte espositiva - che coinvolgerà industrie alimentari, produttori semi-industriali e artigianali - ci sarà un forte accento sugli eventi e gli incontri organizzati durante le quattro giornate di fiera: show cooking, seminari, conferenze e contest sono previste nelle aree comuni

come negli stand espositivi delle varie aziende presenti. La location prescelta per la manifestazione è la Fiera di Roma, quartiere fieristico polifunzionale di oltre 390 mila metri quadrati a sud della città, facilmente raggiungibile con la metropolitana. Roma Food Excel, insomma, nasce sotto i migliori auspici. Al proposito, Ezio Amendola, organizzatore della manifestazione, ha dichiarato: «Dopo otto anni di nuovo a Roma una manifestazione dedicata al settore dell'accoglienza che nasce dall'esperienza maturata in oltre 30 anni dall'organizzazione dello storico PA.BO.GEL. Roma Food Excel rappresenta un'occasione unica per abbinare lavoro e vacanza e la location privilegiata della rassegna fieristica nella Nuova Fiera di Roma, centrale rispetto all'intero bacino del Mediterraneo, farà convergere buyers da tutta Europa». Mr Food & Mrs Wine è media partner dell'evento. www.romafoodexcel.it



Il ritorno (quasi) di Mr Food & Mrs Wine

Tornano i protagonisti de 'Le avventure di Mr Food & Mrs Wine', interpretati rispettivamente da Marco Falaguasta e Christiane Filangieri, in due serie viste di recente in TV

Ricordate il 'nostro' (la casa editrice di questa pubblicazione lo ha coprodotto insieme a Mac Film) short movie dal titolo *Le avventure di Mr Food & Mrs Wine*? La storia - scritta e diretta da Antonio Silvestre - racconta di un cuoco romano sposato ad una sommelière francese, che, pur separati, gestiscono un ristorante su un barcone ormeggiato lungo la Senna. Un 'lungo' (circa 20 minuti) cortometraggio, che ha vinto numerosi premi in Italia e in giro per il mondo, in cui si parla di cucina (con un occhio speciale sulla carbonara) e di amore... Se volete vederlo, lo trovate su Amazon Prime!

Uno dei motivi del successo, del gradimento, di questa breve commedia, è di certo nell'interpretazione 'solida' dei due protagonisti principali, ovvero Mrs Wine (interpretata da Christiane Filangieri) e Mr Food (Marco Falaguasta). Due 'belle persone', è l'idea che ci siamo fatti di entrambi nel corso della lavorazione del corto, oltre che attori esperti ed apprezzati. Che, per coincidenza, abbiamo ritrovato in televisione, in due serie TV differenti trasmesse da altrettante reti. Christiane infatti interpreta Floriana (la madre di Simone, il cui padre è interpretato da Alessandro Gasmann) nella serie *Un professore*, diretta da Alessandro D'Alatri e trasmessa da RAI 1, mentre Marco è il Colonnello Ettore Zarra nella miniserie *Una famiglia perbene*, diretta da Stefano Reali, andato in onda su Canale 5. Che dire? Speriamo di rivederli ancora insieme prossimamente in una nuova storia de *Le avventure di Mr Food & Mrs Wine*!

PS- Segnaliamo anche che il terzo protagonista del nostro corto, Alessandro Terzigni, è praticamente sul piccolo schermo tutti i giorni della settimana, come protagonista assoluto della serie *Il Paradiso delle Signore*.

Maia Heritage, Maia Rosé, Maia Benacus Limited Edition. Sono queste le declinazioni di una nuova linea di spumanti, da tenere d'occhio per una serata davvero spumeggiante...

Garda DOC, nasce Maia Wine Bollicine in tre declinazioni

Maia Wine è una linea di spumanti appena nata e già piena di ambizioni per la conquista, come indica la presentazione ufficiale, *'del gusto di un consumatore moderno e internazionale'*. Già disponibile in tutte le enoteche Signorvino, Maia è una bollicina moderna, che nasce con un pedigree di tutto rispetto, a partire dall'area di origine: un territorio unico al mondo e noto fin dall'antichità con la

originaria denominazione di Benaco, caratterizzato da diversi fattori climatici e ambientali che giocano a favore del risultato finale. Qui, per iniziare, è garantita la perfetta insolazione del 45° parallelo, che aiuta lo sviluppo di chicchi dalla maturazione ideale. Il terreno, grazie all'incontro tra terre moreniche e argille, contribuisce a donare ai vini struttura e mineralità. C'è poi da aggiungere che –



grazie alla vastità della superficie dell'area Garda Doc, che si estende su ben 31.000 ettari di vigneti, a bacca bianca e bacca nera – è possibile selezionare i migliori raccolti in ogni stagione, in base a vari parametri. Insomma, uno spumante – realizzato con il metodo italiano – che porta con sé le atmosfere, i sapori, i profumi, delle colline del lago di Garda. In attesa di testarlo direttamente, segnaliamo che il nuovo nato (disponibile nelle declinazioni Maia Heritage, Maia Rosé e Maia Benacus Limited Edition, che presentiamo più avanti) viene considerato dai suoi artefici *"vino affascinante, sapido, dalle bollicine fini, setose e persistenti, capace di ammaliare il consumatore per leggerezza, note fruttate*

e grande accordo negli abbinamenti col cibo." Per creare Maia nulla è stato lasciato al caso, nemmeno il design delle bottiglie, quasi un punto di equilibrio tra classico e moderno, con grande attenzione al dettaglio (vedi il tappo, in livrea total black). Veniamo alle versioni di Maia. Maia Heritage, in una bottiglia elegante e minimale, si presenta come uno spumante *"(...) dal colore giallo paglierino brillante, con un perlage fine e persistente; fragrante ed intenso all'olfatto sprigiona immediate e piacevoli sensazioni floreali e fruttate. Freschezza e sapidità sottolineano l'assaggio, lasciando esprimere un finale cremoso ed elegante. Ottimo come aperitivo e anche a tutto pasto, in*

particolare con pietanze a base di pesce e crudités". Maia Rosé Brut, invece *"è un vino fresco, dal gusto gradevole e morbido, con note fruttate che richiamano il ribes rosso. L'abbinamento perfetto è senza dubbio quello con i piatti a base di pesce. Si sposa a meraviglia con antipasti crudi di mare ed è perfetto per accompagnare aperitivi pregiati come aragoste e astici"*. Infine, le note relative a Maia Benacus Limited Edition, un'edizione speciale in edizione limitata destinata esclusivamente alle attività dell'area e al mercato estero. In questo caso si tratta di *"Una bollicina fresca e vivace, nata per offrire un'esperienza enogastronomica completa e promuovere il Lago di Garda sulle tavole di tutto il Mondo"*. E scusate se è poco... **maiawine.it**

Il capolavoro di Hennessy & Gehry

Uno specialissimo Hennessy X.O. 150th Anniversary Masterpiece Decanter progettato dall'architetto Frank Gehry, offerto con gli stampi originali, è stato battuto ad un'asta di Sotheby a New York, ed aggiudicato per 18.500 dollari

La storia di questo "oggetto" davvero speciale, nel contenuto ed anche nel contenitore, merita certamente qualche parola. Per la speciale celebrazione del 150° anniversario che segna l'inaugurazione del marchio X.O Cognac nel 1870, Hennessy ha collaborato con Frank Gehry - uno dei massimi architetti contemporanei, una vera archistar - per studiare un decanter dalla struttura caratterizzata da un'estetica capace di definire l'epoca X.O. Il risultato dei disegni di Gehry è un oggetto celebrativo in oro e vetro, che mescola temi contrastanti di movimento e libertà di forma per rivestire la bottiglia - realizzata in appena soli 150 esemplari - con una sorta di seconda pelle. Il celebre architetto ha creato stampi su misura per dare vita al progetto, modellando oro 24 carati su bronzo e vetro incastonato in metallo che risulta in qualche modo accartocciato.

I contorni creati da Gehry intorno all'X.O Decanter in

qualche modo evocano il fiume Charente - che un tempo costituiva il 'mezzo di trasporto' di preziosi barili di cognac sulle rotte commerciali marittime - e illuminano il colore intenso del cognac all'interno.

Per ospitare il Masterpiece Decanter, all'interno di una custodia protettiva, l'architetto si è rifatto alle soluzioni mostrate nella sua linea di mobili Easy Edges. Sotheby's ha messo all'asta lo stampo originale di Gehry insieme al decanter stesso, offrendo ai collezionisti l'opportunità unica di acquisire non solo questo raro Cognac, ma anche gli strumenti con cui è stato realizzato.

Celebrato come l'espressione più riconosciuta del marchio, che ha preso vita nel 1870 su richiesta di Maurice Hennessy, l'X.O inaugurale è stato creato dal mastro blender Emile Filieux, che creò un prodotto unico, miscelando un'intensa eau de vie dalle botti mature della cantina. Il Cognac risultante ai suoi esperimenti era conosciuto semplicemente come Hennessy "Extra Old".

www.hennessy.com





Cantine Pellegrino, nuova veste per Moscato e Passito

Moscato e Passito di Pantelleria Pellegrino, i noti ed apprezzati vini dolci dell'isola, oggi sono sul mercato in una nuova veste esteriore

Un luogo dove il vento forte di scirocco sferza implacabile le viti, il sale del mare si aggrappa nei grappoli d'uva, il sole caldo trasforma la polpa dell'acino in un nettare di zucchero: siamo a Pantelleria, una perla del Mediterraneo, un luogo per tanti aspetti magico dove ogni senso è sollecitato da sensazioni e percezioni, con vista e olfatto sollecitati senza sosta dalla luce e dai profumi.

In questa terra vulcanica, le mani esperte di contadini dal volto segnato dal tempo, lavorano con maestria e sapienza le viti di zibibbo, uva bianca e dolcissima. Le piante sono coltivate ad alberello su terreni scoscesi, una pratica considerata eroica e non a caso riconosciuta Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco.

Dal 1992, anno di costruzione della cantina, Pellegrino, importante realtà vinicola siciliana, ha stretto un legame

indissolubile con questo paradiso naturale e con la gente del luogo abita. *"Non abbiamo mai voluto acquistare terreni sull'isola"* - afferma Benedetto Renda, Presidente delle Cantine Pellegrino e del Consorzio Vini Doc di Pantelleria - *perché abbiamo sempre preferito affidarci alle tradizioni locali dei suoi abitanti, custodi e detentori di un sapere millenario sulle tecniche di coltivazione dello zibibbo che si tramanda di mano in mano, da padre in figlio"*. Nessuno, infatti, conosce meglio dei contadini panteschi i metodi di potatura e le pratiche agronomiche necessarie per ottenere il meglio dalle coltivazioni sui terreni impervi e selvaggi dell'isola: una scelta saggia per sostenere l'economia di questo microcosmo. Da questo sodalizio sono nati il Moscato e il Passito di Pellegrino, che qui è leader mondiale del mercato per quanto riguarda i vini di Pantelleria, con il 65% della

produzione totale dell'isola. Il Moscato Pellegrino nasce da uve coltivate su terreni freschi, dove la maturazione è medio-tardiva. L'uva zibibbo viene raccolta a mano surmatura, in modo da avere un elevato grado zuccherino senza essere appassita, mantenendo la giusta freschezza. In cantina si procede alla pressatura soffice, con il successivo affinamento in vasche d'acciaio per 4 mesi e in bottiglia per altri 2. Il vino che ne risulta ha un colore giallo carico; al naso sprigiona profumi intensi, con note fruttate di pesca, melone e pompelmo, e si abbina a dolci di pasta frolla, farciti di crema pasticcera e cioccolato; è ottimo anche con formaggi di media stagionatura. Per la produzione del Passito di Pantelleria si usano in una prima fase le stesse uve raccolte per il Moscato. Successivamente, in fase di fermentazione, si unisce anche uva passa

(che arriva dalle contrade più vicine alla costa, dove l'uva inizia ad appassire nelle giuste condizioni mentre è ancora in pianta). La vinificazione del Passito differisce da quella del Moscato proprio per l'aggiunta di uva passa essiccata al sole, il che fa assumere al vino così un colore giallo carico, quasi ambrato, che profuma di miele, con piacevoli note di albicocca e fichi secchi. Pellegrino ritiene ideale questo Passito come vino da meditazione, e

suggerisce anche di sorseggiarlo con dolci a base di ricotta e crema pasticcera o cuori morbidi di cioccolato fondente. Dopo questa premessa sul contenuto, una novità sul contenitore: il Moscato ed il Passito liquoroso di Pantelleria si presentano in una nuova veste preziosa, grazie ad uno stampo esclusivo della bottiglia ed etichette decorate in lamina che valorizzano al massimo il nettare contenuto all'interno. www.pellegrino.it



Donatella Cinelli Colombini lancia il

Brut Rosé Metodo Classico

Nasce lo Spumante Brut Rosé Metodo Classico firmato da Donatella Cinelli Colombini. Dove tutto è curato nei mini particolari, come l'etichetta d'autore

«È un grande spumante da tutto pasto, una eccellenza esclusiva destinata agli amanti della Toscana e dei frutti più straordinari della terra come il tartufo bianco delle Crete Senesi», spiega Donatella Cinelli Colombini presentando il Brut Rosé Metodo Classico prodotto in sole 1.433 bottiglie alla Fattoria del Colle nella vendemmia 2018. «I wine lovers esigenti e sempre desiderosi di novità, scopriranno un vino di grande personalità e finezza. Una piccola serie esclusiva che punta in alto». Questo vino, infatti, unisce la freschezza tipica degli spumanti italiani all'intensità gustativa delle bollicine che hanno un lungo affinamento. Un metodo classico che parla toscano. Donatella Cinelli Colombini presenta il suo Spumante Brut Rosé Metodo Classico, una purezza di Sangiovese, nato per essere abbinato al tartufo bianco delle Crete Senesi, in un connubio che gioca sull'eleganza e la gustosità. Donatella Cinelli Colombini ha lavorato tre anni per questo risultato,

preparando una vigna di Sangiovese con caratteristiche diverse ed un metodo di raccolta differente da quelli destinati ai classici rossi toscani tanto è vero che «quando Josef Reiterer mi disse di produrre più uva per me fu uno shock», racconta riferendosi al creatore degli spumanti "Arunda" (cantina altoatesina a 1.200 metri di altitudine, che l'ha affiancata in tutto il progetto come consulente). Per il Brut Rosé Metodo Classico di Donatella Cinelli Colombini, inoltre, è stata costruita una sala buia e fredda (12°C) nella cantina della Fattoria del Colle nella quale le bottiglie sono poste nelle tradizionali pupitre dove il remuage è effettuato a mano quotidianamente dalle cantiniere della prima cantina italiana con un organico di sole donne. Anche il packaging ha un tocco d'autore con l'etichetta firmata da Alessandro Grazi, pittore senese di fama internazionale. Dalla tela di Pienza nella texture dell'etichetta, alla

coiffe ecologica fino alla capsula con la tradizionale colomba simbolo di Donatella Cinelli Colombini e alla scatola serigrafata, tutto è stato pensato per un pubblico esigente, raffinato e desideroso di piccoli gioielli esclusivi. Un pubblico che ama la Toscana e le sue tradizioni come quella di preparare vini effervescenti per matrimoni e battesimi. Una consuetudine che questo spumante ha rispettato visto che è stato bevuto in anteprima per il matrimonio di Enrico e Violante Cinelli Colombini.

**Fattoria del Colle,
Località
Trequanda
(SI)
tel 0577
662108;
www.
cinelli
colombini.it**



- *Tipologia:* Spumante Brut Rosé Metodo Classico
- *Annata:* 2018
- *Uvaggio:* Sangiovese
- *Vigneti:* vigneti bio della Fattoria del Colle

Soggiorno sui lieviti: 24 mesi sbocc. 2021
Processo produttivo: l'uva è stata raffreddata, privata dei raspi e delle bucce attraverso la pressatura. Il mosto fiore ha fermentato per 12 giorni a una temperatura di 13°C. Il vino sfecciato è rimasto per 5 mesi al freddo, a febbraio è stato imbottigliato ed ha iniziato un affinamento sui lieviti di 24 mesi. Poi è avvenuta la sboccatura, l'aggiunta di liqueur d'expédition e la tappatura definitiva. Dopo 6 mesi è iniziata la commercializzazione.

- *Colore:* rosa antico e molto brillante
- *Perlage:* fine e persistente
- *Profumo:* complesso unisce alla crosta di pane e alla pasticceria dolce aromi fruttati che rimandano alla pesca e alla frutta tropicale
- *Gusto:* fresco, secco, ben bilanciato, intenso, lungo finale sapido.
- *Analisi:* Acidità totale 5,70 g/l; Alcool totale 12,74 % Vol.; pH 3,15; Acidità Volatile 0,38 g/l
- *Abbinamento gastronomico:* ideale con i tagliolini al tartufo. Adatto per aperitivi, pasticceria salata e per tutto pasto quando vengono serviti piatti delicati.
- *Servizio in tavola:* servire a 8°C in bicchieri a calice di cristallo bianco con coppa a tulipano

Dogajolo 2.0, cocktail remix

Carpineto è una griffe toscana di tre generazioni di vignaioli, che oggi propone cocktail con il vino rivisti in chiave toscana, il Dogajolo Sour e il Dogajolo Cobbler

Un cocktail, anzi due, a base Dogajolo rosso. Possibile? La risposta è positiva, e il risultato, dice chi lo ha provato, sicuramente piacevole. Per questo vi forniamo le ricette dei cocktail, e vi raccontiamo la storia di questa "invenzione". L'idea nasce dalla generazione più giovane di Carpineto, Anton Robert Zaccheo, 22 anni appena ma già attivo in azienda dove si era misurato col Rosé. Anton Robert all'inizio ha trovato qualche resistenza in azienda per l'idea di mixare il vino, per quanto il Dogajolo rappresenti l'etichetta più innovativa, quasi un'icona giovane. Non dimenticando la produzione 'maison' dell'acquavite Farnito, utilizzata poi nel Dogajolo Sour, Alla fine, ha vinto la linea giovane, con l'idea di un abbinamento estroso che facesse del vino un ingrediente. In altre parole, ha avuto la meglio chi voleva azzardare e il risultato ora entusiasma

non solo i più giovani. Il Dogajolo Sour, prendendo ispirazione da un classico cocktail New York Sour, mantiene inalterato il suo fascino con la sostituzione del whisky con l'acquavite Farnito, caratterizzata da un bouquet fresco e pulito con delicati sentori di fiori e frutta. L'inserimento del Dogajolo - con le sue sensazioni fresche, vivaci, i rimandi ai frutti di bosco, alle spezie, alla vaniglia, e al caffè, morbido e vellutato al palato - è decisamente azzeccato, e il risultato è un drink che si presta a tanti abbinamenti gustativi, ideale anche dopo cena. Il cocktail è stato creato da Bruno Rocco, bartender di Banana Republic. Questo è uno storico locale cult della mixology romana che vanta anche una piccola e valida carta di cucina, in linea con l'idea di Paolo Sanna e dei Fratelli Benedetti che da sempre hanno creduto in un locale in cui bancone e cucina dialogassero. Rocco col Dogajolo Rosso ha firmato in realtà anche

un secondo cocktail, ancor più leggero: il Dogajolo Cobbler, che rimanda allo Sherry Cobbler d'inizio Ottocento (capostipite di tutta la famiglia dei Cobbler), un long drink adatto a soddisfare la sete. In qualche modo, una sorta di spritz in versione toscana, adatto in particolare per l'aperitivo, magari proprio prima di mettersi a cena per poi proseguire a tavola abbinando il vino. Il Dogajolo Rosso, suggerisce l'azienda produttrice, sposa alla grande infatti i primi piatti ed inoltre dà il meglio di sé con piatti di sapore intenso come gli arrostiti, i salumi, ma va di moda anche l'accoppiamento con piatti etnici, con la cucina fusion dai sapori speziati. Infine, colpisce anche l'etichetta, dal deciso gusto pittorico. Un'etichetta pensata per donare gioia, una tavolozza di colori spalmati su un bouquet di foglie di quercia e foglie oro a dare luce preziosa.
www.carpineto.com



DOGAJOLO Sour

- 45ml Farnito acquavite d'uva
- 15ml liquore al finocchietto selvatico
- 22,5 succo di limone
- 10ml zucchero liquido
- 10ml albume
- Float up di Dogajolo rosso

Tecnica shake&pour

Bicchiere doppio old fashioned

Decorazione: profumo di oli essenziali di limone

DOGAJOLO Cobbler

**Pestare 1 fetta di limone e 1 fetta di arancia con 2 barspoon di zucchero
Aggiungere 30ml di contreau,
120ml Dogajolo
1 dash di bitter al cardamomo**

Tecnica Build - Bicchiere hurricane o fantasy

Decor.: Ciuffi di menta e arancia disidratata





Biondi Santi, nasce Sassoalloro Oro



Il nuovo vino d'alto profilo di Castello di Montepò è prodotto in quantità limitate. Un vino raro, destinato esclusivamente al canale Horeca e disponibile solamente su prenotazione

Quella del Sassoalloro, etichetta storica di Castello di Montepò e della famiglia Biondi Santi, è una storia di successo che dura ancora a trenta anni dalla prima vendemmia. Oggi nasce Sassoalloro Oro, che ne

estremizza anche nel nome il concetto di assoluto e di emblematico, andando oltre il possibile.

Il nuovo nato è un vino ricercato, realizzato senza trascurare alcun dettaglio. Per iniziare, Oro è frutto

specifico del vigneto dell'Aia di Clemente, uno dei più caratterizzanti della Tenuta di Castello di Montepò, in Maremma. Una porzione di vigneto con piante con oltre 15 anni di vita, che hanno raggiunto

una piena maturità vegeto-produttiva, e che, nel tempo, ha conseguito risultati enologici straordinari. Non a caso la famiglia Biondi Santi ha deciso di dedicare alla situazione una lettura specifica con un progetto

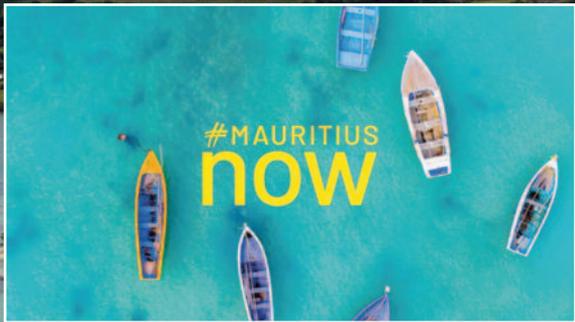
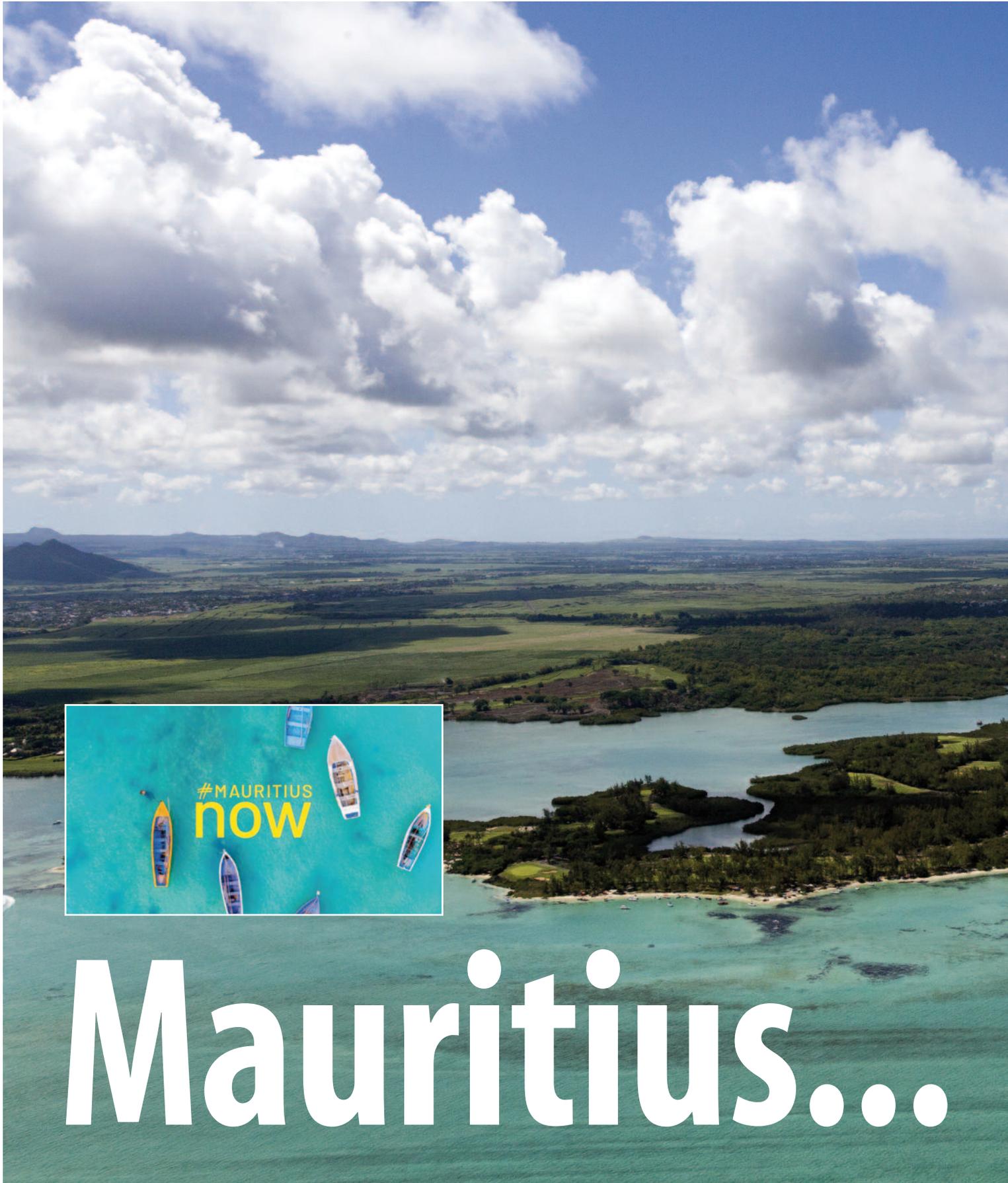
produttivo distinto, con l'aiuto dell'enologo Donato Lanati. Sentiamo il racconto completo della storia di 'Oro', narrata dall'azienda. La vendemmia è iniziata il 29 settembre 2019 e si è protratta per due giorni. Le



uve sono state raccolte alle prime ore del mattino per contenere le temperature dei grappoli in arrivo in cantina. Sotto l'aspetto climatico, quella del 2019 è stata un'annata eccellente, con l'inverno mediamente piovoso e temperature medie di circa 8 gradi. Il germogliamento delle viti è avvenuto agli inizi di aprile, con temperature relativamente più basse rispetto alla media e che hanno influito sullo sviluppo vegetativo, prolungandolo di qualche settimana. Piogge diffuse sino a maggio inoltrato che poi si sono estinte con il progredire dell'innalzamento delle temperature e l'ingresso dei mesi estivi. Nel mese di luglio sono intervenute le temperature più alte dell'anno con picchi che hanno sfiorato i 40 gradi centigradi. L'invaiaitura dei grappoli è iniziata nei primi giorni di agosto e il mese di settembre è trascorso senza episodi di rilievo e con temperature più alte rispetto alla norma. Sassoalloro Oro è un Sangiovese in purezza, ottenuto da piante gestite integralmente in aridocoltura (come per tutti i vigneti di Castello di Montepò). La raccolta dei grappoli è selettiva, in cassetta, e viene preceduta da analisi in laboratorio degli acini e da un'attività di esame visivo e di assaggio in campo, condotta direttamente dalla proprietà. Le uve di BBS11 – il clone di Sangiovese Grosso selezionato dalla famiglia e di loro esclusiva proprietà – vengono

vinificate immediatamente e dopo le fermentazioni, alcolica e malolattica in acciaio, inizia la fase di affinamento nei legni, con una scelta che varia per fabbricazione e capienza: botti di media grandezza di rovere di Slavonia (28,5 hl) e barriques di 225 l di rovere francese. prima dell'imbottigliamento, l'affinamento prosegue per 16 mesi e per poi sostare altri sei mesi prima dell'immissione sul mercato. Il Sassoalloro Oro si distingue per la sua sapidità inconfondibile, grazie alla presenza delle componenti minerali presenti nel galestro dei suoli, che ne fa un vino armonioso ed elegante: rosso rubino, è ricco di luce e al naso sprigiona sensazioni eleganti di ciliegia e violetta prima di lasciare spazio al boisé. Gli aromi speziati si esprimono con eleganza, precisione e dovizia di particolari, raccontandoci la trama dei legni in cui matura e si evolve. Al palato i tannini sono setosi, fitti, freschi e ben equilibrati, un vino che fa pensare ad una longevità di oltre 30 anni. *"Abbiamo pensato all'oro, e tra i vigneti di Montepò lo abbiamo trovato e perfezionato insieme all'enologo Donato Lanati – sottolinea Tancredi Biondi Santi, che affianca il padre Jacopo nella guida dell'azienda. Il Sassoalloro Oro rappresenta una incredibile espressione enologica della nostra varietà principe e incarna al meglio l'eleganza e la qualità del territorio della Maremma in cui si sviluppa l'azienda di famiglia".*
castellodimontepo.it





Mauritius...

La nuova campagna evidenzia video in diretta ripresi da webcam installate in punti chiave dell'isola per mostrare le lagune e le spiagge di Mauritius come sono proprio adesso (mauritiusnow.com).

E, con l'occasione, vi proponiamo alcune ricette per un'incursione nella cucina mauriziana

NOW!

Mai provate le ricette della cucina mauriziana? Peccato: dalle pietanze terra-mare, alle portate a base di pesce, ed altre adatte a chi preferisce i vegetali, senza contare anche gli sfiziosi cocktail locali, di certo non mancano le

alternative nella cucina mauriziana, che offre la possibilità di far apprezzare le proprie tradizioni culinarie a tutti. O almeno, a tutti quanti vogliano provare sapori poco noti dalle nostre parti, eppure assolutamente gustosi...

Parlavamo di cucina mauriziana, di piatti originali e gustosi allo stesso tempo, tutti da scoprire, tutti da realizzare anche a casa propria. Cosa può costituire la fonte di ispirazione per una cena indimenticabile? Gli chef dei resort sono considerati maestri nel creare piatti allegri e colorati, che riescono a riproporre in versione culinaria la vivace e irresistibile atmosfera che caratterizza Mauritius, i suoi colori, i suoi profumi, e naturalmente i suoi sapori...

Se non avete in programma un viaggio verso l'isola, c'è sempre la possibilità di concedersi una cena home made, a casa propria, in perfetto stile mauriziano. Basta seguire i suggerimenti appunto degli chef di alcuni resort, che hanno deciso di rivelare una selezione delle loro ricette. The Residence Mauritius, per iniziare, propone un piatto per gli amanti delle spezie: pollo e gamberi al curry. Chef Nallan Seeven, dello Château Mon Désir Fine Dining restaurant presso Maritim Resort & Spa Mauritius, rivela la ricetta degli involtini di marlin e salmone affumicati con cetrioli, cuore di palma arrosto, medley di agrumi e salsa al nero di seppia, mentre Salt of Palmar spiega come preparare dei Tacos Vegani. E da bere? Foggiatini, un cocktail a base di vodka aromatizzata al rosmarino e agrumi, come spiega Le Méridien Ile Maurice. Ecco le ricette!

Foggiatini - di Le Méridien Ile Maurice

- 5cl Vodka aromatizzata al rosmarino
- 4cl di succo di pompelmo
- 2cl di succo di limone
- 1cl Sciroppo 1:1 (Symple syrup)

Versare gli ingredienti in uno shaker pieno di ghiaccio. Agitare e versare nel bicchiere da martini affumicato. Decorare con scorza di pompelmo



Pollo e gamberi al curry - di The Residence Mauritius

Ingredienti

- 2 cucchiaini di olio vegetale
- 1 cipolla dorata grande, tritata
- 2 spicchi di aglio, tritati finemente
- 1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato fine
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 1 cucchiaino di gambo di coriandolo tritato fine
- 30g - 60g di curry in polvere
- 10 foglie di curry fresche
- 500g di straccetti di cosce di pollo (pezzi di 2 cm)
- 250g di gamberi (puliti)
- 1 confezione da 400g di pomodori a dadini
- 400ml di acqua
- Fricassee di lenticchie nere e insalata di pomodori, da servire come contorno

Preparazione

- 1 - Scaldare l'olio a fuoco medio in una padella per friggere. Cuocere cipolla, aglio, zenzero e semi di cumino, mescolando spesso, per 4 minuti o fino a quando gli ingredienti non diventano morbidi e aromatici. Aggiungere il gambo di coriandolo e cuocere per 1 minuto, e quindi curry in polvere e foglie di curry. Cuocere, mescolando per 1 minuto o fino a quando non è aromatico.
 - 2 - Aggiungere il pollo e i gamberi e cuocere, mescolando, per 2 minuti o fino a quando non otterranno una leggera doratura. Mescolare con il pomodoro e l'acqua.
 - 3 - Ridurre la temperatura a medio bassa. Cuocere a fuoco lento per 25 minuti o fino a quando pollo e gamberi non sono teneri. Condire con sale.
- Servire con riso o farata e lenticchie in fricassee



Involtini di marlin e salmone affumicati con cetrioli, cuore di palma, medley di agrumi e salsa al nero di seppia - di Chef Nallan Seeven (Château Mon Désir restaurant - Maritim Resort & Spa Mauritius)

Ingredienti

- 40g di marlin affumicato
- 40g di salmone affumicato
- 5ml di olio d'oliva
- 1 scorza di lime grattugiato
- 100g di ananas
- 2g di tabasco
- 3g di cipollotti

Preparazione

Per prima cosa, tagliare a dadini il marlin e il salmone affumicato e metterli in una piccola ciotola.

Mescolare con cipollotto tritato, scorza di lime grattugiata, tabasco, olio d'oliva, salsa di soia, aneto, succo di limone, senape, sale e pepe.

Tagliare l'ananas a bastoncini e anche il cuore di palma alla griglia.

Preparare una fetta sottile di cetriolo e

- 3g di salsa di soia
- 30g di cetriolo verde
- 20g di cuore di palma
- 10g di arancia
- 10g di pompelmo
- 2g di aneto
- 2g di panna rappresa
- 1g di nero seppia

arrostarla con il composto di salmone e marlin e lasciare raffreddare in frigorifero.

Per preparare la salsa al nero di seppia aggiungere l'acciuga, il capperi, il pomodoro lasciarlo cuocere per 10 minuti e mescolare.

Tagliare piccole fettine di arancia e pompelmo per decorare il piatto, aggiungendo un po' di panna rappresa sul salmone con una foglia di insalata di crescione

- 10g di insalata di crescione
- 3g di senape
- 2g di succo di limone
- 15g di pomodoro
- 2g di capperi
- 1g di acciughe
- sale e pepe
- palma alla griglia



Tacos Vegani – di Salt of Palma

Ingredienti

- 3 conchiglie per tacos vegani
- 45ml di crema di anacardi e coriandolo
- 60g di "carne" per tacos
- 30g di salsa di avocado
- 3g di foglie di coriandolo fresco

1- Per le conchiglie per tacos

- 150g di semi misti
- 70ml di succo di limone
- 10g di scorza di limone
- 2g di paprika
- 30g di lievito alimentare
- sale qb

Preparazione

Piegare a metà i gusci dei tacos e riempire con crema di anacardi e coriandolo.

Aggiungere la "carne" per tacos e poi la salsa all'avocado. Cospargere con foglie di coriandolo fresco

Preparazione conchiglie, interno, crema, salsa

1. Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola e impastare bene. Disporre su un foglio di carta da forno e stendere fino a raggiungere uno spessore di 2mm

2- Per il contenuto dei tacos

- 100g di noci
- 35g di barbabietola, tritata
- 20ml di olio d'oliva
- 10ml di salsa di soia tamari senza glutine
- 5g di paprika affumicata
- 5g di cumino
- 3g di peperoncino in polvere
- 3g di sale
- 3g di peperoncino di Cayenna

3- Per la crema di anacardi e coriandolo

- 100g di anacardi (lasciati in ammollo in acqua fredda per 8 ore)

Ritagliare un cerchio di 10 cm di diametro Disidratare in forno a 45°C per 4 ore

2. Mettere tutti gli ingredienti in un robot da cucina e mescolare fino a ottenere la consistenza della carne tritata

3. Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto morbido e cremoso

4. Tagliare i pomodori, la cipolla e l'avocado a dadini. Tritare il coriandolo e metterlo in una ciotola con gli ingredienti a dadini. Mescolare bene.

- 25ml di succo di limone
- 5g di sale marino
- 30g di coriandolo

4- Per la salsa di avocado

- 1 avocado
- 2 pomodori di medie dimensioni
- ½ cipolla di medie dimensioni
- piccola manciata di foglie di coriandolo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1-1 pizzico di sale





HÔTEL LA PONCHE

**« Je me suis levée de mon lit, j'ai ouvert les volets, et la mer et le ciel ont jeté au visage le même bleu, le même rose, le même bonheur. »
Françoise Sagan, dalla camera 19
« Avec mon meilleur souvenir » (1984)**

La Ponche, lusso discreto a St-Trop

Riaperto l'estate scorsa dopo un accurato restauro durato otto mesi, l'Hotel La Ponche è un cinque stelle a Saint Tropez, aperto tutto l'anno. Un buen retiro che offre ai suoi ospiti *luxe, calme e volupté*, fra camere, sala ristorante, bar St-Germain de Près e SPA

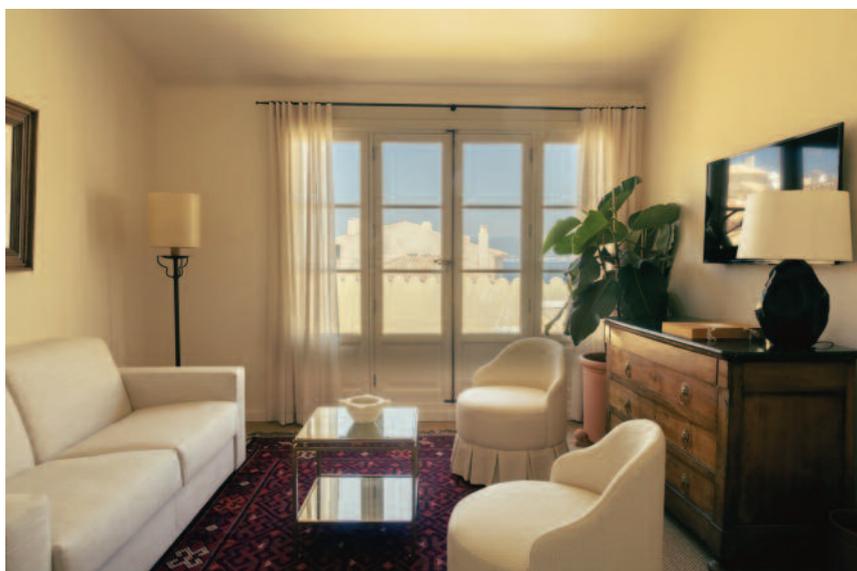
Cosa hanno in comune, tanto per far alcuni nomi, Françoise Sagan, Brigitte Bardot, Gunter Sachs, Romy Schneider, Michel Piccoli, Boris Vian, Jean-Paul Sartre, Simone de Beauvoir? Semplice: sono stati tutti ospiti dell'iconico, mitico Hôtel La Ponche, nel cuore storico di Saint-Tropez. E con questo abbiamo già detto tutto, o forse no. Per iniziare, segnaliamo che il nome dell'esercizio deriva dalla piccola spiaggia di La Ponche su cui si affaccia la struttura, e che la scorsa estate è stata festeggiata la riapertura, dopo otto mesi di lavori di ristrutturazione e di rinnovamento degli interni, sotto la direzione del designer Fabrizio Casiraghi. L'Hotel La Ponche è stato interamente «rivisitato» ma senza toccare l'essenziale, il suo spirito. Qui si ritrova il sapore della tradizionale dolce vita tropezienne rivitalizzato dalla fresca brezza del rinnovamento portata da una nuova generazione. Che non vuole stravolgere le regole, ma restituire a La Ponche la sua rilassata atmosfera chic, la

sua spensierata eleganza. Oggi l'Hôtel La Ponche - caratterizzato dalla disponibilità di 21 camere (di cui 5 suite) - è aperto tutto l'anno, a testimonianza di un'istituzione locale e da tenere viva ogni giorno, di un'avventura sentimentale che dura da più di ottant'anni...

Dai pastori al jet-set

Simone Duckstein, l'anima storica del luogo, ha ceduto il passo a Hubert e Nicolas Saltiel con Georges Saier, noti operatori nel settore alberghiero, ma resterà vicina al luogo in cui ha vissuto tante avventure come *ambasciatrice* de La Ponche, come memoria vivente di tante storie. A partire da quella, alla fine della guerra, quando tutti i pescatori di Saint-Tropez si riunirono per festeggiare la ritrovata libertà. Le stelle del cinema sono iniziate ad arrivare negli anni '50 con il famoso Blue Train che li lasciava, stanchi ed assonnati dopo un viaggio lontano dai confort attuali, alla stazione ferroviaria di Saint-Raphaël.





In altri casi naturalmente per venire hanno utilizzato l'automobile, come Françoise Sagan con la sua Jaguar X/440, o Jose Luis de Vilallonga con la moto.

Simone, La Ponche

Tutti - e tanti altri - venuti a Saint-Tropez perché era un piccolo paradiso, un luogo ove accadevano 'cose magiche'.

Simone Duckstein aveva 13 anni quando il cast e la troupe di *And God Created Woman* si sono stabiliti a La Ponche. Ha visto la storia d'amore Bardot-Vadim dipanarsi sotto lo sguardo ardente di Jean-Louis Trintignant e molto altro, Boris Vian che si infila volentieri dietro il bancone per servire i suoi amici (Daniel Gélin, Michel Piccoli, Pierre Brasseur, Jean-Paul Sartre, Jack Nicholson, Catherine Deneuve...). Simone Duckstein ha visto tutto con i suoi occhi spalancati, e ha ricordato spesso la sua meraviglia nel constatare che gli uomini erano "fedeli solo al loro numero di stanza".

Le coppie famose si sono incontrate lì, nelle stanze create dal 1951: Brigitte Bardot e Gunter Sachs (1), Bernard Buffet e la modella Annabel (20), Daniel Biasini e Romy Schneider (8). Simone ha avuto modo di osservare tutto con i suoi begli occhi azzurri con spensierata complicità, tenendo bene a mente la filosofia del "non fare", "non infastidirla", "purché non siano pretenziosi, non si lascino prendere la mano e siano educati con il personale."

Così è andata avanti negli anni La Ponche, con questo

'andamento lento' fra atmosfere misteriose e fascino internazionale, fra discrezione assoluta e momenti espositivi. Dal punto di vista pratico, si è passati dalle 8 stanze del 1957 alle 21 di oggi, in una situazione mondiale e anche di star-system e jet-set ben diversa. Allora le giornate passavano tranquillamente con il sottofondo delle onde, fra colazioni al sole, passeggiate, pranzi, e poi spiaggia, doccia, cena lunga in attesa del momento di partecipare alle feste. O magari un salto al porto, quasi un 'viaggio', per mangiare un boccone. Simone ricorda l'odore di biancheria pulita negli armadi, lo smalto sulla lavorazione del legno. Si vede ancora alla guida della sua Mini Moke bianca con una rossa cintura, come un "corsaro" in partenza per il mare, e ricorda in particolare una musica immutabile, quella del "suono dell'acqua". Oggi la gestione di questo cinque stelle è affidata a Audrey Brémond, originaria di Saint-Tropez, con lo chef Thomas Danigo (Galanga, Monsieur George Hotel, Parigi) al suo fianco.

Chef giovane ed esperto

Thomas Danigo, 30 anni, originario di Parigi, come molti giovani cuochi di oggi ha già una lunga carriera alle spalle, e l'esperienza di un esperto. Non a caso ha già vinto premi in concorsi professionali ed è noto per il suo lavoro in locali prestigiosi, come il Grand Monarque di Chartres (una stella Michelin) e per i suoi sette anni con Alain Pégouret (discepolo di Joël

Robuchon) al ristorante Laurent di Parigi (una stella). In altre parole, una robusta impostazione di base appresa dai grandi maestri della ristorazione, alla quale è giustamente seguito un periodo di sperimentazioni personali per arrivare a uno stile più libero durante il suo lavoro al Sergent Recruteur di Parigi, sempre con Alain Pégouret. Successivamente, si è trasferito con successo alle cucine di Galanga, al Monsieur George Hotel di Parigi, da Nicolas Salties. A La ponche, Danigo ha portato la sua esperienza polivalente, e quanto ha imparato dai tanti viaggi in giro per il mondo, per creare un menu mediterraneo incentrato sulle verdure locali e sul pesce del giorno, non disgiunto da quanto segnalano le 'vibrazioni' del

mercato. Un esempio? Gazpacho di piselli freschi, bouillabaisse, astice alla griglia, specialità del giorno nel forno a carbone e dolci semplici, realizzati anche usando come ingredienti la frutta di stagione. In altre parole, "Nessun clamore, nessun piatto esagerato, ma una cucina incentrata sugli ingredienti e sul gusto." A pranzo, in terrazza, vengono serviti i piatti cult della casa, i signature dish del cuoco, mentre la sera, ai tavoli elegantemente apparecchiati, è disponibile un menu ampliato, con piatti più personali firmati Thomas Danigo; un rinfrescante menu "finger food" è poi servito al bar. Infine, come è logico per un cinque stelle, da segnalare anche il servizio in camera disponibile tutta la notte.

St-Germain @ St-Trop

Molti sostengono che il miglior modo per giudicare un hotel di lusso sia dal suo bar. E qui tale affermazione è sempre stata veritiera, come testimoniano il successo e la vita del *Saint-Germain-des-Prés La Ponche* nel corso del tempo. Abbiamo già citato, ad esempio, Boris Vian, che tra due squilli di tromba, amava andare dietro il bancone a servire cocktail ai suoi amici. Oggi il Saint-Germain-des-Prés La Ponche torna a nuova vita con il «Saint-Germain-des-Prés» tout court, aperto anche ad ospiti esterni. Realizzato con una cura particolare da parte di Fabrizio Casiraghi, il bar dispone di una parete di specchi dietro il bancone, che ospita mensole, e retroilluminazione sulle

bottiglie, soffitti in legno di noce americano, piastrelle a scacchi bianche e nere, camino, tavolini con piani in vetro, poltroncine autoportanti super comode. Tutto ciò per godersi l'atmosfera del luogo, per gustare a tutte le ore del giorno - e spesso fino a tarda notte, per il cosiddetto bicchiere della staffa - una delle proposte del grande menu dei cocktail, magari anche con un sottofondo musica live. Tra ristorante e bar, nel patio, gli ospiti hanno a disposizione una selezione di libri dedicati a Saint-Tropez e La Ponche, scelti da Lisa Vignoli, giornalista, scrittrice e 'figlia' de La Ponche. Per finire, in una nicchia accogliente, ci sono anche

un tavolo da gioco con scacchi e backgammon. Il tutto, mentre 'va in onda' una playlist appositamente creata che è la colonna sonora dell'anima di questo luogo magico... Infine, per chi tiene alla cura del corpo, c'è Le Tigre Yoga Club (in linea con i noti Le Tigre Chaillot, Le Tigre Rive Gauche, Hotel Monsieur George, Le Tigre Hotel Le Normandy a Deauville...), per fornire trattamenti adeguati allo spirito del momento. E naturalmente anche lezioni di yoga su richiesta, trattamenti per il corpo, massaggi ...

La Ponche
Rue des Remparts 5
Saint Tropez
(tel. +334 94 97 02 53)
www.laponche.com
hotel@laponche.com



Irlanda, alla ricerca di dimore da sogno



L'isola di smerlato è ricca di dimore antiche, di luoghi storici immersi nella natura ove è possibile vivere come ospiti privilegiati. Per dedicarsi al wellness o magari ad attività originali, dal tiro con l'ascia alla falconeria... o magari al dolce far niente!



Perché scegliere l'Irlanda per una vacanza davvero unica? I motivi possono essere tanti. Si parte con una grande disponibilità di patrimonio culturale e naturalistico, facilmente fruibile. Si continua con la disponibilità di adeguate strutture ricettive, sia nei contesti urbani che nella natura incontaminata: fra castelli e palazzi storici, hotel di design, dimore di pregio, c'è davvero l'imbarazzo della scelta. Per non parlare della gastronomia, settore in forte crescita nel paese, con l'accento sulle eccellenze artigianali che sono espressione del territorio. Interessante anche la ricca offerta wellness, che, come la gastronomia, valorizza i contesti local (trattamenti alle alghe o alle erbe, termalismo, balneoterapia). E che dire del calore delle persone, di natura inclini a stabilire connessioni

autentiche? Basta provare, per credere...

Ireland's Blue Book

Per trovare location di carattere, particolari, in tutte le contee, una buona fonte è Ireland's Blue Book (irelands-blue-book.ie), che raccoglie hotel, castelli, residenze e ristoranti, con una grande varietà di proposte per chi vuole una vita tranquilla immerso in un parco, o al contrario, desidera dedicarsi ad attività movimentate quali l'equitazione, il trekking o simili.

Original Irish Hotels

Un altro riferimento per andare a colpo sicuro è Original Irish Hotels (originalirishhotels.com). Qui si possono trovare dimore storiche vicine a villaggi medievali, gioielli di campagna vista scogliera o vista lago, eleganti dimore comprensive di centro

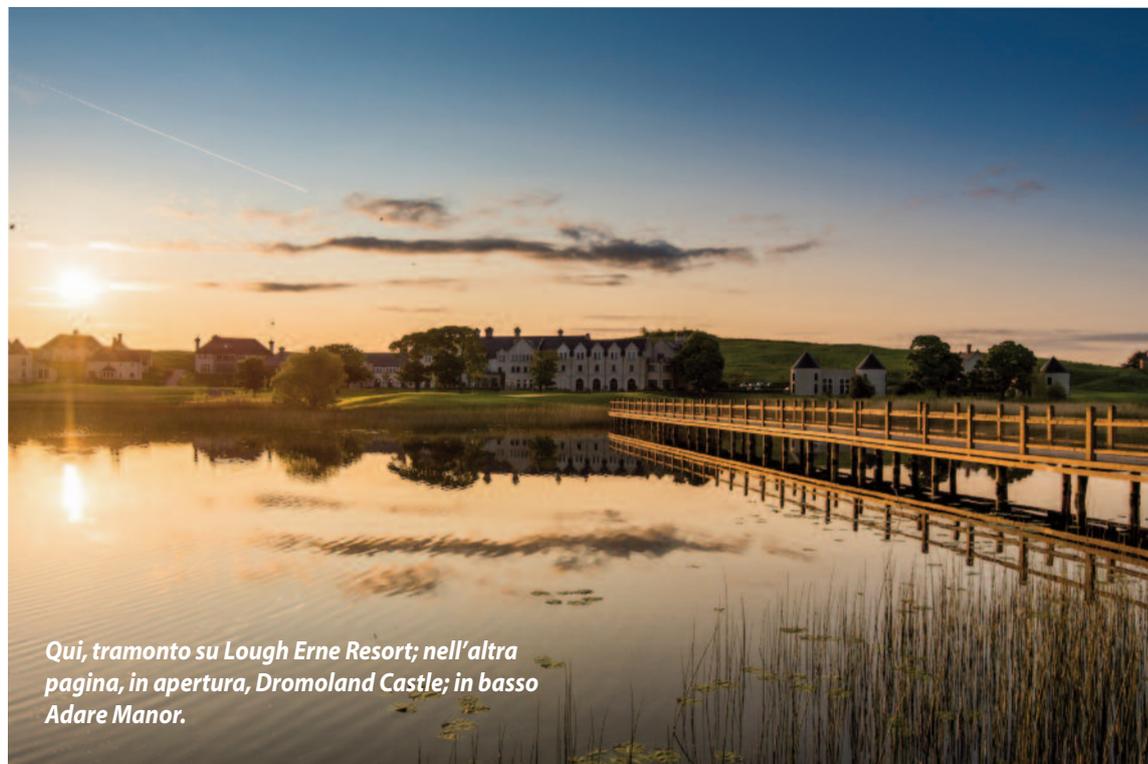
benessere o termale, magioni in stile georgiano da prendere in affitto... insomma, un ricchissimo catalogo online, realizzato davvero bene.

MHL Hotel Collection

Altra valida opzione è l'MHL Hotel Collection (www.mhlhotelcollection.com). MHL suggerisce, ad esempio, il 5 stelle Glenlo Abbey Hotel & Estate, che sorge maestosamente dalle acque tranquille del Lough Corrib. Un luogo in cui il fascino del vecchio mondo incontra l'eleganza contemporanea. Tre le particolarità, il raffinato ristorante ricavato da due vagoni dell'Orient Express, il campo da golf, l'arredo con pezzi antichi di grande valore e un'attività insolite adisposizione, come la falconeria che rimanda al mondo di re e regine. Vediamo ora alcuni indirizzi da tenere d'occhio, fra storia e natura.

Adare Manor (www.adaremanor.com) è un 5 stelle che permette di chiudersi in un mondo dominato da un parco di oltre 400 ettari. Si tratta di un superbo esempio di neogotico nel territorio di Limerick, che vanta il primo ristorante stellato della contea, un lounge bar con birre e distillati locali, un campo da golf, SPA e percorsi wellness unici. Fra le attività a disposizione degli ospiti... anche il tiro con l'ascia!

Oltre ad **Ashford Castle** (ashfordcastle.com), classico 5 stelle lungo la Wild Atlantic Way, da segnare assolutamente nella wishlist è poi il 5 stelle **Dromoland Castle** (www.dromoland.ie), nella contea di Clare, membro del prestigioso Circuito Virtuoso. All'interno, importante ristorante guidato dallo Chef David McCann, e, fra le attività, la possibilità di un pic nic davvero speciale nei pressi del fiume Shannon e di Luogh Derg.



Qui, tramonto su Lough Erne Resort; nell'altra pagina, in apertura, Dromoland Castle; in basso Adare Manor.

Currarevagh House (www.currevagh.com) è 'solo' 4 stelle, ma questa dimora vittoriana nel Connemara, trasformata già da oltre 100 anni in struttura di charme, merita a pieno titolo di entrare nell'elenco degli indirizzi da non perdere, e non solo per il parco di circa 90 ettari (90% area speciale di conservazione faunistica). Da segnalare anche la varietà delle attività proposte, e una nuova Boat Shed Sauna con una parete di vetro che offre belle viste panoramiche su Lough Corrib.

Ballynahinch Castle Hotel & Estate (www.ballynahinch-castle.com) è un altro elegante 4 stelle, lungo la Wild Atlantic Way, a un'ora da Galway nel Connemara. La residenza (in una tenuta di circa 350 ettari) dispone di 48 camere e 2 bellissimi cottage da affittare privatamente. Anche in questo caso sono disponibili varie attività: escursionismo, trekking nei boschi, ciclismo, tiro al piattello e pesca a mosca. Un luogo, infine, che costituisce la base perfetta per esplorare il Connemara e le isole Aran è **Lough Erne Golf Resort** (loughernereresort.com), un esercizio che è uno dei punti di riferimento per l'Irlanda del Nord, ormai ben conosciuto in tutto il mondo anche per la sua offerta legata al golf con due campi da 18 buche. Magnifici anche i lodge in

affitto immersi nella zona dei laghi di Fermanagh, mentre bisogna ricordare anche Plus, il locale che offre la cucina dello chef Noel McMeel a base di prodotti locali, e la presenza di un'ottima SPA dotata di piscina a sfioro e prodotti e trattamenti ESPA. Se invece cercate una soluzione di design contemporaneo in chiave sostenibile e iperlocal, la soluzione adatta è **Breac House Dunganagh** (www.breac.house). Si tratta in effetti di un raffinatissimo luxury bed & breakfast nel Donegal situato su un promontorio scolpito da due baie, che regala una vista panoramica a 360° per spettacolari momenti di contemplazione e ispirazione. La territorialità parte letteralmente dai materiali con cui è stato costruito e

arredato (pietra e lana, per esempio, o le biciclette disponibili gratuitamente, fabbricazione irlandese) e continua nei sapori: la colazione che viene consegnata fresca in camera ogni mattina è a base di prodotti dei dintorni. In quanto agli aperitivi, serviti alle 18.00, questi privilegiano miscele con *spirits* irlandesi, come il gin locale alle alghe Dulaman. Irish - inutile dirlo - anche i box da picnic compresi nel prezzo, da utilizzare nelle escursioni, e il frigo in dotazione con delizie come la kombucha del posto. Oltre alla sauna, wet room a uso privato per bagno alle alghe.

The Europe Hotel and Resort, nella contea di Kerry, è l'esempio perfetto di come l'architettura moderna possa raccordarsi con il paesaggio circostante: i suoi volumi



Tre mete d'autore. In alto, Castlemartyr; qui il Lough Erne Golf Resort, e, in basso, Lough Eske.



ritmati da un'alternanza di lineari superfici bianche, vetro e spazi verdi, si integrano senza traumi con i riflessi argentei dell'acqua di Luogh Leane, dalla superficie punteggiata da verdi isolette.

Il paesaggio è davvero incantevole, ed offre un punto di vista privilegiato sulla catena montuosa delle McGillicuddy Reeks. Da segnalare, poi, la struttura che ospita il pluripremiato centro benessere, progettato per godere appieno della bellezza del panorama circostante, con 16 sale per i vari trattamenti (che comprendono una suite dedicata alle coppie), e zone relax che danno sul lago. Gratuitamente a disposizione degli ospiti, poi, il programma "Active Level", con la possibilità di frequentare diverse piscine, anche con acqua salata, oltre a una fontana di ghiaccio e docce di vapore.

The Culloden Estate and Spa è certamente un prezioso indirizzo da segnare per chi visitasse l'Irlanda del Nord.

Collocato ai piedi delle Hollywood Hills, e affacciato sul Belfast Lough e sulla costa della contea di Antrim, è un cinque stelle prestigioso che in origine rappresentava la dimora ufficiale dei Vescovi di Down.

Una dimora - circondata da oltre 5 ettari di splendidi giardini e boschi - che offre una ambientazione sontuosa, con gli spazi finemente arredati ed arricchiti di raffinati oggetti d'antiquariato. In sostanza, si tratta di una sorta di oasi isolata dalla confusione del

mondo, comunque ad un passo da Belfast (raggiungibile in una decina di minuti).

A disposizione degli ospiti, inutile dirlo, anche una vasta gamma di attività, oltre alla completezza dell'offerta benessere (le aree wellness sono state recentemente oggetto di un investimento di oltre 850.000 euro) e alla particolarità della cucina del ristorante Vespers.

Da segnalare anche per questa dimora l'afternoon tea, servito in uno spazio incantevole, e i momenti di relax accanto al fuoco nell'accogliente Cultra Inn. Non a caso l'atmosfera unica del luogo speciale è stata premiata con il premio di Best Hotel for Romance ai Readers' Travel Awards 2020, del Luxury Style Magazine.

Cinque stelle di riferimento nella contea di Donegal: è questo in sintesi il **Lough Eske Castle**, scenografica conferma del perfetto abbinamento tra le dimore storiche e il blu dei laghi irlandesi.

Di grande suggestione l'edificio principale, con la torre che svetta accanto al maestoso ingresso: un elemento che non si può non notare ed apprezzare. All'interno lo sguardo è attratto dai caminetti in stile Tudor (perfettamente funzionanti) non meno che da tanti dettagli sparsi in diverse camere (come le vasche freestanding di antica suggestione).

Grande apprezzamento, inoltre, per la spettacolare SPA che sembra una serra luminosissima, e davvero particolare l'accogliente e raffinato Father Browne Bar

che ospita una collezione di scatti del più importante fotografo irlandese del XX secolo, appunto Father Browne.

Perfetto per momenti di beata solitudine, poi, il **Lake Lodge**: situato alle porte del castello, sulle rive del Lough Eske, questo appartato cottage a due piani costruito nel 1861 è un rifugio idilliaco dotato di tutto – cucina compresa – per chi desidera rilassarsi anche in totale autonomia. Perfetto per chi cerca uno spazio dall'atmosfera intima, raccolto ma al tempo stesso pieno di charme il luogo ideale è **Newforge House**, in Irlanda del Nord, nella contea di Armagh. Questa è una storica dimora di campagna a conduzione familiare, arredata in stile country, che offre un'ospitalità a cinque stelle e un'oasi di pace e tranquillità; il tutto, in una collocazione incantevole, ai margini del piccolo villaggio di Magheralin..

Soltanto sei le camere, raffinatissime, con dettagli e pezzi d'arredamento originali e perfettamente conservati, così come lo sono le aree comuni, impreziosite da tocchi speciali. Interessanti, poi, le proposte legate al gusto, e menzione speciale anche per la selezione di gin, sidro locale, infusi e birre locali artigianali.

In una zona ad alta vocazione gastronomica, lungo la costa sud-est, c'è poi da segnalare il **Castlemartyr Spa & Golf Resort**, che si sviluppa su una superficie di circa 100 ettari. Si tratta di una dimora storica, oggi

confortevole 5 stelle, adatto anche alle famiglie che possono scegliere programmi e proposte mirati con attività per grandi e piccoli. Notovole la Spa, inondata dalla luce naturale, con vista sui bellissimi giardini; comprende una piscina di 20 metri e 10 sale per i trattamenti. Ancora, rinomati il giardino all'italiana e il campo da golf da 18 buche, e di grande suggestione i resti delle alte mura più antiche che si raccordano con una parte degli edifici della proprietà.

Qui è possibile inoltre partecipare ai vari giochi da giardino come la partita di Jenga gigante, il Croquet o il tiro con l'arco.

Per finire, poco lontano da Dublino, ecco **The K Club**, un golf resort 5 stelle nella contea di Kildare. Una location ideale anche per chi desidera vivere in una dimora storica di campagna, godendosi però un servizio di lusso e restando vicino alla capitale. Da segnalare poi, fra le attività, i percorsi guidati alla scoperta di whiskey rari e i programmi wellness della K SPA.

Di grande effetto, infine, i giardini con la fontana illuminata che rende speciale l'atmosfera al calar della notte, giocando con le calde luci che si accendono dalle finestre dell'antica magione. Resterebbe ancora molto da dire su tanti altri indirizzi, sui grandi classici dell'hôtellerie storica disponibili tra città e campagna... ma questa è un'altra storia!

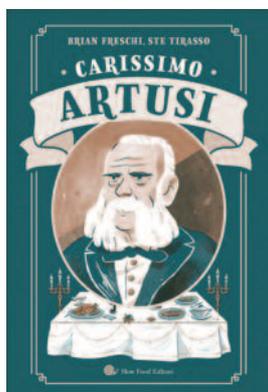
www.irlanda.com



In questa pagina, The Europe Hotel & Resort; al centro una sala di The Merchant e, in basso, The Culloden.



**Affamati
di informazioni?
Assetati
di conoscenza?
Ecco una
selezione di libri
imperdibili,
con tanti titoli
perfetti per
appassionati
e professionisti
di "food, wine
& dintorni".
Buona lettura!**



CARISSIMO ARTUSI
Brian Freschi Ste Tirasso
Slow Food Editore
256 pagine (14 x 21 cm)
14,00 €

Chiunque sia interessato alla cucina a qualsiasi livello, anche una casalinga dedita a sfamare la famiglia senza velleità particolari, conosce il nome di Pellegrino Artusi, se non altro per essere l'autore di quello che è riconosciuto come il primo ricettario della storia, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*. Un testo con più di un secolo di vita, tradotto in oltre 100 edizioni in tutto il mondo, che ancora oggi resta in primo piano, come del resto la figura del suo autore. Al quale sono stati dedicati tanti libri (uno pubblicato di recente, addirittura lo vede protagonista di un giallo, come 'investigatore sui generis'), dato che il nostro non era solo un attento osservatore di cose in cucina, ma un personaggio a tutto tondo. Un personaggio che i giovani autori (Brian Freschi Ste Tirasso) di questo *Carissimo Artusi*, vogliono ricordare presentandone una biografia inedita e diversa

dalle solite, scritta con linguaggio semplice ma arricchita da tanti aneddoti, informazioni, ricette, e disegni. Una formula originale, che rende la lettura leggera ed interessante al tempo stesso. E che si completa a meraviglia con il capitolo finale, Parola di Artusi, con alcune citazioni illuminanti, fra logica stringente e ironia involontaria. Un esempio? *"Mangiate leggero il giorno dopo che avete mangiato pesante"*.

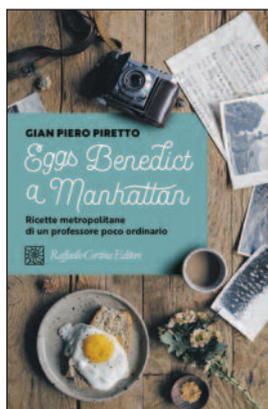


NUOVA CUCINA ITALIANA
Allan Bay - Paola Salvatori
Il Saggiatore
760 pag. (14,5 x 21,5 cm)
25,00 €

Lo diciamo subito: se state cercando un libro di cucina illustrato, con pagine di grande formato, siete fuori strada: questo piuttosto è un 'mattone', o meglio qualcosa che in qualche modo rappresenta la pietra angolare dell'edificio della cucina italiana, di ieri, di oggi, e di domani. Mattone, perché, anche se l'impostazione è quella di un bestseller tascabile o poco più grande, l'edizione conta oltre 1000 pagine, che ospitano

la bellezza di circa 1400 ricette. Ricette che spesso sono accompagnate da un breve commento storico altre informazioni, fra le quali non manca nessuno dei classici della cucina italiana tradizionale, fra piatti arcinoti ed altri quasi scomparsi dalla memoria collettiva. Ma non è finita qui. Il titolo stesso - Nuova cucina italiana - lascia intendere a cosa ci riferiamo: siamo infatti in presenza dell'edizione aggiornata del precedente volume sulla «cucina nazionale italiana», il che vuol dire nel libro che ci sono tante ricette che non solo mostrano qualche tendenza 'moderna' della nostra cucina, ma anche che in alcuni casi si riferiscono a piatti decisamente 'stranieri', per così dire, di tutto il mondo, oggi diventati (in versione originale o addomesticata agli usi e costumi nostrani) di fatto italiani a tutti gli effetti. Del resto, le evoluzioni e trasformazioni della cucina rispecchiano il continuo divenire del mondo, che va sempre più veloce ed è sempre più aperto alle novità. *"Nuova cucina italiana"* è frutto della ricerca di una delle firme più note del settore enogastronomico, Allan Bay, autore di tanti libri, e di una storica della cucina italiana, Paola Salvatori. Insomma, ce ne è per tutti, per conservatori ed innovatori, oltre che per curiosi tout court: in altre parole, ecco un libro

indispensabile per chi non bada troppo alla forma e tiene alla sostanza, che di certo in questo volume è davvero tanta...



EGGS BENEDICT A MANHATTAN
Gian Piero Piretto
Raffaello Cortina Editore
248 pag. (13,5 x 21 cm)
19,00 €

Cosa c'entra un docente di Cultura russa e Metodologia della cultura visuale all'Università degli Studi di Milano, traduttore di opere di Čechov e altri autori russi ed autore di importanti studi sulla storia della cultura sovietica, con Manhattan e le Eggs Benedict? Una primo indizio è nel sottotitolo, 'Ricette metropolitane di un professore poco ordinario', un secondo nella dedica 'A chi ha cucinato con me e per me, a chi con me ha gustato le città e le tavole del mondo'. Per quello che ci riguarda, questi indizi sono sufficienti per farci desiderare la lettura di "Eggs..." e confermarci quanto avevamo intuito: siamo in presenza di racconti di viaggi con

tappe significative legate alla ricerca del gusto, fra scoperte nei mercati e pratica ai fornelli. In particolare, quanto esposto è diviso in quattro macro gruppi corrispondenti ad altrettanti decenni, da "gli affollati settanta" ai "tecnologici duemila", passando attraverso "Gli edonistici ottanta" e "Gli sconclusionati novanta". Un racconto in più tappe, fra nostalgia ed ironia, arricchito di 60 ricette significative dalle grandi città del mondo. Ah, naturalmente si parla anche di Russia e cucina russa...



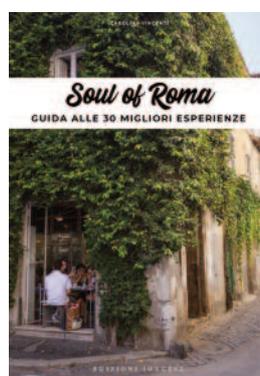
GUIDA PER CERVELLI AFFAMATI
Carol Coricelli - Sofia Erica Rossi
Il Saggiatore
312 pag. (14,5 x 21,5 cm)
22,00 €

"Perché da bambini odiamo le verdure e altri misteri neurogastronomici che ci rendono umani" recita il sottotitolo di un libro che incuriosisce in realtà fin dal titolo, "Guida per cervelli affamati". Si tratta di effetti di un volume 'serio', che si propone di indagare nei

diversi e complessi meccanismi che sono alla base delle nostre scelte alimentari, delle preferenze di un piatto cucinato, o anche solo di un ingrediente rispetto ad un'altro. Del resto mangiare non significa solo nutrirsi, ma, almeno nella società benestante, anche e soprattutto apprezzare, o meglio gustare, il cibo, un'operazione che interessa la 'pancia' ma anche il cervello. Mangiare, in altre parole, è un atto che coinvolge una serie di operazioni conoscitive.

A ben vedere, dunque una materia intrigante anche se ignota e dai più inesplorata, che inevitabilmente coinvolge le neuroscienze, ovvero l'insieme di studi scientifici sul sistema nervoso, che sono legati a un gran numero di discipline. Non a caso gli autori del libro sono esperti del ramo: Carol Coricelli è ricercatrice in Neuroscienze cognitive presso la Western University of London in Canada e docente presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, mentre Sofia Erica Rossi, filosofa e neuroscienziata di formazione, si occupa di comunicazione della scienza e public engagement presso l'Ospedale San Raffaele di Milano. Insomma, in qualche modo si tratta di un 'libro di testo' serio e documentato, arricchito anche di numerose fotografie, schemi,

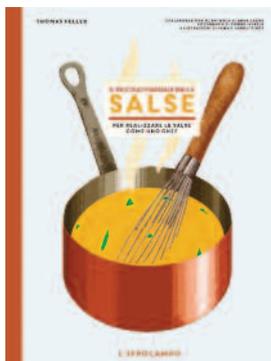
addirittura ricette, che aiutano a capire la situazione. Eppure, al tempo stesso, questo libro di oltre 300 pagine (delle quali una ventina occupate da una completa bibliografia) può costituire anche una lettura divertente, oltre che istruttiva.



SOUL OF ROMA - Guida alle migliori esperienze
Carolina Vincenti
Edizione Jonglez
128 pag. (20 x 13,5 cm)
14,95 €

Jonglez è un editore francese specializzato in guide turistiche con un taglio originale. La Collana "Soul of", ad esempio, propone un approccio ad una mèta suggerendo 30 esperienze giudicate dall'autore quelle migliori, o meglio sarebbe dire quelle imperdibili. Nella collana ci sono titoli dedicati ad Atene, New York, Kyoto, Venezia... e Roma. In quarta di copertina il libro dichiara alcuni numeri della capitale: 2,7 milioni di abitanti, 7800 ristoranti, 1000 luoghi testati per realizzare la guida, e la presentazione delle 30 migliori esperienze. Che comprendono una serie eterogenea di

eccellenze, con suggerimenti come pedalare in bicicletta lungo la strada più vecchia del mondo (Appia Antica), o fuggire dalla folla in un edificio fuori dal comune (Palazzo Ailtems), andare a caccia dell'affare al mercatino (Rigattieri per hobby), comprare i calzini come il Papa (Gammarelli)... Molte esperienze sono in ogni caso riferite a food & wine. I suggerimenti prevedono la scoperta della cucina romana contemporanea (Retrobottega), la ricerca del miglior gelato (sei indirizzi) e dell'espresso definitivo (Sant'Eustachio), rilassarsi in strada con un bicchiere di vino in mano (Il Gocchetto), provare lo street food (Forno di Campo dei Fiori) e l'allure del maritozzo (Regoli), cenare in un 'deli' (Roscioli) o nel segno della pura tradizione romana (La Vecchia Roma), acquistare frutta e verdura dai migliori produttori (Mercato di Campagna Amica). E ancora, provare la migliore piazza (Seu Pizza Illuminati), la carbonara perfetta (Eggs), i biscotti indimenticabili (Innocenti), vivere una domenica in campagna (vivi Bistrot), provare il miglior pasto all'interno di un pescivendolo (Meglio Fresco), o il ristorante-trattoria dei sogni (L'arcangelo), trovare un bar tranquillo 'con vista' (Bibliobar). Insomma, tanti consigli soggettivi. Sui quali, in ogni caso, sembra difficile essere in disaccordo...



IL PICCOLO MANUALE DELLE SALSE PER REALIZZARE LE PROPRIE SALSE COME UNO CHEF
Thomas Feller
L'Ippocampo
144 pag (19 x 26 cm)
15,00 €

Iniziamo con il dire che questo "piccolo manuale delle salse" tanto piccolo non è. Non lo è nel numero di pagine (144), nelle dimensioni delle stesse (19 x 26 cm), e, in sostanza, considerando la specificità del tema proposto, nemmeno nel numero delle ricette proposte: ben 60, adatte ad accompagnare i piatti più diversi, dal salato al dolce. Per capirci, qui trovate innanzitutto salse e sughi adatti ad accompagnare primi di pasta (pomodoro, arrabbiata, carbonara, puttanesca, alle acciughe, ragù di carne), e i secondi di carne e pesce. E poi ci sono le classiche salse fredde (maionese, vinaigrette ed altre, fra cui la poco nota - ma sempre più diffusa - chimichurry), tre salse calde "dal mondo" e le sei dolci più significative (salsa inglese, coulis di frutti di bosco...). Il tutto, presentato con una formula moderna, che mette insieme

disegni, schemi, fotografie e testi per ogni salsa o sugo, in un libro certamente utile per "Realizzare le proprie salse come uno chef", come recita il sottotitolo, grazie anche alla presenza di un'ampia introduzione sulle basi della materia, e di un originale glossario illustrato finale.

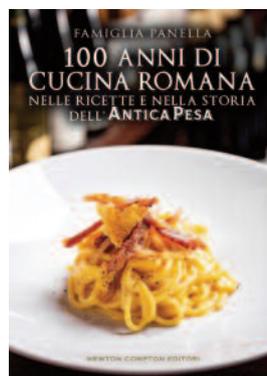


BERE COME UN VERO SCRITTORE - 100 ricette per ricreare i drink che hanno ispirato i giganti della letteratura
AA. VV.
Il Saggiatore
296 pag (14,5 x 19 cm)
14,90 €

Di libri dedicati ai cocktail, tascabili o illustrati, ce ne sono diversi, e molti sono anche validi per l'aspirante barman casalingo che voglia sviluppare un hobby sicuramente divertente (non dimenticando la saggia regola di 'bere con moderazione'). Quello che qui vi presentiamo, in effetti, è un libro un po' diverso dal solito. Di formato agile, ma con copertina cartonata, questo volumetto si presenta con una raccolta di 100 ricette legate ad altrettanti scrittori di tutte le epoche.

Il tutto, accompagnato da foto d'epoca, tanti disegni, aneddoti, oltre alle necessarie indicazioni per le preparazioni, per ingredienti, le dosi. Da Gustave Flaubert a Charles Baudelaire, da Paul Verlaine a Dashiell Hammett, da Oscar Wilde a Ian Fleming, da Jane Austen, a Francis Scott Fitzgerald, solo per citare alcuni nomi, attraverso cocktail più o meno noti come il Manhattan, l'Old Fashioned, il Black Velvet, il Vesper Martini, la Caipirinha e il Margarita, e sullo sfondo di locali come White Horse Tavern o la Closerie des Lilas, giusto per segnalarne un paio, c'è molto da scoprire.

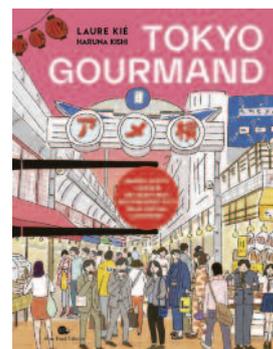
Il tutto, integrato da approfondimenti di varia natura, che rendono più ricco il contenuto: ci sono infatti diversi mini articoli su aspetti legati al mondo del bere in determinati contesti. Un esempio? "Come organizzare un salotto letterario, dalle decane dei salotti parigini". Si termina con un divertente prontuario di citazioni, "I rimedi post sbornia di scrittori schietti, edonisti e combinaguai", che chiude la lettura prima delle ricche sezioni dedicate a bibliografia e note. E, se lo scrittore umorista Pelham Grenville Woodehouse suggeriva come rimedio "salsa Worcestersauce, un uovo crudo e del peperoncino di Cayenna", Francis Scott Fitzgerald indicava semplicemente "tre whisky forti". Wow!



100 ANNI DI CUCINA ROMANA NELLE RICETTE E NELLA STORIA DELL'ANTICA PESA
Famiglia Panella
Newton Compton
192 pag (17 x 23,5 cm)
16,00 €

I romani doc certamente conoscono - almeno per fama - L'Antica Pesa, elegante ristorante romano a Trastevere (fortunatamente, in un punto periferico dell'area, lontano dalla scellerata movida tipica del quartiere) che offre una cucina locale di alto livello. Non una trattoria tipica, insomma, ma un locale de luxe sotto ogni punto di vista, dai piacevoli ambienti interni a cui si aggiungono un dehors decisamente piacevole in giardino, ed una cantina davvero notevole per varietà e qualità di etichette che saranno apprezzate da chi è disposto ad investire sul vino non meno che sul cibo. Se i romani amano questo ristorante, gli stranieri, in particolare attori e membri del jet set, poi, mettono L'Antica Pesa ai primissimi posti dei locali da visitare. Insomma, da quasi un secolo (è nata nel 1922),

più che un ristorante questa è una vera istituzione, gestita dalla stessa famiglia, con il timone negli ultimi 25 anni saldamente nelle mani dei giovani Panella, Simone e Francesco (che negli ultimi tempi è diventato anche un noto volto televisivo). Nell'introduzione è spiegato che questo libro è stato concepito durante il periodo di lockdown, e il risultato è un volumetto con la storia della famiglia e del locale, e una ricca selezione di ricette della tradizione. Del resto, a segnalare di cosa si parla all'interno, basta un'occhiata alla copertina, sulla quale campeggia una carbonara, uno dei piatti qui provati che il trisellato Hans Beck 'porta nel cuore', come scrive nella prefazione.



TOKYO GOURMAND
Laure Kiè, Haruna Kishi
Slow Food Editore
144 pag. (18 x 23 cm)
16,50 €

In estrema sintesi, in qualche modo, il titolo chiarisce la natura del libro, e il sottotitolo ne dettaglia le specifiche. Tokyo Gourmand, ovvero Tokyo golosa, tutta da gustare, mentre come

viene affrontata la questione è ben specificato nella parole 'Indirizzi, ricette, curiosità. una guida unica per conoscere tutto della capitale giapponese'. In effetti, il libro in primis è una vera guida alle specialità della cucina giapponese, così lontana dalla nostra ma sempre più apprezzata in Italia, soprattutto dai più giovani. Il tutto è poi ben arricchito da tante informazioni utili per trasformare gli interessati in esperti della materia o almeno in conoscitori di base, vista l'estensione di piatti e di tecniche tipici del Sol Levante. C'è da aggiungere che quello qui recensito non è però un libro classico; come lascia intendere la copertina, pur senza esplicitarlo, questo in effetti è un volume che oltre a parole e fotografie utilizza i disegni per raccontare le storie, per mostrare i tanti dettagli dell'arte della cucina giapponese. Il risultato è davvero simpatico, ed anche efficace, e si traduce in una guida sui generis, da utilizzare in caso di visita in loco, ma anche da leggere piacevolmente a casa, per ampliare in tutta comodità la propria cultura nel settore. Un bel risultato, insomma, frutto del resto del lavoro delle due autrici de *La vita giapponese illustrata* e *La cucina giapponese illustrata*, libri che non a caso hanno riscosso un buon successo "di critica e di pubblico".



COSA C'È NEL MIO CIBO?
Monica Marelli
Giunti Demetra
210 pag (12 x 16,5 cm)
8,90 €

Premessa: in queste pagine presentiamo libri appena usciti, o comunque recenti. "Cosa c'è nel mio cibo?", invece, risale al 'lontano' 2015, ma ci sembra opportuno parlarne in questa occasione. L'importanza del cibo, o meglio del mangiar bene, non va certo spiegata qui, tanto è evidente quanto possa influire ad esempio, nel benessere psicologico e quindi in sostanza sulla qualità della vita *tout court*. Proprio per questo, però, davanti a un bel piatto cucinato, o anzi ancora prima, a livello di ingredienti utilizzati, bisogna sapere quali sono le proprietà e i limiti dei vari alimenti. Se poi pensiamo ai cibi preconfezionati, diventa ancora più importante sapere di cosa sono fatti. Cosa contengono effettivamente? Ci sono coloranti o zuccheri nascosti nei prodotti più insospettabili? Questo tascabile cerca di fare il punto della situazione, anche

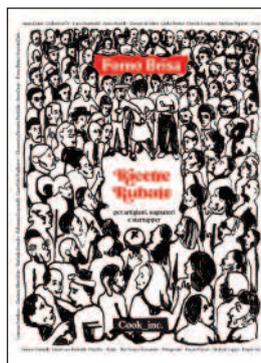
attraverso l'analisi e il confronto di decine di etichette degli alimenti più comuni, e di certo aiuta a comprendere tante situazioni poco note, a vantaggio di un acquisto consapevole, non solo quando si ricercano prodotti di qualità. In altre parole, come segnala il sottotitolo, "Leggi le etichette e sai cosa mangi". Sic et simpliciter!



LA BUONA PIZZA
Tania Mauri, Luciana Squadrilli
Giunti
224 pag (19,3 x 24,7cm)
€ 22,00

Pizza? Basta la parola per richiamare alla mente un piatto semplice e gustoso come questo, amato in tutto il mondo. Non meraviglia quindi che sull'argomento siano continuamente pubblicati libri, in particolare da quando poi alle classiche preparazioni si sono aggiunte le varianti creative della cosiddetta 'pizza gourmet'. Qui vogliamo però riproporre un testo di qualche anno fa, un libro illustrato di grande formato che non solo presenta ricette di pizze decisamente originali, ma anche e soprattutto - come recita

il sottotitolo - "storie di ingredienti, territori e pizzaioli". Un libro che fa un po' la situazione su cosa è cambiato nel tempo, grazie principalmente all'opera pionieristica di qualche riconosciuto maestro della 'tonda', che opera nelle diverse regioni del Bel paese e che qui racconta il suo percorso. Ogni capitolo del libro è dedicato ad uno specifico territorio, visto attraverso un pizzaiolo-simbolo, l'analisi delle sue creazioni in tema pizza e dintorni, ed anche uno sguardo ai personaggi che costituiscono la sua rete di fornitori. Questi ultimi - spesso giovani imprenditori che hanno portato una ventata di nuove idee all'attività familiare, ma anche storici agricoltori, allevatori, casari che da anni, con immutata passione, curano il territorio e i suoi prodotti.



RICETTE RUBATE
per artigiani, sognatori e startupper
Forno Brisa
Cook Inc
212 pag. (20 x 26 cm)
€ 25,00

Ecco un libro davvero sui generis. In primis per la

forma, caratterizzata da una grafica decisamente originale e l'adozione di una carta quasi d'altri tempi e di un allestimento 'nudo', senza dorso, con le legature delle *signature* in bella evidenza. E poi, naturalmente, sulla sostanza. L'autore, 'Forno Brisa', è il marchio che corrisponde a un panificio bolognese nato nel 2015, per volontà di Pasquale Polito e Davide Sarti, e che in tre anni arriva a tre punti vendita in città; successivamente, grazie ad una campagna di crowdfunding di successo finita a febbraio 2020, i soci sono diventati 359. Oggi dispongono di un'azienda agricola in Abruzzo, dove producono in biologico parte dei grani che panificano, e concepiscono i negozi come una casa dove l'ingrediente principale è l'accoglienza. In altre parole, Forno Brisa è un business gestito in maniera originale, e "Ricette rubate", in qualche modo, aiuta a capire il percorso effettuato, a vantaggio di startupper e sognatori che vogliono dare forma ad un progetto. Insomma, un ricettario senza ricette di cucina, con i 10 concetti che costituiscono i pilastri dell'azienda, raccontati attraverso le parole degli ispiratori. Che Polito e Sarti considerano senza mezzi termini "maestri", a cui hanno rubato con amore. Da qui le "Ricette rubate", che i due consigliano di fare proprie, mescolando gli ingredienti per "sfornare la propria pagnotta!"



Mr Food & Mrs Wine[®]
Mr Food
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