



## Massimo Bottura e Patti Smith insieme per celebrare Gioacchino Rossini

Continuano, a **Pesaro**, le celebrazioni per i 150 anni trascorsi dalla morte di **Gioacchino Rossini**; dopo un' estate ricca di eventi, l' "anno rossiniano" della cittadina marchigiana volge al termine con uno degli appuntamenti più attesi. Nell'ambito del progetto Rossini Dialogues, infatti, promosso dal Comitato Promotore delle Celebrazioni Rossiniane, dal Comune di Pesaro, dall'AMAT e dalla Regione Marche nell'ambito del progetto "L'Europa con noi per ripartire" finanziato da "Fesr Marche", un vero e proprio firmamento di stelle risplenderà al Teatro Rossini sabato **15 dicembre** in occasione dell'atteso concerto di **Patti Smith** "Words and Music". Ospite d' eccezione sarà lo chef tre Stelle Michelin **Massimo Bottura**, ambasciatore del gusto italiano nel mondo, a cui è stata affidata l'introduzione dell'evento, a sottolineare anche l'aspetto gourmet delle celebrazioni rossiniane. Il suo intervento precederà la speciale "Playlist Rossini by Patti Smith" eseguita da un ensemble di talenti dell'Accademia Rossiniana "Alberto Zedda" del Rossini Opera Festival: Francesca Tassinari (soprano), Laura Verrecchia (mezzosoprano), Manuel Amati (tenore) e Tamuna Giguashvili (pianista). Le arie rossiniane scelte dall'artista statunitense sono Una voce poco fa da Il Barbiere di Siviglia, Ils s'éloignent enfin... Sombre forêt dal Guglielmo Tell, Un soave non so che e Nacqui all'affanno da La Cenerentola.

Informazioni: Teatro Rossini 0721 387621.

Inizio concerto ore 21.



## Andrea Paternoster, l'apicoltore nomade che ci fa riscoprire il miele

“La mia famiglia ha sempre avuto le api, è un po' come una malattia genetica. Negli anni '90 ho deciso di farne un lavoro: mi sono innamorato delle api, della loro complessità e della loro armonia. Le api sono allo stesso tempo individuo e comunità”.

Inizia a raccontarsi così **Andrea Paternoster**, apicoltore per lavoro ma soprattutto perché lui con le api ha instaurato un rapporto speciale, quasi un vero matrimonio d'amore, perché Andrea le api le accarezza, le rispetta e soprattutto gira l'Italia insieme a loro alla ricerca dei luoghi naturali migliori e con condizioni favorevoli affinché le api possano svolgere il proprio lavoro.



Ma il merito di Paternoster è anche quello di aver riportato il miele al centro dell'alimentazione e questo lo comprendo da subito quando, mentre sto per zuccherare il caffè che sto prendendo in sua compagnia, mi esorta a dolcificarlo con il miele: “Siamo rimasti legati all'idea che il miele vada utilizzato quando si ha la tosse; utilizziamo tantissimi dolcificanti industriali e non abbiamo compreso il grande

potenziale del miele, prodotto naturale, che può essere utilizzato in tanti modi, ed è di grande aiuto in cucina”.

*Andrea, partiamo dall' inizio: in cosa consiste il tuo lavoro?*

“La sede della mia azienda è a Vigo di Ton, in provincia di Trento, ma io mi definisco un apicoltore nomade perché con le mie api viaggio in tutta Italia alla ricerca di luoghi floreali dove far insediare le api: mi sposto con i miei alveari su circa 60 postazioni diverse in Italia e ci muoviamo insieme da una fioritura all' altra. E' un rapporto fatto di comunione, un reciproco dare e avere”.

*Quanti alveari possiedi?*

“Ho circa mille alveari, che significa circa 50 mila api in estate; poi naturalmente molte muoiono e nei mesi più freddi riposano in letargo nei campi”.

*In termini di produzione, quanto rendono le tue api?*

“Le mie api producono circa 200 chili di miele all' anno e trattandole bene ne producono quei 15-20 chili in più che sono quelli che io utilizzo per il mio lavoro: alla base di tutto c' è il rispetto per l' animale. In tutto produco 15-20 tipi di miele monofloresale originato da diverse fioriture, naturalmente 100% italiano: la produzione dipende molto dalle stagioni e purtroppo è sempre più complicato perché gli spazi naturali sono sempre meno e i cambiamenti climatici non aiutano”.



*Ci racconti qualcosa di più sulle api?*

“Le api operaie hanno una vita breve di circa 40 giorni, mentre l' ape regina, nutrendosi di pappa reale che la fa sviluppare diversamente, arriva a vivere anche quattro anni. Le api sono pacifiche e vegetariane e non sono mai stato

aggredito da loro. Ormai ho con loro un rapporto di confidenza, come fossero un animale domestico. L'ape è un animale sacro: non mette mai i piedi in terra e si nutre del nettare dei fiori”.

*Ci racconti il tuo rapporto con le api e perché hai deciso di dedicarti a loro?*

“Io ho studiato agraria perché la mia famiglia aveva già un'azienda agricola ma non amo la sedentarietà. Quando ho iniziato a allevare api ho capito che insieme a loro potevo viaggiare e spostarmi in giro per l'Italia cercando i luoghi migliori estesi su 1400 km di territorio nazionale in cui si trovano 8 mila specie di vegetali, una ricchezza infinita di cui non siamo del tutto consapevoli. Con questa varietà botanica e culturale un apicoltore può fare tanto: per questo motivo reputo il mio lavoro un tributo alla bellezza del nostro territorio”

*Mi dicevi che abbiamo perso l'abitudine di utilizzare il miele, tu come hai trovato il tuo mercato?*

“Sì, il miele è stato dimenticato a favore dei dolcificanti industriali, il miele invece è più complesso. Credo che bisognerebbe utilizzare il miele come “prodotto confidente” perché ogni tipologia di miele è adatta ad una preparazione. La mia azienda ha fondato il lavoro sull'utilizzo del miele in cucina proponendo prospettive nuove su tradizioni antiche: basti pensare alla classica colazione araba con pane, miele e olio. Io non ho inventato nulla in fondo, ma guardo al passato e alle scelte alimentari naturali e salutari e le ripropongo: racconto cose già vissute”.



*Per essere più specifici, come consigli l'utilizzo del miele in cucina?*

“Tra i miei clienti ci sono sia cuochi che pasticceri perché

oltre che nei dolci il miele può essere utilizzato in vinagrette, marinature, laccature, condimenti, salse, il miele si declina regalando dolci note aromatiche e intensità floreali e balsamiche; è anche un rinfresco aromatico per il lievito madre, ha interessanti proprietà emulsionanti, è componente dolce non raffinata e naturale”.



*Oltre al miele in barattolo, in questi giorni stai presentando anche la tua ultima “creatura”, l’ Idromiele. Ce la racconti?*

“L’ idromiele è una bevanda alcolica antica, è una fermentata naturale di acqua e miele. La sua caratteristica è che è rifermentato in bottiglia come il mosto del vino detto Metodo classico; io ho iniziato la fermentazione nel 2017 e l’ ho lasciato 8/9 mesi sui lieviti. Per ora si tratta di una piccola produzione di un migliaio di bottiglie ma sono molto soddisfatto”

**Manuela Di Luccio**

**Mieli Thun**

via Castel Thun, 8

Vigo di Ton (Trento)

T. +39.0461.657929

[www.mielithun.it](http://www.mielithun.it)



## [il numero di dicembre di sala&cucina è online](#)

Con l'intervista ad Antonio Guida, la conversazione con Catia Uliassi; il valore del luogo, l'Istituto Alberghiero Maffioli di Castelfranco Veneto e tanti altri articoli che parlano di ristorazione... puoi scaricarla da qui <https://www.salaecucina.it/scarica-la-rivista-in-pdf/>



## [Paolo De Simone: quando la pizza diventa ambasciatrice di un territorio](#)

La mozzarella di bufala campana e la sua versione nella mortella, ovvero avvolta nelle foglie di Mirto, la soppressata di Gioi Cilento, il Carciofo bianco di Pertosa, il Tonno di Palinuro e le Alici di menaica: sono solo alcuni alimenti tipici di un territorio, quello del **Parco Nazionale del Cilento**, terra di miti e tradizioni, che oggi vivono una nuova vita perché sono diventati i protagonisti di una pizza speciale, quella della pizzeria "**Da Zero- Pizza e Territorio**" di **Paolo De Simone, Giuseppe Boccia e Carmine Mainenti**. Tre amici, Simone, Giuseppe e Carmine, che sono diventati

involontari ambasciatori di un territorio e che oggi, con ancora più consapevolezza, sono determinati nel far conoscere le eccellenze cilentane in altri territori, come testimonia l'apertura di due nuove pizzerie nel 2018 ed un progetto nuovo che vedrà la luce agli albori del 2019. A raccontarci la storia di questa nuova imprenditorialità del Sud è proprio Paolo De Simone, il braccio operativo del progetto, perché lui fra i lievitati ci è cresciuto: è passato un po' di tempo da quando, da bambino, osservava i gesti della nonna Maria che faceva il pane, ma quelle scene domestiche sono rimaste così impresse nella memoria di Paolo che da grande ha deciso di replicarli fino a farne un lavoro. Lo incontriamo a Vallo della Lucania, importante centro della provincia di Salerno e cuore del Parco Nazionale del Cilento, nel grande panificio di sua proprietà e gli chiediamo di raccontarci questa bella storia che narra una nuova imprenditorialità made in Sud, giovane ma determinata e sempre più consapevole.



*Paolo oggi fai parte della nuova generazione di piazzaioli che ha cambiato il volto della pizza, ma rispetto ad altri tu hai il merito di aver portato sulle tue pizze esclusivamente gli alimenti di un territorio specifico, quello del Cilento: come e quando è iniziato il tuo percorso?*

“Ho studiato all' alberghiero e successivamente ho fatto vari corsi di perfezionamento sulle lievitazioni, come quello alla scuola Cast alimenti; la prima esperienza lavorativa importante è stata nel 2006 quando ho aperto un panificio in un supermercato con l' intento di portare la qualità artigianale nella grande distribuzione, molto diversamente da quello che accade oggi”.

*Quando hai deciso di metterti in proprio?*

“Da sempre mi ispiro a mia nonna Maria e al lavoro antico: mia nonna faceva il pane in casa con la tecnica della lievitazione

naturale e io ho riprodotto quel metodo nel mio lavoro. Ho avuto anche la fortuna di nascere in un posto, l'entroterra del Cilento, dove abbiamo mangiato sempre e solo prodotti genuini e tradizionali, così ho aperto il mio primo panificio nella mia città, Vallo della Lucania, e nel contempo vendevamo anche prodotti alimentari di qualità delle aziende locali".

*Quando è nata l'idea di aprire una pizzeria?*

"Nel 2014 con due miei amici, che poi sono diventati i compagni di avventura, Giuseppe Boccia e Carmine Mainenti, abbiamo compreso il momento di evoluzione della pizza ed abbiamo avuto l'idea di realizzare una pizza buona che potesse anche raccontare la nostra terra, che genera alimenti unici. Abbiamo aperto due sedi in Cilento: la prima a **Vallo della Lucania** e la seconda ad **Agropoli** che da subito hanno avuto un ottimo riscontro".



*Poi è arrivata la scommessa di Milano: perché spostarsi?*

"L'opportunità è arrivata durante Ex.po a Milano: durante la manifestazione ci hanno raggiunto tanti cilentani e campani che risiedono a Milano e hanno iniziato a chiederci di aprire una sede in città per sentirsi più vicini a casa e così ci siamo convinti che poteva essere un'opportunità: infatti si è registrata un'ottima risposta e anche tanti milanesi hanno iniziato a conoscerci".

*Poi è arrivata, lo scorso luglio, l'apertura a Matera, una piazza insolita per gli investimenti della ristorazione: perchè avete fatto questa scelta?*

"Abbiamo voluto approcciarci ad un territorio turistico/culturale: Matera, infatti vive di turismo grazie ai famosi "Sassi" e nel 2019 sarà Capitale della cultura. La



risposta è stata da subito positiva perché siamo stati i primi in zona, a fare pizza di qualità e poi la location, nel sito archeologico, è davvero bella. In questa pizzeria utilizziamo il grano tenero sposato con i prodotti lucani, oltre alle nostre pizze che si trovano in tutti i punti vendita”.



E noi possiamo confermarlo perché la pizzeria di Matera l'abbiamo visitata e l'impatto è stato entusiasmante: due grandi sale ricavate nel sito archeologico che creano un'atmosfera inedita per una pizzeria. Il luogo è stato trattato con il massimo rispetto, con un impatto delicato e lavori realizzati per esaltarne l'ambiente: un gioco di sospensioni esalta i chiaroscuri dell'interno dei sassi, tipicamente cavernoso, e poco è stato aggiunto per non snaturare l'autenticità del luogo. La pizza, inoltre, è stata accolta con piacere, considerato che Matera, con la vicina Puglia, è produttrice di grani e la focaccia è da sempre un alimento della tradizione. Ma il trio cilentano viaggia velocemente, è il caso di dirlo, e solo lo scorso 22 novembre è stato inaugurato il secondo punto vendita all'ombra della Madonnina.

*Paolo un'altra pizzeria a Milano, perchè?*

“Milano ci ha accolto benissimo e con la seconda pizzeria abbiamo voluto dare qualcosa in più. Siamo in zona Brera, vicino al Teatro alla Scala. In questa nuova pizzeria abbiamo scelto uno stile più elegante e ricercato, utilizzando il legno e le maioliche nostrane, perché far conoscere il bello e buono del Cilento resta sempre la nostra missione. La novità è l'introduzione, nel menù, di un piatto tradizionale, ovvero i cavatelli con il **ragù cilentano**, fatto con vari pezzi di carne di maiale, le cotiche e le polpette; i cavatelli li facciamo noi ogni giorno. Poi c'è il piatto “Viaggio nel Cilento”, una degustazione fatta di otto mini-porzioni di piatti tradizionali: melanzane imbottite, “foglie e patate”,

torta rustica di scarola, mozzarella nella mortella, soppressata di Gioi, pizza fritta e verdure sott'olio. Anche l'assortimento dei vini è cresciuto e da tre aziende ora siamo passati a sette”.



*Parliamo proprio delle vostre pizze e dell'impasto: quali sono le caratteristiche?*

“Da sempre lo scopo è stato quello di produrre un impasto digeribile. Utilizziamo un mix di farine che misceliamo noi: non sono tutte macinate, come nel caso della farina di Tipo1 che è semi-integrale. La lievitazione va dalle 30 alle 48 ore. Non badiamo alle tendenze e non rincorriamo la moda del cornicione a canotto: vogliamo fare una pizza buona da mangiare, facile da digerire e che rimanga impressa per i topping esclusivi del territorio cilentano. Questa scelta si è rivelata vincente non solo perché ha dato origine ad una pizza unica, ma anche perché si è innescato un meccanismo di crescita di tutte le aziende da cui ci forniamo, lo sviluppo di una micro-economia cilentana. Da quando abbiamo iniziato siamo sempre rimasti fedeli all'idea che ci ha ispirato e non abbiamo mai cambiato fornitori, anzi abbiamo collaborato insieme per migliorarci: con l'azienda Madia di Capaccio-Paestum abbiamo fatto un lungo lavoro sulla selezione dei pomodori, allo scopo di raggiungere l'eccellenza, altre aziende hanno raddoppiato la produzione grazie alla nostra collaborazione. Questo progetto è un sogno realizzato: sono cose belle”.



*E adesso, ci sono nuovi progetti in cantiere?*

“Sì, posso anticiparti, in esclusiva, che a gennaio “Da Zero” vedrà la luce a Torino. Per mantenere una qualità alta non si potranno aprire tantissime sedi perché c'è anche molta

stanchezza: io per esempio, lavoro ormai sette giorni su sette ma c'è molta soddisfazione e anche con i colleghi pizzaioli di tutta Italia si è creato un grandissimo scambio costruttivo di cui sono molto contento”.

Aspettando l' apertura a Torino, è il caso di dire che “Da Zero- Pizza e Territorio” lieviterà ancora.

**Manuela Di Luccio**

### **Pizzeria DaZero**

via Bernardino Luini, n 9 – Milano Tel. 0283529189

via dell'Orso, 4 – Milano Tel: 02 83419934

via Angelo Rubino, n1 – Vallo della Lucania (SA) Tel.  
0974717387

via Madonna della Pace, n 58 – Agropoli (SA) Tel 09741848007

Via Madonna delle Virtù n, 12 – Matera Tel: 0835 1652369

[www.cominciadazero.com](http://www.cominciadazero.com)



# Convento dei Neveri a Bariano: un ristorante in un luogo inconsueto e straordinario

Non bastano degli scatti fotografici per cogliere la bellezza di questo luogo, situato **poco distante dalle rive del fiume Serio**, nella **Bassa Bergamasca**. Si tratta di un convento, conosciuto come **Convento di Bariano**, in passato in dote ai frati Carmelitani e la cui costruzione risale – pensate – al 1480.

Al suo interno è ancora custodita l'antica chiesa S. Maria del Carmine, oltre che **un condensato di opere, celle, volte e affreschi trecenteschi di assoluta bellezza**. Ma non solo...



Se siamo oggi qui a parlare di questo **straordinario complesso** è grazie al pensiero nobile dell'attuale proprietà, **la famiglia Suardi**, insediatasi intorno all'anno 2000. Con il fiuto di chi opera nel settore edile, rilevarono quello che allora aveva le fattezze di un cascinale, con l'intento di utilizzarlo come abitazione. Fin da subito gli Suardi avevano colto la possibilità di trovare rinvenimenti storici e artistici nella struttura, ma certo non si sarebbero aspettati di scovare, settimana dopo settimana, intonaco sotto intonaco, tanti elementi di valore, sia storico che religioso, e un'opera architettonica così datata.

Da qui nasce il loro nobile intento: **condividere questo luogo con il pubblico** ricavandone lo spazio per un ristorante.



Dieci anni di cantiere hanno dato luce a **una struttura sapientemente restaurata**, in cui si ritrovano **valorizzati tutti i singoli elementi e gli spazi**. Dalle piccole celle in cui si ritiravano i monaci alle sale più ampie di condivisione, dal chiostro al soppalco, fino al suggestivo giardino esterno. Il ristorante è strutturato sia per l'**esperienza gastronomica** che per **banchetti** ed eventi essendo dotato di un copioso numero di coperti (300 per il banqueting, 50, invece, per il ristorante).

E, da qualche anno gode anche di una colorita spalla: il Braciere, un bistrot in cui si serve una cucina buona, ma più semplice, per avvicinare ulteriormente i clienti, a volte intimoriti dalle straordinarie fattezze del convento.



Soffermandoci sul ristorante gastronomico, che lavora solo con materie prime fresche selezionate, troviamo la possibilità di intraprendere uno dei **due menu degustazione**, oppure di affidarsi alla **carta**. In ogni stagione si offrono **proposte di carne e pesce** in modo pressoché equo.

In questo periodo troviamo, tra le altre: le mazzancolle alla brace con pancia di maiale croccante, cavolfiori e liquirizia; il risotto salera, con polvere di limone arrostito, calamari in padella e nero di seppia; i tortelli cacio e pepe con ragù di carciofi e guanciaie; e ancora il capriolo al carbone con sedano rapa, scalogni caramellati e salsa al caffè. Si lavora molto con la **brace, il carbone, l'arrosto**, come si può notare, ma questo non svia dalla raffinatezza: tutto è preparato con tecnica e servito con garbo e cura nella presentazione.

D'altronde la cucina dev'essere in perfetta linea con il contesto, che già di per sé sarebbe in grado di folgorare l'ospite.



Se vi state chiedendo il perché del nome, ecco: **Convento dei Neveri** è legato a una struttura non più esistente, la **Chiesa di S.Maria dei Neveri**, demolita nel 1860 per ampliare lo spazio agricolo.

### ***Convento dei Neveri***

*Via Per Romano 17, Bariano (BG)*

0363.95439

[info@conventodeineveri.com](mailto:info@conventodeineveri.com)

[facebook](#)



## **L' Unione Ristoranti del Buon Ricordo cresce e si rinnova**

L' **Unione Ristoranti del Buon Ricordo**, associazione nata nel 1964, promuove la buona cucina regionale italiana e con gli anni ha tessuto una fitta rete di ristoranti associati, ognuno del quale ha pensato ad un piatto del buon ricordo, cioè una portata esemplare del territorio in cui opera, da proporre agli ospiti. Dopo 54 anni di attività, il nuovo Consiglio

direttivo presieduto da **Cesare Carbone** del Ristorante La Manuelina di Recco e coordinato dal Segretario generale operativo **Luciano Spigaroli** del Ristorante Al Cavallino Bianco di Polesine Zibello, annuncia novità e progetti. Sono state presentate le new entry di alcuni ristoranti, ovvero piatti del Buon Ricordo che vengono sostituiti. Sono state cinque le nuove proposte: le Girelle di persico al burro e timo del Gardesana a Torri del Benaco (VR), l'Insalata di coniglio, verdure dell'orto, maionese e uovo di quaglia dell'Osteria La Fefa a Finale Emilia (MO), il Reale di manzo "cvt" laccato con spuma di patate al Montebore de La Fornace a San Vittore Olona (MI), La crapiata de La Luna nel Bosco a Pignola (PZ), la Lombata di coniglio in porchetta del Prêt à Porter a Bagno di Romagna (FC). In primis, l'associazione vede l'ingresso di nove nuovi ristoranti, con cui salgono quasi a cento le attività coinvolte – di cui nove all'estero-. Ecco l'elenco dei ristoranti, che da oggi saranno un riferimento per gli appassionati di tradizioni gastronomiche: a Parma La Forchetta con il Risotto al radicchio rosso, salsa di Parmigiano, gel di ribes e prosciutto di Parma, a Montù Beccaria (PV) La Locanda dei Beccaria con Le stagioni del risotto, a Morano Calabro (CS) L'Antico Borgo con lo Sformato di baccalà con crema di ceci e peperoni cruschi, a Avigliano (PZ) l'Osteria Al Borgo con il Baccalaj cu gli peprinij rosica rosica, a Marina di Carrara (MS) Ciccio Marina con la Zuppetta di mare del Buon Ricordo, a Menaggio (CO) il Ristorante del Porto Menaggio con i Tagliolini semi-integrali fatti a mano con Bitto e Pesteda di Grosio, a Castrocaro (FC) la Trattoria Bolognesi "Da Melania" con il Curzùl con zucchine, guanciaie e pecorino di fossa, a Parigi A Tavola con la Tagliata di tonno in agrodolce e Le Cherche Midi con i Ravioli del Cherche Midi. La seconda novità riguarda l'introduzione del "Menù del Buon Ricordo", che prenderà il posto del "Piatto del Buon Ricordo" e il tradizionale piatto di ceramica, realizzato dalle Ceramiche Solimene di Vietri sul Mare, sarà omaggiato agli ospiti che decideranno compiere un'esperienza gastronomica completa e di gustare l'intero menù dedicato alla tradizione.

Manuela Di Luccio

[www.buonricordo.com](http://www.buonricordo.com)

---



## A Bologna la “Rivoluzione del pane” la fa il Forno Brisa

Hanno preso un antico mestiere, quello del fornaio, figura solida nelle memoria popolare, e lo hanno plasmato, lo hanno riportato in voga, facendolo diventare un mestiere moderno: questa è stata la vera “Rivoluzione del pane” attuata dal **Forno Brisa a Bologna**. Sono passati solo tre anni, ma che sembrano molti di più se pensiamo al fatto che oggi l’attività oltre a festeggiare il 3° compleanno, inaugura anche il punto vendita n° tre e nel frattempo ha anche rilevato la pizzeria Teglia: la formula vincente di questo format, infatti, è il desiderio di creare una grande famiglia lavorativa che sia anche una “locomotiva di filiere” – come ci hanno spiegato. Oggi il progetto Brisa è più completo e da forno-pizzeria, seppur di ottima qualità, oggi si è evoluto in uno spazio con più offerta: pane e pizza da asporto o da consumare in loco, servizio bar caffetteria e adesso anche mescita di vino e lavagna dei cocktail –leggi aperitivo-.



Noi abbiamo incontrato **Pasquale Polito**, uno dei fondatori



iniziali del brand, e gli abbiamo chiesto di raccontarci questo format che ha coinvolto un' interessante partecipazione di produttori fra aziende agricole biologiche, apicoltori, produttori di conserve e confetture, pastifici e birrifici.

*Pasquale, quando hai iniziato a mettere le mani in pasta?*

“Io sono abruzzese e mi trovavo a Bologna per studi: mi ero laureato in Geografia del territorio e stavo per intraprendere un Dottorato di Ricerca. Negli anni dell' Università, però, mi ero appassionato al mondo dei lievitati e avevo iniziato a mettere le mani in pasta e sfornare prodotti vari, dal pane al panettone, che poi regalavo agli amici: il passaparola, però, si era così diffuso anche nel mio quartiere che ero arrivato al punto di ricevere veri e propri ordini”.



*Come è avvenuto il passaggio da hobby casalingo a lavoro imprenditoriale?*

“Nel 2013 ho partecipato ad un raduno della rete semi-rurale a Peccioli, in provincia di Pisa, e lì sono entrato in contatto con circa 300 panificatori e agronomi e soprattutto ho conosciuto **Davide Longoni**, panificatore e studioso dei cereali, che mi ha segnalato la scuola di **Slow Food** a Pollenzo, dove mi sono iscritto al corso in panificazione e dove ho conosciuto i miei futuri soci”.



*Quando è nato il progetto del Forno Brisa?*

“Durante il corso ho conosciuto **Gregorio Di Agostini** che oggi è il responsabile della produzione, e **Davide Sarti** che oltre al corso di Slow Food ha lavorato da Bonci; insieme ad altri due soci, che avevano studiato per diventare Mastro birraio, abbiamo creato una società. Con il tempo ci sono stati dei cambiamenti e, visto che il nostro obiettivo condiviso è

sempre stato la felicità, i due soci birrai sono usciti dal progetto, mentre noi rimasti ci siamo concentrati sul format del panificio. A far parte della squadra si è aggiunto **Enrico Cirilli**, formatosi nella gastronomia, che ha sviluppato il reparto del caffè. Nel secondo locale, infatti, all'attività di vendita di pane abbiamo affiancato quella di bar-caffetteria con una scelta di caffè selezionati. Oggi siamo in totale 27 persone e, anche se io e Davide Sarti rimaniamo i titolari, ci sentiamo una grande famiglia in cui ognuno dà il proprio apporto con competenze, osservazioni e punti vista, perché ognuno può migliorare il progetto. Il nostro logo è una casetta, come elemento di familiarità, e nel punto vendita che abbiamo appena inaugurato abbiamo dedicato un'intera parete ad un murales su cui sono riprodotti i volti di tutti noi e anche delle persone che ci hanno dato fiducia nel realizzare questo progetto".



*Seppur in società, l'investimento iniziale è stato comunque importante. Cosa puoi raccontarci in merito?*

"All'inizio abbiamo investito circa 300 mila euro ma sono stati notevoli anche gli ostacoli da superare, in primis quello di trovare un locale con la canna fumaria. Poi c'è stato un successivo investimento sul laboratorio per ottimizzare la produzione e che ha consentito l'apertura degli altri due punti vendita. Senza il supporto, anche economico, di alcune realtà legate al mondo della panificazione, non sarebbe stato possibile passare ai fatti perché all'inizio le banche ci chiudevano le porte in faccia. Posso dire che una start-up non è facile da gestire".



*Come è fatto il vostro pane?*

"Ne abbiamo di vari tipi. Utilizziamo i grani antichi di

diverse tipologie e farine biologiche. Dal 2016 abbiamo aperto la nostra azienda agricola in Abruzzo e stiamo coltivando esclusivamente il nostro grano su un terreno di 10 ettari di seminativo. Insieme al prof. **Ceccarelli** abbiamo realizzato un **miscuglio evolutivo**, ovvero un mix di grani antichi che si adattano a tutti i tipi di terreno, in modo da avere una buona resa di grano ogni anno. Da questo grano otteniamo il nostro pane "Nocciano". Sforbiamo pagnotte da 2 chili perché quel formato rende meglio e anche il rapporto crosta/mollica è adeguato. Poi ci siamo specializzati nella Bakery, ovvero i tutti i prodotti da forno dolci: crostate, muffin, torte da forno. E poi ci sono le pizze, su cui cerchiamo di esaltare gli alimenti delle tante aziende di eccellenza, tutte biologiche, con cui collaboriamo".



*Cos' ha di particolare e quali sono le new entry del terzo punto vendita?*

“Qui vogliamo realizziamo l’idea di negozio di quartiere moderno, un luogo pensato per una sosta medio-breve: oltre agli altri servizi, facciamo anche mescita di vino e cocktail bar: per il vino abbiamo scelto aziende che lavorano con agricoltura bio-dinamica e avremo quattro vini al mese a rotazione, invece per i cocktail abbiamo scelto prodotti di eccellenza come la linea di liquori Di Baldo. La novità è l’introduzione del Menù-Mag: il classico menù diventa un magazine in cui trova spazio il racconto dei prodotti e cambierà ad ogni cambio menù. Infine, vogliamo fare formazione nel nostro laboratorio, con tre tipologie di corsi che vanno dal classico work-shop a corsi più strutturati per fare pane, pizze e caffè-filtro e poi uno “Advanced” per imparare a fare il nostro pane, i grandi lievitati e approfondire il mondo del caffè”.



*Secondo te, qual' è l' elemento che ha decretato questo successo?*

“Innanzitutto le relazioni sincere, che sono alla base del progetto, e poi la competenza, il coraggio, la determinazione e la varietà dei prodotti. Noi non abbiamo distributori ma abbiamo scelto accuratamente i fornitori cercando piccole realtà d' eccellenza: questo aumenta il lavoro del magazzino ma ci rende soddisfatti. Anche la nostra comunicazione è rimasta informale e cerchiamo di ascoltare il cliente ed offrire qualcosa di buono, come faresti a casa quando viene a trovarti un amico”.

*Quali sono i progetti per il futuro?*

“Facciamo già tante cose, tra cui il servizio catering e la formazione. Abbiamo raggiunto traguardi importanti, come quando siamo andati a formare il personale dello chef stellato Mauro Colagreco, ma vorremmo crescere ancora. Il futuro potrebbe vedere realizzarsi il sogno di un vero e proprio Mulino Brisa con uno spazio –caffè più grande e la realizzazione di una nostra Academy: tutto ciò potrebbe avverarsi nel 2020”.

**Manuela Di Luccio**

Forno Brisa – Bologna

Via Galliera 34/D

Via Castiglione 43

Via S. Felice 91/A



## Pasta italiana: ogni anno investiti mezzo miliardo di euro per l'innovazione

La pasta rimane al centro dei consumi degli italiani ma, seppur apparentemente statico, il settore negli ultimi anni ha vissuto una profonda evoluzione, in cui l'innovazione gioca un ruolo fondamentale. **AIDEPI**, l'Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane, le cui aziende iscritte coprono complessivamente circa l'80% del mercato, rappresenta un gruppo di produttori che difendono la tradizione italiana della Pasta; proprio AIDEPI ha effettuato un lungo studio per osservare i cambiamenti che hanno riguardato il settore negli ultimi anni. Secondo i dati, infatti, la pasta viene consumata almeno cinque volte a settimana ma la scelta sul tipo di pasta è dettata da vari fattori, che vanno dalle scelte personali alle necessità dettate da intolleranze o allergie alimentari. Secondo un'indagine IRI, 1 italiano su 2 (48%) si dice interessato a nuovi ingredienti, nuovi prodotti e nuovi tipi di pasta. Per queste ragioni, le aziende negli anni hanno scelto di affidarsi all'innovazione per ampliare l'offerta dei prodotti e gli scaffali dei supermercati si sono riempiti di nuovi prodotti: pasta biologica, pasta senza glutine, pasta realizzata con farine speciali come il Farro, il Kamut e anche la Canapa. Secondo una stima di AIDEPI, i pastai italiani investono in innovazione, ricerca e sviluppo circa 500 milioni di euro l'anno, il 10% del fatturato del settore, per migliorare la qualità, guardando alla pasta del futuro. L'innovazione tocca in primis gli impianti stessi dei pastifici,

che sono stati ampliati e sono stati realizzati impianti sempre più moderni e sofisticati, che possono impastare e trafilare fino a 7mila kg/ora di pasta, e processi di essiccazione sempre più sofisticati e personalizzati per ogni formato. Anche la competenza e la formazione del professionale hanno subito profondi mutamenti perché l'apporto umano resta imprescindibile e controlla un sistema di produzione sempre più complesso. Rispetto a 30 o 50 anni fa, la pasta è di qualità superiore e tiene meglio la cottura; ciò deriva non solo dalle nuove tecniche di lavorazione, ma anche perché sono stati cercati i grani migliori anche in giro per il mondo. L'innovazione nell'offerta di nuovi prodotti per i consumatori, si concretizza anche nella progettazione di nuovi formati. Corta o lunga, liscia o rigata, fine, piena o bucata: secondo AIDEPI oggi sono circa 300 i formati prodotti e consumati in Italia. La campagna **We Love Pasta** nasce per promuovere la cultura della Pasta, simbolo del Made in Italy sulle tavole di tutto il mondo, e della dieta mediterranea, considerata patrimonio immateriale dell'Umanità.

**Manuela Di Luccio**

**Aidepi We Love Pasta**

Viale del Poggio Fiorito, 61

00144, Roma



# Granoro: un sito per far conoscere il racconto della filiera 100% pugliese

Un sito nuovo, più tecnico e approfondito, in cui trova espressione il racconto dell'intera filiera della linea "**Dedicato**": è questo l'innovativo progetto di **Granoro**, pastificio pugliese votato alla qualità su grande produzione.

Il pastificio ha una storia lunghissima che si intreccia con quella della famiglia Mastromauro, pastai fin dal 1930; ma è nel 1967 che Granoro vede la luce grazie ad **Attilio Mastromauro** che inaugura la sua azienda, con il nuovo nome, a Corato (Bari). Le scelte della famiglia Mastromauro si sono rivelate da subito lungimiranti e vincenti, seppur in apparente controtendenza, come la scelta di avere uno stabilimento unico. Oggi l'azienda fa un ulteriore passo avanti e, seguendo l'evoluzione della comunicazione digitale, ha deciso di aprire virtualmente le porte del proprio stabilimento e coinvolgere il consumatore in una storia che narra tutti i passaggi produttivi, dalla coltivazione al packaging, della linea "Dedicato" ovvero una pasta ottenuta con una filiera esclusiva, fatta al 100% con grani pugliesi. Il progetto "Dedicato", infatti, parte innanzitutto dalla coltivazione e selezione dei migliori grani di Puglia decorticati a pietra e macinati lentamente, da cui deriva solo semola a grana grossa, con ottima qualità e quantità di glutine, e poi impastata con acqua pura che arriva dalle sorgenti di Caposele e di Cassano Irpino; la pasta viene poi trafilata al bronzo dolce, che dona ad ogni chicco di pasta la giusta rugosità, ed infine essiccata lentamente, a basse temperature, che ne preservano il colore giallo dorato e il profumo del grano maturo. Il risultato è una pasta con un'ottima tenuta di cottura, dall'ottima consistenza e dal sapore genuino di grano. "La nostra tradizione è strettamente

legata al territorio” – spiega l’Ad del Pastificio Granoro **Marina Mastromauro** – “Con il progetto Dedicato vogliamo contribuire a rafforzare un legame diretto tra agricoltori e consumatori, basato sulla condivisione di valori come il rispetto dell’ambiente, il recupero della tradizione, la genuinità dei prodotti pugliesi”.

**Manuela Di Luccio**

[www.granorodedicato.it](http://www.granorodedicato.it)



## **Bologna. Al Policlinico S. Orsola l’ eccellenza passa per la tavola**

Quando si parla di ristorazione collettiva si pensa istintivamente ai ristoranti, ma c’è un’altra dimensione di questo settore che negli ultimi anni sta vivendo una nuova fase: la **ristorazione ospedialiera**. Il primo chef stellato a sollevare il tema fù **Niko Romito**, solo tre anni fa, in collaborazione con una importante realtà della Sanità privata presso l’Ospedale Generale “Cristo Re” di Roma, auspicando un



cambiamento di questo settore, o meglio un miglioramento dell'offerta alimentare ai pazienti in ricovero, troppo spesso poco appetibile e con scarsi risultati nel percorso di riabilitazione. Inoltre, la composizione dei pasti, in cui in genere prevalgono prodotti confezionati, va a aumentare il volume del budget messo a disposizione per la mensa. Adesso però qualcosa è cambiato non solo in termini di proposta, perché c'è una nuova offerta che è già passata alla pratica: a **Bologna**, infatti, esattamente al **Policlinico universitario di Sant'Orsola**, una delle più importanti realtà della Sanità pubblica nazionale, si sta lavorando da alcuni anni ad un nuovo servizio di ristorazione collettiva ospedaliera basato sulla cucina interna, già presente all'interno del Policlinico, che viene ulteriormente valorizzata come asset strategico per potenziare la qualità dell'alimentazione in supporto all'assistenza.



In particolare è stato lanciato il progetto **CRUNCH** che è l'acronimo di Cucina e Ristorazione Uniti nella Nutrizione Clinica Ospedaliera. Il progetto, nato a Luglio di due anni fa, ha richiesto parecchi mesi di "incubazione" per analizzare le varie sfaccettature su cui lavorare. A mettere la firma su questo nuovo programma alimentare sono stati **Marco Storchi**, direttore dei Servizi alla persona del polo ospedaliero e **Ferdinando A. Giannone**, biologo nutrizionista, appassionato di cucina e responsabile scientifico, coadiuvati dai responsabili di cucina **Alessandro Guerzoni** e **Davide Sarti** con tutto il team di cucina dell'ospedale, dallo staff amministrativo con **Francesca Martino** e **Alessandra Fiorini**, con il supporto di giovani ricercatrici, fra cui **Olimpia V. Montecamozzo** e **Anastasia Fermo**. Tutto supportato in modo deciso dalla Direzione del Policlinico, che vede questo progetto come occasione per rafforzare ulteriormente il ruolo di eccellenza a livello clinico.



Ma cos' ha di innovativo questa nuova visione della nutrizione dei malati in fase di ricovero? Ce lo hanno spiegato direttamente loro: l' occasione è stata la visita di una delegazione dell' Ong **"Justitia Alimentaria"** in visita in Italia per conoscere alcune realtà di eccellenza che stanno cambiando il volto della ristorazione ospedaliera e scolastica, fra cui quella del principale ospedale del capoluogo emiliano.



Ad introdurre l' argomento è stato Marco Storchi che ha spiegato lo scopo di questo progetto, che ha visto gli albori ben cinque anni fa: "La nostra mission è quella di trattare la ristorazione ospedaliera non come servizio marginale ma come servizio a supporto per la cura del paziente. Il Policlinico di Sant'Orsola non si è mai appoggiato ad aziende esterne per la preparazione dei pasti ma da sempre gode di grandi cucine che ci rendono autonomi nel comporre l'offerta alimentare; le cucine, tra l' altro, nel 2010 sono diventate un laboratorio unico in cui sono stati qualificati cuochi con competenze specifiche" –spiega e prosegue- "Il lavoro di svecchiamento attivato a partire dal 2013 ha coinvolto vari aspetti, tra cui quello organizzativo, tecnico, gestionale ed economico: tutto il percorso ha l' obiettivo di operare nel segno del sano-buono e sostenibile".



La parola è poi passata a Ferdinando Giannone e al suo gruppo di lavoro: "Il primo step è stato quello della formazione e dell'approfondimento –spiega Giannone- abbiamo creato una grande squadra che si occupasse del paziente e ruotasse intorno ad esso; la squadra ha compreso il mio gruppo di lavoro, di matrice scientifica, ma anche il personale sanitario, gli infermieri, i logopedisti, le dietiste, i

cuochi, i parenti e il paziente stesso al fine di analizzare le criticità del vecchio menù che veniva servito ai pazienti. La creazione del nuovo menù, successivamente, è stata un travaglio multidisciplinare che ha incluso l'aspetto nutrizionale, l'aspetto visivo -perché anche l'aspetto appetibile è funzionale per stimolare il paziente a consumare il pasto- ed infine anche l'aspetto economico".



Infine, Alessandro Guerzoni, uno dei responsabili dell'aspetto tecnico e organizzativo del reparto di ristorazione, ha raccontato il coinvolgimento di Slow Food in questo percorso: "La direzione ospedaliera ha inviato una delegazione a Pollenzo, dove ha sede l'università di Slow Food, e successivamente loro sono venuti da noi a Bologna. Gli ostacoli da sormontare non sono stati pochi e, oltre all'aspetto pratico, si è dovuto lavorare anche per svecchiare la mentalità del personale di lungo corso. Successivamente, insieme ad altri colleghi abbiamo iniziato a visitare le fiere di settore per aggiornarci sui nuovi strumenti tecnici utilizzati nelle cucine industriali: quando ci presentavamo dicendo di dover acquistare macchine moderne per una mensa ospedaliera, anche le aziende rimanevano un po' perplesse"- ha spiegato Guerzoni.



Una delle applicazioni più innovative del nuovo progetto è partita lo scorso luglio e ha interessato per primi i pazienti con problemi di disfagia che non è una malattia ma rappresenta un sintomo di alcune patologie, ovvero è un segno presente in particolare negli anziani o nei pazienti fragili, dalle malattie neuromuscolari a tante altre patologie come ad esempio l'ictus, e che presentando difficoltà del comparto orofaringeo mostrano problemi nelle capacità di deglutizione e masticazione. I Pazienti disfagici, difatti, necessitano di preparazioni alimentari particolarmente accurate e dalle

consistenze omogenee per alimentarsi, mentre spesso nei loro menu si ha a che fare con prodotti poco appetibili e curati come piatti frullati o ad esempio l'uso incondizionato di omogeneizzati in vasetto. Il progetto CRUNCH è partito con il menu disfagia ma ben presto saranno coinvolti anche i reparti che assistono i pazienti con problemi oncologici, in particolare quelli al femminile, con l'obiettivo di innovare gradualmente i menù di quanti più reparti possibile. Il tutto tenendo i costi più bassi possibile, in linea con i recuperi consolidati negli ultimi anni.



Un percorso lungo ed importante, insomma, che ha coinvolto le unità della direzione e soprattutto gli addetti alla cucina, che vede oltre 100 operatori. Il risultato è un menù tutto nuovo che è stato presentato, per l'occasione servito sotto forma di finger food in vasetti da omogeneizzati, e assaggiato dai presenti, e che ha lasciato tutti entusiasti:

- Purea di Broccoli con Humus di CousCous e Lenticchie rosse alla Curcuma
- Platessa al vapore e poi mantecata all'Olio evo con purea di Piselli alla Menta e polvere di Curry
- Semolino dolce al Limone accompagnato da crema alle Nocciole e Zucca glassata con Cacao in polvere

Una nuova carta che, lo speriamo, non farà più pensare "che cibo da ospedale!" ma che diventerà il servizio-fiore all'occhiello di uno degli ospedali migliori d'Italia.

**Manuela Di Luccio**

**Policlinico S. Orsola**



## Birra: il settore vale quasi 9 miliardi di Euro e la Lombardia è capofila

E' stato presentato ieri, 29 novembre 2018, il 2° Rapporto dell'Osservatorio Birra "**La creazione di valore condiviso del settore della birra in Italia**" realizzato da **Althesys** per conto della **Fondazione Birra Moretti**. All'incontro sono intervenuti Attilio Fontana, Presidente di Regione Lombardia, Alessandro Mattinzoli, Assessore allo Sviluppo Economico di Regione Lombardia, Søren Hagh, Amministratore Delegato di HEINEKEN Italia, Alfredo Pratolongo, Presidente della Fondazione Birra Moretti e Alessandro Marangoni, Economista e CEO di Althesys. Lo studio ha restituito una nitida fotografia delle attività relative al settore, che ha subito un notevole incremento: in particolare, il biennio 2015-2017 ha registrato la crescita del comparto della birra. In primis, è stata messa in evidenza la nuova offerta occupazionale che questo settore ha creato: aumentando i birrifici, infatti, sono stati coinvolti circa 6 mila lavoratori nel settore, per un totale di 90 mila persone occupate; inoltre, il contributo della filiera della birra italiana alla crescita della ricchezza e al benessere del nostro Paese è cresciuto di 1 miliardo di euro (+12,9%), arrivando a 8,8 miliardi di euro, equivalente allo 0,51% del PIL italiano. Lo studio ha altresì constatato che la **Lombardia** è la regione in cui si concentrano i maggiori birrifici italiani: la Regione, infatti, da sola è in grado di assicurare il 25,5% (pari a 2.269 milioni di euro) del totale

del valore condiviso della birra in Italia. Particolarmente forte è il legame tra la Regione Lombardia e il gruppo **Heineken**: una partnership che con il tempo è cresciuta grazie alla presenza, a Comun Nuovo (BG), del birrificio HEINEKEN più grande d'Italia, dove si producono ogni anno circa 2,7 milioni di ettolitri di birra e vengono impiegate circa 300 persone. Oltre ai principali marchi, Birra Moretti e Heineken, complessivamente a Comun Nuovo vengono prodotte più di 40 ricette di birra diverse. Altrettanto importante è la partnership fra Regione e Heineken nel settore sportivo della Formula1: da due anni Heineken è infatti Title Sponsor di alcuni Gran Premi di Formula1, tra cui quello di Monza, ha una presenza significativa in altri sei eventi di F1 ed è l'esclusivo Global Beer Partner della Formula 1.

**Manuela Di Luccio**

---



## **Calvisius Tradition Royal, eleganza e artigianalità**

Due raffinate box – **Senza Tempo** e **Total Black** – sono la novità di **Calvisius Caviar** per offrire tutta la classe e l'artigianalità del pregiato caviale italiano in una veste nuova ed elegante.

**Calvisius Tradition Royal**, nato dalla ricerca e dall'esperienza di **Calvisius Caviar** è il marchio Made in Italy, noto in tutto il mondo per la sua autenticità e indiscussa qualità.

Il sapore elegante e il basso contenuto di sale sono le principali caratteristiche che rendono il Tradition Royal unico e inimitabile. Ideale da degustare in purezza, ottenuto dallo Storione Bianco, presenta uova di buona consistenza, colore grigio scuro/nero e grande diametro. Il suo gusto ricorda il mare solo nelle sue componenti più delicate, è perfettamente equilibrato e rotondo.

Il nuovo packaging, col quale si presenta in occasione delle festività imminenti, vuole essere la rappresentazione della pregiata artigianalità italiana. I colori – il nero prevale – ricordano i colori del brand e soprattutto l'intensità delle preziose perle di caviale che contiene.

In grammatura da 100 e da 30 grammi, Calvisius Tradition Royal, nelle due raffinate box Senza Tempo e Total Black, è una specialità Calvisius Caviar, un marchio registrato di Agroittica Lombarda.

[www.calvisius.it](http://www.calvisius.it)



## **A scaldare l'inverno bolognese saranno i brodi di Sentaku Ramen Bar**

E' tornato **Sentaku** ed è ancora più bello, più completo, più buono.

Il primo **Ramen Bar** bolognese, aperto nel settembre 2018 e che in due mesi aveva riportato la movida gourmet di tutte le età

in via Saragozza, aveva poi dovuto riconvertirsi in Gyoza-bar e servire solo i tradizionali ravioli cinesi a causa di alcuni problemi di carattere tecnico. Oggi ha cambiato sede e, dopo lunghi mesi di lavori, si presenta con un volto nuovo ed un progetto ancora più maturo; le lungaggini della ristrutturazione del locale hanno aumentato l'attesa, soprattutto fra i giovani che sono più ricettivi verso i format ristorativi che guardano ad Oriente e che da subito hanno accolto questa nuova realtà con entusiasmo. Dietro il progetto ci sono come sempre **Dario Chan**, imprenditore italo-cinese già titolare di ristoranti di successo dallo stampo internazionale, **Lorenzo Costa**, anch'egli giovane imprenditore della ristorazione e figlio d'arte (i genitori sono i titolari del Ristorante Il Battibecco, realtà bolognese dedita alla tradizione) e **Alessandro Musiani**, da tempo coinvolto nella ristorazione con la sua agenzia di comunicazione "Dinner, Please!".



Il nuovo locale si è spostato e dal quartiere Saragozza oggi ha la nuova sede nella più centrale via Lame, interessante zona commerciale ancora non del tutto "coperta" nell'offerta ristorativa di qualità. Gli interni, giocati sulle tonalità-contrasto del legno e del nero, sono nel classico stile minimal giapponese: un lungo bancone affacciato sulla cucina e un altro che si affaccia sulla strada, in totale 25 posti a sedere.



La formula rimane quella della sosta veloce –da qui l'appellativo di Ramen-bar- che vuole coccolare gli ospiti con la tradizionale zuppa nipponica e altri appetizer. Nel nuovo progetto la brigata è passata da due a quattro elementi, sempre capitanata da **Marco Munari**, giovane chef formatosi proprio nelle cucine giapponesi a Londra e che ha successivamente approfondito la tradizione recandosi



personalmente in Giappone, dove ha fatto vari stage. Il Ramen, per chi ancora non lo conoscesse, è un piatto tipico giapponese realizzato con i noodles, ovvero tagliatelle di frumento servite in brodo di carne o pesce e accompagnate da vegetali, alghe marine, uovo marinato e pezzi di carne o pesce. Il nuovo menù prevede quattro varietà di Ramen, tra cui l' **Hakata Tonkotsu**, icona della tradizione nipponica, fatto con i noodles, cipollotti, funghi, germogli di soia e pancia di maiale arrosto cotta a bassa temperatura e a cui il brodo conferisce una particolare scioglievolezza; il tocco di sapore caratteristico è poi dato dall' aggiunta una salsa all' aglio. Ad ogni ramen si possono aggiungere alcuni ingredienti per arricchirlo e personalizzarlo secondo i propri gusti.



Ci sono poi gli "Snack" forse una dicitura che toglie qualcosa a queste preparazione che sono dei veri e propri piatti: fra queste troviamo il **Karage double-tip** ovvero bocconcini di pollo marinati a lungo e poi fritti e accompagnati da una salsina allo yuzu, agrume giapponese.



**Fried Gyoza**, ovvero i tipici ravioli giapponesi che in questa versione vengono fritti, con ripieno di carne di maiale e cavolo.



**Sweet&Spicy Ribs** ovvero costoline di maiale fritte e nappate con una salsa dolce-piccante.



Il locale, aperto al pubblico dallo scorso 23 novembre, offrirà servizio di pranzo e cena e resterà chiuso il lunedì e il martedì a pranzo.

**Manuela Di Luccio**

**Sentaku Ramen Bar**

Via Lame, 47 – Bologna

Tel: 051 498 2544

[www.sentakuramen.com](http://www.sentakuramen.com)