



Il valore del luogo

Ai più verrà in mente quello di Via Montecuccoli 6, a Milano. Lì, il luogo, c'è nel nome e di fatto. È [Il Luogo di Aimo e Nadia](#), lo spazio che i coniugi Moroni aprirono nel 1962, elevandolo, con ineguagliabile dedizione e con oltre quarant'anni di ricerca, a simbolo della ristorazione italiana. Un sito in cui ancora oggi convergono le più preziose biodiversità del nostro paese, custodite tra le mani attente di **Alessandro, Fabio e Stefania**.

Ma pensare al termine luogo, se parliamo di ristorazione italiana, fa scatenare un flusso inesauribile di esempi: sono tanti i nomi che potremmo tirare in ballo, i concetti, le critiche (costruttive) e le osservazioni che potremmo elargire su questo o l'altro indirizzo, su l'una o l'altra scelta. Anche nei locali di recente apertura o di fresco rifacimento. Proviamo a fornire una serie di **spunti di riflessione** prendendo alcuni degli elementi che possono, e in alcuni casi dovrebbero, identificare un luogo in cui si cucina e si serve cucina.



Il valore del luogo

La prima domanda che ci siamo posti è: qual è il primo, imprescindibile, valore che dovrebbe caratterizzare un luogo di ristorazione?

Forse perché scontato, spesso se ne trascura l'importanza. Ma è **l'accoglienza**.

Sicuramente in senso fisico e materico, ovvero il ben stare al cospetto di un tavolo, che include la comodità delle sedute, la giusta altezza dell'appoggio, il peso delle posate.

Ma prima di tutto quell'accoglienza filtrata dalla sensibilità

umana: le minuscole attenzioni, il sorriso, l'empatia, la gioia nel servire. Sono quelli i motivi che ci spingono a scegliere un locale piuttosto che un altro. A macinare chilometri pur di tornare dove siamo stati bene.

Arrigo Cipriani in oltre cinquant'anni di gestione non ha apposto modifiche strutturali all'**Harry's Bar**. Eppure quella stanza, la sua Stanza a pochi passi da Piazza San Marco, è uno degli indirizzi più conosciuti del pianeta. Uno di quei luoghi capaci di richiamare l'attenzione di migliaia di visitatori ogni anno e da cui sono nate 27 altre attività dislocate in tutto il mondo. E parte tutto da lì: da un'accoglienza che è "valorizzazione dell'uomo", citando lo stesso Cipriani. Un sistema in cui **il cliente è ospite, l'impiego è servizio, l'accoglienza è cultura e virtù**. Gli ori più nobili con cui si possa adornare un'insegna.



Il medesimo approccio si trova, con sfumature diverse e calate a seconda del territorio, in tante altre attività di ristorazione sparse nel nostro Paese. Pensiamo alla [famiglia Santini](#) a Runate di Canneto sull'Oglio, simbolo d'intima accoglienza fuori da qualsiasi (comoda) rotta. Non ce ne vogliano i residenti, ma in quanti riuscirebbero a indicare questa località – Runate – sulla cartina se non vi fosse Dal Pescatore?

Pochi, probabilmente, e per giunta aiutati dal tratto segnato del fiume.

Tanti sono quelli che spinti dalla curiosità imboccano la strada per raggiungerli, e sono altrettanti quelli che si mettono in marcia per ritornare.

Ecco un altro valore che dovrebbe appartenere ad un luogo di ristorazione: **l'affidabilità**. Trovare **quello che ci si aspetta, nella misura che ci si aspetta**, dove si è stati bene. Chi torna dai Santini non è di passaggio. Ha avvertito il bisogno di riprovare una sensazione, di rivivere un ricordo, di ritrovare conforto lì dove lo aveva trovato. Nel servizio,

nella cucina, nel tortello di zucca confezionato in quel modo, nel vino ben servito. Nelle luci tiepide che si fanno largo tra le vetrate in sala.



Ritrovare, rievocare

Due termini che vanno a braccetto, e in cui il primo funziona solo se vi è il secondo. Con questa premessa ci spostiamo al [San Domenico](#) di Imola, altro tempio della cucina italiana. Qui **si conserva con la giusta mano** ciò che non si può per alcuna ragione smarrire. I divanetti in pelle, i soffitti decorati, le sedie in legno lavorato, il tovagliato lungo, la mise en place pulita e organizzata al millimetro, le candele e candelabri. I fiori, tanti fiori. Passeggiare tra i tavoli del San Domenico equivale a fare un balzo indietro, fino a quel 1970 in cui Gianluigi Morini aprì le porte la prima volta. Ma al di là dell'arredo, degli oggetti, dell'atmosfera, sono i movimenti precisi e spontanei di Natale, la cucina di terra e di mare, ma in primis di casa, di **Valentino Marcatilli** e del nipote **Massimiliano Mascia**, il vero passe-partout nella macchina del tempo. Tutto questo rievoca, come nessun altro luogo potrebbe, ciò che era. E, ci auguriamo, possa essere a lungo.



L'Imàgo

Abbandonando il capitolo dei luoghi di culto storici e dei valori, umani, slittiamo ai luoghi di ristorazione più recenti che hanno subito ragionati ammodernamenti e alle osservazioni di natura più strutturale. E vengono a galla altri elementi di riflessione.

Vi siete mai chiesti quanto possa essere rischiosa una posizione privilegiata per un locale che fa ristorazione? E quanto possa essere difficile integrare una sala, uno stile di

cucina, a una vista che, già di per sé, vale l'ingresso al ristorante?

L'immagine parla. In foto c'è uno scorcio dell'[Imàgo, all'Hotel Hassler](#), a Roma, uno dei ristoranti panoramici più noti della ristorazione capitolina. Qui si perde il confine con la realtà: il panorama, mozzafiato, sulla città, invade lo spazio personale. Ma non del tutto: la percezione che la sala sia in perfetta sintonia con la scena è tangibile.

Merito delle **scelte mirate degli arredi**, di valore ma non ingombranti all'occhio. Delle luci che, di sera, non infrangono le luminarie della città ma le valorizzano. Quelle stesse **luci** poi concentrano l'attenzione sulla cucina fusion, campano-orientale, dello chef **Francesco Aprea**, posandosi dirette sui piatti e non sforando il perimetro del tavolo.

Nulla, capirete, è lasciato al caso. Perché in questi anni il lavoro della proprietà è stato improntato proprio alla valorizzazione della scena: dal rifacimento della **pavimentazione** (con la posa di moquette, per una miglior insonorizzazione dell'ambiente, per consentire agli ospiti di concentrarsi sull'esperienza) **all'installazione di specchi** che riflettono e ampliano il panorama, alla piccola finestrella che si affaccia sull'angolo pasticceria per mostrare la linearità della cucina fino all'esterno, a cadere sul verde di Villa Borghese. Il tutto è andato di pari passo all'instillarsi di una cucina elegante, pulita, all'altezza del luogo, come quella di Francesco Aprea.



La contemporaneità dell'osteria

Ci sono poi ristoranti sorti da progetti di moderna concezione, dove buona parte degli elementi è stata scelta, e poco ereditate, e dove non vi sono benefici in termini panoramici.

Alcuni luoghi risultano ben riusciti, altri meno. La differenza la fa la capacità di tenere saldi gli obiettivi.

Qual è la trama che vuole comunicare il ristorante? A che pubblico si rivolge? Qual è la miglior posizione per questo progetto?

Ne abbiamo individuato uno, a Venezia, aperto circa un anno e mezzo fa, dopo mesi di progettazione e studio architettonico e gastronomico.

Nato dalle ceneri della storica Trattoria dalla Zanze, **Zanze XVI** è un ristorante che si propone come un'osteria contemporanea. Le linee guida, dall'acquisto dell'immobile ai lavori di ristrutturazione (o meglio, rifacimento), sono andate verso questa direzione: portare **una versione contemporanea dell'osteria veneziana** senza snaturarne l'immagine tradizionale. Non poco rischioso, considerato che Trattoria dalla Zanze era un punto di riferimento cittadino in cui, già dalla fine del Sedicesimo secolo – da qui il nome – si ristoravano commensali del luogo e la gente di passaggio.

Il tono dell'osteria da Zanze XVI oggi c'è, e si percepisce ancora, ma con un **timbro più raffinato**: piccoli tavoli quadrati, realizzati in ferro e legno, ricavati dalle 'briccole' (i pali lagunari che indicano la navigazione); posate dai profili grezzi che si posano su eleganti ciottoli in vetro (di Murano, naturalmente); bicchieri per l'acqua che ricordano i famosi goti veneziani. E ancora luci calde, come quelle che ci si aspetta di trovare in un'osteria, e spazi stretti, come ci si aspetta di trovare in un locale veneziano, ma resi più vivibili da una logica di sottrazione nell'ingombro degli arredi. Le pareti originarie, minimamente restaurate, e il marmorino utilizzato per la rifinitura rendono poi il giusto onore a ciò che era Dalla Zanze. In sostanza **il luogo c'è nel concetto, ma anche nei materiali di realizzazione.**



Il progetto ha tenuto conto anche della posizione: pur essendo a Venezia, è situato fuori dai sentieri percorsi dai turisti più accaniti, ma raggiungibile in pochi minuti dalla stazione

ferroviaria. Quasi una sorta di sistema per selezionare il flusso: se ti rechi lì è perché vuoi veramente provare quell'esperienza. Poi a sorpresa scopri che c'è **corrispondenza tra ambiente e tavola**: servizio accorto, da ristorante, ma informale come in un'osteria; cucina incentrata sulle materie prime fresche e locali, ma che segue logiche di lavorazione e presentazione contemporanea.

Dopotutto, cos'è un luogo?

Tra le tante definizioni fornite da vocabolari ed enciclopedie abbiamo tenuto questa: è una parte di spazio delimitata, considerata in funzione di ciò che in essa si colloca. La cucina, il cliente, il cibo, chi ci lavora. **Tutto, in un luogo di ristorazione, deve avere un senso.** E nel nostro Paese, probabilmente, vale più che in qualunque altro. Dovremmo solo averne più consapevolezza.

Giulia Zampieri



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 Tipol 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



I ristoranti in una Milano che innova e stupisce

Sapessi com'è strano, mangiare al ristorante a Milano. Ricorda una canzone, invece è la realtà di oggi. **Milano**, eclettica, sempre più internazionale, dinamica e turistica sta vivendo una nuova era della ristorazione dove al locale classico, alla cucina tradizionale o d'alto bordo, si è sostituito un nuovo modo di fare ristorazione che prende spunto da New York, quintessenza dell'avanguardia, o da Parigi, Berlino, Tokio.

Milano, insomma, è una città che vuole uscire dai propri confini e dai propri schemi, vuole proporre, introdurre, stupire e divertire.

Forse, giro di boa sarà stato Expo 2015 con la rinascita del turismo, fatto sta che oggi a Milano, come nelle principali capitali mondiali, si mangia ai tavoli del ristorante a tutte le ore, si fa la fila per entrare nella famosa caffetteria americana da poco sbarcata in centro, e quando non si ordina la cena attraverso un'app, si sceglie il locale dove trascorrere la serata non per il cibo, o almeno non solo per quello, ma per l'atmosfera, per l'originalità, quel qualcosa che fa sentire veramente "alla moda", cittadini del mondo.

Negli ultimi mesi, dopo la battuta d'arresto delle pizzerie ormai incontenibili, non si contano le aperture. Il fermento nel settore è tangibile ed è interessante notare come il genere dei locali sia dei più disparati, veramente per tutti i gusti, per tutti i portafogli, per ogni età.

Come il nuovo ritrovato per gli amanti del sushi e per coloro che amano uno stile fusion senza troppe complicazioni, ossia cercano la novità ma preferiscono capire cosa stanno mangiando. In via Marghera, strada modaiola fin dai tempi dei paninari, c'è [Berimbau](#). È il regno del cup sushi. Dite la

verità che non sapete cos'è. Il cup sushi è una food experience istantanea: il sushi servito in piccole tazzine di porcellana chiamate gui-nomi, da mangiare con le posate, in mille varianti gustose, nella quantità ideale per un sol boccone o quasi. Perfetto equilibrio tra sapore, colore e consistenza; ricciola, tonno, salmone, gamberi, scampi e anguilla incontrano la freschezza del riso e dei frutti esotici e il risultato è una presentazione variopinta ed esuberante che sorprende la vista e il gusto. Nessuna bizzarria, Berimbau è un locale ben studiato, frutto dell'unione di due culture, quella giapponese e quella brasiliana, nato dalla mente di un cinese, **Mario Chen**, imprenditore di lunga esperienza e uno dei principali importatori di pesce in Italia. Più fusion di così. Un menu con 30 ricette che invita a comporre il proprio piatto come meglio si crede, materie prime di ottima scelta, equilibrio di sapori e quel tocco sfizioso che piace. L'ambiente è gradevole, il conto non sorprende e, insomma, l'atmosfera tra il raffinato nipponico e il colorato brasiliano denota una ricercatezza studiata nei minimi particolari.



Ma, Milano non dimentica di essere anche arte, classe e storia della ristorazione. **Fabio Pisani** e **Alessandro Negrini**, eredi dello stile unico di **Aimo e Nadia**, portano insieme a **Stefania Moroni**, la loro visione della cucina italiana in [Voce](#), il nuovo locale inaugurato in Piazza della Scala all'interno del Museo delle Gallerie d'Italia. Voce è una proposta ambiziosa, guarda all'internazionalità e lo fa attraverso una visione della convivialità che nasce dal patrimonio della ricca storia gastronomica nazionale. Spazio versatile e polifunzionale, Voce è caffetteria, ristorante e libreria. L'offerta gastronomica un dialogo tra cucina e arte, tra gli chef e il Museo, un progetto unico in cui si intrecciano cibo, cultura e arte in tre diversi ambienti. Il ricco menu alla Carta, il Menu ispirato di volta in volta al Museo – che inizia con Il

Romanticismo, dedicato alla mostra sul Romanticismo alle Gallerie d'Italia – e i tre menu creati appositamente, per onorare Aimo e Nadia, per gestire i bambini e quello riservato ai Pranzi di Lavoro formano un'offerta di grande spessore e di indubbia classe. Non potevamo aspettarci di meno da questo nuovo punto di riferimento per la città di Milano.



Foto Paolo Terzi

Ci spostiamo in via Cesare Correnti; tra il centro e Porta Genova, una zona frequentatissima, densa di negozi, locali di ogni tipo, c'è anche un teatro, lo storico Arsenale. Qui, ha aperto **Pausa**, il primo "taste of Italy", che vuole racchiudere tutto lo stile della cucina italiana in un format internazionalizzato, una sorta di fast food nostrano dove i prodotti eccellenti del made in Italy – pizza, pasta, gelato, caffè – vengono proposti in stile informale ma dalla selezione di piccoli produttori artigianali. Insomma, ristorazione veloce ma di qualità. Pausa nasce come temporary shop a Hong Kong, grazie all'inventiva dell'imprenditore **Marco Cattaneo** che ha creato il casual restaurant, luogo ideale per una pausa dallo shopping, per uno spuntino gustoso e sano. L'ispirazione viene dalla dieta mediterranea che Cattaneo ha voluto proporre inizialmente in Asia e che ora conta di riprodurre a Milano nel suo stile particolare. Il primo Pausa è infatti solo la tappa iniziale del format che il suo ideatore progetta di replicare presto in città e in tutta Europa. Un pezzo di mediterraneità in chiave internazionale per un cliente smart, ma buongustaio. Pasta fresca in box, pizza lunga al trancio e romana con 48 ore di lievitazione, caffè a km zero e gelato espresso e il metodo del servizio fai da te che velocizza, diverte e accoglie con semplicità.



La Milano città di pianura, però, sogna il mare. Forse perché

qui convergono da sempre i commerci ittici più importanti. Il mare è ispirazione e desiderio e [Fishion](#) lo interpreta con dinamicità, parola chiave per descrivere, a Porta Volta, nuovo distretto modaiolo della città, il ristorante che lo chef **Alfonso Montefusco** ha creato: un vero e proprio fish bar. La sua proposta è un discorso culinario attorno alla materia prima che arriva direttamente da una delle pescherie più antiche di Milano: la Pescheria Pedol. Il pesce come non ve lo aspettate, sulla piastra di Sale Rosa dell'Himalaya che, riscaldata appositamente, permette di cuocerlo a proprio piacere. Tonno rosso siciliano, salmone, gamberi di Mazara del Vallo, ricciola e branzino sono solo alcune delle materie prime che compongono gli Essenziali: da gustare in purezza o con i condimenti suggeriti e studiati dallo chef, crudi o cucinati sulla piastra. Un tripudio di mare arricchito da quella che appare come la vera novità, la pasticceria di mare. Vere e proprie creazioni di pasticceria realizzate con i prodotti del mare. La materia prima è protagonista, la creatività domina, Fishion sorprende. Tra marmi, metalli e corde, il locale affascina; il menu si distingue per l'innovazione e la freschezza; il concept conquista. Per clientela moderna, che non ha paura di osare e cerca nuove interpretazioni.



Ci spostiamo nuovamente, nei pressi della Darsena e del Naviglio Grande, dove la movida è all'ordine del giorno, ma loro hanno scelto una via defilata per aprire il primo ristorante nordico di Milano. [Valhalla](#) si chiama, come il mitico paradiso vichingo, e loro sono due giovanissimi e intraprendenti neo-ristoratori che per realizzare il loro progetto hanno scelto la saga nordica. In effetti, l'idea è originale: un ristorante vichingo, con un menu frutto di approfondita ricerca sull'alimentazione delle antiche popolazioni nordiche.

Igor Iavicoli e **Milena Vio** ci trasportano in un mondo

sconosciuto ai più, dove i piatti si chiamano Ullr, la tartare di cervo, Gulltopp gli sfilacci di cavallo marinati, Himinhrjodhr il midollo di manzo gratinato, Tanngnjostr la tagliata di capriolo, Hildsvin il cinghiale alla birra, Vedhrofolnir la quaglia al ginepro. Per stomaci forti e appetiti robusti si potrebbe pensare. In realtà, lo chef **Mauro Molon** ha saputo realizzarli con rara delicatezza, innegabile maestria e apprezzabile fantasia. La materia prima è eccellente, si sente subito, ed è lavorata sapientemente. Il Valhalla, piccolo e appartato, è rude solo in apparenza e raffinato nella sostanza, convince; una proposta concreta che si affaccia timidamente nell'eterogeneo panorama della bizzarra nuova ristorazione milanese e presto sarà una meta di punta.



È lo specchio di una città che si trasforma ogni giorno, che forse cerca una nuova identità o forse non la cerca proprio, semplicemente vive senza tregua. Si rivela dalle mille risorse, dall'inventiva ribollente e piena d'iniziativa. Vivace e innovativa. Una nuova era per la ristorazione? Vedremo i prossimi passi ma le premesse ci sono tutte.

Marina Caccialanza



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

[facebook](#)



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 in 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 realizzare 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



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



Wicky Priyan: il pensiero e la cucina del cuoco venuto dall'Oriente

Eleganza e grazia sono le parole che racchiudono il mondo di **Wicky Priyan**.

A partire dall' impatto con gli ambienti, passando per il pasto e i gesti dello staff, tutto, nel **Wicky's Wicuisine** di **Milano**, è coordinato dal garbo, e la piacevole conversazione con lo chef altro non è che la ciliegina sulla torta di un' esperienza che riporta al centro il mestiere di cuoco come comunicatore.

Ambiente raffinato, sobrio e ispirato all' oriente, come le due sciabole incorniciate che riportano alla precisione del taglio, le luci soffuse e una serie di "occhi di bue" che dall' alto vanno a posarsi direttamente sulla tavola, in corrispondenza del piatto, volutamente per mettere al centro le preparazioni: è, questa, una metafora architettonica che lascia già intendere la filosofia di Priyan Wicky fatta di essenzialità, precisione e pulizia.



Questo uomo nato 48 anni fa in Sri Lanka, infatti, del monaco tibetano non ha solo i tratti somatici ma soprattutto il modo di fare: poche parole e tanto pensiero, poche presenze negli eventi mondani e tanto lavoro svolto dietro la grande vetrata

su cui si affaccia il laboratorio a vista.

Un atteggiamento generale che si distingue anche nei collaboratori che lo accompagnano nelle lunghe giornate di lavoro: **Laura Braggion**, sorridente, garbata e discreta all' accoglienza e **Nicola Carù**, responsabile di sala, preciso, presente ma mai invadente.

Nei piatti, la materia, di prima scelta, è trattata con cura e sapienza e il risultato sono preparazioni dai toni netti e definiti anche quando i sapori della tradizione giapponese si fondono con quelli della tradizione italiana. La cucina di Priyan Wicky, infatti, più che un compromesso è un felice incontro fra culture, quella nipponica e quella italiana, che l' autore sintetizza alla perfezione, declinando i piatti con felici intuizioni che generano circa 30 portate.

E' il caso del **Wicky Tsurumi Ramen**, uno degli ultimi piatti entrati in carta, un abbraccio fra il Giappone e l' Italia: il brodo di pollo incontra la bisque di gamberi rossi di Mazara e il Katsuo dashi ed insieme avvolgono i noodles di Sapporo, l' uovo marinato e il maialino del Nebrodi che quasi si scioglie nell' assaggio.



C' è poi il **Sushi Kan**, omaggio al Maestro Kan che lo iniziò all' arte della raffinata cucina **Kaiseki**, pasto tradizionale nipponico che include tante piccole portate: otto pezzi di aburi nighiri con tonno, salmone, gambero siciliano, cappasanta, ricciola, baccalà, mazzancolla pugliese e bottarga di muggine.



Ad accompagnare i pasti, come è tradizione in Oriente, non c' è il pane ma un buon riso condito con verdure e formaggio, e poi la lunga selezione di tè e sakè.

Alla fine del pasto, accomodato sotto un quadro con una scritta in giapponese che si pronuncia "tenso" che vuol dire "un tempio con un cuoco e una grande cucina" e senza mai abbandonare lo sguardo sulla cucina, incontriamo lo chef per approfondire la sua storia professionale che lo ha portato ad essere il più conosciuto fra i cuochi venuti dall' Oriente.

Priyan, la Sua cucina parla varie lingue, segno di esperienze di lavoro che l' hanno portato in giro per il mondo: vuole raccontarci la sua storia?

"Sono nato in Sri Lanka. La mia famiglia ha una storia molto lunga, di circa 800 anni: mio padre è stato un Gran Maestro nella disciplina dell' Ayurveda, invece mia madre era casalinga e fin da quando avevo 5 anni ho iniziato a cucinare insieme a lei. A 18 anni sono andato a studiare in Giappone, dove sono rimasto alcuni anni".

Cosa ha fatto in Giappone?

"Sono andato per studiare: mio padre mi ha sempre detto che la cosa migliore era imparare a fare più cose in modo professionale, così si ha sempre una possibilità di lavorare. Infatti, ho studiato per diventare criminologo e contemporaneamente studiavo la cucina. Prima sono stato a Tokyo, nella cucina di **Kan**, e poi ho vissuto anche a Kyoto, dove ho fatto altra esperienza dal maestro **Kaneki**".



Quali insegnamenti Le ha lasciato l' esperienza in Giappone?

"E' stata importantissima, innanzitutto per la disciplina che ho appreso. In Giappone si lavora tanto: prima viene il lavoro e poi la vita personale. Ho appreso le tecniche di cucina, la precisione, ma anche la dedizione e il sacrificio: quella "vecchia scuola" oggi non c'è più e i metodi attuali non hanno la stessa forza. Dopo gli anni in Giappone ho girato il mondo, come gli altri miei fratelli che si sono stabiliti in Usa: io

sono stato in Indonesia”.

Quando è arrivato in Italia e perché ha deciso di fermarsi qui?

“La prima volta sono venuto in Italia 26 anni fa, ma è da 14 anni che mi sono trasferito. Perché sono rimasto ancora non lo so (sorride); credo che in Italia ci sia l’opportunità per crescere, c’è tanto da fare. Prima ho aperto il mio primo ristorante, sempre in questa zona, che è rimasto aperto tre anni, poi ho aperto il ristorante attuale, da cinque anni. Qui ho cercato di mettere basi solide, ho fatto un investimento personale”.



Lei ha dato un impulso importante alla diffusione del sushi prima che diventasse una vera e propria tendenza. Cosa pensa dei tanti ristoranti che propongono la formula del “All you can it” a prezzi molto convenienti?

“La vera tradizione del sushi è molto costosa e vuole materia prima di qualità: questa moda del sushi non è la vera tradizione giapponese. Nel mio ristorante porto avanti una filosofia ben precisa: dare qualcosa in più al cliente. Io sono fortunato con i miei ospiti perché sono persone che sanno riconoscere la qualità; ci sono tanti business man che girano il mondo e sono abituati a conoscere anche tradizioni gastronomiche di altri paesi”.

Ci sono degli alimenti a cui è affezionato e come sceglie i suoi fornitori?

“Io ho tanti fornitori, voglio fare una buona cucina e cerco sempre materie prime migliori. Amo molto le melanzane e nel mondo ce ne sono tantissimi tipi. Mi dispiace non poter cucinare il Pesce Palla perché in Italia è vietato perché ha una piccola quantità di veleno che deve essere estratta prima della cottura”.

Come trascorre il tempo libero?

“Non frequento eventi, se non qualcuno per lavoro, ma ho tanti amici fra i colleghi che vengono a trovarmi qui nel mio ristorante; quando posso mi piace viaggiare e vado spesso in Sicilia, che mi piace molto e dove c’è un ottimo pesce. In futuro mi piacerebbe scrivere dei libri perché ho molte passioni come la psicologia e la poesia; in particolare, mi piacerebbe scrivere un libro per bambini”.

Manuela Di Luccio

Wicky’s Wicuisine

Corso Italia, 6 – Milano

www.wicuisine.it



Dal Pescatore con Alberto e Giovanni Santini

“Sperduto fra i campi e le anse del parco dell’Oglio,

l'incredibile destino di Runate – poche decine di abitanti – è stato quello di diventare sinonimo nel mondo di ospitalità ai più alti livelli. Di generazione in generazione, da quasi un secolo, la famiglia Santini accoglie i clienti in una fiabesca casa-ristorante: un mondo a parte dove atmosfera, cibo e servizio si fondono in una memorabile esperienza di benessere e armonia". La citazione è degli ispettori della guida Michelin e, in poche righe, qui c'è davvero tutto quello che basta per andare Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio, tre stelle Michelin dal 1996, una famiglia che ha saputo, di generazione in generazione, coltivare un senso dell'ospitalità che non ha pari nella ristorazione italiana.

Noi ci siamo andati per capire come sia avvenuto, senza alcun trauma, l'ultimo passaggio generazionale, quello da **Antonio e Nadia Santini ai figli Alberto e Giovanni**, rispettivamente in sala e in cucina, anche se entrambi sostengono che "non bisogna fare distinzioni nette e radicali tra i due ambienti che sono sempre parte di un unicum che è l'impresa ristorante".

Una cosa va precisata; Antonio e Nadia non hanno abbandonato il locale, hanno deciso che i ruoli gerarchici dovessero passare di mano e lo hanno fatto con quella serenità che hanno solo le grandi persone.



Giovanni, 42 anni, in cucina c'è da almeno dieci anni ed è sua la mano principale e il pensiero che oggi governa il menu del ristorante.

"Ho fatto questa scelta solo dopo essermi laureato in scienze e tecnologia alimentare a Piacenza. – racconta – È una scelta di vita quella che ho fatto? Ho seguito di recente una lezione di filosofia in cui è stata detta una frase che mi ha molto colpito: lascia che il giorno che colga te. Ed effettivamente, nel corso della mia vita, questa cosa mi è successa più volte. Con il tempo ho capito l'importanza di restare aperti e ricettivi e poi le cose succedono, la matassa si dipana, le scelte diventano più naturali".

Quando hai deciso di fare questa professione?

“Tutto ha avuto inizio come un gioco, da bambino mi portavano nel ristorante, era l’unico modo per vedere e stare un po’ più a lungo con i miei genitori. Lo facevano i nonni per farci vedere come funzionava la dinamica familiare. Prima era un gioco, poi è diventato un metterci mani, cuore e testa e non poterne fare a meno, senza però dimenticare un momento straordinario della mia vita: il percorso universitario che mi ha dato il metodo, quanto questo sia importante nella vita professionale e, infine, la possibilità di contare su me stesso”.

Cosa ha significato tutto questo per ciò che sei adesso?

“L’ambiente universitario, quell’ambiente, è stato molto sereno e civile, alto sul piano culturale e dell’educazione. Questo mi ha aiutato moltissimo, perché, passo dopo passo, ti accorgi di quante cose ti lascia. L’apertura mentale acquisita mi ha consentito di capire quale fosse la mia strada, in maniera originale e soggettiva. Soprattutto mi consente di dare un senso al mio lavoro di oggi, di lasciare spazio all’artigianalità di questa professione in cui ci vuole l’impegno, le mani, la testa e il cuore. La tecnologia è importante ma è al servizio dell’uomo. Ciò che distingue noi italiani è proprio questa modalità di lavorare, che io ho fatto mia. Per me fare il cuoco è creare con le mani”.



Alberto, 35 anni, è il secondo figlio di Antonio e Nadia, a lui è stato lasciato il compito significativo di dirigere una sala che suo padre Antonio ha portato ad un livello di accoglienza senza pari. Dopo la laurea in economia all’Università di Parma la decisione di lavorare nel ristorante di famiglia; una decisione autonoma mossa dalla necessità della cultura del bello che anima anche suo fratello Giovanni.

Quali sono state le scelte più significative che hai fatto in questa direzione?

“Sia io che mio fratello ci siamo nati dentro a questo lavoro

ed è un grande aiuto per fare bene le cose. Conoscere da sempre i nostri fornitori, essere amici e coetanei dei produttori di vino, è qualcosa che fa parte della nostra vita. Anche quando studiavo mi occupavo della sala. A vent'anni andavo, con mio padre, ai congressi internazionali di Relas Chateaux, Le Soste, Le Grandes Tables du Monde e questo mi ha consentito di studiare direttamente il nostro mondo, tornando ogni volta con nuove idee. Lì ho imparato una cosa fondamentale: che noi offriamo felicità ai nostri ospiti. Questa ha forse determinato la scelta più importante che ho fatto: la personalizzazione del menu per ogni singolo cliente”.

Tuo fratello dice che sei quasi maniacale, in senso fortemente positivo, nel cogliere il bisogno di ogni singolo ospite...

“Devo esserlo, la felicità dell'ospite è il centro di questa attività. Prendiamo, ad esempio, il nostro menu degustazione; non lo si fa per il tavolo intero, non esiste che due o più persone siano obbligate a fare un'unica scelta. Noi abbiamo tre menu degustazione e la scelta, per me imprescindibile, della carta. Questo permette a tutti una libera scelta senza che il tavolo ne sia condizionato. Inizialmente la cucina ha subito lievi difficoltà, ma dopo una settimana tutto è andato a gonfie vele. La mia regola è: felicità uguale...”.

Le problematiche di un cambiamento, a volte, frenano lo stesso cambiamento... Per voi non è stato così, mi sembra di capire...

“Per noi – rispondono quasi all'unisono i due fratelli – è stato stimolante, soprattutto farlo senza che ne abbia risentito, se non in meglio ancora, la vita e la storia della nostra struttura. Ne abbiamo valutato le dinamiche, non le abbiamo previste tutte e questo ci ha evitato la noia del tenere tutto com'era, per quanto fosse già magnifico così. Ad esempio, con l'aperitivo portiamo subito l'amousse-bouche. L'ospite da noi non arriva per caso, ha bisogno di rilassarsi”.

Altri cambiamenti in sala quali sono stati?

“A me piace lavorare in modo sereno. – racconta Alberto – E questo l'ho portato anche nel servizio, con la prenotazione

online dove l'ospite può chiedere come vuole il servizio: se vuole il dialogo sulla cucina oppure se vuole una serata di relax, in silenzio dopo magari una giornata di lavoro intenso. Poi abbiamo definito la scelta del tavolo: riservato e unico per chi vuole una serata riservata, oppure vicino al camino per chi vuole il dialogo. Da ultimo il cambiamento fatto nei bagni, dove ogni porta si apre e chiude senza il bisogno di toccare maniglie e senza alcuna barriera architettonica. Soprattutto esiste sempre la migliore regola, portata da Antonio: il servizio deve essere uguale per tutti, non esiste censo o capacità di spesa che faccia la differenza”.



Il team che lavora con voi come viene scelto?

“All’inizio una prova di due-tre giorni. Qui guardiamo, più che la preparazione tecnica che si mette sempre a posto, quanta passione e quanta disponibilità al cambiamento è disposta a fare quella persona. Quelli che esordiscono con ‘io sono abituato così’ non iniziano neppure la prova. Apprezzo invece il senso critico. Un esempio su tutti: Claudio Farina, entrato da noi cinque anni fa, nessuna esperienza lavorativa, ha cominciato subito appena finito l'alberghiero ed è ancora qui”.

Torniamo da Giovanni con una domanda precisa a proposito della sua idea di cuoco: un artigiano che lavora con le mani, la testa e il cuore. Questo viene percepito dagli ospiti?

“Io sono l'ultimo anello, insieme a mio fratello, di una catena ben più lunga. Chi è arrivato prima di noi, i miei nonni ma in particolare mamma e papà, hanno seminato molto bene, hanno portato i risultati che io e Alberto ora amministriamo. Noi non dobbiamo far altro che continuare a seminare, ma con un seme più affinato e contemporaneo. Il senso è quello di calarsi in un percorso che la famiglia ha tracciato, rendendolo più moderno, come ognuno di noi ha fatto in questi cento anni, nel proprio tempo e nel proprio spazio. Gli ospiti se ne accorgono? Sì! E ne sono soddisfatti. Perché l'anima e l'identità sono state preservate”.

Quanto pesa l'educazione familiare che avete ricevuto?

“Tanto, ma altrettanto importante, oserei dire taumaturgica, è stata l'università. Se non l'avessi frequentata il peso di questo ruolo non è detto che sarei riuscito a sostenerlo, senza prima imparare il metodo. Qui, è ovvio, avrei avuto subito le porte aperte, ma sarei stato in grado di affrontarne la responsabilità?”

Lo vedi nella costruzione del piatto?

“Senza dubbio. È qui che serve il metodo. Non ha senso stravolgere un tortello, farlo scomposto o destrutturarlo. Non ha senso gettare via la storia. Ha invece senso affinare, lavorare con logica. Noi non dobbiamo stravolgere, rinnegare o cancellare ciò che altri hanno fatto per tutti gli anni precedenti. Il mio pensiero è tenere tutto quello che di buono ha fatto chi c'era prima di me, ma renderlo contemporaneo al gusto e alle esigenze alimentari di adesso”.

Cosa hai cambiato in cucina, Giovanni?

“Il sistema organizzativo: sono cambiati i tempi di produzione, la pasta si fa al momento, la qualità migliora ulteriormente. Voglio fare il meglio possibile, anche dal punto di vista etico. Cerchiamo la razionalità nel rapporto con i fornitori, comprando poco e spesso, e cercando di legarli ancor di più alla nostra idea di cucina, motivandoli. Voglio che i rapporti, in una cucina, siano sereni. Piccoli cambiamenti, ma importanti per la nostra identità. A volte i giornalisti mi chiedono quali novità, ma non possono esserci sempre novità eclatanti. La mia ricerca sulla pasta è fatta di piccoli dettagli, la pasta fresca è un mondo che cambia ogni volta, anche se non è una notizia eclatante, ma è quello che ricerchiamo ogni giorno”.

Rispetto all'essere social siete anche qui un esempio di diversità..

“Io non sono social, mio fratello un poco di più. Ci sono molti vantaggi, ad esempio quello di arrivare in breve tempo ad una incredibile quantità di persone, di contro il limite è che l'essere umano non è fatto per correre così veloce come internet. La nostra vita biologica non è così; è un

miglioramento straordinario ma dobbiamo stare attenti a non superare il limite. Internet può aiutarci a valorizzare ma non a fare, non nella visione che ho io di questa professione”.

Il rapporto con il cliente dalla cucina com'è?

“Abbiamo la fortuna di essere famiglia e questo ci aiuta a capire meglio il bisogno del cliente, che lo capisce meglio chi sta in sala. Una cosa è certa, noi siamo al servizio de cliente, non lo dimentichiamo mai. Non cambiamo mai in base a chi tira la giacchetta da una parte o dall'altra. Quello che conta, per noi, è il lungo periodo. Non assecondiamo le sollecitazioni altrui, se non ci crediamo veramente”.

Su questo Alberto è addirittura talebano, soprattutto nel momento in cui parliamo del luogo in cui si trova il ristorante.

“Per me la natura è un elemento determinante nel fare questo lavoro. La serenità che ci attornia è funzionale a governare bene il ristorante, a migliorarci ogni giorno. Noi dobbiamo fare molto meglio ancora e ci sono le condizioni adatte per farlo. Vivere in un paese di 36 abitanti aiuta a cogliere, quando viaggi, aspetti che altrimenti non vedresti in modo così chiaro e adattarli, se sono utili, alle forme del servizio. Sta tutta qui la forza mia e di Giovanni, guardare la linea dell'orizzonte che c'è qui da noi e coglierne il bello, il vero”.

Luigi Franchi

Dal Pescatore

Località Runate 15 – Riserva del Parco Oglio Sud

46013 Canneto sull'Oglio

Mantova

Tel. 0372 723001

www.dalpescatore.com

LavoroTurismo, nuove opportunità di impiego nei settori di riferimento

Si è da poco conclusa l'ultima serie di Job Day di LavoroTurismo dedicati all'incontro tra domanda e offerta di lavoro, nel settore dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo.

Il **9 ottobre a Rimini** si è svolto un Job Day con la presenza di **10 aziende**, con offerte di lavoro stagionali e a tempo indeterminato, nazionali ed estere.

Hanno partecipato 400 persone, per un totale di circa 1.200 colloqui.

L'evento si è svolto all'interno del workshop Hospitality Day.

Il **30 ottobre si è svolto a Mestre**, presso l'hotel Laguna Palace, il Job Day "Mare, Lago Montagna".

Già dal nome si comprende che è stato un evento riservato esclusivamente al lavoro stagionale.

Hanno partecipato **23 aziende**, in rappresentanza di oltre **200 strutture ricettive**.

Il Job Day "Mare, Lago Montagna" ha avuto caratteristiche che lo distinguono da altri eventi similari per alcune connotazioni molto forti:

1. solo **offerte di lavoro stagionali**;
2. presenza anche di **hotel singoli e di piccoli gruppi alberghieri**, che di norma non partecipano a questo tipo di eventi;
3. forte presenza di offerte di lavoro nell'**area nord-est**.

Per le offerte di lavoro si sono proposte **600 persone**, per un totale di **2800 colloqui**.

La scelta di LavoroTurismo di differenziare gli ultimi Job Day, segmentando in questo modo il pubblico, si è rivelata vincente a giudicare dalla grande affluenza di candidati.

Durante il Job Day – Mare Lago Montagna di Mestre, in una sala accanto all’area di recruiting, si è svolta **“La giornata delle Risorse Umane”**, una serie di **seminari** focalizzati sul tema delle risorse umane. Michele Prete di “Ad Maiora Coaching”, Mauro Santinato e Alessandra Belluomini di “Teamwork”, sono riusciti a catturare l’attenzione dei tanti imprenditori e professionisti venuti ad ascoltare e imparare.

Alla fine delle due giornate, le 30 aziende partecipanti e i 1.000 candidati sono stati soddisfatti dell’iniziativa.

Perché un’azienda dovrebbe partecipare ai Job Day di LavoroTurismo? Quali sono i vantaggi?

- Incontrare in un solo giorno molti professionisti;
- Attirare professionisti e nuovi talenti con un’attività di employer branding;
- Ridurre tempi e costi di selezione e aumentare le richieste di nuovi professionisti;
- Ottenere importanti servizi complementari

I maggiori vantaggi per un candidato invece, sono i seguenti:

- Poter sostenere colloqui con importanti aziende del settore che stanno cercando dipendenti.
- Partecipare a seminari di formazione.
- Incontrare colleghi di lavoro.

Si chiude così il 2018 per quanto riguarda i Job Day di LavoroTurismo, ma il 2019 fa ben sperare, visto il successo di quest’anno.



I Job Day riprenderanno a febbraio con la terza edizione dell'evento milanese **Bit4Job 2019** (<http://www.bit4job.it/it>), all'interno della fiera BIT.

LavoroTurismo ha creato questi eventi per permettere un incontro intensivo e proficuo tra domanda e offerta, e dare modo alle aziende di crescere sviluppando il loro business e ai candidati di fare carriera, magari facendo il salto di qualità che hanno sempre desiderato.

AZIENDE PARTECIPANTI:

Costa Crociere, Club Med, Ristoranti Luigia, H.N.H. Hotels & Resorts, Club Family Hotels, Hilton Molino Stucky Venice, Best Western Hotels & Resorts, Hotel Excelsior – Pesaro, Pellicano Hotels, Cosmopolitan Hotels, Rizzante Hotels, Falkensteiner Hotels & Residences, Mjh Group, Blu Hotels Spa, Apogia Hotels Group, Parco San Marco Lifestyle Beach Resort, Hotel Cristallo – A Luxury Collection Resort & Spa, Menazza Hotel Group, Europa Tourist Group, Sait – Societa Adriatica Investimenti Turistici, Fantinello Hotels, Bressaglia Hotels, Union Hotels Canazei – Fassa Hotels Group, Hotel Gallia, Getur Hotels, Argesta, Hotel Imperia, Hotel Orient&Pacific, Rivella Hotels, Villa Gestioni Srl, Rivalago Srl, HTG Group.

PAGINE PER ACQUISIZIONE INFORMAZIONI

	IN JOBDAY.LAVOROTURISMO	IN LAVOROTURISMO
Hospitality Day – LavoroTurismo Job Day, Rimini, 9 Ottobre	http://jobday.lavoroturismo.it/lavoroturismo-job-day-hospitality-day	http://www.lavoroturismo.it/notizie/eventi.php/1239
Mare Lago Montagna, Mestre, 30 ottobre	http://jobday.lavoroturismo.it/mare-lago-montagna-2018	http://www.lavoroturismo.it/notizie/eventi.php/1236
Informazioni generali		http://www.lavoroturismo.it/notizie/eventi.php/1237
Informazioni generali per candidati		http://www.lavoroturismo.it/notizie/eventi.php/1243

CHI È LAVOROTURISMO

LavoroTurismo è un portale di riferimento in Italia nel cerco e offro lavoro per i settori Ospitalità, Turismo e Ristorazione.

Oltre alla ricerca e selezione di personale online, sono proposti servizi di employer branding e organizzazione di eventi legati al lavoro e alla formazione.

LavoroTurismo propone offerte di lavoro in Italia e nel mondo e il suo obiettivo è di offrire staff qualificato alle proprie aziende clienti e proporre opportunità lavorative interessanti ai professionisti iscritti.

Il sito conta più di **6.000** aziende, **280.000** professionisti e numerosi partner tra associazioni professionali, media e istituzioni.

LavoroTurismo organizza diversi momenti di incontri tra aziende e professionisti, i JOB DAY sono degli appuntamenti nel corso del quale le aziende presentano le loro opportunità di lavoro e raccolgono i CV ed i professionisti possono incontrare i recruiter e sostenere dei colloqui di lavoro.

Gli appuntamenti si svolgono in tutto il territorio italiano, riguardano i settori del turismo e dell'ospitalità e del settore ristorativo. Si differenziano per programma, contesto e attori partecipanti.

PER LE AZIENDE

AZIENDE – PERCHÉ PARTECIPARE?

La tua Azienda avrà la possibilità di incontrare tanti professionisti da poter assumere.

Ma un recruiting day di LavoroTurismo non è solo incontri di una giornata!

Partecipando la tua Azienda potrà avvantaggiarsi di un'ampia comunicazione, con il supporto di media nazionali nostri

partner.

Valorizzeremo la tua azienda, il tuo brand, i tuoi attuali collaboratori e le tue esigenze di personale: una preziosa attività di employer branding inclusa nel pacchetto.

Inoltre potrai richiedere importanti servizi complementari che ti fornirà formazione e strumenti da utilizzare in futuro per le tue ricerche di personale.



Salvatore e Matteo Aloe: la professionalità prima della passione

E' una storia iniziata nel 2010 quella della pizzeria **Berberè** di **Salvatore** e **Matteo Aloe**, eppure dopo soli otto anni ha già fatto scuola e ha ispirato tanti avventurosi pizzaioli - imprenditori . Abbiamo fatto una chiacchierata con Salvatore Aloe per comprendere dall' interno le dinamiche di questo modus operandi che fin dalla prima apertura nella prima periferia bolognese, a Castelmaggiore (**BoLogna**), ha operato una piccola rivoluzione.

Salvatore, come è nata l' idea di diventare imprenditori della pizza?

“Io e mio fratello Matteo, calabresi, vivevamo a Bologna dove eravamo venuti per studiare e, fin dal nostro arrivo, ci eravamo accorti che in città mancava una buona pizzeria di qualità. Da un nostro desiderio personale, quindi, è partita la nostra avventura, ma ci sono voluti due anni di studio per

giungere all' inaugurazione del primo locale a Castelmaggiore. All' epoca, anche se non parliamo di tanto tempo fa, in Italia il mondo della pizza era statico, molto legato alla tradizione e c' erano solo due operatori del settore che stavano provando a fare qualcosa di nuovo e diverso dal solito: Gabriele Bonci e Simone Padoan”.



Da cosa siete partiti?

“Noi volevamo rimanere legati alla tradizione, però facendo le cose fatte bene. Innanzitutto ci siamo concentrati sull' impasto e abbiamo iniziato a studiare per capire da dove partire; fondamentale è stato l' incontro con **Beniamino Bilali**, maestro della lievitazione e cultore del Lievito Madre, che ha dato un apporto importantissimo al nostro progetto. Inoltre, io e mio fratello abbiamo unito le nostre competenze: io vengo dal mondo dell' economia e del marketing e mio fratello, che mentre studiava aveva lavorato in alcuni ristoranti di qualità, ha provveduto a trovare i fornitori giusti”.

L' impasto, infatti, è una delle caratteristiche delle vostre pizze: puoi spiegarcelo con parole semplici?

“L' impasto principale viene realizzato con farina di Tipo 1, una parte di farina integrale, Lievito Madre e un' alta percentuale di idratazione; poi ci sono anche altri impasti che prevedono l' utilizzo di cereali. Il tempo di lievitazione è minimo di 24 ore e poi diamo molta importanza alla temperatura perché ogni tipo di fermentazione ha le sue temperature da rispettare: è importante lavorare con il caldo”.



Siete stati tra i primi a guardare fuori dal territorio e puntare sull'estero, prima però avete realizzato una serie di aperture strategiche in alcune città italiane: come avete fatto per entrare in mercati che non conoscevate?

“Firenze è stato il primo punto vendita fuori Bologna: una città vicina che ci ha permesso una “gestione facile”. Nel 2015 abbiamo partecipato a Ex.Po Milano che è stato un trampolino importante per allacciare nuovi contatti e allargare gli orizzonti: in particolare, in quell'occasione abbiamo conosciuto Don Luigi Ciotti, fondatore di “**Libera**”, che ci ha proposto di aprire una pizzeria a Torino all'interno della sua comunità, che è stata inaugurata nel 2016; nello stesso anno abbiamo inaugurato la pizzeria di Milano. Nel 2017 ha visto la luce il punto vendita di Londra, città a cui io e mio fratello siamo affezionati perché ci andavamo spesso da turisti”.



Ci spieghi come si realizza questo tipo di ambizione, come si entra in un mercato estero?

“Credo che sia necessario imporre l'autenticità, ovvero adattarsi al gusto non italiano ma senza stravolgersi o svendersi. Ti faccio un esempio: i londinesi non accettavano l'idea del Caciocavallo Podolico grattugiato sulla pizza all'uscita dal forno: per loro andava fuso in cottura ma noi siamo rimasti fedeli al nostro modo di trattare gli ingredienti, per cui abbiamo deciso di ritirare quella pizza su quel mercato. Per il resto gli ingredienti e le pizze sono uguali in tutte le nostre pizzerie: pensiamo che i prodotti non vadano traditi. Un altro aspetto importante è quello dello studio dei problemi del mercato: noi lo facciamo e stiamo raccogliendo i primi risultati a due anni dall'apertura”.



Poi, c'è l'aspetto legato alla gestione pratica: come fate ad assicurare la vostra presenza in tutti i punti vendita?

“Tutti i nostri ristoranti sono diretti da noi; sicuramente viaggiamo molto e una settimana al mese la passiamo a Londra, ma soprattutto puntiamo molto sulla formazione del personale. In questo contesto si parla molto spesso di passione, noi invece abbiamo una nostra filosofia per cui formiamo i nostri dipendenti sulla professionalità. Pensiamo che la strada giusta sia insegnare a ragazzi di 20 anni un mestiere fatto di dedizione e professionalità: per fare questo, bisogna anche abolire l'idea che un pizzaiolo debba avere dei segreti per il proprio impasto anzi bisogna trasferire ai propri dipendenti tutte le informazioni per lavorare al meglio”.

Salvatore, avete fatto un percorso brillante ma anche impegnativo: ci sono nuovi progetti per il futuro?

“Sì, ormai abbiamo 120 dipendenti e le cosiddette “secondo linee” sono pronte a crescere e anche noi vorremmo realizzare nuovi progetti. In Italia, in alcune città ci si può ancora consolidare ma noi guardiamo anche all'estero. La direzione del mercato è quella buona e anche i colleghi aiutano a mantenere alta la qualità. Una nuova pizzeria Berberè potrà esserci”.

Manuela Di Luccio

www.berberepizza.it



Pasticceria Morlacchi: le cose fatte per bene

“Da 40 anni, ci piace fare le cose per bene”, esordisce così **Dario Soldo** e questa frase compare anche nella home page del loro [sito](#). Si vede che ci credono veramente alla **Pasticceria Morlacchi**.

Siamo a **Zanica, provincia di Bergamo**, meno di 10.000 persone a pochi chilometri dal capoluogo lombardo e la tranquilla, concreta, vita di provincia.

Un locale accogliente: “La nostra clientela è soprattutto femminile – racconta il titolare **Dario Soldo**, chef di formazione e pasticcere per passione e tradizione di famiglia – perché trovano da noi quell’accoglienza informale e familiare che le fa sentire come a casa. In un paesino come il nostro, ci voleva un luogo che le signore potessero frequentare con serenità e ci piace pensare di aver saputo creare l’atmosfera giusta, ci piace coccolare un po’ le nostre signore”.

Un ambiente sobrio, 40/50 posti a sedere, per la caffetteria o una colazione informale, e un grande laboratorio, il vero cuore pulsante della pasticceria Morlacchi.



La produzione, classica con un tocco di creatività, è fondata su materie prime di alta qualità – su questo **Dario Soldo** e il suo staff non transigono – e la caffetteria è un po’ un fiore all’occhiello tanto da meritare le 3 tazzine del Gambero Rosso.

I dolci di punta sono il panettone e il torrone, come nella migliore tradizione lombarda, ma hanno qualcosa in più, quell'impronta innovativa che li rende speciali.

“Il torrone fu una sfida iniziata 30 anni fa – racconta Soldo – un lungo lavoro di ricerca e perfezionamento che ha portato alla ricetta personalizzata che proponiamo oggi di un torrone morbido realizzato con miele Thun, pistacchi di Bronte e mandorle siciliane. Lo spediamo anche all'estero e ha incontrato molto il favore del pubblico”.

Ma, siccome in una pasticceria che si rispetti il panettone non può mancare, ecco che per la pasticceria Morlacchi assume un ruolo particolare. “Nasco come cuoco – spiega Dario Soldo – e la cucina resta la mia grande passione. Poiché mi piace anche la pasticceria ho cercato di unire gli interessi e ho lavorato molto sul bilanciamento degli ingredienti e sulle materie prime. Per il nostro panettone uso farina intera, una farina bianca integrale frutto della ricerca di Varvello e prodotta da Molino Colombo che pur essendo una farina bianca mantiene tutte le caratteristiche nutrizionali e organolettiche di un'integrale. In particolare sviluppa il 20% in meno di indice glicemico. Stiamo lavorando molto anche sugli zuccheri, per ottenere un prodotto orientato verso un'alimentazione salutistica”.



Il risultato è una linea di panettoni dal classico a varianti più creative, particolarmente apprezzata dalla clientela tanto che è stata scelta dallo chef **Giancarlo Morelli** – amico di lunga data – per il suo ristorante, dove oltre a vendere il prodotto confezionato lo utilizza per la creazione di dessert originali e gustosi.

Il prossimo passo sarà orientare la ricetta verso un'impronta vegana: “Non per abbracciare questa filosofia – precisa Soldo – ma per perfezionare quella ricerca sugli zuccheri che da

tempo mi appassiona. La dieta vegana è molto interessante in questo senso perché utilizza tutta una serie di zuccheri alternativi che ben si prestano a quella nuova tendenza della pasticceria che non possiamo sottovalutare, la pasticceria salutistica, dove per salutistico non si intende dietetico o, peggio, punitivo, ma orientato al benessere”.

E sì, i gusti della gente cambiano, le esigenze pure. Imparare ad apprezzare i sapori naturali è fondamentale. Dario Soldo l’ha capito, per questo la sua pasticceria è moderna. Il segreto è farlo con discrezione, con un panettone classico fuori e straordinariamente innovativo dentro.

Marina Caccialanza



[La Bandiera: l’evoluzione da trattoria di campagna a ristorante stellato](#)

Sono passati 41 anni da quando il **Ristorante La Bandiera** aprì le porte ai clienti: quell’ ex tabacchino divenuto trattoria era stata l’ambizione della signora **Anna D’ Andrea** che, dopo aver fatto tante esperienze nei ristoranti della Capitale, era tornata a casa, in Abruzzo, a **Civitella Casanova** (Pescara), per tentare il grande salto e diventare imprenditrice. Da allora “La Bandiera” è rimasta un’attività a conduzione familiare che ha già coinvolto la terza generazione e che ha saputo evolversi e passare da trattoria di paese a ristorante stellato – traguardo raggiunto nel 2012- presente sulle maggiori guide enogastronomiche.

L'attuale proprietario **Marcello Spadone**, il figlio di Anna, persona dai modi gentili, oltre a raccontarci la storia del ristorante ci ha anche restituito una nitida immagine del settore ristorativo dell'Abruzzo, una Regione che da sempre fatica a consolidare l'economia del settore terziario, nonostante non manchino le condizioni per poterlo fare.

Marcello, ci racconta i momenti più importanti che hanno portato la Bandiera ad essere uno dei ristoranti migliori dell'Abruzzo e d'Italia?

“Quando mia madre Anna aprì eravamo una piccola trattoria caratterizzata da una cucina terrigna, ma abbiamo avuto sempre un taglio qualitativo alto. Io, che sono cresciuto tra pentole e fornelli ho scelto di frequentare l'alberghiero e, dopo il diploma conseguito nel 1984, ho fatto alcuni stage in giro per le cucine italiane per migliorare la tecnica: fra queste esperienze la più importante è stata quella da Gualtiero Marchesi”.



Poi, cosa è successo?

“Nel 1988 sono entrato “di ruolo” in cucina e ho cercato di dare un nuovo taglio alla proposta: i cambiamenti sono stati gradualmente, hanno riguardato soprattutto la tecnica che ha aiutato a risaltare i piatti tradizionali, a cui siamo sempre rimasti legati. Il percorso è stato lungo e, a partire dal 1995, sono arrivati i primi riconoscimenti dalla critica enogastronomica ma soprattutto dagli ospiti, che hanno iniziato ad arrivare anche da zone lontane per conoscere i nostri piatti. Noi non ci siamo mai allontanati dall'anima tradizionale, il nostro lavoro è stato di migliorarla ed interpretarla”.



Oggi siete cresciuti e siete presenti sulle maggiori guide

enogastronomiche: com' è il presente de "La Bandiera"?

"Intanto va detto che mi sono sposato presto e io e mia moglie Bruna abbiamo avuto due gemelli, Alessio e Mattia, che hanno voluto seguire le orme familiari e si sono inseriti nella conduzione del ristorante. Anche loro dopo il diploma sono andati a lavorare in altri ristoranti nell' ottica di crescere e migliorare: Alessio è stato all' Enoteca Pinchiorri, mentre Mattia è andato in Spagna, dai fratelli Roca. Ci sentiamo interpreti della tradizione abruzzese e la nostra conduzione è come un ingranaggio perfetto dove ognuno segue le proprie responsabilità: io e Mattia siamo in cucina, Alessio cura la cantina e la sala e mia moglie Bruna cura l' orto".



Cosciotto d' agnello

Ci racconta il menù?

"Il ristorante conserva le peculiarità del ristorante di campagna, per cui la nostra offerta prevede molti piatti a base di vegetali anche perché abbiamo delle terre di proprietà che coltiviamo direttamente; in carta, poi si trovano piatti di carne legati agli animali nostrani come anatra, agnello, gallo e capretto. Proponiamo quattro menù degustazione: uno tutto vegetariano, uno che comprende i grandi classici della nostra cucina, come le "Pappardelle al ragù d' anatra", che ricorda molto la tradizionale genovese napoletana e il "Cosciotto d' agnello con erbe aromatiche" che facciamo da 40 anni, poi un menù da nove portate ed infine un menù contemporaneo che prevede sei portate. Ci piace sempre aprire il pasto con un piatto freddo e proprio in questo periodo abbiamo portato in tavola il nuovo menù, di cui mi piace citare "Radici, salsa al rafano, erbe spontanee e cremoso di arachide". Non essendoci in Abruzzo una tradizione di dolci tipici, abbiamo interpretato dei classici italiani e sono nate preparazioni come il Bollamisù ovvero una bolla di zucchero

soffiato con un interno di biscotto al cioccolato, gelato al mascarpone e spuma di caffè e poi c'è il dolce dedicato al Gran Sasso, da cui prende il nome: ispirandoci al Mont Blanc abbiamo realizzato una purea di castagne abbinata al gelato di latte di pecora, polvere di erbe aromatiche che ricorda i muschi della montagna ed infine una meringa all'italiana che ricorda la tipica roccia delle nostre montagne e le amarene fermentate che donano un tocco di acidità al piatto. Il ristorante ha 40 coperti".



Gran Sasso

Il vostro coraggio è stato premiato perché l' Abruzzo da sempre è una Regione con un' economia un po' sofferente ed in più voi siete nell' entroterra. Da imprenditore come vive questa condizione?

"Noi siamo in campagna, in un paesino a 35 km da Pescara che fa parte nella zona pedemontana della catena del Gran Sasso; essendo distanti dai grandi centri abbiamo anche realizzato la locanda con quattro camere per offrire un servizio ai nostri ospiti. L' Abruzzo purtroppo ha tanti problemi perché il settore turistico è stato abbandonato e non sono stati fatti investimenti per farlo sviluppare; le istituzioni non hanno saputo supportare il terzo settore. Per esempio, c' è un ' accoglienza ancora arretrata: i pochi alberghi si rivolgono ad un di massa mentre ci sarebbe bisogno anche di un turismo più alto. Per fortuna ora ci sono le nuove generazioni che si stanno muovendo: sono ancora pochi, ma la riponiamo fiducia nel futuro".

Manuela Di Luccio

Ristorante La Bandiera

Contrada Pastini, 4 – Civitella Casanova (Pe)

www.labandiera.it



L'apoteosi dei funghi

“Questa è *Fistulina hepatica*, chiamata volgarmente anche lingua di bue. E' un fungo saprofita che cresce solo nei tronchi degli alberi. Quando lo fai arrostito sembra che mangi il fegato. E contiene tantissimo ferro”. Così **Beppe Carollo**, patron della trattoria **Nangalarruni** a Castelbuono (PA), davanti a un generoso vassoio di funghi, mi introduce al suo patrimonio di conoscenza fungina, maturata sul campo in più di 40 anni di sentieri, battuti in lungo e in largo nel Parco delle Madonie.



Aveva 10/12 anni quando ha iniziato ad andare con il padre per funghi, di cui a quell'epoca c'era una conoscenza limitata. “Pochissime infatti -racconta Beppe- erano le specie conosciute, fra cui una endemica, il cosiddetto fungo basilisco, scientificamente denominato *Pleurotus Nebrodensis*. La particolarità di questo fungo sta appunto nel fatto che cresce solo sulle Madonie da 1400 a 2000 mt di altezza, da fine aprile a inizio giugno, periodo un po' strano per i funghi qui da noi! Si cercava poi qualche porcino, la *Clitocybe geotropa* o fungo campagnolo e un altro porcinetto che si chiama *Leccinum Corsicum*, presente solo nella macchia mediterranea”.

A 16 anni poi la decisione di partire per la Germania per poter imparare le lingue. Abitando vicino a una zona molto boscosa dove andava a fare allenamenti di calcio, Beppe aveva iniziato a raccogliere funghi anche lì, alimentando in questo modo una passione che si era radicata in lui.



A Castelbuono è ritornato in vacanza a 24 anni. La tappa era obbligata: lì c'erano i nonni e soprattutto le sue radici. In quell'occasione i genitori, venuti a sapere di una trattoria in vendita, per poter aver il figlio vicino a casa, si sono offerti di aiutarlo a rilevarla. Era il 1984.

“Ben presto ho capito che questo era un territorio ricchissimo di prodotti e che andava attenzionato. Ho iniziato pian piano ad approfondire la mia conoscenza in materia di funghi – perché in questa zona ce sono davvero tanti di commestibili – uscendo con chi ne sapeva più di me e a frequentando micologi esperti, oltre a collezionare centinaia di libri. Nell'arco di una decina di anni sono arrivato a lavorare un centinaio di funghi eduli”.



Nella raccolta quotidiana mi affianca da più di 20 lustri Maurizio, prezioso collaboratore e grande conoscitore del territorio, che trascorre intere giornate nel Parco, dalle quattro del mattino – a volte anche le tre- fino a sera, e rientra con ceste sempre colme di funghi di diverse specie, perché riesce a vedere e riconoscere ciò che altri non conoscono. Con molta correttezza pulisce dalla terra i funghi sul posto, con l'ausilio di un pennellino, perché le spore rimangano lì.

In più raccoglie asparagi selvatici, origano, more, ortiche e anche cardi. Questi, essendo spinosi, richiedono guanti robusti e una piccola zappa per poterli raccogliere, ma ne vale la pena!



Mentre parliamo Maurizio è intento a pulire un cesto di funghi

e viene spontaneo dirgli “Maurizio lei è prezioso!” E lui “ Eh lo so, a me lo dice? Ma in pochi lo capiscono”. Incalza Beppe “lo riconosciamo noi, Maurizio”. Maurizio è un fedele: lavora solo per Beppe, nonostante in diversi sarebbero disposti ad acquistare funghi da lui, che specifica “ io lo dico sempre che tutti i ristoranti assieme non faranno mai come **Nangalarruni**”. Ha anche capito bene da che parte stare!

Beppe ha trasferito la sua passione nell’ attività, fino a connotarla in modo peculiare. Quanti altri come lui, complice anche il territorio, arrivano a lavorare tanti funghi?

E anche se il lavoro chiama su più fronti, non rinuncia a fare le sue capatine nel Parco per il piacere di raccogliere funghi “non per fare quantità” specifica “ma per vivere l’emozione di trovare un bel porcino, un bell’ovulo per non parlare di una russula, magari da consumare sul posto, e anche per riempire il cesto di tante varietà. “Quando trovo un bel fungo mi soffermo – racconta Beppe- faccio una foto, magari un filmato e capita che accenda anche un sigaro per gustarmi questo momento.



Lo stesso parco delle Madonie è un bel contesto, fruibile in molte sue parti. Mi è capitato di accompagnare qui stranieri ed è anche successo che degli svizzeri mi dicessero “ma questa è una piccola Svizzera!”. Dentro il parco, ad esempio, c’è un boschetto di agrifoglio gigante: sono alberi enormi con un fogliame bellissimo. Se piove lì sotto non arriva una goccia d’acqua! C’è anche una quercia con un tronco così grande che ci vogliono 12 persone per abbracciarlo.



Sono almeno 4 anni che Francesca, ventiquatrenne figlia di Beppe, è entrata in cucina: prima in affiancamento del padre mentre ora si muove autonomamente con una giovane brigata, con cui condivide le uscite a fine serata. Insieme a Beppe condivide la creazione di nuovi piatti. E in effetti con tante tipologie di funghi si è incentivati a sbizzarrirsi.

“Ci sono funghi così pregiati come la russula, superiore rispetto all’ovulo e al porcino – ci racconta Francesca- che non meritano che di essere consumati crudi. Il carpaccio di russula, non ha bisogno di alcun condimento. Lo devi mangiare così com’è e ti lascia in bocca il sapore della nocciola, della mandorla dolce. Facciamo poi i cartoccini (piccoli cartocci con tocchi di funghi cotti al forno), la parmigiana con i funghi, l’arancino di mazza di tamburo (il cappello ancora chiuso viene riempito di un trito di porcini, ovuli, galletti e formaggio tenero, poi lo si passa nell’uovo, nella mollica e lo si frigge. Una bontà!), la crema di mazza di tamburo da accompagnare con l’arrosto di maiale. E molto altro ancora”.



Sono le quasi le ore 14 di sabato, e mentre parliamo seduti fuori dal locale, c’è un afflusso continuo di persone -due a due, in alcuni casi anche famigliole- che si affacciano per poter pranzare. E come entrano escono.

Guardo Beppe interrogativa e lui mi spiega “ Al piano superiore abbiamo una sala con 80 posti. Ora ci saranno circa 15/20 persone. Non ne stiamo facendo entrare più perché non siamo organizzati. Loro non hanno prenotato. Preferisco servire bene 20 clienti piuttosto che male 50”.

“ Mi fa specie che sia di sabato a pranzo” osservo a voce alta. E Beppe “C’è parecchio turismo. Quest’anno abbiamo avuto turisti da tutte le zone del mondo: dai neozelandesi, ai norvegesi fino agli olandesi. Castelbuono ormai si è fatto una buona fama. La posizione è molto bella: si è a 20 minuti dal mare e a 20 minuti dalla montagna.



“È un paese che sorprende questo! -osservo- Arrivando qui non te lo aspetti. Caratteristico e curato. Solo girando l’angolo rispetto a qui, a distanza di poche decine di metri, ci sono altre due eccellenze che si affacciano alla piazzetta: Fiasconaro con i suoi panettoni e il maestro gelatiere

Salvatore Naselli, con il suo gelato 100 % Sicilia (utilizza solo ingredienti siciliani -compresi gli zuccheri di origine locale- e anche la manna -rarissima ormai ma presente nel Parco). Neanche in grandi centri si trova un concentrato del genere!”



Sorride Beppe, tra l'orgoglioso e il divertito, e mi racconta un'altra particolarità di Castelbuono.

“Al mattino qui in centro abbiamo gli asinelli che fanno la raccolta differenziata! Questo per potere accedere anche nei vicoletti. Tutti noi abitanti sappiamo che il lunedì passano per la plastica, il martedì per l'umido e il mercoledì per la carta. Poi dicono che certe cose non si possono fare...si possono fare eccome! Ci vuole volontà e un'amministrazione che funzioni”.



E' una persona serena Beppe, lo vedi da come approccia il lavoro, lo capisci da come si dosa le sue ricariche personali (va a funghi non con foga ma per il piacere di farlo). “Basta organizzarsi” dice lui. Eppure è un vulcano di idee, in tutti questi anni di attività ha affrontato tanti step, per far crescere, migliorare e organizzare la sua trattoria. A giorni inizieranno i lavori di ristrutturazione di un immobile ottocentesco recentemente acquistato, intestato alla figlia Francesca: lei, il suo migliore risultato!

Simona Vitali



Nangalarruni

Via Confraternite, 7,

90013 Castelbuono (PA)

<http://www.hostarianangalarruni.it/>