



[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



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



Podere Cadassa: i salumi di Parma sono una questione di famiglia

Ciò che contraddistingue le realtà artigianali italiane è la loro storia, le radici e le tradizioni tramandate nel tempo, in un tempo che attraversa i secoli. Sono storie di famiglia, storie di madri, padri e figli che condividono un percorso di vita, di valori, di passioni e cammino. Sono racconti di generazioni che parlano il linguaggio del territorio nel quale vivono e lavorano ogni giorno, per far crescere radici profonde e radicate nella cultura locale.



Radici come quelle narrate dal **Podere Cadassa**, in Località Vedole di Colorno, che la **famiglia Bergonzi si passa di mano in mano**, forte di un'esperienza cresciuta negli anni e di un amore profondo per l'anima contadina e per i suoi prodotti. Sono le tipicità a narrare di abitudini schiette, quei gesti che ancora oggi vengono ripetuti per realizzare eccellenze dal profumo invitante e dal gusto intenso e inimitabile. Perché qui al **Podere Cadassa la cantina nasconde come uno scrigno i tesori in stagionatura**, addormentati in attesa di essere pronti da assaporare. Si parla di **Culatello di Zibello, Fiocco, Coppa, Pancetta, Spalla Cruda**, un presidio Slow Food prodotto solo da poche realtà della bassa parmense, **Salame, Strolghino e Mariola**. Ma anche di rarità come i **salumi di Maiale nero di Parma**.

Enrico Bergonzi e sua sorella Monica hanno raccolto il

testimone dell'attività e da trent'anni ne mantengono inalterati i valori fondanti. Ma non sono soli in questa impresa, con loro anche **Marco Pizzigoni**, cognato e *consigliere del Consorzio del Culatello di Zibello*, ed **Edgarda Meldi**, il naso sopraffino del gruppo.



*“Tutto ebbe inizio nel lontano 1780 – racconta **Enrico Bergonzi** – anche se in realtà una ricostruzione parziale della nostra storia mi porta ancora più indietro. All'epoca l'anziana zia Cleofe decise di trasformare il proprio rustico in uno spaccio di generi alimentari e luogo di ristoro per viandanti. Da quel momento l'evoluzione non si è mai fermata, l'attività non è mai stata chiusa e il lavoro è sempre stato identificato con il nome di chi lo svolgeva”.*

Mestieri antichi, artigianalità mai dimenticate e dal valore inestimabile che oggi si scontrano con una modernità troppo veloce, eccessivamente attenta alla quantità. Ma qui il tempo è lento, rispettoso delle stagioni, dei rituali che si ripetono con una sacralità dal fascino immutabile. È il ritmo della lavorazione, della cantina dove riposano i salumi e maturano le muffe, angolo di vita sotterranea e mondo che si anima di mese in mese, che parla, che odora di attesa, quella buona.

“Per noi la cantina è una parte della famiglia. Abbiamo riprogettato gli spazi seguendo un attento esame legato alla stagionatura– spiega Enrico, e lo fa soffermandosi sull'importanza di quell'atto – questo ci è stato utile per capire cosa era corretto fare. I mattoni sono quelli originali, riadattati su una struttura che segue i giusti criteri di conservazione. Quello su cui ci impegniamo oggi è mantenere i metodi artigianali, senza snaturarci ma adattandoci alle norme che garantiscono importanti certificazioni internazionali”.

Già perché al Podere Cadassa convive e prospera un connubio perfetto: al primo piano vi è la zona di produzione dove regna l'innovazione, una fucina di delizie che fa capo alla tradizione perché, nonostante le norme, **nessuna ricetta è mai stata cambiata**, sono quelle storiche.



“Posso dire che riusciamo a rispettare tutti gli standard internazionali, ovvero da industria, mantenendo il lascito dei norcini di una volta. L'unico conservante che utilizziamo è il freddo, poi abbiamo creato un equilibrio ideale tra la stagionatura all'aria e i brevi momenti in cui avviene in cella frigorifero. Il resto lo fa l'esperienza e la capacità di ascoltare quello che la natura sa trasmettere, è un gioco sottile”.

E la pazienza raddoppia se si parla di Maiale nero, recupero del passato. Sono solo 4 gli esemplari che ogni mese vengono lavorati. Una nicchia che diventa libidinosa degustazione direttamente sul posto o nel ristorante di famiglia, l'ormai storico “Al Vèdel”.

A controllare che ogni operazione venga eseguita a dovere c'è lui, il norcino Luciano, 76 anni e una vita passata a insegnare un mestiere che porta avanti con quella sincerità disarmante della purezza ormai difficile da trovare.

Sono queste le persone che arricchiscono la realtà del Podere Cadassa, che ne hanno permesso la crescita negli anni, senza mai smettere di credere nella missione di produrre bontà e omaggiare il territorio.



“Dovremmo imparare a essere più consapevoli e orgogliosi di quello che abbiamo” finisce per dire Enrico con sguardo convinto e pensieroso. E quando gli si chiede cosa vede nel futuro dell'azienda lui non esita *“amplierò la cantina, voglio*

creare diversi ambienti con caratteristiche differenti, uno per ogni tipologia di salume”.

Gli occhi sono quelli luminosi di chi si nutre di progetti e idee, di chi non smette di sognare, immaginare e creare. Di chi vuole lasciare il suo segno.

Chiara Marando

Podere Cadassa

Località Vedole, 68

43052 Colorno PR

Tel. 0521 816169

www.poderecadassa.it/



Pesci giovani, pesci piccoli: ne parliamo con Nevio Torresi, pescatore

Forse non tutti sanno che il pesce più buono e gustoso è quello che si pesca tra settembre e ottobre, al termine del fermo pesca. Di certo lo sa chi al mare ci vive e ci lavora, i tanti cuochi e ristoratori che hanno i loro locali lungo i 7.500 chilometri di costa italiana dove, per paradosso, la stagione turistica ha il suo culmine proprio nel periodo di fermo pesca.

Meno informati sui buoni consigli che un pescatore può dare sono quei ristoranti e trattorie che, dal mare, distano

centinaia di chilometri, dove la cultura del pesce stenta ad affermarsi, nonostante il consumo sia in aumento esponenziale: 27 kg pro-capite.

Avere la possibilità di poter incontrare un pescatore che, per 40 anni, è uscito ogni notte a pescare nel mar Adriatico e chiedere a lui qualche buon consiglio, diventa occasione da condividere con i professionisti che ci leggono.

Nevio Torresi, di Cesenatico, pescatore lo è diventato per caso e per amore. A metà degli anni '70 la sua carriera era destinata, con tutti i passaggi del caso, a portarlo al comando di petroliere da 90.000 tonnellate di stazza. Infatti, dopo il diploma all'Istituto Nautico di Ancona inizia a navigare con ENI-Agip Mineraria. Pochi mesi e poi la notizia che sarebbe diventato padre e la scelta conseguente di abbandonare una professione che lo avrebbe tenuto lontano da casa per troppi mesi.



“Non ho nessun rimpianto. – confessa Nevio – Sono anzi contento di aver fatto il pescatore, perché mi sono formato famiglia e vita da solo, con il mio impegno, imparando tanto dal mare. Mi sono imbarcato con mio padre e mio fratello, che mi hanno insegnato, oltre alla pesca, a navigare, stare al timone, i venti, fino a quando, a trent'anni, ho preso il comando della barca. E, oggi, mi piace trasferire questa conoscenza attraverso l'insegnamento ai giovani che vogliono imparare la professione e il mare. Ne ho formati davvero tanti, da Lignano a Pesaro”.

Come definiresti il bello di essere pescatore?

“Il mestiere del pescatore, a parte la complessità delle problematiche e della burocrazia, è bello! Bello per il rapporto con la natura, bello perché non sai mai quello che pescherai. È un mestiere di istinto, di fiuto, in ogni azione! Ma la bellezza vera, ogni mattina, è quella del sole che sorge, che non ha eguali con niente altro. Poi crea solidarietà, tra le persone, siamo una piccola comunità su una

barca circondata solo da distese di acqua; si impara a condividere tutto. E questo è il valore più grande”.

Come è cambiato il mare, quello che tu conosci, nel corso della tua carriera?

“Il mare è rimasto quello, con le sue difficoltà legate a fosforo, azoto. L’Adriatico è un mare molto nutriente. È però cambiata la tecnologia che va per mare: barche con motori molto più potenti che trascinano reti più grandi e sofisticate, con una capacità di pesca enorme. Immagina la differenza che passa tra una barca da 150 cv rispetto ad una di 1.000 cv: il primo risultato è l’effetto contrario, meno pescatori, meno gente per mare, più sforzo di pesca. Ma questo non è un bene perché il mare ha bisogno di riposo per dare”.

Per questo esiste il fermo pesca, o no?

“Sì, quella è un’ottima misura se correttamente rispettata, ma per tutto il resto dell’anno la modifica del modo di pescare ha portato alla perdita, o alla fortissima riduzione, di molte specie in Adriatico: scampi e merluzzi, pochissimi; razze e pesci da brodetto, sempre meno. Sarebbe utile che anche il fermo pesca potesse avere fasce più estese e suddivise per tipologia”.

Quali consigli può dare un pescatore ad un cuoco?

“Innanzitutto quello di comprare il pesce, qualsiasi pesce, quando è giovane, perché è decisamente più buono, soprattutto quello dell’Adriatico e, in particolare, per l’utilizzo nelle crudità. Poi, se giovane, non fa male, non ha avuto un’alimentazione intaccata da fattori negativi, tipo il mercurio o le microplastiche. Poi, imparare a scegliere, chiedendo, con che tipo di rete è stato pescato. Le reti a posta trattengono il pesce immobilizzato per 10/15 ore, perdendo gusto e qualità. Pescare con la rete a strascico, invece, va eseguita con reti piccole, tirate a bordo ogni due ore; questo fa sì che il pesce non venga martoriato”.

Voi, in barca, come agite?

“Durante il rientro il pesce viene eviscerato, diviso per tipologia, messo nelle celle, sempre accompagnato da tanto ghiaccio. Anche questo è importante che sia certificato perché

dà maggiori garanzie di quello che si produce a bordo. Poi ci si collega con il mercato ittico e, da quel momento, ha inizio l'asta. Una volta assegnato, termina il ruolo del pescatore ed entrano in gioco altri fattori, come il processo di surgelazione e consegna”.

Un ultimo suggerimento, però, Nevio Torrisi lo vuole dare: “Il pesce va pulito e mangiato con le mani, per capirne freschezza e gusto. Quando senti le mani appiccicose, vuol dire che il pesce è fresco, capito?!”

Cosa mai potrebbero fare un cuoco stellato e un pescatore stellato, insieme?!

Luigi Franchi



Angela Saba, la pastora moderna che produce il Pecorino anticolesterolo

Ci sono storie di successo che portano con sé storie di vita difficili.

E', questa, la storia della famiglia Saba, che inizia 50 anni fa in Sardegna; a raccontarcela, oggi, è **Angela Saba** “la pastora moderna” che nella sua azienda di **Massa Marittima** (Grosseto), in collaborazione con l' Università di Pisa, ha realizzato il primo Pecorino a ridotto contenuto di colesterolo.

Ma facciamo un passo indietro e ascoltiamo questa storia dalle parole della protagonista: “Sono nata sotto una pecora: è il mio modo per dire che nei campi ho passato tutta la mia vita.

La mia famiglia era di Ozieri, paesino in provincia di Sassari, e mio padre, **Mario Saba**, era un uomo di campagna, legato alla Sardegna rupestre, con una mentalità molto all'antica che fece di lui un padre-padrone. Noi, sei figli, rimasti poi in cinque, eravamo considerati braccia-lavoro per l'attività di famiglia. Ricordo che a scuola, alle elementari, ci addormentavamo sui banchi perché nostro padre la mattina ci obbligava ad alzarci alle quattro per mungere le pecore -"Ajò, alzatevi!" - questo era il nostro risveglio. Noi figli un'infanzia non l'abbiamo avuta".



Sono parole forti, eppure nel tono di Angela non c'è risentimento ma tanta dolcezza nel ricordare quegli anni duri, che furono solo l'inizio di un lungo tempo fatto di rigore, silenzi familiari e tanto, tanto lavoro fisico. In questo racconto non si vuole offendere la memoria di un uomo, ma solo narrare i sacrifici legati ad una mentalità certamente arcaica, ma che è il riflesso di un modo di vivere più diffuso di quel che si possa immaginare.

Angela, come dalla Sardegna siete poi arrivati in Toscana?

"Mio padre decise di trasferirsi e mise in vendita i terreni di famiglia, sognando un futuro diverso altrove. Quando arrivammo in Toscana, però, si rese conto che non poteva fare altro che il pastore, perché la pastorizia, con i suoi ritmi, ti entra nel sangue; per cui iniziò daccapo impegnandosi anche con un mutuo e spese rilevanti. Mio padre non ha mai legato con i toscani e non si è mai adattato ad una vita diversa, ma qui lo ricordano tutti come una persona seria e puntuale con i pagamenti dei suoi operai".

Intanto, però, siete cresciuti anche voi figli. Tu ti sei sempre immaginata a proseguire il sogno di tuo padre o desideravi fare altro?

“Da ragazza amavo la danza, l’ arte e la creatività; avrei voluto fare il liceo artistico ma avrei dovuto viaggiare e mio padre non me lo permise, per cui dovetti accontentarmi di frequentare l’ istituto tecnico per ragionieri. I conflitti con mio padre non si erano attutiti con il trasferimento; da queste parti si suol dire che “o mangi la minestra o salti la finestra” e io decisi di saltare quella finestra, per cui, a 20 anni, presi la decisione di scappare letteralmente di casa e mi trasferii a Pisa, dove iniziai a lavorare come baby sitter e mi iscrissi alla Facoltà di Agraria. Ogni tanto tornavo a casa per vedere mia madre e aiutare mio fratello, l’ unico figlio maschio, che aveva iniziato ad affiancare mio padre nel lavoro”.

Come sei riuscita a tornare in famiglia e in azienda?

“Mio padre aveva compreso che non ero scappata per fare una vita libertina ma solo perché avevo bisogno di conoscere il mondo e, come tutti, fare esperienze personali. Le mie esperienze fuori casa mi avevano dato riscontro delle mie capacità e sono tornata in azienda di mia volontà e con lo spirito rinnovato. In realtà, io sono sempre stata la figlia prediletta di mio padre perché ero diligente e gli ubbidivo senza fiatare e, in fondo, gli assomiglio anche molto”.

Quando hai assunto le redini dell’ azienda?

Nel 2000 c’ è stato il passaggio di consegne e io e mio fratello Antonio siamo divenuti i titolari.

Che cambiamenti avete apportato?

“La conduzione di mio padre era sempre stata molto tradizionale. La nostra è una media azienda con 40 ettari di terreno su cui pascolano 300 pecore di razza sarda e 20 capre con culture sane e senza il ricorso a medicinali. Abbiamo la stalla con la sala mungitura e la sala di refrigerazione del latte. Il salto di qualità è avvenuto nel 2006, quando è iniziata una collaborazione con l’ **Università di Pisa**. Da

sempre le analisi cicliche dell' Asl sul nostro latte avevano dato risultati eccellenti: il nostro latte era molto buono e l' Ateneo ci propose di avviare una sperimentazione introducendo i semi di lino nell' alimentazione dei capi, allo scopo di ottenere un latte ricco di acidi grassi polinsaturi. La sperimentazione è nata dal fatto che la crisi della pastorizia ha generato la necessità di produrre un formaggio a basso contenuto di colesterolo. Dopo alcuni mesi di sperimentazione, a marzo 2009 i laboratori dell' Università mi hanno autorizzato la vendita del formaggio con la dicitura "poco colesterolo".



Cosa ha di speciale il tuo formaggio?

"Innanzitutto, il nostro latte è lavorato a crudo, che vuol dire sotto i 35°, senza fermenti esterni. Senza il trattamento termico, il latte non perde le caratteristiche organolettiche e questo ne fa un formaggio speciale. Nel 2016 è nato il Presidio Slow Food "Pecorino latte crudo della Maremma", il mio formaggio, un momento indimenticabile: all' inizio fummo 16 aziende coinvolte da Slow Food in questo progetto ma questo tipo di produzione, del tutto artigianale, prevede un lavoro arduo e continuo e molti non se la sono sentita di continuare, tanto che oggi siamo rimaste solo due aziende a produrlo. Oggi produciamo circa 10 prodotti, tutti a latte crudo".

Ci racconti la tua vita da "pastora moderna"?

Non ci sono orari definiti: mi alzo alle 6 del mattino e vado a dormire alle 2 di notte. Io e mio fratello Antonio ci siamo divisi i compiti: lui gestisce i campi e gli animali, io l' affianco nella produzione, curo la vendita diretta nel nostro punto vendita, le consegne in tutta Italia e le "pubbliche relazioni"; inoltre sono un' attivista del settore caseario e mi batto affinché il lavoro di pastore non scompaia".



La vostra linea di distribuzione esclude automaticamente la GDO, come si acquistano i vostri formaggi?

“Noi ci rivolgiamo essenzialmente ai ristoranti, enoteche, botteghe del gusto, partecipiamo solo ad alcune fiere, come quelle di Slow Food e, attraverso il nostro sito, ci rivolgiamo soprattutto ai privati”.

Angela, la vita ti ha tolto molte cose, in primis l'infanzia: se ti guardi indietro, cosa vedi?

“I formaggi sono la mia vita, sono come i figli che non ho avuto nella vita reale. Anche il mio compagno lavora insieme a me e l'ambizione è quella di poter sempre migliorare. La cosa più bella della mia vita è che amo il mio lavoro, ereditato da mio padre e ora so che lui è orgoglioso di me”.

Manuela Di Luccio

Saba Antonio e Saba Angela s.s. Agricola

Loc. Cura Nuova, 74 – Massa Marittima – GR

Tel./Fax 0566-918059 Cell. 340-3042378

www.sabaformaggi.it



Bere bene a La Spezia da “Accanto”

“Accanto”. Non potevano scegliere nome migliore **Andrea e Silvia**, titolari dell’[Osteria della Corte](#) a La Spezia, per il loro secondo indirizzo nella città ligure. Accanto – questo, appunto, il nome – indica la vicinanza fisica, con i numeri civici consequenziali, ma soprattutto un’affinità di concetto, tra il nuovo arrivato improntato sul bere di qualità, e l’osteria Della Corte, che propone una cucina rispettosa, della stagionalità e dei prodotti.

Abbiamo intervistato Silvia per sapere qualcosa in più sulle origini e sullo stile del locale (oltre che per farci venire voglia di buoni assaggi al bicchiere... e la piatto).

Tu e Andrea avete un’osteria d’impronta tradizionale avviata e sempre piena.

Cosa vi ha portati ad aprire, a due passi, Accanto, un locale di moderna concezione?

“Accanto è nato da un incontro, quello con il barman **Nicola Farris**, giovane perspicace, studioso e appassionato, che ci ha sorpresi per la preparazione nel mondo dei distillati, dei liquori e del miscelato in generale. Io e Andrea abbiamo subito ritenuto che questo talento dovesse trovare un luogo in cui esprimersi. Un luogo dedicato, in cui poter fare ricerca e al tempo stesso pratica. Ecco come è arrivato dietro a questo bancone” – introduce entusiasta. “Stessa storia anche per **Alessandro Boni**, nostro uomo di sala, anche lui giovane e con tanto potenziale, formatosi grazie a diverse esperienze nella ristorazione. Poi, a dirla tutta, non siamo molto bravi nel limitarci al semplice e ci siamo fatti prendere la mano in fase di sviluppo del progetto...”.

Nicola Farris, bartender

Basta consultare la vostra carta del bere per capirlo. Come ce la descrivi?

“La carta di Accanto è ripartita tra i **cocktail classici** (una trentina), gli **Accanto Signature** (le proposte di Nicola), i **cocktail con gli amari**, e infine **le selezioni**, come quella di gin che contempla oltre 70 etichette da combinare ad ottime acque toniche. Fuori carta c'è poi la possibilità di intraprendere un percorso *vis a vis* con Nicola, facendosi guidare in degustazioni sartoriali formulate in base ai gusti e alla curiosità del cliente”.

Qual è la voce in carta più apprezzata?

“**Visuale d'Oriente**, un'idea di Nicola così composta: estratto di curcuma fresca, gin mare, bitter orange, lime, zucchero, sale e pepe. È un cocktail sicuramente poco usuale da queste parti, vista la nota speziata, e che troverebbe sicuramente più campo in una grande città abituata al mixology come Milano. Ma è talmente buono che ha attecchito bene anche qui, tra i nostri clienti, e ad oggi è quello più richiesto”.

C'è dell'altro, oltre al bere, giusto?

“Certo. Abbiamo una serie di proposte per accompagnare, in modi diversi, i drinks.

Per l'aperitivo serviamo dei crostini con prodotti e pietanze locali: pesto di basilico, acciuga o muscoli e salsa verde, per esempio. Se poi ci si vuole fermare per qualcosa di più sostanzioso, al tavolo, ci sono piatti più strutturati, sempre legati a ingredienti e ricette del posto. Dal carpaccio di lingua salmistrata ai gamberi rosa nel Gam-burger, fino alle paste fresche. Molti dei visitatori si collocano al bancone per l'aperitivo e poi proseguono la serata con noi, o fermandosi ad Accanto oppure trasferendosi all'osteria”.



A proposito dell'osteria, come si integra in questo concept?

“Il nostro obiettivo fin dall'inizio è stato far dialogare le due attività, ovvero concepirle come due vasi comunicanti. Sta funzionando: tantissimi clienti dell'osteria chiedono di aprire la cena con un drink da Accanto, oppure di concluderla con un distillato o un buon cocktail. Quando può Nicola fa ingresso in osteria per raccontare cosa stanno bevendo, dal territorio di provenienza alla tecnica di produzione, per esempio, se parliamo di distillati. La vicinanza tra le due insegne, però, riguarda anche l'ambiente: Accanto è sicuramente più fresco, meno classico, ma abbiamo cercato di creare sintonia impregnandolo di foto e ritratti che rimandano a La Spezia degli anni '20. Anche la grafica del menu guarda al passato, pescando al Futurismo con il mosaico futurista di Fillia e Prampolini, seguaci di Marinetti”.

E poi, a dirla tutta, trovate una meravigliosa corte interna e una cantina per i veri intenditori a mettere in ulteriore (nobile) collegamento le due insegne. Da fargli visita.

Giulia Zampieri

Accanto

Via Napoli 92

19122 La Spezia – Italia

[+39 0187 706796](tel:+390187706796)

accanto@osteriadellacorte.com

Osteria della Corte

Via Napoli 86

19122 La Spezia – Italia

[+39 0187 715210](tel:+390187715210)



Felsineo e t0ur-tlen, una collaborazione di alta qualità

A **Festa a Vico**, il più famoso dei raduni degli chef, un assembramento di persone faceva la fila, un po' disordinatamente, come ogni autentica festa che si rispetti, davanti al banchetto di uno chef che distribuiva "cannoli... cannoli emiliani".

Dietro al banco, allegro come sempre, positivo come sempre, c'era **Dario Picchiotti**, chef patron dell'**Antica Trattoria di Sacerno**, in quella piana bolognese dove si può ancora trovare il clima da osteria, però con prodotti e cibi eccellenti.

"Ho preparato per Festa a Vico un cannolo, solo che non è dolce come quello siciliano, ma è un insieme di sapori della mia terra. – mi spiega facendomi assaggiare uno degli ultimi rimasti – Ho usato la piadina al posto della pasta sfoglia, i canditi di friggione e salsa verde al posto del cedro, e la mousse di mortadella al posto del cioccolato e della ricotta. Ne ho fatti 300 e in meno di un'ora stanno finendo, ma la fila non smette. Fortuna che ho la **Mortadella t0ur-tlen**".



Dario Picchiotti, chef patron Trattoria di Sacerno

Una fetta tira l'altra

Gli avventori che non hanno potuto assaggiare il cannolo emiliano, dopo aver messo in bocca il crostino di pane con la

fetta di mortadella cominciano a chiedere dove si può trovare, come si fa ad averla.

E anche noi ne restiamo ammaliati: un sapore diverso, leggero, mai sentito prima e in grado di esaltarne il gusto più tipico della mortadella. E poi quel nome: **t0ur-tlen**.

✘ “Questa è una mortadella dell’azienda [Felsineo, storico produttore di mortadella a Bologna](#), che abbiamo studiato insieme, azienda e RistoAssociazione t0ur-tlen. – racconta Dario Picchiotti – Tutto nasce da un’intuizione di Max Poggi (apprezzato chef bolognese *ndr*) che condivide con i suoi colleghi il progetto. L’azienda ci ha lasciato ampia libertà nella degustazione delle sue mortadelle per individuare quale poteva essere la ricetta migliore: principalmente per la sua ricettazione in cucina”.

La collaborazione tra chef e imprese alimentari è la strada migliore quando si vuole sviluppare un prodotto dedicato alla ristorazione, a tutta la ristorazione, perché si colgono immediatamente le esigenze.

Questo ha fatto Felsineo, la cui storia inizia a Bologna nel lontano 1947, anno in cui nasce come piccolo salumificio Raimondi a conduzione familiare, per poi trasferirsi nel 1963 a Zola Predosa, in provincia di Bologna, dove nasce Felsineo: realtà italiana specializzata nella produzione di mortadella.

Era il 2015, anno di Expo, quando Felsineo decide di intraprendere la collaborazione con la [RistoAssociazione t0ur-tlen](#): un percorso di ricerca all’avanguardia, unita alla sapienza della tradizione e all’esperienza di leader di settore, a cui Felsineo era già abituata, per la naturale predisposizione a non fermarsi di fronte alle opportunità di crescita e innovazione.

✘

Prove su prove

“Sono stati mesi di incontri che hanno visto la continua collaborazione tra la ricerca e sviluppo di Felsineo e tutti i

componenti dell'associazione, oggi presieduta da Carlo Alberto Borsarini, per confronti sui sapori, sulle consistenze, su quali potevano essere gli utilizzi. – ricorda Dario Picchiotti, mentre la mortadella va a ruba – Alla fine possiamo dire davvero che tutti i colleghi hanno contribuito a realizzare questo prodotto, che ora è nei nostri locali, ma anche in molti altri sparsi in Italia. Una mortadella accessibile, mi piace definirla; estremamente versatile nel suo utilizzo, ottima per essere degustata a fette e ideale per realizzare un ottimo ripieno di primi e secondi piatti, adatta a tutte le cucine italiane. Non bisogna infatti cadere nell'errore che sia esclusiva dei cuochi della nostra associazione, tutt'altro: noi abbiamo contribuito a farla e anche a farla conoscere, perché questa è davvero una mortadella che fa la differenza”.



La **Mortadella Felsineo Selezione t0ur-tlen** è realizzata solo con carne di suino italiana: viene prodotta con tagli di carne selezionati e di alta qualità, di solo suino italiano. Ingredienti semplici senza aggiunta di aromi artificiali, coloranti e additivi, senza glutine e senza latte e derivati. Viene legata a mano e presenta un gusto inconfondibile grazie alla cottura in particolari e moderne stufe ad aria secca. Una mortadella che sta riscontrando anche un diffuso interesse tra i distributori, a quanto ci risulta, perché risponde appieno alle caratteristiche di originalità e versatilità a cui guarda la ristorazione con sempre più attenzione.

Luigi Franchi

La foto di copertina è di Niko Boi



Red Krowa. Una carne polacca equilibrata e dal sapore intenso

Se vi state affacciando al mondo carni – o se ci bazzicate già da parecchio, ma non l'avete ancora provata – e volete testare un prodotto che vi cambierà i parametri di giudizio, tenete in nota questo nome: **Red Krowa**. Si tratta di una razza originaria della Polonia settentrionale da cui deriva una costata per veri intenditori. È anche conosciuta come come Scottona Pezzata del Mazury (ovvero della Regione dei Mille Laghi).

Partiamo dalla **provenienza e dall'alimentazione** del capo; due fattori che, come per tutti i prodotti di origine animale, sono determinanti per la bontà finale dell'alimento.

La Red Krowa vive in un contesto ideale per la razza bovina: pascola allo stato brado su **prati verdissimi, ricchi di minerali e cerali, e beneficia di un microclima perfetto**. Nell'ultima fase di vita, poi, si nutre di barbabietola da zucchero; una particolarità che incide di gran lunga sulle composizione della carne. Gode di un **regime alimentare sano e naturale**, per nulla influenzato dalla mano umana, e questo ne fa un ulteriore motivo di pregio.



Cosa aspettarsi da Red Krowa?

I tratti distintivi di Red Krowa si possono cogliere alla vista, all'olfatto, al gusto e pure in termini di consistenza. È una carne **molto marezzata**, quindi incisa da piccole e fitte infiltrazioni di grasso che con il calore si sciolgono conferendo gusto e morbidezza. Ha un **colore rosso scuro** e un **sapore intenso**; tant'è che alcuni esperti sostengono possa ricordare il famoso manzo Kobe.

La cottura ideale è – neanche a dirlo – **alla piastra o sul**

barbecue; quando cuoce che notiamo una reazione di Maillard sorprendente, con una caramellizzazione importante che sigilla la superficie del prodotto consentendo il mantenimento dei succhi all'interno.

All'assaggio sprigiona tutte le caratteristiche del bovino da cui deriva: **avvertirete un gusto pieno, avvolgente, e delle peculiari note dolciastre.**

Nel Nord-est la Red Krowa viene distribuita dall'azienda **Marchi spa** di Romano D'Ezzelino, socio del gruppo Cateringross, realtà molto dinamica nel comparto carni.

Marchi Spa

Via Monte Tomba, 5

36060 Romano d'Ezzelino VI

Tel: 0424 8188

Fax: 0424 518831

info@marchispa.com



Il food italiano cresce il doppio del Pil nazionale

Il cibo italiano? Pare decisamente navigare in buone acque, almeno stando a quanto emerge dal **Food Industry Monitor 2018** che, elaborato dall'**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** con il sostegno di Gruppo Banca del Ceresio, ha analizzato i dati economici di **815 aziende**, per un fatturato aggregato di circa **61 miliardi di euro**), rappresentative del 71% delle società di capitali operanti nel settore Food italiano. Il primo dato significativo è senza

dubbio la crescita del Prodotto Interno Lordo del settore, che con un buon **+3,6%** è doppia rispetto al +1,5% del totale nazionale.

Emerge, poi, una media del 21,7% nel rapporto tra valore aggiunto e ricavi, in cui spiccano i settori del food equipment (37,9%), dei distillati (+30,1%), dell'acqua (+25,8%) e, a seguire, sopra la media, dei dolci, del packaging, della birra, della pasta, del caffè e dei surgelati. Appena sotto la media, si è posizionato il settore del vino, con il 19%, seguito da quello delle conserve (17,7%), dai prodotti a base di carne (16,2%), dal latte e derivati (15,7%), dalle farine (9,8%) e, infine, dall'olio (6,9%).

Il trend è confermato anche dall'analisi della crescita dei ricavi tra il 2009 e il 2016. Tra i 15 settori analizzati, infatti, solo quello della birra evidenzia un calo (-6,9%), mentre tutti gli altri sono caratterizzati dal segno "più": a cominciare dalle farine (+8,3%), seguite dal food equipment (+7,4%) e dal caffè (+6,8%). Il vino segna un +5,1%, meno di olio (+6,6%), surgelati e packaging (+5,2%), ma più di acqua, conserve, distillati, dolci, latte e derivati, pasta e carne, tutti sotto alla media complessiva del settore a +3,8%.

Se questo è lo stato dell'arte, anche per il biennio 2018-19 i modelli stimano uno sviluppo in linea e, soprattutto, un trend positivo per l'export. La **crescita delle esportazioni** dovrebbe riguardare soprattutto il settore dell'acqua, per il quale è previsto un incremento del 14,7%, quello delle carni (+8,4%), dei dolci (+6,6%) e del vino (+6,4).

Dai dati, infine, emerge un altro aspetto significativo: **le aziende di grandi dimensioni crescono a tassi superiori**, soprattutto nei comparti in cui sono presenti imprese che adottano il modello della trading company, come in quello dell'olio e del vino. Nel comparto del latte e dei salumi, invece, le imprese medie hanno registrato dei tassi di crescita maggiori rispetto a quelle grandi (rispettivamente del 4,8% le prime e del 3,7% le seconde): un risultato da ricondurre alla specializzazione e alla focalizzazione su

prodotti di qualità da parte delle realtà di dimensioni inferiori.

Mariangela Molinari



Tullum: il nuovo corso di una piccola DOP nel cuore d'Abruzzo

“Nessun vino vale per quello che costa: vale per quello che rappresenta. Questo deve essere l’indirizzo tanto di una grande quanto di una piccola DOP, entrambi devono raccontare qualcosa di originale, identitario. C’è da dire che le piccole DOP hanno il vantaggio di porsi in maniera più schietta e più semplice.

Questa la riflessione di Paolo Lauciani, apprezzato docente FIS (Fondazione italiana sommelier) e divulgatore della cultura enoica, in occasione della celebrazione dei dieci anni dal riconoscimento dei vini Tullum, una delle più piccole DOP d’Italia.

“Perché Tullum? – incalza Lauciani- Di che contesto fa parte? Questo è un racconto che la bottiglia non può fare da sola: in Italia abbiamo la storia sotto i piedi ma non riusciamo a raccontarla!”.



Già la collocazione geografica della zona di produzione di questi vini sa di unicità assoluta: Tollo con i suoi 4500 abitanti si colloca a 10 km dal mare Adriatico (la costa dei trabocchi con le sue antiche strutture da pesca ora divenute

ristorantini sul mare) e a 25 km dalle alture della Majella. Proprio da questa particolarità scaturisce un clima influenzato da brezze marine e dalle escursioni tra il giorno e la notte. Vi è poi un suolo che presenta substrati sciolti e terreni fini. Il binomio di clima e terreno rende il territorio diverso nelle singole frazioni, e questo ha consentito di introdurre per la prima volta il concetto di cru da singoli vigneti.

In più, avendo Tollo alle spalle una storia incredibile che fin dall'epoca romana testimonia la pratica della vitivinicoltura (presenza in certe contrade di dolia da vino e di celle vinarie), si è iniziato a meglio indagare sulla sua storia per potere ottenere il riconoscimento di questa piccola DOP.



DOP Tullum nasce con lo spirito di valorizzare i vitigni autoctoni in purezza, non dopo un certosino lavoro, tra gli anni '90 e il 2000, di riscoperta di vecchi vitigni abbandonati sul solo comune di Tollo. I terreni destinati alla DOC Tullum sono in collina (tra i 30 e i 205 metri sul livello del mare) e non sul fondovalle e le uve che qui si ricavano presentano peculiarità diverse dalle altre zone abruzzesi.



Ecco quindi che alla fase in cui le aziende hanno avuto la possibilità di essere sul mercato con vini come il Trebbiano e il Montepulciano, ne è subentrata una di consapevolezza in cui le stesse si sono rese conto di dovere fare qualità. Hanno così iniziato a nascere le prime DOP come Tullum. Il disciplinare di Tullum prevede sei tipologie di vini: Rosso Riserva, Rosso Pecorino, Passerina, Passito Rosso, Chardonnay e Spumante metodo classico.

Con la DOP è nato Feudo Antico, ramo d'azienda di cantina Tollo o meglio del Consorzio Tullum Dop (la quale come tutte le cantine cooperative si porta dietro un retaggio di immagine da superare) la cui missione sarà di valorizzare Tullum, come

merita.



Entro il 2019 sarà pronta la sede di Feudo Antico, testimonianza essa stessa della vocazione vitivinicola del luogo: su quel terreno si trova una Villa Rustica romana con cisterne funzionanti. Qui Tonino Verna, presidente del Consorzio Tullum Dop, da bambino ci veniva giocare. Fra gli altri intenti c'è anche un particolare progetto enologico in cantiere: organizzare le cisterne per invecchiare prodotti DOP.

Intanto il sindaco Angelo Radica lo ha detto a chiare lettere: "il comune ha vincolato con il piano regolatore l'86% del territorio, se ci si vuol fare una casa il terreno di pregio non si tocca!"- rimarcando in quel modo come Tollo stia viaggiando in un'unica direzione ben precisa.

Simona Vitali



Eurovo service: preparato per uova strapazzate, al servizio dell'horeca

Eurovo Service, da sempre al fianco dei professionisti, lancia un nuovo prodotto per il canale Horeca: il **Preparato per Uova Strapazzate** in bottiglia da 1 kg è pronto da cuocere e contiene 12 porzioni, per ottenere in poco tempo un piatto gustoso e molto amato dal pubblico.



Stampa

Rapidità e sicurezza sono obiettivi importanti per chi lavora nel mondo Horeca: sgusciare le uova manualmente, sbatterle, aggiungere la panna e condire con sale sono operazioni che richiedono alcuni minuti, mentre con il nuovo preparato tutti gli **ingredienti sono già dosati e perfettamente amalgamati** nella bottiglia, pronti da versare. Per quantità inferiori alla bottiglia intera, il prodotto è facilmente dosabile: **una porzione corrisponde circa a 83 g**. Inoltre, il trattamento termico di pastorizzazione lo rende igienicamente sicuro.

La pratica bottiglia con tappo consente di maneggiare il prodotto con facilità, rendendo più semplice il lavoro del professionista.

Inoltre, il Preparato per Uova Strapazzate di Eurovo Service è ottenuto esclusivamente con uova da **allevamento a terra**, a dimostrazione della sensibilità del Gruppo Eurovo per la tematica del benessere animale.

Il prodotto è fresco, va conservato tra 0°C e +4°C e ha una shelf life di 30 giorni.

Il preparato per Uova Strapazzate [Eurovo Service](#) va ad aggiungersi alla già ampia gamma di ovoprodotti offerti dal brand, da decenni partner di prima scelta dei professionisti di ristorazione, pasticceria e gelateria.



Koch, pasta surgelata ad alto

contenuto di servizio

Fondata a Bolzano nel 1980 da **Peter Gojer**, appassionato di cucina e forte di un'importante esperienza anche all'estero nel settore della ristorazione, **Koch** è oggi una delle principali aziende nella produzione di pasta e prodotti surgelati, con un occhio particolarmente attento alla selezione delle materie prime e alle esigenze del fuori casa. Se all'inizio l'azienda ha puntato sulla proposta di ricette tipiche surgelate altoatesine, quali canederli, Schlutzkrappen (ravioli di ricotta e spinaci) e strudel di mele, a queste ha via via aggiunto anche specialità italiane e internazionali, fino a sviluppare una gamma di prodotti in grado di soddisfare le richieste di un bacino di consumatori quanto mai vasto e variegato. Lo sviluppo ha comportato due importanti acquisizioni: nel 1995 di un'azienda produttrice di pasta e nel 2007 di un'impresa specializzata in pasta ripiena.

L'espansione, però, non ha modificato la filosofia produttiva iniziale: anche ora, infatti, esattamente come quando tutto è iniziato, il marchio di fabbrica resta l'attenta ricerca di ingredienti di qualità e l'assenza di conservanti e additivi.

Oggi l'azienda è ancora saldamente nelle mani di Peter Gojer, affiancato nella conduzione dalla moglie Ingrid e dai quattro figli. Dagli gnocchi di patate alla pasta sfoglia, dalle lasagne allo strudel, questa intraprendente realtà altoatesina è diventata un punto di riferimento per molte specialità; ha stretto significative collaborazioni sul fronte delle private label e si è rafforzata nel canale Horeca. È comunque presente anche nel commercio all'ingrosso e nelle principali catene di distribuzione in Italia e all'estero.

Il suo portafoglio è ricco e articolato: alle tipicità altoatesine si affiancano crespelle e fagottini, gnocchi, pasta ripiena, piatti pronti, quali lasagne, cannelloni gratinati e Spätzle, preparazioni vegetariane (burger e

polpettine) e pasta frolla per torte e croissant.



Le ultime novità in portafoglio

Tra le ultime novità lanciate per l'Horeca figurano le tagliatelle precotte nel formato da 5 kg. I fogli sono surgelati singolarmente e, dunque, estraibili e utilizzabili uno alla volta, per realizzare primi in porzioni da 100 g l'una, pronti in appena un minuto. Basta, infatti, immergere il foglio di tagliatelle in abbondante acqua bollente, attendere che si separino, scolarle e condirle a piacere. Sono ideali con ragù di selvaggina, al salmone o ai finferli.

La pasta all'uovo resta, in generale, uno dei cavalli di battaglia di Koch. Realizzata con semola di grano duro, uova pastorizzate, acqua, sale iodato, è disponibile in versione surgelata precotta nei formati da 2 kg e da 500 grammi, per realizzare lasagne, cannelloni, fagottini, caramelle e molto altro. Basta lasciarla scongelare a temperatura ambiente per circa un'ora e quindi procedere alla preparazione del piatto, senza doverla precuocere.

A conferma dell'attenzione alle ricette locali e a quelle italiane, nel portafoglio non mancano gli Spätzle, tipici dell'Alto Adige, e i tortelloni ricotta e spinaci, tra i piatti più amati della cucina italiana, entrambi disponibili nei formati da 1 kg e da 500 g. I primi, realizzati con farina di grano tenero, latte e uova, si versano ancora surgelati in acqua salata bollente e si cuociono fino a quando vengono a galla. Si scolano e si condiscono. Si abbinano bene a panna e prosciutto, ma anche a burro, tonno, besciamella, verdure o pesce. I tortelloni ricotta e spinaci, invece, si scongelano a temperatura ambiente per circa 30 minuti, quindi si tuffano in abbondante acqua salata e si arricchiscono con burro e salvia, besciamella o pomodoro e basilico.

Anche il dolce vuole la sua parte. Tra le proposte non poteva mancare lo strudel, ripieno di mele, cannella, uvetta e zucchero. In confezione da 600 g e da 1,3 kg, particolarmente pratica per bar e ristoranti, s'inforna ancora surgelato e si cuoce in una teglia per circa 35-40 minuti.

Mariangela Molinari



I tesori della Via della Seta: un viaggio nel tempo attraverso i sapori

Un tempo era chiamato Via della Seta il percorso che portava i mercanti da Venezia all'oriente, un ponte che univa la Serenissima alla Cina passando per il Mediterraneo dell'est e la Mongolia. Marco Polo ne raccontò i fasti; la storia e la cultura di Venezia e di tutto l'occidente ne assorbono le tradizioni.

Studiare lo sviluppo di un prodotto anche attraverso il ricordo, la storia, l'antropologia e la geografia – deve aver pensato **Emanuela Perenzin** alla guida di Perenzin Latteria – significa tramandare la cultura gastronomica e rispettarne il valore.

Nasce così il progetto **Via della Seta**, uno studio che lega assieme le caratteristiche uniche del microclima e del territorio veneto con i tesori gastronomici un tempo scambiati nelle vie della seta.

L'azienda artigianale di San Pietro di Feletto (TV) ci invita

a un viaggio nel tempo nel quale riscoprire sapori e aromi attraverso materiali e tecniche del passato – il legno per la stagionatura, il fieno, il vino e l'olio uniti alle spezie preziose – che, oggi, ritroviamo nei formaggi della **nuova linea Vie della Seta** presentati in anteprima al Cibus nei giorni scorsi. Quattro interpretazioni di formaggio di capra che legano indissolubilmente i territori tra Veneto e Trentino al fascino delle vie carovaniere.

Ed è una fantasia di sapori e territori che si fondono, dal **Caprino affinato al Traminer** che unisce il latte di capra dei pascoli del Veneto con l'uva Traminer delle Dolomiti del Trentino Alto Adige al **Caprino affinato in fieno**, avvolto nel fieno biologico naturale dei prati del bellunese. E se lungo la via incontriamo il pepe nero del Vietnam da scambiare con l'olio extravergine di oliva? Nasce il **Caprino affinato in pepe Tellicherry & olio extravergine d'oliva**, forte e deciso, ma delicatamente speziato e piccante. Infine il **Caprino affinato in foglia di noce** riprende l'antica tecnica di avvolgere il Caprino nelle foglie di noce per proteggere le forme di formaggio sia durante il loro lungo viaggio verso oriente sia durante la stagionatura.

Lungo la Via della Seta, **Perenzin Latteria** fa un omaggio alla storia, al prodotto e alla cultura. Rende onore a una tradizione casearia che da oltre cent'anni ci regala formaggi tradizionali, biologici e pluripremiati a livello internazionale e, con questo progetto ambizioso ma dovuto, (ri)apre la "via" a metodi di lavorazione che ripercorrono antiche atmosfere apprezzabili oggi come ieri, intrise del sapore del ricordo, della terra e del viaggio. Per imparare, gustare e tramandare.

www.perenzin.com

Marina Caccialanza