



LUXURY
FOOD & BEVERAGE
Magazine

cover story

“Produttori di eccellenze da oltre 60 anni”

Coam è un'azienda a conduzione familiare di Morbegno. Nata come industria conserviera, si è in breve tempo specializzata nella lavorazione del salmone selvaggio. Oggi seleziona attentamente le migliori specie da offrire a gastronomie e ristoranti gourmet.

IN FOTO: LUCA GUSMEROLI

L'INTERVISTA

MATERIA
PENSA IN GRANDE

SPOTLIGHT

VUOI LA ROSSA?
ALLORA PAGA!

GUIDA CHEF

SPECIALE
RISO EFARINE

L'EVENTO

MILANO WINE WEEK:
LA RIVINCITA DEL SOMMELIER

Gioventù bruciata?

“Questa questione dei giovani sta diventando una roba al limite dell’ossessione”: il commento, a suo modo liberatorio, viene da Alessio Pirotbattista, già collaboratore alle degustazioni della Guida dei vini de L’Espresso. Insomma: possibile che non si parli di altro ultimamente? La seduzione di questi mitici ‘giovani’, ovviamente tramite le solite, onnipotenti ‘campagne di comunicazione’ miracolose, sembra essere diventata il problema all’ordine del giorno nel mondo del vino, soppiantando anche la pur gettonata tematica degli aumenti di prezzo delle materie prime secche. Ma poi: i giovani sono una cosa così monolitica e immutabile? Sono tutti uguali? O forse ci sono giovani e giovani? Notare che il commento di Pirotbattista si esprime liberamente perché è sui social: chissà com’è che in fase istituzionale molti invece preferiscono unirsi al coro.

Forse qualcosa su cui riflettere c’è, e l’ha fatta presente Michele Ranieri, che fa il vino nel suo Podere Ranieri, a Follonica, nella Maremma toscana: “Il problema vero è che la mia generazione (sono del ’77), anche quando non lo beveva, vedeva il vino come qualcosa di quotidiano, onnipresente sulla tavola di casa. Oggi questa familiarità con l’oggetto vino è in gran parte perduta, e così si è perso l’imprinting”. Teoria oltremodo interessante: in effetti, i consumi vinicoli pro capite, nei decenni, sono drasticamente diminuiti. Ma ci sono ragioni stringenti anche per questo, e non solo culturali. A parte che per i soliti fortunati che cadono sempre in piedi, è infatti decresciuta un’altra cosa: il potere d’acquisto. “Ma siamo sicuri sia tutto un problema di comunicazione? Non sarà che i prezzi dopo i vari ricarichi della filiera sono diventati inaccessibili, sicuramente ai giovani e tra poco anche ai vecchi?»: se lo chiede su Facebook Lorenzo Marrotti Campi, che nelle Marche fa una batteria di vini molto apprezzati. Lo ammettono perfino i vignaioli, sia pure trincerandosi dietro le ragioni (non peregrine) della famosa filiera: il portafoglio è più leggero, e i listini più pesanti. Nelle Langhe, certe reclamizzate bottiglie di Barolo hanno raggiunto prezzi quasi impensabili qualche anno fa, tra il giubilo di certi soloni (“Oh, finalmente ci avviciniamo ai listini dei vini francesi!”) e l’atteggiamento lunare di altrettanti produttori, come quell’illustre personaggio di Monforte d’Alba, che di fronte alla piaga del mercato secondario e delle sue quotazioni quasi comiche, interpellato da un giornalista (peraltro molto ossequioso) se ne uscì con un incredibile “Non so di cosa stia parlando” (è tutto vero, non mi invento niente). Anche se questo è un caso limite, è innegabile che i vini costano per tutti, per i giovani e per chi giovane lo è un po’ meno. Hai voglia a ‘comunicare’, magari tramite qualche influencer più o meno frizzante e, per carità, giovanile: se non c’è trippa per gatti, i gatti si arrangiano. E qui, pare quasi che si chiuda il cerchio con la crisi del ‘fine dining’ (lo metto tra virgolette, perché non mi piace l’abuso di questa locuzione), il dibattutissimo tema degli ultimi mesi: i ristoranti super top iniziano a costare un po’ troppo, per tutti. Sotto quest’aspetto, forse, il vino è messo un po’ meglio: se ancora si crede (e in qualche modo è vero) che le grandissime cucine, richiedendo investimenti tecnici e anche intellettuali molto ingenti, debbano essere per forza molto care, viceversa le bottiglie considerate di grande qualità ma proposte a prezzi non da salasso ancora non hanno iniziato a mancare.

Ma poi, non incolpiamo i giovani se si vende meno vino. Pensiamoci: una volta i giovani erano così fanatici di prelibate degustazioni? Andavano in giro a delibare calici raffinati fin dalla più tenera età? O forse succedeva quello che accade oggi, ossia che la vera passione per il vino, se viene sviluppata, nasceva ben oltre i vent’anni? Prima magari si preferisce bere altro, e talvolta per ragioni ben diverse dalla semplice e godereccia contemplazione di qualcosa che piace. Alle degustazioni guidate, fanno presente gli osservatori, i ragazzi c’erano vent’anni fa e ci sono anche oggi. Ma gli stessi ragazzi oggi hanno meno soldi in tasca.

Tommaso Farina



DIGNITÀ ALLA TERRA!

Il sogno di Gino Girolomoni – pioniere del biologico, intellettuale, attivista, ma soprattutto contadino – era restituire dignità alla terra e ai suoi guardiani, i contadini. Il suo sogno ha ridato vita a una collina, piantando e trasformando qui, in un unico luogo, il grano in pasta.

VINCITRICE DEL PREMIO: MIGLIORE IMPRESA
DI TRASFORMAZIONE DI ALIMENTI BIOLOGICI IN EUROPA

LA PRIMA FILIERA AGROALIMENTARE 100% ITALIANA GARANTITA
EQUO SOLIDALE DA WORLD FAIR TRADE ORGANIZATION



MENU

COVER STORY



COAM: "PRODUTTORI DI ECCELLENZE DA OLTRE 60 ANNI"

12-13

L'INTERVISTA



MATERIA PENSA IN GRANDE

18-19

DISCOVER

DOVE VAI SE LA SCARPETTA NON LA FAI?

10

GUIDA CHEF



SPECIALE RISO E FARINE

14-17

FOOD & BEVERAGE

MAGNO AZ FOOD: MISSIONE QUALITÀ

24

SPOTLIGHT

VUOI LA ROSSA? ALLORA PAGA!

20-21

SCENARI



E SE IL CAFFÈ FOSSE REALIZZATO IN LABORATORIO?

28-29

LIFESTYLE

SANSEPOLCRO COME MONTALCINO: IL BRUNELLO DEI SIGARI ITALIANI

22



BEST BURRATA 2024

Unica perché premiata come burrata migliore del mondo.



Realizzata a mano con latte del territorio, la Burrata Deliziosa conquista la medaglia d'oro al World Championship Cheese Contest 2024.

Edizioni Turbo Srl Direttore responsabile: ANGELO FRIGERIO

Redazione: Corso della Resistenza, 23 20821 Meda (MB) - info@tespi.net
Stampa: Alphaprint - Busto Arsizio (VA) - Una copia 1,00 euro

Anno 06 - N.9/10 - 2024 - Periodico mensile - Registrazione al Trib. di Milano n° 203 dell'11 settembre 2019
Edizioni Turbo Srl n° iscrizione ROC11158 del 21 aprile 2005

Prezzo di una copia 2,00 euro - arretrati 9,00 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l'Italia 60,00 euro via ordinaria.

L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati personali in suo possesso. Tali dati saranno utilizzati per la gestione degli abbonamenti e per l'invio di informazioni commerciali. In base all'Art. 13 della Legge n° 196/2003, i dati potranno essere rettificati o cancellati in qualsiasi momento scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.
Responsabile dati: Angelo Frigerio

Copyright Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della rivista può essere riprodotta in qualsiasi forma o rielaborata con l'uso di sistemi elettronici, o riprodotta, o diffusa, senza l'autorizzazione scritta dell'editore. Manoscritti e foto, anche se non pubblicati, non vengono restituiti. La redazione ha verificato il copyright delle immagini pubblicate. Nel caso in cui ciò non sia stato possibile, l'editore è a disposizione degli aventi diritto per regolare eventuali spettanze. L'editore si riserva di respingere e non pubblicare comunicazioni non conformi alla linea editoriale della società.

Pubblicazioni Edizioni Turbo

Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, DS DolciSalati & Consumi, Grocery & Consumi, Vini & Consumi, Surgelati&Consumi, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, b2B beautyToBusiness, Hc Home Care, TGTuttogiocattoli, www.luxuryfb.com, www.alimentando.info, www.tgtuttogiocattoli.it

Chiuso in redazione il 10 ottobre 2024



Vieni a trovarci
Parigi
19-23 ottobre 2024
Pad 7 Stand E098



UN SAPORE CHE TI PUGLIA

IL FOUR SEASONS DI FIRENZE APRE IL NUOVO RISTORANTE ONDE

Four Seasons Hotel Firenze inaugura il nuovo ristorante Onde, situato all'interno del rinnovato Palazzo Del Nero. Il 3 ottobre, dopo una serata di gala, Onde ha accolto i primi ospiti con una proposta culinaria ispirata alla tradizione costiera toscana. L'executive chef Paolo Lavezzini, insieme al sous chef Giacomo Cavicchi e al restaurant manager Roberto Pennacchiotti, ha creato un'osteria contemporanea dal tocco glamour. Il menu, incentrato su pesce crudo, si abbina a una selezione esclusiva di vini e champagne, con influenze dal vicino Bar Berni. Quest'ultimo, il nuovo all day dining e vermouth bar, è un omaggio al fondatore della famiglia Del Nero e offre cocktail ispirati alle isole dell'Arcipelago Toscano. Entrambe le nuove proposte si trovano nel Palazzo Del Nero, edificio rinascimentale trasformato, che ospita anche la suite presidenziale affrescata e spazi ridisegnati dall'architetto Pierre-Yves Rochon.



MANDARIN ORIENTAL POTREBBE SBARCARRE SUL LAGO MAGGIORE



Mandarin Oriental, brand alberghiero di lusso già presente in Italia a Milano e sul Lago di Como, potrebbe sbarcare anche sul Lago Maggiore. Si tratta di un rumor, per il momento, che viene riportato dal sito di informazione Travel Quotidiano. La struttura risulterebbe al momento in fase di progettazione e sorgerebbe all'interno di Villa Poss, a Biganzolo, frazione di Verbania, acquisita dal gruppo Viscardi Hotels. Dovrebbero sorgere 90 camere. E l'investimento complessivo sarebbe del valore di 40 milioni di euro.

NIKO ROMITO APPRODA SU GLOVO. IL MONDO DEL FOOD DELIVERY INCONTRA LE STELLE MICHELIN

Bar e Cucina - Spazio Niko Romito, locale dello chef trisstellato Niko Romito situato a Roma in Piazza Giuseppe Verdi 9E, ha stretto una partnership con Glovo, operatore attivo nell'ambito del food delivery. Le stelle Michelin approdano per la prima volta, dunque, nel mondo delle consegne a domicilio. "Questa collaborazione rappresenta per noi una grande opportunità: vogliamo offrire ai nostri clienti l'esperienza di una cucina stellata direttamente a casa loro", ha affermato Rafael Narvaez, direttore commerciale di Glovo Italia. "Niko Romito è sinonimo di qualità e innovazione, e insieme ridefiniamo il concetto di food delivery, rendendolo un percorso culinario a tutto tondo". Il menu comprende alcuni dei piatti simbolo di Romito, come la celebre 'Bomba', in versioni dolci e salate, e il pollo fritto.

LO STUDIO TASTE TOURISM RIVELA CHE L'INDOTTO DEI RISTORANTI STELLATI NEL 2024 VARRÀ QUASI 500 MILIONI DI EURO

Nel 2023, i ristoranti stellati italiani hanno accolto 2,4 milioni di clienti (di cui il 40,7% dall'estero, provenienti da 43 paesi) per un indotto complessivo di 438 milioni di euro. E per il 2024 le previsioni indicano un risultato relativo all'indotto indiretto in aumento, pari a quasi 500 milioni di euro totali. È quanto emerge dallo studio Taste Tourism, presentato in occasione dei festeggiamenti per la pubblicazione della 70esima edizione della Guida Michelin Italia. Il 74,6% della clientela estera dei locali stellati e il 39,5% di quella italiana trascorre almeno una notte nella destinazione o nelle immediate vicinanze, generando quindi benefici indiretti sui settori dell'ospitalità (circa 355 milioni di euro), del commercio (48 milioni di euro) e dei servizi locali (35 milioni di euro). Ogni ristorante una Stella Michelin genera benefici diretti sul territorio pari a 805mila euro circa, che diventano 2,4 milioni di euro quando si tratta di un ristorante due Stelle Michelin, per poi esplodere per i tre Stelle (6,5 milioni di euro ciascuno).

SVELATA LA THE WORLD'S 50 BEST HOTELS. SECONDO CLASSIFICATO IL PASSALACQUA SUL LAGO DI COMO

È stata svelata con una cerimonia svoltasi a Londra la classifica The World's 50 Best Hotels, omologa per il settore alberghiero della più celebre e chiacchierata The World's 50 Best Restaurants. Il Capella Bangkok in Thailandia si è posizionato al primo posto, dopo essere salito di 10 posizioni rispetto all'anno precedente, e conquista anche il titolo di The Best Hotel in Asia 2024. Questa struttura, aperta nel 2020, affascina per i suoi giardini lussureggianti lungo il fiume Chao Phraya e per il suo servizio di altissimo livello. Secondo classificato un hotel italiano, il Passalacqua, a Moltrasio, sul Lago di Como, che vince anche il Carlo Alberto Best Boutique Hotel Award 2024 per il suo fascino e il carattere unico. Il Rosewood Hong Kong completa il podio al terzo posto. L'Asia domina così la lista con 19 hotel, di cui quattro a Bangkok, confermando il suo status di hub turistico globale. Mentre l'Europa e il Nord America contano rispettivamente 13 e 9 hotel in questa prestigiosa classifica.



Mengazzoli

ACETO BALSAMICO
TRADIZIONALE
DI MODENA
D.O.P.



NASCE L'ASSOCIAZIONE DELLE SCUOLE DI ALTA FORMAZIONE DELLA RISTORAZIONE



È stata fondata l'Associazione delle Scuole di alta formazione della ristorazione che raggruppa le più importanti scuole italiane nel settore della cucina, della sala e del bar per formare i futuri cuochi, maître, camerieri, pasticceri che andranno a lavorare nel settore della ristorazione e dell'ospitalità. L'Associazione, creata da Fipe-Confcommercio, nasce con l'obiettivo di "mettere a fattor comune attraverso un coordinamento nazionale, pur nel rispetto delle autonomie delle diverse scuole, tutte le esperienze, cercando di dare un respiro più ampio alle attività di istruzione e formazione nel campo della ristorazione per rispondere sempre meglio ai fabbisogni delle imprese e avviare un indispensabile confronto con le Istituzioni", come si legge in un comunicato della federazione. Tra i primi punti del programma della nuova Associazione c'è quello di organizzare, a inizio 2025, un Forum della Formazione chiamando a raccolta, alla presenza dei più importanti soggetti istituzionali interessati, tutti gli attori della filiera.

HA RIAPERTO, DOPO LA RISTRUTTURAZIONE, L'HOTEL D'INGHILTERRA ROMA – STARHOTELS COLLEZIONE

Ha riaperto, lo scorso 27 settembre, l'Hotel d'Inghilterra Roma – Starhotels Collezione, dopo un'accurata ristrutturazione. I lavori hanno interessato la storica facciata, le camere, le suite, il ristorante Cafè Romano e i salotti che per secoli hanno accolto artisti e viaggiatori internazionali. Il progetto è stato curato dal team di designer del gruppo, coordinato in tutte le fasi di lavoro da Elisabetta Fabri, presidente e Ad di Starhotels. Questo approccio ha riguardato anche la conservazione di elementi architettonici storici, oltre al restauro di preziosi mobili d'antiquariato e complementi d'arredo. Gli ambienti sono stati ripensati ispirandosi alle atmosfere che hanno affascinato i viaggiatori all'epoca del Grand Tour. Nella ristrutturazione sono state coinvolte maestranze artigiane, come parte dell'iniziativa 'La Grande Bellezza – The Dream Factory', il progetto di mecenatismo contemporaneo ideato da Starhotels a sostegno del savoir-faire italiano. A breve, l'hotel svelerà anche una nuova Spa e un rooftop terrace.

ALBERTO QUADRIO È IL NUOVO CHEF DEL RISTORANTE L'AURUM, CHE FU ANCHE DI GUALTIERO MARCHESI

Il Relais & Châteaux franciacortino L'Albereta ha un nuovo chef per il suo fine dining L'Aurum: è Alberto Quadrio. Che a luglio 2023 aveva lasciato il Portrait di Milano, dove aveva fatto parlare di sé per la sua pasta in bianco. Classe 1990, Quadrio ha un curriculum di tutto rispetto, in cui vanta esperienze con Gualtiero Marchesi, Alain Ducasse, Oriol Castro, Rasmus Kofoed e Pietro Leemann. E ora prende le redini della cucina che è stata proprio del maestro Marchesi prima, e di Fabio Abbattista poi (oggi alla prova in una nuova avventura con il proprio ristorante Abba). In Franciacorta, Quadrio promette di raccontare il territorio filtrandolo attraverso il suo punto di vista gastronomico.

ARRIVA D'OM DE MILAN: DAVIDE OLDANI FIRMA UN PANETTONE PER CELEBRARE LA CATTEDRALE MENECHINA

Si chiama D'Om de Milan. Ed è il panettone, realizzato da Davide Oldani, per celebrare il Duomo di Milano, appunto. L'iniziativa, nata in collaborazione con la Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano, lo storico ente preposto alla sua conservazione e valorizzazione, ha l'obiettivo di raccontare la storia della Cattedrale attraverso un prodotto gastronomico simbolo della milanesità. Il panettone D'Om de Milan è disponibile in cofanetto nel formato da 1 kg, sarà acquistabile a partire dal 10 novembre presso il Duomo Shop (Piazza del Duomo, 14/a) e online dal sito duomoshop.com. Con il suo acquisto, sono inclusi due biglietti per la visita del Complesso Monumentale del Duomo di Milano.

RAF ALAJMO: "IL FINE DINING È MORTO? I RISTORANTI SENZA ALCUN OBBLIGO FUNZIONERANNO SEMPRE"

Anche Raffaele Alajmo si esprime a proposito della presunta morte del fine dining, intervistato da il Gambero Rosso. "Puttanate", risponde il Ceo del Gruppo Alajmo alla giornalista Annalisa Zordan. "E poi: cosa si intende per fine dining?", continua argomentando: "Negli ultimi anni il fine dining è stato oggetto di molte trasformazioni, ha avuto una evoluzione veloce che ha portato molti ristoranti a diventare 'esperienziali', senza un menu vero e proprio, con tanti obblighi per il commensale. Tuttalpiù è questa tipologia di luoghi ad essere in crisi e ad aver istillato una sorta di rifiuto da parte di persone che vogliono semplicemente stare bene. I ristoranti senza alcun obbligo, che fanno stare bene le persone, funzionano. E funzioneranno sempre".



CHRISTIAN SPALVIERI È IL NUOVO EXECUTIVE CHEF DI PALAZZO RIPETTA A ROMA

Palazzo Ripetta, hotel a 5 stelle romano, parte del circuito Relais & Châteaux, ha annunciato la nomina di Christian Spalvieri in qualità di executive chef. Prende le redini del Ristorante San Baylon nella Piazzetta Ripetta e di Etere, la terrazza della struttura. Nato a Roma, classe 1989, dopo il diploma conseguito presso l'Ipssar Marco Gavio Apicio di Anzio (Rm), lo chef ha maturato diverse e importanti collaborazioni emergendo nel panorama anglosassone, come quella con la Royal Opera House di Covent Garden a Londra e, successivamente, quella nella squadra di Gordon Ramsay. Al rientro in Italia, ha collaborato con il ristorante L'Alchimia, a Milano, dove ha lavorato a stretto contatto con Alberto Tasinato e, successivamente, con Giuseppe Postorino.

INAUGURATE A MILANO LE ROCCO FORTE HOUSE

Rocco Forte ha inaugurato a Milano le sue 'House', appartamenti esclusivi realizzati in partnership con Generali Real Estate. Già nel 2019, la catena alberghiera aveva lanciato il format residenziale a Roma. Le Rocco Forte House si trovano in via Manzoni 46, nel Quadrilatero della moda. Si tratta di 11 appartamenti privati di lusso, caratterizzati da totale privacy e servizio personalizzato, di diverse metrature, tanto che possono ospitare da due a sei adulti. Le residenze dispongono del servizio di concierge, valet e parking, chef dedicato e di una palestra esclusiva. Il progetto di ristrutturazione è stato realizzato dalla società di design Paolo Moschino in collaborazione con Olga Polizzi, vicepresidente e direttrice del design di Rocco Forte, mantenendo, nell'opera di restauro, molti dettagli originali del palazzo.

NEL 2023 LE SOCIETÀ DI MASSIMO BOTTURA HANNO FATTURATO 18,8 MILIONI DI EURO

Nel 2023, le società di Massimo Bottura, Franceschetta Srl, che comprende il bistrot Franceschetta58, e Francescana Srl, che include invece il tristellato Osteria Francescana, il ristorante Al Gatto Verde e il b&b Casa Maria Luigia, hanno raggiunto ricavi aggregati per 18,8 milioni di euro, con un Ebitda di 7,7 milioni. I ricavi sono cresciuti del 3% rispetto all'anno precedente, mentre l'Ebitda è aumentato del 2,5%. E i progetti dell'istrionico chef non si fermano. Per l'anno in corso, l'obiettivo è trasformare Casa Maria Luigia in un albergo diffuso, ampliandola con otto nuove camere, portando il totale a 25 stanze. Proseguono poi le partnership con Gucci Osteria. Recentemente, inoltre, è sbarcato a Miami il ristorante Torno Subito, il format con cui Bottura propone all'estero la cucina italiana nell'atmosfera della 'Dolce vita'.

LA BANCA DATI DELLE STRUTTURE RICETTIVE È ENTRATA IN FUNZIONE



Conclusasi la fase sperimentale, è entrata in funzione la Banca dati strutture ricettive (Bdsr) del ministero del Turismo. Si tratta, appunto di una banca dati nazionale delle strutture destinate a locazioni brevi o per finalità turistiche. Come si legge sul sito del Mitur, è uno strumento che implementa, tramite meccanismi di interoperabilità, il coordinamento informativo tra i dati dell'amministrazione statale e territoriale ed è volto a fornire una mappatura degli esercizi ricettivi su scala nazionale, anche utile al contrasto di forme irregolari di ospitalità. A ciascuna struttura ricettiva viene dunque assegnato un Cin (codice identificativo nazionale), che deve essere esposto all'esterno dello stabile e che deve essere riportato in ogni annuncio. Il Cin può essere richiesto tramite la piattaforma dedicata con Spid o Cie.

DISCOVER

DOVE VAI SE LA SCARPETTA NON LA FAI?

Del ragù esistono oggi decine di varianti, nella cucina casalinga e pure nei grandi ristoranti. Ma sono tutte accomunate da una caratteristica: nel piatto non ne rimane mai un boccone. Ripercorriamo la storia del condimento più celebre della tradizione gastronomica italiana.

Qual è la ricetta del ragù? Innanzitutto, occorre una distinzione a priori: quale ragù? È ben noto, infatti, che ne esistano due principali varianti: quella napoletana e quella bolognese. A oggi la ricetta più diffusa del primo prevede l'uso di carne di manzo e maiale, tagliata in pezzi grossi, rosolata in un soffritto di cipolla, sfumata con vino e lasciata cuocere per diverse ore con passata di pomodoro. Del ragù alla bolognese, invece, esiste una ricetta codificata e depositata presso la Camera di commercio del capoluogo emiliano. Prevede un soffritto di sedano, carota e cipolla, a cui si aggiungono polpa macinata di manzo e pancetta fresca di maiale, che, dopo essere state sfumate con vino rosso, vengono cotte con passata e concentrato di pomodoro per circa due ore. Non sono ammesse erbe aromatiche e nemmeno carni di vitello o di solo maiale. La ricetta consente, però, varianti con carni miste o tritate al coltello e arricchite con noce moscata, piselli, salsiccia, funghi porcini secchi o fegatini e cuori di pollo. Ma - diciamo - questi sforzi di codificazione sono vani. Il ragù, che sia alla bolognese o napoletano, è forse la ricetta di cui esistono più declinazioni in assoluto: ciascuna famiglia ha la sua versione (o, forse, pure più di una), contaminata dai gusti e dalle tradizioni locali. Come è chiaro, comunque, di nessun piatto esiste una ricetta tradizionale immutata. Proviamo, dunque, a ricostruire le origini di questo condimento, che continua a imperare sulle tavole italiane, anche nei grandi ristoranti.

La prima menzione del termine ragù risale al 1651. Nasceva in Francia ed era un piatto del cuoco François de la Varenne. Non era altro che una portata di carne condita: pollastre soffritte nel lardo con altre carni, cotte in brodo con funghi e servite con fegatini di pollo. In Italia, il ragù viene nominato per la prima volta probabilmente nel Settecento, da Vincenzo Corrado, cuoco dell'aristocrazia napoletana. Anche in questo caso, si trattava di un piatto di carne a sé stante, simile a uno spezzatino. Corrado, in effetti, descrive diversi ragù realizzati con le carni più disparate, accomunati dalla tecnica di preparazione: una prima rosolatura, una cottura in brodo o vino con ortaggi ed erbe aromatiche. Una versione del ragù più simile a come lo conosciamo oggi e, soprattutto, preparato come condimento per i maccheroni, appare nel 1790: il cuoco Francesco Leonardi, che cucinava per le più grandi corti europee, condiva la pasta con un sugo ristretto, ottenuto dalla stufatura di un grosso pezzo di carne che serviva a parte. Leonardi suggerisce la possibilità di unire al ristretto di carne anche del pomodoro, ingrediente che, però, diverrà di uso comune solo nel Novecento. Mentre a Napoli il ragù si afferma anche tra la borghesia e il popolo, a Bologna ancora non ce n'è traccia. Sembra che ne 'Il cuciniere italiano moderno', opera del 1832, venga per la prima volta suggerito di tagliare la carne stufata e unirla al ristretto. Ma è Pellegrino Artusi, naturalmente, a proporre la versione del ragù alla bolognese più simile a quella cucinata oggi.

Il concetto stesso di ragù è oggi ben più ampio. Alle versioni bolognese e napoletana, si aggiungono quelle più locali - di sola carne di chianina o di fassona - ma anche con selvaggina - come cinghiale, lepre o cervo - o perfino di pesce o ragù vegetali con lenticchie. Tra i piatti storici di Luca Marchini, chef

titolare dello stellato L'erba del re di Modena, figurano dei Pasatelli asciutti con ragù di pollo e uvetta, ad esempio. Tra le altre cose, Marchini, lo scorso inverno, ha proposto una degustazione verticale di ragù, dal 1651 ai giorni nostri, grazie alla collaborazione con lo storico Luca Cesari, ripercorrendo la storia del condimento in sei diverse portate. O ancora, Massimiliano Alajmo ha inserito in menù un risotto con ragù di corte, cioè un ragù bianco con carne di anatra, faraona e coniglio. Massimo Bottura, invece, propone un ragù emiliano senza pomodoro per esaltare i sapori delle carni - vitello e manzo - tagliati a coltello e cotti con brodo.

È chiaro dunque che non esiste la vera ricetta del ragù. Ripercorsa la sua storia, possiamo affermare che oggi è preparato con carne o altri ingredienti, a pezzi più o meno grandi, lasciati cuocere a lungo in passata di pomodoro o brodo, in modo che ne risulti un condimento gustoso e avvolgente per la pasta. Cos'altro accomuna le decine di varianti esistenti? Sono tutte ideali per la scarpetta!

Elisa Tonussi



SAN PIETRO
Latteria 474



SELEZIONE DA FIENO IL GRANA PADANO DEI PRATI STABILI DELLA VALLE DEL MINCIO



Da un territorio straordinario,
un Grana Padano unico

“PRODUTTORI DI ECCELLENZE DA OLTRE 60 ANNI”

Coam è un'azienda a conduzione familiare di Morbegno (So). Nata come industria conserviera, si è in breve tempo specializzata nella lavorazione del salmone selvaggio. Oggi seleziona attentamente le migliori specie da offrire a gastronomie e ristoranti gourmet.

Diciamo la verità: da un'azienda valtellinese ci si aspetterebbe di tutto fuorché che il suo core business sia la lavorazione del salmone selvaggio. Eppure Coam è presente sul mercato con il marchio Scandia dagli anni '70. Avete presente? Il suo salmone selvaggio affumicato impera da sempre nei banchi delle migliori gastronomie d'Italia. L'azienda inoltre rifornisce alcuni importanti nomi della ristorazione gourmet. In occasione del 60esimo anniversario dalla fondazione di Coam, abbiamo visitato la sede di Morbegno (So) e abbiamo conosciuto Anna e Luca Gusmeroli, figli di Luciano, fondatore della società, e oggi alla guida dell'azienda. Ci hanno spiegato perché il loro salmone selvaggio, pescato all'amo in Alaska, non ha eguali.

Prima di cominciare, perché il salmone in Valtellina?

A questa domanda dovrebbe rispondere nostro padre! In realtà la Coam è nata come azienda conserviera: deve sapere che Morbegno era un grande polo della lavorazione delle conserve in passato, vista la ricca presenza di funghi porcini. Nei primi anni '70, servivamo le gastronomie con i nostri porcini e carciofini e, visitando i negozi, nostro padre si rese conto che stava prendendo piede un nuovo prodotto: il salmone affumicato. Grazie a una serie di circostanze fortunate, conobbe un tecnico che lavorava il salmone in Danimarca. Con il suo aiuto, avviò la lavorazione del salmone a Morbegno.

Ripercorriamo insieme la storia di Coam.

Nostro padre Luciano ha avviato l'attività nel 1964. All'epoca, i contadini raccoglievano i funghi e li portavano freschi in stabilimento di sera per la lavorazione. Abbiamo successivamente iniziato a lavorare anche i carciofi, dapprima in Sicilia, poi in Puglia, dove, a Brindisi, abbiamo costruito uno stabilimento anche per la lavorazione di pomodori pelati. Nel 1983, invece, nostro padre ha rilevato, qua a Morbegno, un vecchio stabilimento di televisori, l'Atlantic. Lo ha ristrutturato e convertito per destinarlo alla lavorazione del salmone, avviata in quegli anni, che nel tempo sarebbe diventato il nostro core business.

E le conserve?

Rappresentano oggi una piccolissima parte della nostra produzione, che proseguiamo per tradizione con il marchio 'Le conserve di Morbegno' e che proponiamo alle gastronomie.

Torniamo dunque al salmone, quali specie lavorate?

Il red king, il salmone reale, è sempre stato il nostro prodotto principale. Possiamo perfino affermare che Coam abbia fatto la storia di questo prodotto in Italia: è un salmone maestoso che può arrivare a pesare anche oltre i 30 chilogrammi. Esiste poi il salmone argentato, anch'esso dalle carni pregiate ma di dimensioni più contenute. Entrambe le specie vengono pescate in Canada e Alaska. Oggi, però, stiamo lottando contro un enorme problema: i ridotti numeri della pesca al salmone selvaggio. I dati di pesca sono preoccupanti: in Canada quasi non se n'è pescato, mentre in Alaska sono diminuite enormemente le quantità e le pezzature.



Per quali ragioni?

Il cambiamento climatico e l'innalzamento delle temperature degli oceani, che hanno portato a una riduzione delle nascite e della biomassa.

C'è anche un problema di sovrasfruttamento?

Non è un tema che riguarda il salmone selvaggio perché la sua pesca è estremamente normata in Alaska: le barche escono solo due mesi all'anno, dopo la riproduzione, e i permessi vengono rilasciati di giorno in giorno a seconda dell'andamento della biomassa. Vengono inoltre stabilite delle quote massime di cattura, proprio in funzione della biomassa disponibile e per evitare il sovrasfruttamento della specie: la pesca risulta così sostenibile, motivo per cui il nostro salmone è certificato Friend of the sea.

Come è organizzato il trasferimento del pesce dall'Oceano Pacifico a Morbegno?

Il red king viene pescato e congelato a bordo nave. Una volta sbarcato sulle coste dell'Alaska o del Canada, viene immediatamente imballato in grandi totes e caricato all'interno di container refrigerati, quindi spedito via mare fino a Genova e da qui su camion fino in Valtellina. Il tragitto intero richiede circa un mese, ma la freschezza del prodotto viene assolutamente garantita dal mantenimento della catena del freddo, controllata anche tramite dispositivi che registrano le temperature durante tutte le fasi del trasporto, oltre che dai controlli veterinari al momento dell'ingresso in Italia della merce. È un salmone, quello dell'Alaska, certificato Msc - Marine Stewardship Council, ente che garantisce la filiera e la tracciabilità del prodotto.

Come viene dunque lavorato il salmone, una volta giunto in Valtellina?

Le fasi di lavorazione sono tre principalmente: la filettatura, che svolgiamo manualmente, la salatura e l'affumicatura con legno naturale di faggio. Anche il pesce che acquistiamo da allevamenti in Nord Europa - Norvegia e Scozia - viene lavorato con questa stessa tecnica, che ci consente di garantire un prodotto dagli elevati standard qualitativi.

Come si riconosce il salmone selvaggio da quello da allevamento?

Innanzitutto a fare la differenza è il rilascio di grasso: se nel piatto rimane molto olio è perché il salmone è di allevamento. Questo è dovuto al fatto che gli animali vengono alimentati con mangimi a base di soia e quindi ricchi di grasso vegetale. Viceversa il grasso dei salmoni selvaggi è di origine animale, grazie al fatto di nutrirsi in natura di piccoli crostacei (da qui anche il colore delle carni). Un grasso più sodo e più buono poiché estremamente ricco di Omega3.

E il colore?

Sfatiamo un mito: il colore non fa la differenza. Se nel salmone selvaggio varia da specie a specie, nel caso dei salmoni da allevamento, viene creato artificialmente attraverso additivi somministrati agli animali tramite i mangimi. La carne del salmone red king, comunque, è rossastra come dice il nome stesso. Il sockeye, invece, è rosso intenso. Diversamente, il keta è molto chiaro, mentre il pink è evidentemente rosa. La differenza sta, però, nelle striature della carne: i pesci da allevamento presentano delle strisce di grasso biancastre, assenti nel selvaggio. Quanto alla texture, il salmone da allevamento ha una carne grassa ed elastica, mentre quello selvaggio ha carni più sode, compatte e saporite, che garantiscono in bocca una sensazione vellutata.

Quali formati avete disponibili per i ristoratori?

Spaziamo dalle vaschette da 100 grammi al salmone intero da 7-8 chilogrammi. Quest'ultimo, oltre a essere ormai molto raro, richiede grande competenza per tagliarlo correttamente.

Come avete festeggiato il 60esimo anniversario dalla fondazione?

Abbiamo organizzato il Trofeo Scandia, una regata di barche d'epoca, a Bellagio, sul Lago di Como, a fine settembre. Speriamo che l'evento diventi un appuntamento annuale, visto che siamo anche appassionati di barche d'epoca e che il team Scandia è sempre pronto a veleggiare.

Quali progetti per i prossimi 60 anni?

Speriamo innanzitutto che la carenza di salmone selvaggio sia solo momentanea frutto del normale altalenarsi di annate con acque calde ad annate fredde. Il salmone reale e il salmone argentato continueranno a rappresentare il nostro core business, ma non possiamo prevedere il futuro: il settore sta cambiando tantissimo, nel bene e nel male. Intanto noi continueremo a sviluppare prodotti ittici e vegetali di eccellenza, come del resto facciamo da oltre 60 anni.

Elisa Tonussi



IL FIORETTO DI SALMONE ARGENTATO

Novità per il Natale 2024, il Fioretto di Salmone Argentato Selvaggio è delicatamente affumicato ed è disponibile in più formati. Il Fioretto nasce dalla scelta dei migliori filetti di Salmone Argentato Selvaggio, dai quali si seleziona solo il cuore, la parte centrale più tenera e gustosa. La successiva lavorazione con poco sale e una leggerissima affumicatura ne accentua ancor più la delicatezza e la dolcezza del gusto. Il filetto che si ottiene, alto e compatto, quasi a forma di mattonella, consente l'affettatura verticale al coltello per fette piccole, ma carnose, che regalano un modo tutto nuovo di gustare il salmone. Un sapore più pieno e avvolgente con una texture vellutata al palato. È disponibile nei formati 120/170 g, 170/200 g, 200/280 g e 280/450 g.





GUIDA CHEF

SPECIALE
RISO E
FARINE

La scelta di una materia prima di elevata qualità è essenziale per la buona riuscita di un piatto o di una preparazione da forno. In queste pagine, una selezione delle migliori proposte – tra risi e farine - per i professionisti della ristorazione.

A cura di Elisa Tonussi

COOPERATIVA AGRICOLA GINO GIROLOMONI

www.girolomoni.it

Riso Carnaroli Bio

Il carnaroli è un riso superfino di altissima qualità. I suoi chicchi sono particolarmente consistenti, hanno una grande tenuta in cottura ed eccellenti capacità di assorbimento. Non scuoce e non si disgrega, caratteristiche che lo rendono ideale per i risotti. Cuoce in 15-20 minuti.

Varietà

Carnaroli, 100% riso biologico italiano.

Consigli d'uso

Ideale per risotti.

Formato disponibile per la ristorazione

Formato da 1 kg.

La confezione sottovuoto garantisce la conservazione, la freschezza e il sapore del riso appena raccolto, mantenendo inalterati i suoi principi nutritivi.



AZIENDA AGRICOLA FEDELI

www.aziendaagricolafedeli.it

Riso Carnaroli Classico

Al fine di garantire sempre un prodotto di eccellenza, l'azienda seleziona solo le migliori sementi certificate di varietà 100% carnaroli in purezza, proponendo il Carnaroli Classico. Qualità riso: chicchi grossi, consistenti e affusolati che si legano con armonia agli ingredienti.

Varietà

Carnaroli.

Consigli d'uso

Ideale per risotti.

Formato disponibile per la ristorazione

25 kg in sacco, 5 kg in sacco di cotone, 2 kg in sacco cotone, 1 kg sottovuoto in scatola di cartone.



segue

Effetto
Praga

Come può un lievitato crescere così?

Per il Maestro Pasticcere Sebastiano Caridi, conosciuto, apprezzato e premiato per i suoi piccoli e grandi lievitati, la risposta è semplice e sta nella farina. Per questo ha scelto la nostra Praga, farina di forza, dall'elevata componente proteica, capace di dar vita ad un impasto particolarmente estensibile e adatto a sostenere importanti carichi di grassi e zuccheri. Noi lo chiamiamo: effetto Praga.

f i y i n molinaldoni.it

SALONE DE GUSTO
COSENZA
9-12 NOVEMBRE 2024
STAND B77

BELLAVITA - LONDRA
26-27 NOVEMBRE 2024
STAND D10

SIGEP - RIMINI
18-22 GENNAIO 2025
HALL D5 STAND O45

LA FARINA AD ARTE

ACQUERELLOwww.acquerello.it**Acquerello**

Amato dagli chef più esigenti e dagli appassionati di cucina di tutto il mondo, Acquerello è il riso che si distingue per il suo processo di lavorazione esclusivo e brevettato. L'invecchiamento conferisce la stabilità dell'amido, garantendo una cottura sempre perfetta, un miglior assorbimento dei condimenti e una consistenza cremosa. La gemma, che contiene la maggior parte di sali minerali e vitamine ed è la parte vitale del riso, durante la lavorazione si separa dal chicco. In Acquerello viene reintegrata grazie ad un procedimento brevettato che dona ai chicchi i più importanti valori nutrizionali del riso integrale.

Varietà

Carnaroli.

Consigli d'uso

Ideale per ogni tipo di preparazione in cucina: risotto, riso bollito, arancini, sushi.

Formato disponibile per la ristorazione

Lattina da 1 kg e pacco da 2,5 kg.

CASCINA ALBERONA - AZ. AGR. FERRARIS LUIGIwww.cascinaalberona.com**Riserva Alberona**

Il riso Riserva Alberona è la quintessenza della produzione di Cascina Alberona, nonché l'ultimo prodotto messo in catalogo. Si tratta di un riso carnaroli classico, altamente selezionato, fatto invecchiare per 24 mesi all'interno dei nostri silos. Il riso Riserva Alberona è così uno dei migliori risi al mondo per la realizzazione di grandi risotti, avendo chicchi perfettamente integri, sodi, e che non scuociono.

Varietà

Carnaroli classico.

Consigli d'uso

Ideale per la preparazione di gran risotti. Non scuoce e il chicco non si disgrega. Per queste sue caratteristiche viene preferito nelle preparazioni di alta cucina.

Formato disponibile per la ristorazione

Pacchetti sottovuoto da 1 kg.

RISO VIGNOLAwww.origini.risovignola.it**Rosa Puro Origini -
Capolavori di Natura di Riso Vignola 1880**

Rosa Puro fa parte di una pregiata selezione di risi italiani lavorati a pietra che, a seconda dell'intensità della lavorazione, dà vita a una collezione di risi - Origini - dalle sfumature inedite e dall'aroma sorprendente. Il suo particolare colore nasce dalla lavorazione del riso integrale nero della varietà Verelé: il pericarpo viene asportato attraverso la raffinazione a pietra conferendogli così un particolare e raffinato colore rosato naturale. Il suo aroma intenso esalta gli ingredienti più diversi e conferisce ad ogni ricetta un tocco memorabile.

Varietà

Riso lungo A nero Verelé.

Consigli d'uso

I chicchi croccanti e corposi lo rendono ideale per i risotti, con il vantaggio di un tempo di cottura particolarmente rapido (12-14 minuti).

Formato disponibile per la ristorazione

1 kg nella versione cellophane.

RISERIA CREMONESI 1951www.cremonesi1951.it**Riso Carnaroli - Selezione del Fondatore**

Il carnaroli è una varietà italiana di riso del tipo lungo A; dal chicco lungo, affusolato e perlato. La sua particolarità risiede nella sua ricchezza di amido. Il Riso Carnaroli - Selezione del Fondatore è il risultato della ricerca di una materia prima di qualità in risaia e della sua lavorazione accurata in riseria. Selezione simboleggia la nostra dedica all'altissima ristorazione per la realizzazione di risotti cremosi, eccellenti, bianchissimi, al dente.

Varietà

Carnaroli.

Consigli d'uso

Ideale per cucinare risotti all'onda.

Formato disponibile per la ristorazione

1 kg

MERACINQUEwww.meracinque.com**Riso Carnaroli Classico Meracinque**

Questo riso si distingue per l'eccellente tenuta in cottura, frutto di un'attenta selezione delle fratture, che garantisce una consistenza straordinaria e una cremosità naturale. Grazie al rilascio graduale dell'amido durante la cottura, richiede poca mantecatura. La tenuta, la consistenza e la cremosità sono il risultato della varietà selezionata, in questo caso il Classico, che rappresenta il top di gamma rispetto ad altre tipologie simili. Anche l'essiccazione a bassa temperatura, per evitare stress al riso, l'invecchiamento di un anno per indurire il chicco e l'uso di una selezionatrice ottica nella fase di lavorazione contribuiscono alla sua qualità. Grazie a pratiche agricole innovative e tecnologie 4.0, l'azienda ottimizza i terreni con rateo variabile, garantendo un prodotto omogeneo e di alta qualità.

Varietà

Carnaroli classico - semi lavorato.

Consigli d'uso

Ideale per risotti. Tiene perfettamente la cottura cuocendo uniformemente, ha un chicco consistente, delicato e profumato.

Formato disponibile per la ristorazione

1 kg in atmosfera controllata.

MOLINI SPIGADOROwww.molinispigadoro.com**Flourtoba**

Farina tipo "0" di grano decorticato per professionisti della pasticceria, pizzeria e panificazione. Ottima per la produzione di prodotti da forno a lunga lievitazione come brioche, cornetti, pizze, pane, colombe e panettoni ecc. Confezionata in sacco di tela, che permette alla farina di respirare.

Forza

440 W

Consigli d'uso

Utilizzata tale quale o come farina di rinforzo. Ottima per la produzione di prodotti da forno a lunga lievitazione come brioche, cornetti, pizze, pane, colombe e panettoni ecc.

Formato disponibile per la ristorazione

25 kg

MOLINO NALDONIwww.molinonaldoni.it**Farina di grano tenero tipo '00' ideale per
pasta fresca - Italic 100% da grani italiani**

Ottenuta dalla selezione di grani italiani di alta qualità, macinati in purezza senza l'aggiunta di enzimi o additivi chimici, questa farina garantisce elevata capacità di assorbimento, un impasto senza grumi ed una sfoglia con effetto ruvido. L'impasto non ossida e assicura estensibilità tale da essere lavorato sia a macchina che manualmente.

Consigli d'uso

Ideale per tutti i tipi di pasta di grano tenero, lunga ed anche ripiena. È possibile conservare l'impasto per più giorni.

Formato disponibile per la ristorazione

Disponibile in sacchi di carta da 25 kg.

LA PILAwww.lapila.it**Nano Vialone Veronese Igp - Riso del Vo'**

Il Riso del Vo' Nano Vialone Veronese Igp, coltivato in acque sorgive, è un prodotto naturalmente senza glutine curato dal seme alla confezione. Riso del Vo' è stato il primo marchio in Italia a ricevere la certificazione Igp per il Riso Nano Vialone Veronese Igp. Il Nano Vialone Veronese Igp è il più pregiato riso della pianura veronese, certificato e controllato viene coltivato secondo il disciplinare approvato dalla Comunità europea. È il risultato di un'accurata selezione dei chicchi di riso. Tutte le confezioni sono numerate, per garantirne una maggiore rintracciabilità verificabile semplicemente inquadrando con il vostro smartphone il codice Qr.

Varietà

Nano Vialone Veronese Igp.

Consigli d'uso

Presenta un chicco poroso che assorbe completamente il gusto del condimento. Adatto a tutti i risotti, presenta una tenuta alla cottura eccellente.

Formato disponibile per la ristorazione

1 kg

MATERIA PENSA IN GRANDE



DAVIDE CARANCHINI



photo: www.ristorantemateria.it

“Materia chiude”. Il pubblico di Facebook, lo scorso 1° giugno, sulla pagina ufficiale del ristorante che il concretissimo Davide Caranchini manda avanti a Cernobbio (Como) con tanto di stella Michelin, si è visto recapitare questo brusco avviso, a base di lettere in stampatello nero su un paradossale sfondo arancione. “Un altro ristorante meritevole ammazzato dalla crisi?”, ci si è chiesti un po’ tutti. Continuano le parole, in un carosello di immagini: “Domenica 15 luglio effettueremo l’ultimo servizio al ristorante”. Perché? “La motivazione di questa scelta è difficile da spiegare...”, seguita dall’invito a conoscerla su Instagram. Una comunicazione stuzzicante, teatrale, fatta di continui cliffhanger, che sarebbero quei momenti in cui la puntata di un telefilm si chiude senza far sapere quello che c’è dopo, alimentando dunque l’attesa dell’episodio successivo. A ben vedere, si tratta di una caratteristica riferibile anche alla stessa cucina di Davide Caranchini: ti lascia in sospeso, con il desiderio di scoprire quello che saprà inventare alla prossima cena. Alla fine, il motivo non era tanto difficile da raccontare: ci voleva un posto più arioso. E infatti, a partire dal 1° agosto, Materia si è spostato di poche centinaia di metri, in una zona lievemente più comoda, il parcheggio più agevole (e lo sarà ancora di più, quando il Comune di Cernobbio, o chi per esso, risolverà il problema dei parchimetri che non amano le carte di credito) e soprattutto una sala più ariosa, spaziosa, soddisfacente. In realtà, è Davide stesso

a spiegarci come in fondo nessuno pensasse a una chiusura definitiva, visti i continui successi di pubblico e di critica che il suo piccolo regno ha ottenuto nel corso del tempo. Dopo una visita in cui, pagando il conto, ci siamo concessi il menù degustazione da cinque portate con un bicchiere di magnifico Riesling Falkenstein 2022, abbiamo scambiato qualche parola.

Allora: nuova location e nuovo corso per il Materia. Qualcuno ha pensato che stavate chiudendo per sempre, ma i più avveduti se lo sono detto subito: in realtà c’è qualcosa che bolle in pentola...

In realtà questo cambiamento era una necessità per noi, non era un mistero per nessuno. Siamo stati al nostro storico indirizzo per quasi otto anni, iniziava a starci stretto. Era tutto un po’ piccolo: non soltanto lo spazio della sala per i clienti, ma anche quello che i clienti non vedono, cioè la cucina, lo spazio dove lavoriamo. I più attenti comunque c’erano già arrivati.

E come gliel’avete fatto capire?

Abbiamo disseminato la nostra comunicazione di indizi. In effetti ci stavamo lavorando da un anno, non serviva certo tenerlo nascosto. Anche l’ultimo menù che abbiamo servito in via Cinque Giornate, ‘The Last Dance’, faceva intendere che non fosse proprio un ultimissimo ballo, ma una sorta di arrivederci, di rimando a qualcosa di nuovo che si sarebbe visto più avanti. I lavori

Lo chef Davide Caranchini ha fatto credere che avrebbe chiuso il suo ristorante stellato di Cernobbio, nel comasco. Invece no: era solo un arrivederci, per ritrovarsi in una sala più ampia. Il vero cambiamento nel menù sarà quello della prossima stagione.



photo: www.ristorantemateria.it

sono proseguiti fino ad arrivare al 1° agosto, giorno dell’apertura nella nuova sede.

Il pubblico come ha reagito?

I clienti affezionati si sono rivisti. Stanno tornando un po’ tutti, proprio adesso. Avendo aperto ad agosto, una buona percentuale della nostra clientela locale, quella diciamo storica, era in ferie un po’ dappertutto, e abbiamo dovuto aspettare. Intanto, tanto riscontro da parte di turisti stranieri, ma per l’appunto stanno ritornando anche tutti gli altri, che si ritrovano un contesto abbastanza diverso rispetto a quello che conoscevano già.

Avete già concepito qualche piatto per suggellare il gran cambiamento?

Devo essere sincero: ancora no, o almeno non per quello che concerne la carta che si trova al ristorante in questo preciso momento. Il trasloco è stata una fase abbastanza impegnativa, non abbiamo avuto molto tempo da dedicare alla parte creativa, diciamo così. Il ‘vero’ menù del nuovo locale sarà quello della stagione autunnale, quello che proporremo a partire dalla seconda metà di ottobre. Abbiamo riaperto, mantenendo gli stessi piatti, almeno per adesso. Rimarrà ancora per un po’ il menù Last Dance, ma non per molto.



photo: www.ristorantemateria.it

Ciò che non cambia è lo staff, giusto?

Lo staff è sempre lo stesso: io in cucina coi miei sei collaboratori, e in sala Ambra e Luca come al solito, con l’aggiunta di Elisa, il nostro nuovo acquisto, che all’epoca della scuola, negli anni scorsi, ha fatto alcuni stage, e ora è assunta in pianta stabile. Morale della favola: siamo sempre noi, solo spostati di qualche centinaio di metri e con un bel po’ di spazio in più, sia tra i tavoli che tra i fornelli.

Tommaso Farina



VUOI LA ROSSA? ALLORA PAGA!

Vuoi la nostra Guida per il tuo paese? Allora devi darci un contributo. Diversi Stati o regioni hanno sborsato denaro affinché venisse stilata un'edizione della celebre guida Michelin a loro dedicata. Hanno iniziato alcune mete asiatiche: Hong Kong, Macao, Singapore, Thailandia e Corea del Sud nel 2016. Poi gli Emirati Arabi e la Malesia nel 2022. E anche diverse città e Stati in Nord America nel corso degli anni. Da ultimo il Texas, che ha recentemente annunciato una guida dedicata ad alcune delle sue principali città. Perfino alcuni Stati in Europa hanno pagato la propria edizione della Rossa: è il caso di Paesi baltici, Ungheria e Repubblica Ceca, dove si è verificato un ampio dibattito sulle reali opportunità dal pagamento di somme tanto ingenti.

È bene sottolineare, infatti, che a commissionare i compendi alla Michelin sono nella stragrande maggioranza dei casi organi pubblici: enti per il turismo, uffici di promozione locali, ministeri. Ed è il caso di precisare pure quali cifre sono in ballo. La Corea, fra il 2016 e il 2020, ha speso un milione di dollari (circa 900mila euro). Ma la Thailandia ha investito una cifra ben superiore: 4,4 milioni di dollari (3,9 milioni di euro) per il periodo 2017-2022. Più recentemente, la Repubblica Ceca avrebbe pagato circa 400mila euro in tre anni.

Perché spendere simili cifre è presto detto: per attirare più turisti grazie all'offerta gastronomica, meritevole di una menzione nella prestigiosa guida. In un'intervista del 2017, il rinomato chef francese Joël Robuchon spiegava molto chiaramente l'impatto economico delle recensioni Michelin: "Con una Stella il business cresce del 20%. Con due Stelle, invece, aumenta del 40%. Con tre Stelle raddoppia". È vero, poi, che la presenza degli ispettori francesi genererebbe maggiore competizione fra i ristoranti, portando dunque a un miglioramento e arricchimento dell'offerta gastronomica di una località, innescando così un circolo virtuoso che, di conseguenza, incrementerebbe l'interesse degli avventori e dunque il giro d'affari.

Emblematico è il caso thailandese. Quando, nel 2017, venne lanciata la prima edizione della Rossa nel Paese, il presidente dell'autorità del turismo locale dichiarò: "Speriamo che questa collaborazione dia slancio al turismo premium in Thailandia, aiutando i visitatori a trarre il massimo dalla scena gastronomica locale. La presenza della guida spingerà inoltre i ristoranti a migliorare la propria qualità e ad alzare l'asticella in termini di eccellenza". E così, in effetti, è stato. Il localino di cibo da strada di Jai Fay, valutato con una Stella, è diventato celebre in tutto il mondo grazie alla sua omelette al granchio e i turisti sono oggi disposti a trascorrere diverse ore in coda per gustarla. Tanto per citare un esempio. Dopo il primo accordo della durata di quattro anni, la collaborazione tra l'autorità per il turismo thailandese e la Michelin è stata rinnovata fino a oggi. Non solo. La selezione non riguarda la sola città di Bangkok, ma è stata estesa nel tempo a Phuket, Phang-Nga, Chiang Mai e Ayutthaya. Con l'ultima uscita sono poi stati aggiunti ristoranti in quattro province della regione di Isan.

Non si può dire che altre guide 'su commissione' abbiano avuto il medesimo successo. È stato il caso della Guida Michelin dedicata alla Corea del Sud, che, nella sua prima edizione, era dedicata esclusivamente a Seul: dopo la pubblicazione, erano state avanzate lamentele rispetto alla selezione degli ispettori, ritenuta incoerente. C'è chi online aveva perfino parlato di corruzione. Sembra infatti che, all'epoca, agli ispettori fosse stata



fornita una lista di ristoranti da visitare e che proprio il locale di un ristoratore coinvolto in progetti di promozione gastronomica fosse valutato con tre stelle.

Queste vicende, i termini degli accordi mai resi noti e semplicemente che la Michelin accetti di realizzare guide su commissione gettano un'ombra sull'indipendenza e sulla validità della guida stessa. Insomma, se mai era stata realizzata una selezione dei ristoranti della destinazione pagante è perché, probabil-

Negli ultimi anni, la Michelin ha realizzato i la sua celebre guida anche su richiesta di enti per il turismo, desiderosi di attirare visitatori grazie a un'offerta gastronomica quotata. E si fa pagare anche milioni di euro. Il sistema sembra funzionare. Ma per quanto tempo ancora?



mente, non era stata ritenuta di adeguato interesse. Di conseguenza, il dubbio che questi vengano valutati con criteri meno rigidi rispetto a quelli dei Paesi non paganti è lecito. Inoltre, può essere assolutamente imparziale e oggettivo il commento di un critico invitato ad hoc?

La necessità di incrementare i guadagni per tenere in piedi un sistema estremamente dispendioso, dunque, sarebbe la ragione per cui la Michelin ha iniziato a realizzare guide su commissione. Nel 2010, infatti, dopo anni di conti in rosso, l'azienda di pneumatici aveva richiesto ad Accenture una valutazione sulla propria sostenibilità finanziaria. Quello che emerse fu una doccia fredda: le perdite avrebbero toccato i 15 milioni di euro all'anno - oltre 70 milioni in quattro anni - se la Guida non avesse modificato il proprio modello di business. Da allora, la riorganizzazione aziendale e il cambio di rotta.

Il sistema Michelin odierno sembra tenere, comunque: i lettori evidentemente apprezzano la possibilità di avere una selezione di ristoranti in quante più mete possibile e i ristoranti premiati possono godere di un'importante vetrina internazionale, con il conseguente ritorno economico. Questo stesso sistema, però, si regge sul rapporto di fiducia tra Guida e cliente costruito, nel corso di decenni, attraverso la pubblicazione di una selezione di destinazioni scelte in autonomia e giudicate con rigore. Se non è più così, cosa potrebbe succedere alla rinomata Rossa?

In una recente intervista a Bon Appetit, rivista americana di ricette e cultura gastronomica, Gwendal Poullennec, direttore internazionale della Guida Michelin, ha sottolineato l'in-

LIFESTYLE

SANSEPOLCRO COME MONTALCINO: IL BRUNELLO DEI SIGARI ITALIANI

La Compagnia Toscana Sigari, nata nel 2015, da nove anni crea prodotti che, come nel caso del vino, si differenziano per le caratteristiche dei terreni di coltivazione del tabacco. A settembre hanno presentato un nuovo cofanetto extralusso col meglio della gamma.

Può un sigaro covare dentro di sé la magia di un grande vino? Il discorso non è peregrino: anche se forse ce lo dimentichiamo, un sigaro, come un vino, non è altro che il prodotto finito di qualcosa che nasce direttamente dalla terra. Insomma: un prodotto agricolo. Proprio questo è il ragionamento che è alla radice dell'operato della Compagnia Toscana Sigari (Cts) di Sansepolcro (Arezzo), una delle realtà nate dopo lo smembramento del mitico Monopolio di Stato, fino a non molti anni fa unico operatore nella manifattura di tabacchi in Italia.

Dal 2015, anno di fondazione dell'azienda, scaturita da un'idea dell'agronomo Gabriele Zappilli e dalla collaborazione di Andrea Pichi Graziani, nato e cresciuto a Sansepolcro e brand ambassador, i sigari della Cts, noti anche col marchio Tornabuoni, hanno iniziato a essere accesi nelle sale da fumo dei migliori alberghi: anche un prodotto popolare come il sigaro italiano è degno di figurare accanto ai prestigiosi e costosi confratelli caraibici, cubani soprattutto.

È Andrea Pichi Graziani, da noi raggiunto a Sansepolcro in occasione della Festa delle Foglie d'Autunno (22 settembre), in cui Cts ha aperto le porte agli appassionati, a raccontarci qual è la concezione del sigaro da queste parti: "Quando quest'azienda è stata creata, abbiamo pensato che avremmo lavorato con gli stessi criteri di un'azienda vitivinicola. Ossia, selezionando i cru e i grand cru, e facendo quelle che nella Champagne si chiamano cuvées, cioè gli assemblaggi. Non coltiviamo grossissime superfici vicine, ma abbiamo, nell'arco di due chilometri di raggio, tutta una serie di appezzamenti piccoli, spesso caratterizzati da terreni di composizione diversa".

L'allusione è ai campi di tabacco della Valtiberina: una distesa di coltivazioni ben visibili percorrendo la famosa superstrada E45 fino a Umbertide. I terreni appannaggio di Cts sono tutti nei dintorni di Sansepolcro. Il paragone che Pichi Graziani mette in campo è con un 'concittadino' toscano illustre e rappresentativo della cultura enologica



ANDREA PICHI GRAZIANI, BRAND AMBASADOR DI COMPAGNIA TOSCANA SIGARI



della sua terra: "L'intuizione è venuta fuori guardando il mondo del Brunello di Montalcino. Un vino che si fa con un solo vitigno, e che si fa in un modo solo, e bene o male con lo stesso clima e lo stesso sole: a cambiare è la natura dei terreni su cui si coltivano le viti, che finiranno per dare vini sottilmente diversi a seconda del luogo. Questo approccio ci ha permesso di avere tantissime tipologie di sigari uno differente dall'altro, fermo restando il tabacco di base, cioè

il kentucky, oltre alla totale assenza di additivi chimici e aromatizzanti che li accomuna tutti".

Il procedimento di produzione, direttamente dal campo, è ancora quello storico, vecchio di secoli. Uno dei momenti cruciali è quello della cosiddetta 'cura' delle foglie di tabacco raccolte: "All'inizio, la necessità fu quella della conservazione delle foglie di tabacco. In Valtiberina non c'era né il sole né il clima adatto per mantenerle. Per fortuna, qualcuno ebbe l'idea non si sa come, di accendere un fuoco sotto le foglie, all'interno di capanni appositi, poi detti locali di cura.

Questo è il procedimento che si usa ancora adesso: un fuoco di legno di quercia, come una volta, mantenuto 'sopito', in modo tale che all'interno degli edifici deputati allo scopo non si superino i 44-45 gradi. Dopo simile trattamento, le foglie verdi del tabacco assumono un color marrone che ci piace chiamare 'tonaca di frate': la nostra è una terra molto legata a san Francesco". È questo processo, tra gli altri, a dare al tabacco kentucky curato a fuoco ("Ma si dovrebbe dire curato a fumo", corregge Pichi Graziani) una parte del suo corredo aromatico.

Nel corso della Festa delle Foglie d'Autunno, abbiamo potuto fare una passeggiata per i campi e assistere al processo di cura, oltre ad ammirare la nuova sala di degustazione della Cts, provvista di potenti aspiratori. È altresì avvenuta la presentazione di un cofanetto a tiratura limitata, il Percorso Tornabuoni, contenente 10 sigari di cinque diverse tipologie: Grand Cru (da tabacchi coltivati in un'area specifica), Grand Cuvée (tabacchi selezionati e assemblati da più appezzamenti), Fumé (con affumicatura supplementare dopo la cura), Fatti a Macchina (ma solo con macchinari storici) e Fatti totalmente a Mano. Questi ultimi sono arrotolati manualmente dalle sigaraie, e stagionati per minimo 12 mesi: ne risulta un aroma pieno e avvolgente, da abbinarsi con distillati di pregio.

Tommaso Farina



BEVI! TI PIACERÀ ANCHE CON LA PANCETTA.

WWW.MONTEVECCHIO.IT

PROSCIUTTIFICIO MONTEVECCHIO - Valsamoggia, Bologna (Italy)

I ♥ PROSCIUTTO®



MISSIONE QUALITÀ

Magno AZ Food seleziona, produce e distribuisce prodotti gastronomici premium in Italia e all'estero. L'obiettivo è diffondere la cultura del buon cibo, raccontandone la storia. Per questo motivo l'azienda lavora insieme ai cuochi dei migliori ristoranti e hotel di lusso.

L'assortimento include il Pomodorino del Piennolo, e pure la Pasta di Gragnano, come è ovvio che sia per un'azienda napoletana. Ma c'è molto di più. Magno AZ Food è una realtà partenopea, fondata da Antonino Restino e Mauro Magno, che seleziona, produce e distribuisce prodotti gastronomici e vini di alta qualità, in Italia e all'estero. Ci sono le acciughe del Mar Cantabrico e una proposta di salumi spagnoli, tra cui il rinomato Jamón de Bellota 100% Ibérico Pata Negra, oltre a un'offerta di Champagne, importati direttamente da piccoli vigneron francesi. Completa la selezione una serie di prodotti ready-to-eat, come i crostini, le freselline e le olive taggiasche, pensati per enoteche, bar e locali che vogliono offrire un'esperienza gastronomica di alto livello, pur non essendo dotati di cucina. D'altra parte l'obiettivo di Magno AZ Food è di diffondere la cultura del buon cibo attraverso prodotti esclusivi, attentamente selezionati e distribuiti. Infatti, secondo i due fondatori "il cibo di qualità non deve solo soddisfare il palato, ma anche raccontare una storia fatta di tradizioni, passione e cura". Per questo motivo, i prodotti Magno AZ Food trovano spazio anche, e soprattutto, nelle cucine di ristoranti stellati, hotel di lusso e locali di alto livello.

La storia

Magno AZ Food nasce dall'incontro tra due imprenditori con una grande passione per il cibo e la gastronomia. Sono Antonino Restino, imprenditore nel mondo dell'alta finanza, e Mauro Magno, professionista con una lunga carriera nel settore della moda e della ristorazione. Hanno unito le forze per dare vita a un progetto ambizioso, nato nel 2021, ma coltivato a partire dal 2019. All'epoca, Magno, di ritorno da un viaggio nella regione di Bilbao e Santona, in Spagna, aveva infatti iniziato a maturare l'idea di creare una linea di prodotti gourmet basati su ingredienti di qualità e lavorazioni artigianali. Ci sono poi voluti due anni prima che l'idea prendesse finalmente forma, a Napoli, grazie all'unione delle competenze imprenditoriali di Restino e della conoscenza del mondo gastronomico di Magno.

Il successo è stato immediato. Nel primo anno di attività, il fatturato ha raggiunto i 50mila euro. Oggi, dopo soli tre anni, ha raggiunto 1,5 milioni di euro, grazie a una clientela selezionata e a prodotti di elevata qualità.

Elisa Tonussi



LA SELEZIONE

Lo scorso 2 ottobre, abbiamo volentieri preso parte a una degustazione dei prodotti selezionati da Magno AZ Food. Tra le tante proposte, tre ci hanno particolarmente colpiti.

Jamón de Bellota 100% Ibérico Pata Negra

Le fette di prosciutto iberico, tagliato rigorosamente a mano, si sciolgono in bocca. Sono il risultato della selezione dei migliori pezzi che formano una serie limitata e numerata secondo l'annata. È prodotto con la coscia posteriore di maiali allevati allo stato brado e alimentati a ghiande. L'animale è selezionato fin dalla nascita e il prosciutto è stagionato secondo le tecniche tradizionali.

Le acciughe del Mar Cantabrico

Sono considerate tra le migliori al mondo per il loro gusto e la consistenza carnosa, frutto di una lavorazione artigianale. Le acciughe sono lavorate a mano e conservate in olio extravergine di oliva italiano di altissima qualità.

Il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop

Sono proposti interi al naturale o in succo, pelati o in passata, e pure semiseccati sott'olio. I Pomodorini del Piennolo sono tra i prodotti simbolo dell'agricoltura campana: sono coltivati sulle pendici del Vesuvio, in un'area delimitata secondo il disciplinare Dop.



CHEF, OCCHIO AI CONTI!

Ferran Adrià, decano degli chef mondiali, interviene sul tema del momento: signori, quando fate ristorazione dovete saper gestire il conto economico. E non basta essere super-creativi, se poi la vostra impresa non riesce a stare in piedi.

Ragazzi, occhio ai conti. Così parlò Ferran Adrià, nume tutelare degli chef, per anni il cuoco più creativo e di culto al mondo. Neanche a farlo apposta, le parole del venerato maestro, sentite in occasione del congresso 'Nutrire l'incontro' alla romana Accademia di Spagna, sono piovute in un momento storico in cui si interroga seriamente sull'identità, la validità e (scusate la parola abusata) la sostenibilità del cosiddetto fine dining, ossia la ristorazione creativamente e anche economicamente posizionata in una fascia più alta.

A margine di un consesso che prevedeva la partecipazione di figure come Vincente Todolí, curatore d'arte contemporanea alla direzione dell'Hangar Bicocca ed ex direttore della Tate Modern di Londra, l'augusto cuiniere catalano ha detto la sua: "Ai giovani consiglieri che prima di essere creativi bisogna saper fare i conti, guidare la sostenibilità economica del ristorante". Capita a fagiolo, davvero: in Italia si discute di questo tema fin dall'estate, e c'è chi ha vaticinato perfino un imminente collasso della ristorazione ad alto livello, schiacciata dai costi sempre crescenti delle materie prime, dalle difficoltà a trovare personale qualificato e, non ultima, dalla contrazione della capacità di spesa dei clienti, che si fa sentire anche in contesti dove ci si immagina venga a pranzare solo chi non ha problemi. Continua Adrià, arrivando al punto: "A fronte di un ristretto numero di cucine in grado portare innovazione alla cultura gastronomica mondiale, un mestiere elitario quindi, c'è un 99% di chef e cuochi che mediaticamente si presentano come creativi, spesso trascurando la cucina di tradizione. Ma la ristorazione è soprattutto fare impresa, un settore che con l'indotto arriva ad esprimere il 33% del Pil in Spagna". Cosa vuole dirvi esattamente? Anzitutto, che occorre evitare di fare passi più lunghi delle gambe: se vuoi imbarcarti in una ristorazione imperniata sull'inventiva assoluta, processo che richiede abilità, tecniche, utensili e ingredienti molto costosi, occorre avere talento e capacità di programmazione. Altrimenti, finisci col tarpartì le ali da solo. Può succedere quello che il medesimo Adrià rivelava l'anno scorso in un'altra intervista: "Uno studio svolto in Spagna sostiene che il 50% dei ristoranti di qualsiasi tipo non superi i 5 anni. Succede perché molta gente quando apre, non sa cosa stia facendo".

Quadro tragico? Non necessariamente: se c'è il 'manico' e l'accortezza, spiegava lo chef ad Alessandra Meldolesi, non è detto che finisca male: "Quelli che offrono qualità, vantano una buona gestione e un approccio innovativo, possono contare sul 90% delle possibilità di farcela. Qualità, buona gestione e apertura ai cambiamenti". Buona gestione, ecco. E difatti, si moltiplicano i corsi tenuti da ristoratori per provare a insegnare ai colleghi come fare: mi vengono in mente gli ultimi che ho scoperto, quelli di Gaetano Marinaccio, che è giovane ma ha tanta esperienza, gestisce un ottimo ristorante a Rho (Milano) e spiega a chi lo desidera tutte le insidie e i segreti del cosiddetto 'revenue management'.

Interessanti anche le parole di Adrià sulla tradizione culinaria: lui, scassatore di convenzioni e di usanze come pochi altri, fa capire che non va trascurata, se è ciò che si sa fare.



Si può creare grande cucina rimanendo in solchi tradizionali: la Clinica Gastronomica Da Arnaldo, a Rubiera (Reggio Emilia), che vi abbiamo raccontato sul nostro giornale nel 2022, ha una stella Michelin dal 1959. E cosa serve? Salumi, cappelletti, la leggendaria spugnolata (una lasagna bianca con le spugnole) e soprattutto un memorabile carrello di bolliti e arrostiti. E tutto gestito con piglio e impostazione da ristorante d'alto livello, come un tempo ce n'erano e oggi molto meno. Un fine dining all'emiliana. E Roberto Bottero e la sua famiglia non hanno difficoltà a riempire i tavoli, anzi a fare revenue. Se uno ha talento in campo tradizionale, dice Adrià, gli conviene proseguire su quella strada, se gli consente di fare impresa con successi inattaccabili. Franco Cimini, chef e patron dell'Osteria del Mirasole a San Giovanni in Persiceto (Bologna), locale segnalato da decenni sulla Michelin, commenta le parole del catalano facendo capire che la pensa allo stesso modo: "Chi glielo spiega ai sostenitori dell'avantgarde? Del 'famolo strano' a tutti i costi? Un bellissimo proverbio bolognese recita: viene sera a casa di tutti".

Tommaso Farina

LA RIVINCITA DEL SOMMELIER

Vino e ristorazione, malgrado le difficoltà che il cosiddetto fine dining sembra stare attraversando, sono un binomio difficilmente scalfibile. Più ancora degli uffici stampa delle aziende vinicole, la cultura e l'informazione che riguardano il mondo del vino, sul campo, sono appannaggio dei sommelier che lavorano nei ristoranti più o meno grandi, capaci di avvicinare la clientela a un universo che, in crisi quanto si vuole, esercita sempre un incoercibile fascino su chiunque non sia totalmente astemio. Federico Gordini, fondatore e gran patron della Milano Wine Week lo sa bene, e anche quest'anno, quello della settima edizione della grande settimana del vino che ormai è d'abitudine vedere in scena nella capitale lombarda, ha voluto valorizzare il mondo della sala, da sempre anello di congiunzione tra produttori e bevitori.

La selezione dei magnifici 1000

La Milano Wine Week del 2024 si è svolta dal 5 al 13 ottobre scorsi, e si è trovata anche a fronteggiare il problema imprevisto del meteo: martedì 8 ottobre un autentico nubifragio ha investito la città di Milano, dando qualche grattacapo agli organizzatori e ai professionisti diretti alle sempre sapide masterclass a Palazzo Bovara, in corso Venezia. Tutto si è comunque svolto come da agenda, in ogni caso. E per fortuna non c'era pioggia domenica 6, quando Gordini e Paolo Porfidio, Best Sommelier Italia 2023, hanno introdotto uno degli eventi più interessanti per il mondo della ristorazione: la presentazione di Wine List Italia 2024, la guida con le selezioni dei vini imperdibili firmata dai più grandi sommelier italiani, nella sua seconda e ampliata edizione. È Federico Gordini a spiegarne gli scopi: "Wine List nasce con questo obiettivo: dare luce al lavoro quotidiano di alcuni dei più importanti sommelier e selezionatori della ristorazione italiana di qualità, che grazie alla guida diventano opinion leader riconosciuti dai consumatori e modelli professionali di ispirazione per i giovani apprendisti che si affacciano per la prima volta al mondo della sala". Del resto, lo stesso Gordini, come noi, è pienamente convinto dell'importanza del ruolo del sommelier nella divulgazione e, perché no, nella stessa diffusione del vino: "Il settore attualmente vede una carenza di professionisti formati e necessita di nuove leve per tutelare l'avvenire della ristorazione di qualità e, di conseguenza, dei consumi vinicoli. I sommelier sono responsabili di una percentuale che va dal 30 al 50% del fatturato dei ristoranti, il che rende facile intuire quanto il loro ruolo sia determinante per il futuro del settore vinicolo". Di un simile apporto possono trarre giovamento in modo particolare le cantine meno conosciute, spiega Paolo Porfidio, che ha curato la guida: "Il panorama vinicolo mondiale è ricco e variegato, e se da un lato è fondamentale omaggiare i vini iconici che rappresentano l'eccellenza consolidata, dall'altra è altrettanto importante dare spazio alle piccole perle enologiche che attendono solo di essere scoperte. È in questo contesto che il ruolo del sommelier assume una rilevanza centrale: dev'essere non soltanto un esperto, ma un vero e proprio wine manager, un comunicatore d'eccezione capace di bilanciare i grandi classici con proposte innovative e trasformare una semplice degustazione in un'esperienza culturale per il consumatore, che saprà apprezzare appieno le sfumature e comprendere l'importanza di una scelta consapevole e informata". Il risultato è un libro dalla copertina nera, che allinea 1000 etichette di vino note e meno note, tutte ugualmente selezionate e raccontate, di cui 855 provenienti da



DA SINISTRA: PAOLO PORFIDIO E FEDERICO GORDINI



CARLO CAVICCHIOLI

ogni angolo del Paese e 145 estere (i francesi sono 90, tanto per la cronaca). A sobbarcarsi il compito della selezione sono stati 100 sommelier di tutt'Italia, giovani e meno giovani, stellati e non stellati. Ognuno ha scelto una serie di bottiglie secondo dieci differenti categorie in cui orientarsi: per esempio, quella dei vini da suggerirsi per il grande rapporto qualità/prezzo (dunque non solo bottiglie ipercostose), quella delle scoperte più curiose e magari avvenute per caso, quella dell'annata indimenticabile e via discorrendo. Per fare davvero sul serio, nel pomeriggio di domenica 6 Palazzo Bovara ha ospitato una sontuosa degustazione dei vini selezionati, aperta agli operatori del settore. La guida è acquistabile sul sito www.winelistitalia.com: l'edizione digitale costa 9,90 euro, mentre 39,90 ce ne vorranno per l'edizione cartacea da collezione.

La kermesse enologica milanese, svoltasi dal 5 al 13 ottobre, tra un evento e l'altro ha enfatizzato il ruolo dei selezionatori del vino al ristorante come ultimo anello intermedio tra produttore e consumatore, dedicando alla categoria premi e riconoscimenti.

propria selezione, non solo in Italia, ma anche all'estero. È fondamentale rispondere alle esigenze in continua evoluzione dei consumatori, e questi premi rappresentano un'importante occasione per celebrare l'eccellenza e l'innovazione nel panorama vinicolo. Inoltre, si tratta di un momento di incontro e confronto per valorizzare l'attività di diffusione della cultura vinicola e la promozione del nostro patrimonio enologico, che passa per le tavole dei luoghi di somministrazione e gli scaffali dei punti vendita d'Italia".

A presiedere la giuria è stato il giornalista gastronomico Andrea Grignaffini, curatore della Guida de L'Espresso; Grignaffini ha ribadito l'importanza del servizio del vino al ristorante: "Penso che mai come in questo momento in cui la ristorazione sembra fatta solo da chef ci sia bisogno di un riconoscimento a chi compila le carte dei vini, un esercizio oggi difficile per via dell'incredibile aumento di etichette presenti nel mercato. Se un tempo la carta vini spaziava su due o tre Paesi, adesso riguarda tutto il mondo e quindi implica una capacità di analisi mnemonica e critica davvero eccellente da parte della sommelierie che se ne occupa". Grignaffini e i suoi hanno attribuito 100 riconoscimenti. Una cosa che si può discutere, a cercare il pelo nell'uovo, è stata la solita sudditanza alla Guida Michelin, tanto che tre delle dieci categorie di premio hanno riguardato, dichiaratamente, ristoranti con una, due e tre stelle: probabilmente se ne poteva fare a meno, anche in considerazione del fatto che quelle della Guida Rossa non sono categorie dello spirito intangibili. Comunque, per la cronaca, le carte dei vini a tre stelle insignite del premio sono state quella di Piazza Duomo ad Alba (Cn); dell'Osteria Franciscana di Modena; del Reale di Niko Romito a Castel di Sangro (Aq); delle Calandre di Rubano (Pd) e infine della fiorentina Enoteca Pinchiorri. Le altre categorie, all'infuori degli stellati, erano quelle del fine dining non stellato, dell'etnico fusion, dei wine bar, dei bistrot, delle osterie-trattorie, delle pizzerie e dei ristoranti d'albergo. In aggiunta, numerosi premi speciali, come quello per la miglior carta di bollicine. Il riferimento di Gordini agli "scaffali" era poi relativo a enoteche e distributori, anch'essi insigniti di un riconoscimento dedicato.

Masterclass inattese

A parte questi eventi, tutti i giorni a Palazzo Bovara si sono svolte le masterclass sul vino per professionisti. Abbiamo partecipato ad alcune di esse. Per esempio, la mattina dell'8 ottobre Carlo Cavicchioli, membro della quarta generazione della famiglia fondatrice della casa vinicola omonima, ha illustrato la versatilità del Lambrusco di Sorbara attraverso spumantizzazioni in autoclave e in bottiglia. Poi, in una masterclass a sorpresa, intitolata Meridies, Eros Teboni (Best Sommelier 2018 secondo la Worldwide Sommelier Association) ha presentato tutta una serie di etichette bianche e rosse del nostro Sud, con produttori poco conosciuti al grande pubblico (per esempio, il Greco di Tufo I Tufi 2023 della Famiglia Pagano, o il Cerasuolo d'Abruzzo 2022 di Francesco Cirelli) ma con la chicca di una giovanissima annata 2020 del leggendario Turriga della famiglia Argiolas. Anche la qualità delle masterclass, crescente di anno in anno, testimonia l'ormai consolidata fama della settimana del vino di Milano.

Tommaso Farina



L'Oscar alla Carta dei Vini

Un altro evento che ha inteso puntare i riflettori sull'importanza del mondo della ristorazione, e specificamente della sala, come alleato imprescindibile di quello del vino, è stata l'attribuzione dei Milano Wine Week Awards. Questi premi, che vengono assegnati fin dal 2021 da una giuria qualificata in seno alla Milano Wine Week, certificano, come dicono gli organizzatori, "le migliori selezioni vinicole": in poche parole, si tratta di un riconoscimento alle più belle carte dei vini che si possano trovare nella ristorazione del Belpaese e non solo. È ancora Federico Gordini a prendere la parola nel corso della serata di premiazione, svoltasi al milanese teatro Manzoni lunedì 7 ottobre: "Con gli MWW Awards, intendiamo riconoscere l'impegno di chi si distingue per la qualità della

E SE IL CAFFÈ FOSSE REALIZZATO IN LABORATORIO?

Siamo abituati a concepire il caffè come bevanda di consumo quotidiano: lo consumiamo appena svegli, a metà mattina per una pausa, dopo pranzo e anche merenda, qualcuno perfino dopo cena. Quello del caffè al bar è un rito, che si celebra, però, in pochi secondi: in pochi istanti viene macinato ed estratto, quindi bevuto in pochissimi sorsi. Si paga spesso lasciando le monete direttamente sul bancone del bar. In futuro, però, i contorni di questo rito potrebbero cambiare. Anzi, qualcosa sta già cambiando. Vediamo come e perché.

Quanto caffè consumiamo?

Ogni giorno, nel mondo, vengono bevuti 3,1 miliardi di tazzine, consumando 170,8 milioni di sacchi da 60 chili di caffè. Le previsioni dell'area studi di Mediobanca dicono che nei prossimi anni assisteremo a un aumento regolare delle quantità consumate, con un tasso di crescita nell'ordine dell'1 o 2% all'anno. Stando a questo dato, nel 2030 si berranno 3,8 miliardi di tazzine ogni giorno, per un consumo di 208 milioni di sacchi. Abbiamo dunque una domanda mondiale in incremento.

Quanto costa, oggi, una tazzina di caffè al bar?

È idea radicata nella nostra cultura che un espresso al bar non debba costare più di un euro. Ma la realtà è parecchio differente ormai. Se nel 2021 un caffè costava mediamente 1,03 euro, con prezzi massimi che si aggiravano intorno a 1,20 euro. Quest'anno il prezzo di una tazzina al bar è salito a 1,18 euro in media. E non è raro trovarne anche di più costosi. L'unico capoluogo in Italia dove la media è rimasta inferiore a un euro è Catanzaro, dove comunque un caffè al bar è arrivato a costare mediamente 99 centesimi. Nonostante i recenti incrementi, comunque, il prezzo della bevanda ancora non rispecchia il suo effettivo costo, da tempo al rialzo per diversi fattori: la crisi nel Canale di Suez e il generale aumento del costo dei trasporti, le speculazioni sulle soft commodities, ma anche, e soprattutto, la crisi ambientale e climatica.

Perché simili incrementi?

Il settore del caffè è oggi afflitto da diverse criticità, come anticipavamo. Le prime sono legate ai cambiamenti climatici: l'innalzamento delle temperature medie



annuali e le condizioni metereologiche instabili stanno minacciando la produttività delle coltivazioni. A tal punto che, secondo uno studio dell'università di Scienze applicate di Zurigo, i territori idonei alla produzione di caffè diminuiranno drasticamente entro il 2050, anche fino al 50%. Non solo. Le coltivazioni sembrano avere un'impronta ambientale significativa e dunque poco sostenibile. Sotto questo aspetto, i principali problemi sono legati al progressivo aumento dei terreni utilizzati e alla modifica delle modalità di coltivazione. Si parla dunque di deforestazione e perdita di biodiversità, utilizzo massiccio di pesticidi nelle colture, sfruttamento inappropriato delle risorse idriche, ma anche di condizioni di povertà e scarsa tutela dei lavoratori appartenenti alla filiera del caffè. I piccoli coltivatori di caffè, infatti, sono i più vulnerabili e, da soli, hanno poca capacità di adattarsi ai cambiamenti climatici e alla volatilità del mercato. Considerati questi

fattori, per un bar, affinché una tazzina di caffè risulti profittevole, secondo Andrej Godina, esperto di caffè e autore di libri e documentari sul tema, dovrebbe costare intorno a 1,50 euro.

Quali soluzioni?

Le soluzioni alla 'crisi della filiera del caffè' possono essere due. La prima è quella di puntare sui sostituti naturali: uno pseudo-caffè può essere ricavato dalla lavorazione di ingredienti 'alternativi', come legumi, datteri, scarti agricoli o i semi di Ramon che, una volta tostati e macinati ricordano il gusto del caffè. Prefer, Voyage Food, Minus Coffe sono solo alcuni nomi delle aziende che stanno già lavorando a nuovi progetti di caffè alternativo, denominato 'senza chicchi'. Vediamone alcuni.

La start-up di Singapore Prefer, fondata nel 2022, utilizza una tecnica di fermentazione per trasformare polpa di soia, pane avanzato e cereali in prodotti di caffè

La crisi climatica e dei trasporti e le speculazioni sulle commodities, stanno mettendo in crisi la filiera di una delle bevande più consumate al mondo. Tanto che le modalità di consumo potrebbero presto cambiare.

lizzato la biomassa risultante, si effettua la tostatura in forno in modo da garantire alla bevanda un sapore che ricorda quello del classico caffè. Simile il processo adottato da Stem: con sede a Parigi, l'azienda sfrutta le colture nei bioreattori per ottenere una polvere di caffè verde che, proprio come i chicchi, viene essiccata e tostata.

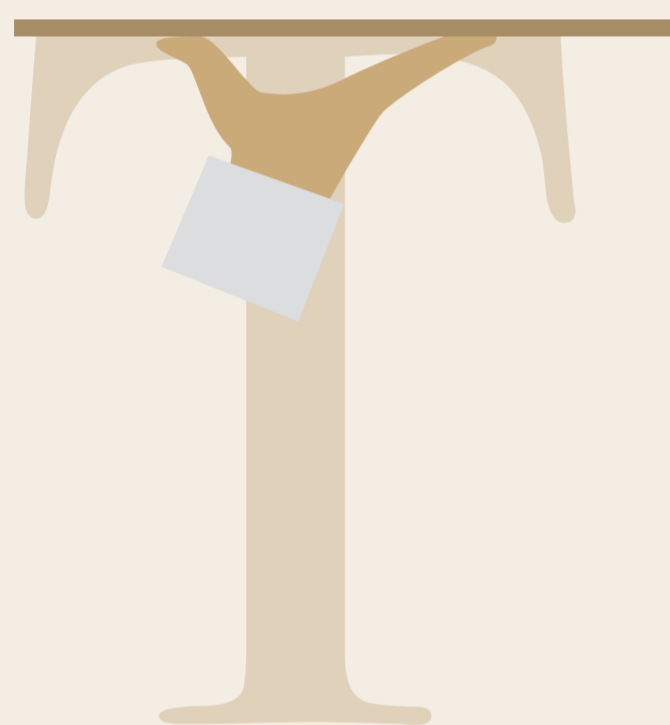
Quali sono i vantaggi? Secondo le start up sopracitate, le 'coltivazioni' alternative rappresentano una risposta innovativa e sostenibile alle sfide ambientali. Obiettivo delle aziende, infat-

ti, sarebbe quello di ridurre l'impatto ambientale utilizzando meno risorse naturali - Atomo Coffee, per fare un esempio, dice di ridurre dell'83% le emissioni di carbonio e del 70% l'uso di terreno agricolo -. La produzione di caffè in laboratorio è anche vista come soluzione alla fornitura costante di caffè senza dipendere dalle condizioni climatiche. A loro dire, poi, ridurrebbe lo sfruttamento lavorativo nelle zone votate alle coltivazioni, puntando su una catena di approvvigionamento più etica e sostenibile.



TRIPADVISOR E I NUOVI MOSTRI...

Dal recensore analfabeta al presunto esperto, nel portale della critica fai-da-te se ne leggono di ogni. Un piccolo spaccato sorridente del mondo della ristorazione.



Tripadvisor, il portale ove qualunque semplice cliente può esprimere, quasi senza filtri, la sua opinione su un ristorante che ha visitato, è ormai uno dei siti più utilizzati e consultati da chi cerchi dove andare a mangiare. Questa democraticità comporta almeno un corollario: ci si può trovare di tutto. E in questo "tutto", c'è sempre qualcosa di strano, di bizzarro, di comico o di divertente: può essere il racconto di una situazione di servizio surreale, il commento colorito a una pietanza o, semplicemente, qualche colossale esempio di recensore che scrive opinioni senza sapere di che parla, risultando involontariamente umoristico. Questa lista rientra nel genere consolidato dello stupidario, che da anni ha successo in Italia, in un po' tutti i campi. Ci troverete grandi castronerie, ma soprattutto qualcosa di divertente da leggere. Gli errori ed orrori ortografici e grammaticali sono assolutamente originali, non abbiamo voluto in nessuna parte cambiarli, quindi non incolpate la correzione di bozze. Ogni frase riportata è del tutto reale e non frutto di invenzione.

Tommaso Farina

IL CHIMICO

"Portano l'H2O minerale"

GENTE DI LIVELLO

"Concludiamo scrivendo al titolare che abbiamo frequentato per tutta la nostra vita ristoranti in tutto il mondo di ben altra caratura"

COMINCIATE VOI

"Consigliamo caldamente l'autocritica costruttiva!!!!"

GERRY CALÀ

"Mai un accostamento da libidine"

QUATTRO PASSI NEL DELIRIO

"Ma guardate che non è possibile cenare con la polvere sul tavolo, ti passa l'appetito di conseguenza accendi una marlboro rossa mi raccomando sempre di contrabbando, se no qualcuno ti prende di mira sai sono gelosi!!!"

SILVIO

"Titolari simpatici come Berlusconi durante un'intervista qualsiasi"

PIANGE IL TELEFONO

"Cafoni come non so cosa, non andateci, ti attaccano il cellulare in faccia"

SETTIMANA DELLA MODA

"Alla richiesta di informazioni per un pranzo matrimoniale ci è stato chiesto che tipo di outfit avrebbe indossato la sposa"

AGLIO E OGLIO

"Cigliiegina sulla torta"

ADDIRITTURA

"Vivi per miracolo"

SESSO SICURO

"A fine pasto il sommelier arriva al tavolo con caramelle a forma di condom"

I PANNI SPORCHI

"Prima di questa recensione ho scritto una email con le mie osservazioni senza che abbia ricevuto il minimo riscontro e per questo la rendo pubblica"

BONJOUR FINESSE

"La cameriera ci invita a vomitare le lamentele alla casa!!! la cameriera ci invita a vomitare le lamentele alla casa!!!"

URGE INTERPRETE

"Tacos di difficile comprensione"

PALATI ASFALTATI

"forse ormai siamo abituati a mangiare talmente tante schifezze che le persone ingurgitano di tutto"

CATEGORICO

"Che a Milano le trattorie siano finte lo dicono tutte le guide..."

COLLETTI BIANCHI

"Sarà la zona e la frequentazione tutti un po' fighetti o manager altezzosi"

TUTANKHAMON

"Il pollo più che croccante pare mummificato"

PORTA PIA

"Forse dal 1870 ad oggi qualche cosa in cucina è cambiato, in peggio purtroppo"

PIÙ MEGLIO

"La cosa ancor più peggiore"

SALI E TABACCHI

"Vergognoso ciò che è successo ad un mio amico, che si è ritrovato un mozzicone nel risotto"

SEGUONO 80 RIGHE

"La farò breve perché ci sarebbe da scrivere un manuale"

QUALCOSA DA SALVARE

"Unico pregio del locale la Signora che sparcchiava"

SUPER ATTAK

"Tagliolini agli scampi senza sapore con salsa appiccicata"

VERGOGNOSO

"L'unica nota da rivedere assolutamente è l'atteggiamento della cameriera: ha continuato a guardare l'orologio durante tutto il servizio"

ATTENZIONE!

"Alla larga dai menù degustazione dei ristoranti super stellati"

CHI SE NE FREGA?

"Siamo di Gerenzano e siamo andati a cena in cinque"

INPS DOVE SEI?

"Servizio pessimo con un proprietario incompetente, arrogante, grezzo (mandatelo in pensione)"

MILLENNIAL

"Servizio di un maschio 30enne...orribile, maleducato, strafottente"

ZOZZONI

"Tavoli in formica anni 60 (pure leggermente zozzi)"

XANAX

"Due grossi frigoriferi all'ingresso da cui si affacciavano salumi e dessert depressi"

AGATA CHRISTIE

"Baccalà alla vicentina un po' troppo giallo"

LEI NON SA CHI SONO IO

"Faccio presente che uno di noi è sommelier, l'altro assaggiatore di vini, e io ho curato per anni un padiglione regionale al Vinitaly"

BRUTALE MA CHIARO

"Lo chef dice che a lui il vino piace e che i clienti rompic.... lui li manda a fare in c..."

CITAZIONI COLTE

"Ho citato la famosa battuta di Checco Zalone"

COM'È UMANO LEI

"Tempi del servizio tipo fantozzi"

FATE LA CARITÀ

"Al momento di pagare non aspettatevi sconti o arrotondamenti anche per cifre consistenti, riceverete monetine e centesimi di resto"

IN CHE SENSO?

"Servizio fuori in sala lasciato solo a tre persone di cui due non sono stati in grado di review in maniera adeguata"

CAVALCAVIA

"Il rapporto qualità/prezzo altamente sopraelevato"

COSE STRANE

"a me è andata bene perché amante di cose strane tipo le cervella o il piccione"

CAVERNA

"Siamo stati accomodati in un anfratto del corridoio"

ARCHITETTO

"Scarso il gusto delle affissioni di sagome in legno o strutture dello stesso materiale che potrebbero essere invece risolte con molto più successo con ritmi in geo-pietra o rilevazione a vista di struttura"

DEDICATO A CHI AMA SORPRENDERE



Nasce da un nobile matrimonio:
quello tra il miglior latte delle Valli Piemontesi e la pregiata Birra Menabrea.
Durante la lunga stagionatura, in una cantina su assi di abete,
lo Sbirro acquisisce le caratteristiche organolettiche della birra e dei cereali.
Il risultato? Impossibile descriverlo: lo capirete solo gustandolo.

