



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

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

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



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

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

“La sede della mia azienda è a Vigo di Ton, in provincia di Trento, ma io mi definisco un apicoltore nomade perché con le

mie api viaggio in tutta Italia alla ricerca di luoghi floreali dove far insediare le api: mi sposto con i miei alveari su circa 60 postazioni diverse in Italia e ci muoviamo insieme da una fioritura all' altra. E' un rapporto fatto di comunione, un reciproco dare e avere".

Quanti alveari possiedi?

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

In termini di produzione, quanto rendono le tue api?

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



Ci racconti qualcosa di più sulle api?

"Le api operaie hanno una vita breve di circa 40 giorni, mentre l' ape regina, nutrendosi di pappa reale che la fa sviluppare diversamente, arriva a vivere anche quattro anni. Le api sono pacifiche e vegetariane e non sono mai stato aggredito da loro. Ormai ho con loro un rapporto di confidenza, come fossero un animale domestico. L' ape è un animale sacro: non mette mai i piedi in terra e si nutre del nettare dei fiori".

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

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

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

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



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

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



Oltre al miele in barattolo, in questi giorni stai presentando anche la tua ultima "creatura", l' Idromiele. Ce la racconti?

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

Manuela Di Luccio

Mieli Thun

via Castel Thun, 8

Vigo di Ton (Trento)

T. +39.0461.657929

www.mielithun.it



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



[A Bologna la “Rivoluzione del pane” la fa il Forno Brisa](#)

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



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

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

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

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



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

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



Quando è nato il progetto del Forno Brisa?

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

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



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

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



Come è fatto il vostro pane?

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

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



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

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



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

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

Quali sono i progetti per il futuro?

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

Manuela Di Luccio

Forno Brisa – Bologna

Via Galliera 34/D

Via Castiglione 43

Via S. Felice 91/A



Bologna. Al Policlinico S. Orsola l' eccellenza passa per la tavola

Quando si parla di ristorazione collettiva si pensa istintivamente ai ristoranti, ma c'è un'altra dimensione di questo settore che negli ultimi anni sta vivendo una nuova fase: la **ristorazione ospedaliera**. Il primo chef stellato a sollevare il tema fù **Niko Romito**, solo tre anni fa, in collaborazione con una importante realtà della Sanità privata presso l'Ospedale Generale "Cristo Re" di Roma, auspicando un cambiamento di questo settore, o meglio un miglioramento dell'offerta alimentare ai pazienti in ricovero, troppo spesso poco appetibile e con scarsi risultati nel percorso di riabilitazione. Inoltre, la composizione dei pasti, in cui in genere prevalgono prodotti confezionati, va a aumentare il volume del budget messo a disposizione per la mensa. Adesso però qualcosa è cambiato non solo in termini di proposta, perché c'è un nuova offerta che è già passata alla pratica: a **Bologna**, infatti, esattamente al **Policlinico universitario di Sant'Orsola**, una delle più importanti realtà della Sanità pubblica nazionale, si sta lavorando da alcuni anni ad un nuovo servizio di ristorazione collettiva ospedaliera basato sulla cucina interna, già presente all'interno del Policlinico, che viene ulteriormente valorizzata come asset strategico per potenziare la qualità dell'alimentazione in supporto all'assistenza.



In particolare è stato lanciato il progetto **CRUNCH** che è

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



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



Ad introdurre l'argomento è stato Marco Storchi che ha spiegato lo scopo di questo progetto, che ha visto gli albori ben cinque anni fa: "La nostra mission è quella di trattare la ristorazione ospedaliera non come servizio marginale ma come servizio a supporto per la cura del paziente. Il Policlinico di Sant'Orsola non si è mai appoggiato ad aziende esterne per la preparazione dei pasti ma da sempre gode di grandi cucine che ci rendono autonomi nel comporre l'offerta alimentare; le

cucine, tra l' altro, nel 2010 sono diventate un laboratorio unico in cui sono stati qualificati cuochi con competenze specifiche" –spiega e prosegue- "Il lavoro di svecchiamento attivato a partire dal 2013 ha coinvolto vari aspetti, tra cui quello organizzativo, tecnico, gestionale ed economico: tutto il percorso ha l' obiettivo di operare nel segno del sano-buono e sostenibile".



La parola è poi passata a Ferdinando Giannone e al suo gruppo di lavoro: "Il primo step è stato quello della formazione e dell'approfondimento –spiega Giannone- abbiamo creato una grande squadra che si occupasse del paziente e ruotasse intorno ad esso; la squadra ha compreso il mio gruppo di lavoro, di matrice scientifica, ma anche il personale sanitario, gli infermieri, i logopedisti, le dietiste, i cuochi, i parenti e il paziente stesso al fine di analizzare le criticità del vecchio menù che veniva servito ai pazienti. La creazione del nuovo menù, successivamente, è stata un travaglio multidisciplinare che ha incluso l' aspetto nutrizionale, l' aspetto visivo -perché anche l' aspetto appetibile è funzionale per stimolare il paziente a consumare il pasto- ed infine anche l' aspetto economico".



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

utilizzati nelle cucine industriali: quando ci presentavamo dicendo di dover acquistare macchine moderne per una mensa ospedaliera, anche le aziende rimanevano un po' perplesse"- ha spiegato Guerzoni.



Una delle applicazioni più innovative del nuovo progetto è partita lo scorso luglio e ha interessato per primi i pazienti con problemi di disfagia che non è una malattia ma rappresenta un sintomo di alcune patologie, ovvero è un segno presente in particolare negli anziani o nei pazienti fragili, dalle malattie neuromuscolari a tante altre patologie come ad esempio l'ictus, e che presentando difficoltà del comparto orofaringeo mostrano problemi nelle capacità di deglutizione e masticazione. I Pazienti disfagici, difatti, necessitano di preparazioni alimentari particolarmente accurate e dalle consistenze omogenee per alimentarsi, mentre spesso nei loro menu si ha a che fare con prodotti poco appetibili e curati come piatti frullati o ad esempio l'uso incondizionato di omogeneizzati in vasetto. Il progetto CRUNCH è partito con il menu disfagia ma ben presto saranno coinvolti anche i reparti che assistono i pazienti con problemi oncologici, in particolare quelli al femminile, con l'obiettivo di innovare gradualmente i menù di quanti più reparti possibile. Il tutto tenendo i costi più bassi possibile, in linea con i recuperi consolidati negli ultimi anni.



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

– Purea di Broccoli con Humus di CousCous e Lenticchie rosse

alla Curcuma

– Platessa al vapore e poi mantecata all'Olio evo con purea di Piselli alla Menta e polvere di Curry

– Semolino dolce al Limone accompagnato da crema alle Nocciole e Zucca glassata con Cacao in polvere

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

Manuela Di Luccio

Policlinico S. Orsola

Via Pietro Albertoni, 15 -Bologna-



Giovani talenti culinari che emergono: Angelica Lodi

Ventidue anni, ferrarese, segni particolari, due: bellissima e volenterosa.

E' questo l' identikit di **Angelica Lodi**, la giovane chef in forza al ristorante “**La Chiocciola**” di **Portomaggiore** (Ferrara) che nei giorni scorsi si è distinta nel concorso **Emergente Chef** organizzato da Luigi Cremona e che ogni anno scova i migliori giovani talenti delle cucine italiane. Angelica Lodi sta costruendo una carriera solida grazie ad una buona volontà

e ad uno chef, **Athos Adalberto Migliari**, che la sta valorizzando insegnandole la pratica della cucina tradizionale d' autore.



Angelica, sei così giovane ma il mondo della critica gastronomica si è già accorto di te: ci racconti come è iniziato il tuo percorso ai fornelli?

“Ho la passione per la cucina fin dalle elementari, all' epoca mi piaceva molto la pasticceria. Dopo mi sono iscritta all' istituto alberghiero di Ferrara e fin da quando avevo 15 anni ho iniziato a trascorrere le estati nei ristoranti e fare pratica in cucina”.



Oggi si parla molto della rinascita degli istituti alberghieri: tu che lo hai frequentato da pochi anni, che giudizio dai sulla formazione che hai appreso in questo tipo di scuola?

“Io a scuola mi sono trovata bene ed è stato proprio grazie ad uno stage che ho trovato un impiego stabile; credo di aver ricevuto una buona formazione, sicuramente, però, bisogna investire ancora di più sulla pratica, affinché i ragazzi siano pronti per il lavoro”.

Come è arrivata l' opportunità di lavorare a La Chiocciola, che è un ristorante di riferimento per la buona tradizione ferrarese?

“Prima ho fatto uno stage, grazie ad un mio insegnante che mi ha messo in contatto con la famiglia Migliari. Il periodo di stage è andato bene e appena mi sono diplomata ho avuto l' opportunità di lavorare sotto contratto: è stata una bella fortuna”.



Come sono stati gli esordi in cucina e di cosa ti occupi adesso?

“Sono stata accolta bene da tutta la famiglia e da tutta la squadra di cucina, in cui siamo quattro persone. Ho osservato molto e tutti mi hanno insegnato qualcosa: la mamma di Athos, Franca, ha un’ esperienza di 50 anni in cucina, invece Athos mi ha insegnato piatti specifici come la Terrina d’ anguilla. Dopo alcuni mesi, oggi sono capopartita ai secondi, che è il ruolo che preferisco”.

Ci racconti la tua giornata-tipo?

“Lavoro dalle 9:30 del mattino alle 14:30 e poi dalle 20 alle 23. Di mattina mi dedico a tutte le preparazioni: dal pane agli antipasti alla cottura delle carni e i dolci. La sera invece mi dedico solo al servizio”.

Quali sono i tuoi piatti preferiti?

“Amo i piatti sostanziosi come i secondi, dove posso variare le cotture a seconda del tipo di carni perché in carta abbiamo rombo, faraona e anguilla. Il miei cavalli da battaglia sono: lumache trifolate con una salsa di zucchine e flan di parmigiano; il maialino cotto a bassa temperatura e finito nel bbq con il suo fondo e cipolla all’agro di lampone; le lumache trifolate ai funghi porcini; la ricciola cotta al bbq con una salsa all’ agrodolce e asparagi. Per il bbq ho una vera e propria passione e ne ho comprato anche uno per casa. Poi ci sono i dolci, un’ altra grande mia passione: il mascarpone con Crumble al caffè e cialda al gruè e poi la Zuppa inglese tradizionale, perché Athos ama tenere la tradizione della zuppa come la mangiava 50 anni fa”.



Hai molte responsabilità e hai raggiunto traguardi importanti

per una ragazza di 22 anni: ti sembrerà una domanda banale, ma molte persone vedendo la tua bellezza si chiedono come mai una ragazza così giovane abbia scelto un lavoro così faticoso; immagino sia stata una tua scelta, ma non hai paura che la fatica possa far sfiorire la tua bellezza?

“Io ho avuto due genitori che mi hanno inculcato un’educazione un po’ all’ antica, per cui sono cresciuta in fretta. Ho una mia regola per cui mi prendo sempre cura di me: mi sento molto sicura in cucina ma mi piace sentirmi sicura anche fuori”.

Molti giovani tentano la strada dalla ristorazione ma non tutti resistono, sia per le tante ore di lavoro ma anche perché a volte le retribuzioni non sono adeguate. Cosa ne pensi?

“Purtroppo pochi coetanei vanno avanti perché è importante la passione ma anche la determinazione; invece per quanto mi riguarda sono soddisfatta del mio guadagno”.



Ti sei formata nella cucina tradizionale ma cosa pensi invece della cucina contemporanea?

“Per adesso penso a crescere in questo settore perché mi sento vicina alla cucina tradizionale ma in futuro potrei anche fare uno stage in una cucina d’ avanguardia per completare la mia formazione”.

Sei anche molto matura. Come immagini il tuo futuro?

“Per il momento resto a La Chiocciola ma in futuro, dopo aver fatto esperienza, mi piacerebbe tornare a Ferrara città e aprire una gastronomia con cucina”.

Manuela Di Luccio

Trattoria La Chiocciola

Via Runco, 94/F

44019 Loc. Quartiere di Portomaggiore (FE)

Tel. 0532.329151

www.locandalachiocciola.it



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



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 (**Bo**logna), 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



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



IL Mediterraneo di Emanuele Petrosino arriva a Bologna

Su “**I Portici**”, unico ristorante stellato della città di **Bologna**, da mesi soffia un vento nuovo di rinnovamento: dallo scorso marzo, infatti, a dirigere le cucine è arrivato **Emanuele Petrosino**, 31enne chef napoletano, che a I Portici aveva già fatto un' esperienza qualche anno fa; una direzione in realtà doppia, perché il nuovo corso prevede anche l' alta consulenza dello chef bistellato **Nino Di Costanzo**, di cui

Petrosino è divenuto stretto collaboratore. Ma questo ragazzone dal sorriso buono si è subito rivelato un professionista serio e affabile che conquista gli ospiti non solo con i suoi piatti raffinati ma anche con un modo di fare gentile, educato e mai sopra le righe.

Dopo i primi mesi di rodaggio, oggi I Portici continua il brillante percorso che lo ha visto, in meno di dieci anni, diventare il punto di riferimento dell'alta ristorazione in città e che ha dato un nuovo impulso anche alle altre attività già esistenti: sembra quasi che con i Portici e con la conquista della Stella Michelin i ristoratori siano tornati a sognare.

L'occasione per l'incontro con Petrosino è la prima di una serie di cene speciali che, fino a maggio, vedranno lo chef resident ospitare colleghi illustri, degli "special guest" con cui di volta in volta andrà in scena un menù diverso e che vedrà anche la partecipazione di artisti che intratteranno gli ospiti. Ma in questo momento è giusto che le luci della ribalta siano solo per lui, Emanuele Petrosino, a cui abbiamo chiesto di raccontarci il suo percorso professionale.

Emanuele, oggi stai vivendo un momento professionale appagante, ma quale è stata la tua formazione?

"Sono cresciuto ad Aprilia, in provincia di Roma, fino a 12 anni; poi mi sono trasferito con la mia famiglia a Napoli, dove mi sono iscritto alla scuola alberghiera, e ci tengo a dire che mi sento napoletano al 100%. Già durante le superiori trascorrevole le estati lavorando presso importanti Hotel a 5 stelle perché ero già molto curioso e volevo imparare questo lavoro. Per fortuna ho avuto un insegnante che ha colto la mia voglia di fare e mi ha aiutato a trovare stage importanti".

Quindi quando ti sei diplomato, a soli 19 anni, avevi già un'esperienza maggiore rispetto ai tuoi coetanei. Dopo cosa è successo?

“Dopo il diploma sono andato in Francia, a La Rochelle, dove sono rimasto due anni presso il ristorante dei fratelli Cutanzeaux, doppia Stella Michelin: quell’ esperienza è stata importante perché ho avuto modo di apprendere la gerarchia in cucina, la disciplina. Dopo questa esperienza sono tornato in Italia e per una stagione ho lavorato a Capri, all’ Hotel Quisisana e poi ho fatto il classico peregrinare del cuoco con esperienze che mi hanno portato in giro per l’ Italia: dall’ Hotel Excelsior di Sorrento al ristorante dell’ Hotel Bellevieu in Valle d’ Aosta. Tutte queste esperienze sono state molto importanti perché mi hanno aperto la mente e io sono molto incuriosito dal nuovo”.



Tagliatelle di calamaro con alghe, caviale e agrumi.

Quando è arrivata l’ esperienza che ha fatto da spartiacque e che ha segnato la tua carriera?

“La vera opportunità di crescere è avvenuta quando sono andato a lavorare a Taverna Estia, dove sono rimasto un anno e mezzo. Con lo chef **Francesco Sposito** ho avuto responsabilità maggiori: sono diventato il suo sous-chef e da lui ho appreso tanto perché oltre ad essere un bravo cuoco è anche una persona con tanta cultura e una grande disponibilità. Da allora sono diventato il “secondo” di tutti i cuochi dove ho lavorato successivamente: sono venuto a I Portici per la prima volta per affiancare Agostino Iacobucci e vi sono rimasto due anni, poi sono stato in provincia di Benevento, a Telesse Terme, presso Hotel Acquapetra. Infine, ho conosciuto Nino Di Costanzo e fra noi si è subito stabilito un ottimo feeling: lui stava per realizzare il progetto del ristorante Dani Maison a Ischia e mi ha voluto con sé e io ho abbracciato in pieno il progetto, che ci ha dato grandi soddisfazioni”.



Poi è arrivata la proposta di collaborazione de "I Portici Hotel e Ristorante" che rappresenta sicuramente "il grande salto". Come hai accolto questa opportunità'?

"La proposta di dirigere la cucina è arrivata in maniera inaspettata e ne sono stato molto felice. Dopo l' esperienza precedente ero rimasto in buoni rapporti con la proprietà e quando mi hanno contattato lo scorso anno, nel periodo pre-natalizio, credevo fosse una gentile chiamata per gli auguri di Natale: quando mi hanno detto che avrebbero voluto la mia consulenza sono stato davvero felice. Devo dire, però, che nonostante le tante esperienze che ho fatto, non ho mai diretto personalmente una brigata così importante, per questo motivo nel progetto è stato coinvolto anche Nino Di Costanzo: la sua esperienza e la sua maturità lavorativa sono fondamentali per realizzare ambizioni importanti come quella del gruppo de "I Portici".

Veniamo alla tua idea di cucina vera e propria: cosa rappresenta per te la cucina e come nascono i tuoi piatti?

"Per me la cucina è innanzitutto rispetto per la materia prima, da questo punto di vista ho una visione "semplice". Quando concepisco un piatto penso prima al sapore, che deve essere tradizionale, e poi all' estetica, che è molto importante. Mi piace guardare alla tradizione, che deve essere tramandata, ma allo stesso tempo desidero stupire gli ospiti: in genere sulla carta le diciture sono semplici ma quando arriva il piatto in tavola voglio sempre che il mio ospite rimanga colpito perché per me la cucina è divertimento. Possiamo dire che cerco di rendere la tradizione innovativa".



Finto peperone ripieno.

I piatti di Petrosino, infatti, sono riconoscibili per l' indubbia bellezza e restano impressi per la presentazione:

quasi tutte le portate, infatti, hanno varie declinazioni, per cui ogni portata in realtà è composta da più "piattini".

Hai degli alimenti preferiti?

"Mi piacciono soprattutto i prodotti italiani, perché il nostro Paese ha una grande varietà di alimenti: su tutti prediligo gli agrumi e il pomodoro e in generale tutti i vegetali. Il mio piatto preferito, infatti, è la pasta al pomodoro".

C'è un piatto in carta che ti dà maggiori soddisfazioni?

"Sicuramente l' "Uovo Fabergè": un uovo a cui ho accostato alimenti tipici russi come il caviale, le rape e poi l' oro. Questo piatto, infatti, è nato durante un viaggio in Russia: mi hanno raccontato di questo famoso gioielliere che realizzava le famose Uova Fabergé, prodotti d'alta gioielleria, realizzati nello stile delle uova di Pasqua, con l'uso di metalli e pietre preziose e da lì ho avuto una folgorazione che mi ha portato a realizzare questo piatto".

Qui a I Portici ti attende un percorso lungo; oltre alle cene a quattromani con colleghi illustri di cosa ti stai occupando?

"Il lavoro è tanto perché oltre al ristorante gourmet aperto solo di sera, c'è il servizio di bar-caffetteria aperto al pubblico, il bistrot che lavora a pranzo e cena e poi la bottega: io sto cercando di apportare novità in ognuno di questi settori cercando di migliorare l' offerta. La grande novità è stata la pizzeria estiva in terrazza, che ha avuto un ottimo successo. L' obiettivo principale, però, rimane sempre quello di accogliere al meglio i miei ospiti e farli stare bene, regalando loro una serata speciale".

Manuela Di Luccio

I Portici Ristorante

Via dell'Indipendenza, 69, 40121 Bologna BO

Telefono: 051 42185

www.iporticihotel.com



Nino Di Costanzo: storia e filosofia del cuoco ischitano

“Mia madre e mia nonna hanno lasciato un’ impronta forte nel mio modo di pensare la cucina: il legame con il mio territorio, l’ Isola di Ischia, e con i suoi alimenti è centrale”. Con queste parole **Nino Di Costanzo**, chef del **Danì Maison di Ischia**, inizia a raccontarci il percorso che lo ha portato a diventare, a 45 anni, uno degli chef più apprezzati sul territorio nazionale.

L’appuntamento è a **Bologna**, proprio sotto le Due Torri, in occasione della sua tappa nel capoluogo emiliano, dove sta curando una consulenza speciale presso “**I Portici Ristorante**”, luogo che in meno di dieci anni ha conquistato la Stella Michelin e che ha dato un nuovo impulso alla ristorazione cittadina. Gentile e disponibile quanto fermo, diretto e schivo, Di Costanzo è uno dei grandi interpreti della cucina campana, alla quale resta indissolubilmente legato anche dopo le esperienze importanti, che lui stesso ci racconta.

Di Costanzo, Lei ha effettuato un percorso di formazione che lo ha portato a passare per alcune delle migliori cucine

italiane ed estere, ma quali sono stati i maestri che le hanno impresso un segno importante in materia di cucina?

“Sicuramente **Alfonso Iaccarino** e **Gualtiero Marchesi**: il primo ha concepito un nuovo modo di pensare la Campania e i suoi alimenti, mentre Marchesi è stato il padre di tutti i ristoratori della mia generazione e, anche se adesso che non c'è più, il suo operato e la sua filosofia rimarranno intramontabili”.

Ci racconta come si è appassionato a questo mestiere e quali sono state le altre tappe importanti che hanno affinato la sua filosofia di cucina?

“Dopo aver frequentato l' istituto alberghiero ho iniziato il classico peregrinare per i ristoranti di Ischia, poi ho iniziato a viaggiare, sia in Italia che all' estero: sono stato da Gaetano Trovato, in Toscana, e poi da Juan Mari Arzak, a San Sebastian, in Spagna. Successivamente sono tornato in Italia, a Ischia, dove ho portato avanti progetto ambiziosi e raggiungendo traguardi importanti: al ristorante “Il Mosaico” del Terme Manzi Hotel ho conquistato due Stelle Michelin e sono diventato ambasciatore di Relais e Chateaux . Con il tempo, però, è nato in me il desiderio di creare qualcosa di mio: una grande “casa” dove l' ospite fosse al centro dell' attenzione. Nel 2016 abbiamo inaugurato “Danì Maison”, nel 2017 abbiamo conquistato due **Stelle Michelin** e i “**Quattro Cappelli**” per la Guida dell' Espresso, infine siamo stati inseriti, per l' anno 2018/2019 ne “**Les Grandes Tables du Monde**”, prestigiosa guida francese”.



Ha detto di essere strettamente legato agli alimenti del territorio campano, cosa hanno di particolare?

“E' un territorio altamente variegato in fatto di cibo e non solo. Basti pensare alla stessa Ischia: un' isola con otto

comuni dove si parlano altrettanti dialetti diversi e dove ogni piatto tradizionale ha altrettante varianti. Lo stesso vale per la terraferma: in Campania ogni provincia ha prodotti specifici, unici, che abbracciano il mare e la terra e che offrono una varietà tale da non aver bisogno di attingere altrove materia prima. L' unica eccezione la faccio per il riso e per il cioccolato, due prodotti che non appartengono alla nostra tradizione".



Oggi, oltre al suo ristorante di Ischia, Lei è stato chiamato dalla direzione de "I Portici Hotel e Ristorante" per una consulenza importante: può raccontarci come si svilupperà il nuovo progetto?

"La collaborazione con "I Portici" è iniziata un anno fa con il ristorante gourmet; oggi invece stiamo lavorando sul format della "Bottega Portici", dove vogliamo trasmettere la filosofia aziendale che vuole proporre la tradizione, fatta di qualità, per un pubblico ampio e a prezzi accessibili. In questo periodo ci stiamo concentrando su nuovi piatti, che presto vedranno a luce; si tratterà di piatti del giorno che affiancheranno la proposta esistente".

Un ultima domanda: gli ultimi anni hanno visto un "boom" di iscrizioni agli istituti alberghieri e molti giovani sognano di diventare grandi cuochi, cosa si sente di consigliare loro?

"Il lavoro di cuoco è un lavoro fatto innanzitutto di sacrificio: in primis per le tante ore di lavoro, ma anche perché si lavora tanto proprio quando gli altri si divertono, come il fine settimana e le feste comandate. Bisogna lavorare sodo e formarsi tanto, il cuoco non è quello che viene fuori dopo poche puntate di un programma televisivo. I cuochi bravi sono quelli che lo diventeranno, a costo di volontà e spirito di sacrificio".

Manuela Di Luccio

Dani Maison

Via Montetignuso, 4, 80077 Ischia NA

Tel. +39 081 993190

www.danimaison.it



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



Pignalosa Pizzeria a Salerno: una nuova storia di pizza

Vi abbiamo già raccontato di quanto il mondo della pizza sia in evoluzione e di quante nuove aperture di pizzerie siano all'ordine del giorno in tutta Italia; la pizza non è più legata esclusivamente al territorio napoletano ma è riuscita a declinarsi nei vari regionalismi e diventare "italiana". Ma un'altra storia di pizza è possibile, soprattutto se i protagonisti sono un bravo pizzaiolo come **Giuseppe Pignalosa** e una città che vive un momento di grande impulso turistico come **Salerno**. Ha aperto lo scorso 20 settembre **Pignalosa Pizzeria** a Salerno, la seconda pizzeria di Giuseppe Pignalosa dopo il locale storico di famiglia ad Ercolano; in questa nuova avventura il pizzaiolo vesuviano è accompagnato da un gruppo di validi soci, tra cui spiccano i nomi di **Enzo** e **Fabio Esposito** già imprenditori di successo nel settore della ristorazione in quel di Salerno (Pescheria) e sulla Costa del Cilento. E' un momento importante per Giuseppe, anche piuttosto faticoso, infatti l'abbiamo incontrato al rientro dal Pizza Village di New York, evento promosso dal **Mulino Caputo** a cui ha preso parte insieme ad un'importante delegazione di pizzaioli napoletani.



Giuseppe, da qualche anno sei diventato uno dei protagonisti della pizza napoletana: ci racconti la tua storia lavorativa?

“Sono figlio d'arte, mio padre ha aperto la prima pizzeria di famiglia, La Gardenia, nel 1970 a S. Giorgio a Cremano. Non nascondo che per un po' di tempo ho fatto il figlio di papà, fin quando proprio lui ha deciso di mandarmi a Milano, a 15 anni, a fare esperienza in una pizzeria di cui era socio: da lì la mia vita si è legata alla pizza”.

Come si è evoluto il tuo percorso?

“Nel 2002 abbiamo aperto ad Ercolano la pizzeria Le Parùle che vuol dire “orto”. La vera svolta è arrivata nel 2013, quando abbiamo iniziato a guardare all’ eccellenza: abbiamo capito che la nostra zona, alle pendici del Vesuvio, è un tesoro di eccellenze alimentari e così abbiamo iniziato a rivolgerci ai piccoli produttori di qualità ed insieme abbiamo iniziato a fare rete. Molti alimenti tipici delle falde del Vesuvio sono divenuti Presidio Slow Food e io stesso sono stato scelto dalla stessa associazione come pizzaiolo- ambasciatore”.



Oggi la pizza buona si può fare in tanti modi e ogni pizzaiolo ha la sua ricetta e i suoi segreti: la tua pizza come viene realizzata?

“Utilizziamo un impasto con il 70% di idratazione che viene fatto lievitare 24 ore. Per l’ impasto, che è “diretto” e senza l’ uso della biga, utilizzo un blend di farine e non sono legato a nessun mulino specifico: preferisco scegliere la qualità di volta in volta perché ogni azienda che lavora bene merita di essere provata e conosciuta. Ti dirò che all’ inizio la mia pizza non era molto apprezzata ma quando abbiamo iniziato a raccontarla, parlando anche degli alimenti che l’ accompagnavano e del lavoro che c’ è dietro, è arrivato il “boom””.

Come nasce il progetto di una pizzeria a Salerno?

“Tutto è iniziato lo scorso anno: nel corso della cerimonia per la consegna del “Premio Mangia e Bevi”, dove ero stato convocato come Miglior Pizzaiolo 2017: in quell’ occasione ho conosciuto Enzo Esposito che a sua volta era stato premiato per il Miglior ristorante di pesce con Pescheria e da lì è nata un’ amicizia che è sfociata in questo progetto che vede coinvolti altri due soci, i fratelli **Guido** e **Marco Guariglia** e

che ha richiesto un anno di lavoro. L' impatto sulla città è stato eccezionale, a soli 10 giorni dall' apertura ci stiamo già ingrandendo e guardiamo al futuro con entusiasmo pensando all' apertura di altri locali. Salerno, tra l' altro, è diventata una piazza interessante ed ambita”.



La pizzeria, aggiungiamo noi, è davvero molto bella e si distacca dall' idea di pizzeria tradizionale: gli interni, caratterizzati dal colore blu cobalto che ricorda il mare di Salerno che è proprio di fronte, sono ricercati e raffinati con tavoli di design, sedute in velluto, sospensioni. C' è poi un' interessante carta dei vini e delle birre, un' ampia proposta di fritti, imprescindibili dalla tradizione campana e infine lei, la pizza, declinata in 20 varietà che accontentano tutti gusti: una pizza leggerissima, quasi una nuvola, che coniuga alla perfezione tradizione ed innovazione.



La pizza oggi non è più solo napoletana ma vede nuove espressioni, a volte anche molto lontane da quella originale: tu come vedi questa evoluzione?

“Non amo alcune estremizzazioni ma sicuramente ci sono pizzaioli di altre regioni che hanno fatto un buon lavoro e che meritano apprezzamento, fra questi per me ci sono Renato Bosco e Simone Padoan”.

Giuseppe, sei reduce dal Pizza Village a New York dove hai rappresentato il volto della pizza napoletana insieme ad altri 19 pizzaioli: questo boom delle pizzerie ha creato competizione fra i pizzaioli?

“Io credo che ognuno debba guardare al proprio lavoro ed identificarsi con esso: se si lavora bene ognuno è numero uno di se stesso. Mi associo al pensiero del mio amico e collega Francesco Martucci e dico che i pizzaioli sono anche molto

soli e le 18-20 ore di lavoro spesso si fanno sentire. La cosa davvero importante è non perdere il rispetto per l' alimento, la pizza, perché è lei che ci ha fatto crescere e, in qualche caso, diventare grandi: la pizza, in ogni caso, è del popolo”.

Manuela Di Luccio

Pizzeria Pignalosa Salerno

Via Roma, 238

Telefono: 089 214 8942

www.facebook.com/pignalosapizzeria



Luca Lacalamita: dalla Puglia ai fratelli Adrià e ritorno

Luca Lacalamita appartiene alla generazione di giovani cuochi o pasticceri che, dopo importanti esperienze all' estero in contesti di alta cucina, sta tornando a puntare sul Sud: il 33enne pastry chef, infatti, solo pochi mesi fa ha rinunciato al ruolo conquistato alla prestigiosa Enoteca Pinchiorri di Firenze per tornare in Puglia, nella sua **Trani**, e rimettersi

in gioco nel triplice ruolo di pasticciere-panettiere-imprenditore. Quando abbiamo incontrato questo giovane uomo ci ha colpito la sua maturità, il modo in cui soppesa le parole, come se stesse dosando precisamente gli ingredienti di una sua creazione.



Luca, ci racconti perchè hai scelto questo mestiere e come ti sei preparato?

“I miei nonni, che erano di Corato, erano dei fornai che poi si sono trasferiti a Trani. Mio nonno però faceva il pane del dopoguerra, un pane di sopravvivenza fatto con farine non proprio buone: erano altri tempi, difficili. Io sono entrato in cucina gradualmente, prima ho frequentato con volontà l’istituto alberghiero a Molfetta, mi sono concentrato da subito sulla pasticceria e, appena diplomato, ho lasciato la Puglia per andare a lavorare in Inghilterra, dove sono rimasto due anni: prima ho lavorato con un allievo di Gualtiero Marchesi e poi sono arrivato nella cucina del ristorante di **Gordon Ramsey**, il Petrus”.

Hai lasciato la tua terra giovanissimo e hai puntato molto sull’ estero: dopo cosa è successo?

“Sì, in totale ho trascorso 14 anni lontano dalla Puglia e ho fatto molti sacrifici: dopo l’ Inghilterra, nel 2007 sono andato in Spagna dove ho trascorso un anno dai fratelli **Adrià**, prima gratuitamente e poi con un contratto che prevedeva 300€ al mese. Successivamente, sono stato tre anni a S. Sebastian presso il ristorante Akellare”.

Scegliere di lasciare la tua famiglia da giovanissimo non deve essere stato facile, cosa ti ha portato a questa scelta?

“Questo lavoro non si fa per stare seduto sugli allori, devi metterti in discussione se vuoi davvero imparare e crescere, sia professionalmente che umanamente”.

Sei tornato in Italia con un bagaglio di esperienze importanti e sei approdato a Firenze, all' Enoteca Pinchiorri, uno dei templi della cucina italiana. Cosa ti è rimasto di più di quell' esperienza?

“Enoteca Pinchiorri, dove sono stato dal 2011 fino a pochi mesi fa, è stata una grande scuola, dove si lavora fino a 12 ore, e che ti lascia addosso un grande senso del rigore sul lavoro”.

Lasciare un posto di lavoro ambito da molti non deve essere stato facile, quali sono state le motivazioni che ti hanno spinto a tornare a casa?

“Il mio ritorno in Puglia è stato ragionato a lungo: innanzitutto, ho sempre desiderato costruire qualcosa di mio, cercavo una mia strada. Negli ultimi anni la Puglia sta crescendo tanto e merita di essere conosciuta e anche “gustata”: abbiamo eccellenze del territorio che meritano di essere raccontate attraverso la loro storia. Desidero far tornare il pane sulla tavola degli italiani; da questo punto di vista mi ispiro ai cugini francesi che hanno conservato l' essenzialità del pane durante i pasti. In questo periodo sto facendo una grande ricerca sul territorio a caccia di produttori di qualità: non dobbiamo dimenticare che in Puglia ci sono tanti produttori di grano. Dietro i prodotti ci sono le storie delle persone che a volte sono giovani imprenditori come me, infatti ho già avviato una collaborazione con due giovani imprenditrici che producono il grano duro Perciasacchi. Credo che nella vita ci voglia il coraggio di fare e, talvolta, osare”.



Ci descrivi il tuo nuovo progetto?

“Si chiamerà “**Lu.La.**” come le iniziali del mio nome e cognome e vedrà la luce nel 2019 perché il lavoro di preparazione è

abbastanza lungo: sarà un luogo pensato come una boulangerie francese dove oltre ai dolci, ci sarà anche il pane e altri prodotti da forno. Il locale sarà di circa 120 mq e con me ci sarà uno staff di cinque persone. La novità sarà una sala di degustazione con 10 sedute dove periodicamente organizzeremo degli incontri con i produttori per creare una “scuola di confronto”: credo che il nostro compito sia anche quello di rivolgerci ai consumatori e far loro comprendere quale sia l’alimentazione sana”



Pane e zucchero

Porterai a Trani un concetto nuovo di pasticceria?

“Ci saranno il pane e i dessert che comprenderanno dolci dalla linea moderna ma non solo. Ho rielaborato il tradizionale “pane e zucchero” , la merenda dei tempi poveri: il pane viene imbevuto nel latte di mandorla e poi tostato con lo zucchero muscovado ed infine accompagnato da una crema al latte di mandorle, di cui la Puglia è grande produttrice”.

Manuela Di Luccio