



**80.000 buyer qualificati** attesi da tutto il mondo

**Retailer italiani ed internazionali** presenti in fiera

**Numerosi eventi in città**

**TUTTOFOOD** è questo e molto di più, è la più grande fiera internazionale in Italia nel settore agro-alimentare.



**WEEK & FOOD**

4-11 Maggio 2017

info@tuttofood.it  
buyers.project@tuttofood.it

www.tuttofood.it



**6400108477**



**FRUIT & VEG**  
INNOVATION

**FIERA MILANO**

**TENDENZE**

**di Pina Sozio**



*Barman o cuochi.  
Cotture, sottovuoto e fermentazioni.  
La creatività si trasferisce in sala e al bancone  
con miscelati sempre più "cucinati"*

# CUCINA LIQUIDA

## Le nuove frontiere

IL COCKTAIL DI OSTRICA DEL KRESIOS

**C'**era una volta l'abbinamento o, meglio, c'era una volta quello che noi gaudenti frequentatori di tavole d'autore credevamo essere il significato univoco di abbinamento: a ogni piatto il suo vino, nell'ambito di menu più o meno articolati nei quali, dalla bollicina al mufato, rintracciare note di sintonia o contrasto che facessero da contrappunto al pasto. Al massimo, di recente si è aggiunta una scelta di birre artigianali. Questi abbinamenti, ovviamente, sono sempre in voga e anzi sono la maggior parte di ciò che si ordina al ristorante. Ma ci sono nuove scuole di

pensiero che lo mettono in discussione, tavole e cucine che si dipanano tra Spagna, nord Europa e Stati Uniti e in cui si riflette (molto) sulla possibilità di sperimentare sul bere al pari di ciò che si fa sui piatti. Oltre a ipotizzare uno stop all'eccessivo tenore alcolico sviluppato da abbinamenti vinosi con i tanti piatti (spesso abbondantemente oltre la decina) dei menu degustazione.

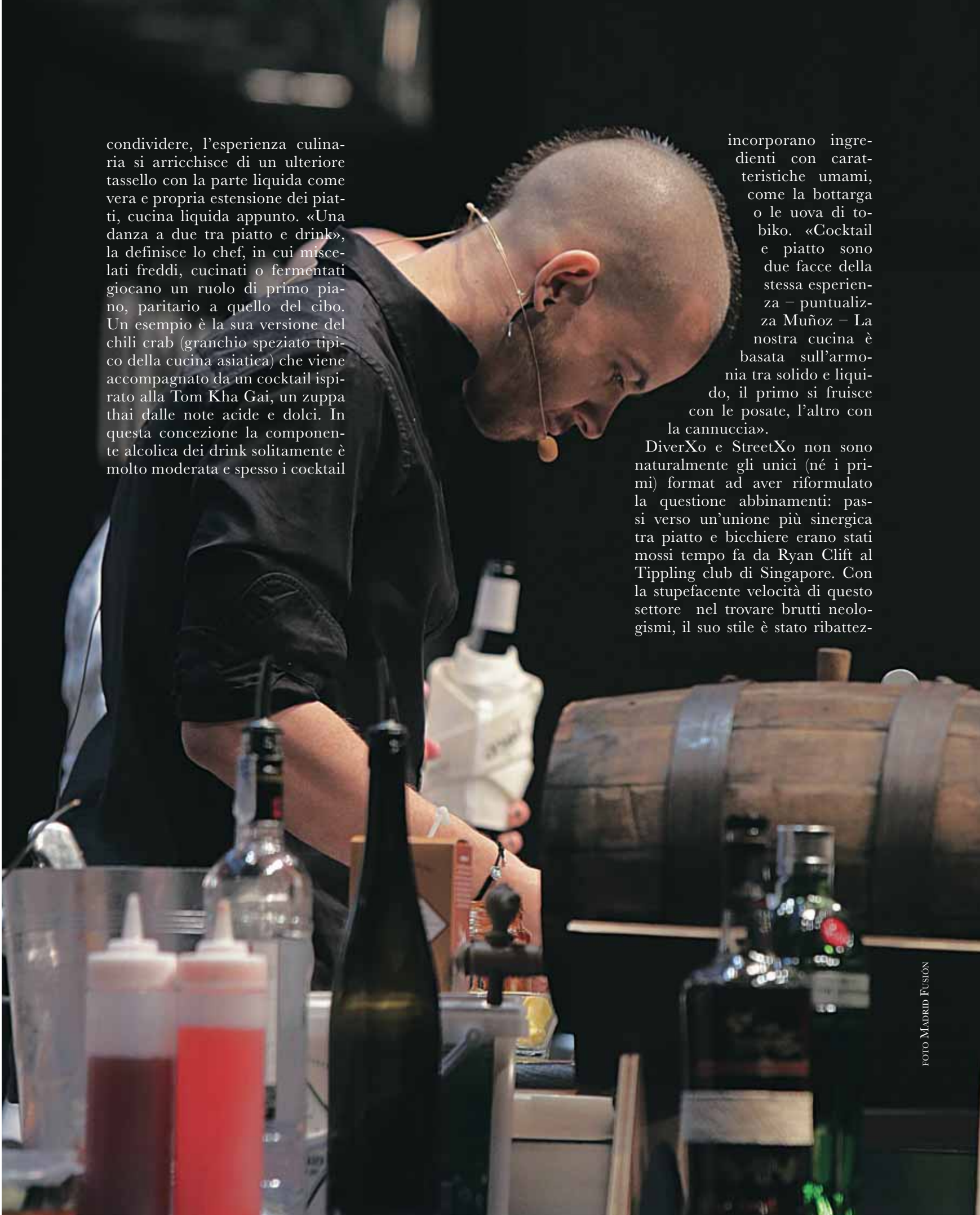
**L'esperienza spagnola.** *"Cocina líquida"* la chiamano gli spagnoli per bocca del più estremo rappresentante dell'avanguardia iberica, David Muñoz, tre stelle Michelin al DiverXo di Madrid. Lo chef con la cresta da moicano aveva

già illustrato qualche anno fa, insieme al sommelier Javier Arroyo, il progetto di rivoluzionare il mondo dell'abbinamento, giocando sui vini serviti in tavola con essenze e aromi che li avvicinassero allo spirito dei piatti interessati. Che fosse olio di semi d'uva (per dare untuosità) o un pizzico di sale di Maldon, il messaggio era chiaro: il vino non è più un mondo chiuso. Sul palco dell'ultima edizione di Madrid Fusión, consesso internazionale di alta gastronomia, Muñoz è andato oltre, raccontando ciò che avviene nel suo neonato locale di Londra, lo StreetXo di Mayfair: qui, tra musica ad alto volume e piatti da

MATTHEW ABBICK DELL'ATERA DI NEW YORK. NELLA PAGINA ACCANTO, DAVID MUÑOZ DEL DIVERXO DI MADRID







condividere, l'esperienza culinaria si arricchisce di un ulteriore tassello con la parte liquida come vera e propria estensione dei piatti, cucina liquida appunto. «Una danza a due tra piatto e drink», la definisce lo chef, in cui miscelati freddi, cucinati o fermentati giocano un ruolo di primo piano, paritario a quello del cibo. Un esempio è la sua versione del chili crab (granchio speziato tipico della cucina asiatica) che viene accompagnato da un cocktail ispirato alla Tom Kha Gai, un zuppa thai dalle note acide e dolci. In questa concezione la componente alcolica dei drink solitamente è molto moderata e spesso i cocktail

incorporano ingredienti con caratteristiche umami, come la bottarga o le uova di tobiko. «Cocktail e piatto sono due facce della stessa esperienza – puntualizza Muñoz – La nostra cucina è basata sull'armonia tra solido e liquido, il primo si fruisce con le posate, l'altro con la cannuccia».

DiverXo e StreetXo non sono naturalmente gli unici (né i primi) format ad aver riformulato la questione abbinamenti: passi verso un'unione più sinergica tra piatto e bicchiere erano stati mossi tempo fa da Ryan Clift al Tippling club di Singapore. Con la stupefacente velocità di questo settore nel trovare brutti neologismi, il suo stile è stato ribattez-



zato *gastromixology*: un incontro tra cucina d'autore e cocktail sartoriali costruiti per stimolare mente e papille gustative. Tra i *pairing* in carta, ad esempio, c'è la trota oceanica con radici, lingua di vitello affumicata e crema di rafano, accompagnata dal Radicle Horse, un drink a base di gin con coriandolo, rafano e limone.

**La scena newyorkese.** Tentativi di abbassare il tenore alcolico degli abbinamenti nei menu degustazione sono stati fatti in più parti del mondo. È diventato noto sulla scena gourmet newyorkese il *Temperance Pairing* dell'Atera: un abbinamento tutto analcolico che, di pari passo con un lungo percorso di piccoli bocconi (una ventina

di portate) servito prevalentemente intorno a un bancone, si spinge a sostituire il tradizionale abbinamento enologico (pure disponibile) con bevande analcoliche pensate per chi cerca sapori calibrati perfettamente al cibo e non vuole uscire dal ristorante con livelli di ebbrezza esagerati. Famosa, ormai più dei piatti dello chef Ronny Emborg, una delle preparazioni liquide con cui all'Atera si dà il via al pasto: lo *Champine* (calembour ispirato alle bollicine francesi) ovvero una bevanda fermentata (presentata a Madrid Fusión dal maître Matthew Abbick) ottenuta dagli aghi di abete Douglas, completamente alcol free, che accompagna con i suoi toni resinosi un

boccone di caviale Osetra su gelato al pistacchio.

L'accompagnamento analcolico non è una novità per New York: anche al notissimo Eleven Madison Park le portate si abbinano spesso a bevande fermentate che puntano a potenziare le sensazioni del cibo, così come nel ciclo eterno delle reinvenzioni della cucina globale le prime tracce di questa tendenza le ritroviamo nel *juice pairing* del Noma di René Redzepi, in cui ai piatti si abbinavano succhi ed estratti di erbe spontanee, frutta, verdura.

**Le sperimentazioni in Italia.** È chiaro che in un paese in cui la cultura del vino è così radicata non è semplice proporre giochi sul gene-



## MADRID FUSIÓN

### UN PALCOSCENICO PER L'AVANGUARDIA

Ha appena festeggiato 15 compleanni Madrid Fusión, il congresso gastronomico che apre le danze annuali degli incontri di settore, nato nella capitale spagnola per mano del critico José Carlos Capel, e che oggi conta una manifestazione gemella nelle Filippine con Madrid Fusión Manila. "I codici condivisi dell'alta cucina" il tema dell'edizione 2017 (tenutasi dal 23 al 25 gennaio) che ha registrato circa 12 mila visitatori e centinaia di relatori da 17 paesi del mondo, con nazione ospite l'Argentina. Tra i cuochi invitati anche l'italiano Niko Romito – di cui parliamo a pag. 46 – che ha animato l'auditorium del Palazzo Municipale dei Congressi con un intervento intitolato "Il difficile cammino della semplicità". Molto risalto è stato dedicato quest'anno al mondo della miscelazione, con workshop dedicati al tema e la presenza fissa di numerosi bartender di fama ad accompagnare le dimostrazioni degli chef sul palco.

WWW.MADRIDFUSION.NET

re (e probabilmente non se ne avverte la necessità): nella tradizione anglosassone appare normale accompagnare il cibo con i cocktail o altre bevande, mentre qui da noi il drink a tavola, fino a qualche tempo fa, era una vera e propria rarità. Ciò non vuol dire, però, che si sia fermi sull'argomento. Con l'età dell'oro che la miscelazione sta vivendo nella penisola è sempre più facile imbattersi in ottimi ristoranti in cui, a richiesta del cliente, si possa pasteggiare con l'accompagnamento di drink sartoriali, e sono numero-

# COCKTAIL DI OSTRICA

*Ingredienti:*

*2 cl di vodka VKA*

*4 cl di purea di mela verde*

*Shakerare e versare nel piatto con l'ostrica, direttamente davanti all'ospite.*

.....





si i barman (o barchef, per essere più corretti) che utilizzano con disinvoltura gli strumenti della cucina molecolare. A dare, ad esempio, un significato tutto suo al concetto di cucina liquida è Filippo Sisti, barman del bistrot di Carlo Cracco, il noto Carlo&Camilla in Segheria di Milano. Più che l'abbinamento, che pure viene studiato con cura, qui è la fase della miscelazione in sé a innovarsi prendendo in prestito le preparazioni tipiche del cibo (come le cotture in forno, sottovuoto, l'utilizzo di padelle e abbattitori, spezie e aromi) senza pregiudizio alcuno, ma anzi trovando in esse nuova linfa per la creatività al bancone. Men-

tre per ritrovare un ragionamento concentrato sul *pairing* potremmo citare il Punto di Vista di Torino, locale (fratello dell'american bar Barz8) in cui i piatti della tradizione piemontese vengono affiancati a cocktail realizzati ad hoc. Un esempio? Tartare di fassona con gin tonic al pomodoro secco.

Per scovare una riflessione più approfondita sull'evoluzione degli abbinamenti nell'alta cucina, però, bisogna scendere al sud, precisamente al Kresios di Telese Terme, nel beneventano. Qui Giuseppe Iannotti e la sua squadra, al lavoro su due menu degustazione dalle caratteristiche internazionali – con un crescendo di assaggi,

una prima parte da mangiare con le mani, l'altra da fruire in maniera più classica, con le posate – hanno riformulato il concetto di abbinamento: non eliminando il vino, ma intervallandolo con altre tipologie di bevande. «Avendo solo i percorsi di degustazione e non la carta, il menu si ritaglia sulle esigenze dell'ospite nel divenire della serata – spiega Iannotti. E lo stesso accade per il *beverage*: «Cerchiamo di capire se i commensali tendono verso gusti acidi, se amano il dolce o prediligono l'amaro, ma al contempo studiamo il modo migliore per completare il piatto». Così nascono miscelati che amplificano in maniera evidente



# MIZUWARI

## Ingredienti:

1 cl di whisky

3 cl di acqua Tau

1 sfera di ghiaccio

*Spezzare il whisky con l'acqua, mescolare e servire con una sfera di ghiaccio, in abbinamento all'agnello con funghi e crema di topinambur.*

.....

le caratteristiche di alcune preparazioni, come il Mizuwari (servito con agnello, funghi e crema di topinambur), cocktail di ispirazione giapponese. Il termine deriva da *mizu* (acqua) e *wari* (spezzare): nella ricetta originale si spezza il *sochu* (un distillato di patate dolci, orzo o riso) con 4 parti di acqua. La rivisitazione, a opera di Alfredo Buonanno, maître del Kresios, invece prevede l'utilizzo di un whisky torbato, della Tau (acqua che nasce dai Monti Cambrici in Galles) e di una sfera di ghiaccio. «La bassa gradazione alcolica del miscelato – spiega Buonanno – ci permette di non avere alti e bassi con la gradazione dei vini e, grazie alla complessità, alla freschezza

e al ricordo di torba, il Mizuwari prounga la persistenza dell'agnello portando al tempo stesso freschezza e sapidità al palato». Altro esercizio tra il bere e il mangiare è il cocktail di vodka, acqua e purea di mela verde utilizzato in tavola per condire un'ostrica, con l'obiettivo di equilibrare la salinità spinta del crostaceo: un gioco che supera il concetto classico di accompagnamento per arrivare a una vera e propria fruizione contemporanea. Come auspicato 85 anni fa nei paradossi gastronomici del Manifesto della Cucina Futurista di Filippo Tommaso Marinetti, che con i suoi “bocconi simultaneisti” non è stato mai attuale quanto oggi.

## INDIRIZZI

**CARLO E CAMILLA IN SEGHERIA** |  
MILANO | VIA G. MEDA, 24 |  
TEL. 02 8373 963 |  
WWW.CARLOECAMILLAINSEGHERIA.COM

**PUNTO DI VISTA** | TORINO |  
C.SO MONCALIERI, 5B |  
TEL. 011 8193378 |  
WWW.PUNTODIVISTARISTORANTE.IT

**KRESIOS** | TELESE TERME (BN) |  
VIA SAN GIOVANNI, 59 |  
TEL. 0824 940 723 |  
WWW.KRESIOS.COM

**DIVERXO** | MADRID |  
CALLE DE PADRE DAMIÁN, 23,  
NH EUROBUILDING |  
TEL. +34 915 700 766 |  
DIVERXO.COM

**STREETXO** | LONDRA |  
15, OLD BURLINGTON ST. |  
MAYFAIR |  
TEL. +44 (0)20 3096 7555 |  
WWW.STREETXO.COM

**TIPPLING CLUB** | SINGAPORE |  
38, TANJONG PAGAR RD |  
TEL. +65 6475 2217 |  
WWW.TIPPLINGCLUB.COM

**ELEVEN MADISON PARK** |  
NEW YORK | 11, MADISON AVE. |  
METROPOLITAN LIFE  
NORTH BUILDING |  
TEL. +1 (0) 212 889 0905 |  
WWW.ELEVENMADISONPARK.COM

**ATERA** | NEW YORK |  
77 WORTH ST |  
TEL. +1 (0) 212 226 1444 |  
ATERANYC.COM





# SALUMI DA RE

RADUNO NAZIONALE DI ALLEVATORI, NORCINI E SALUMIERI

**4<sup>A</sup> EDIZIONE: 1-3 APRILE 2017**

ANTICA CORTE PALLAVICINA  
POLESINE PARMENSE (PR)

PER INFO:

✉ [www.salumidare.it](http://www.salumidare.it) | ✉ [segreteria@salumidare.it](mailto:segreteria@salumidare.it) | ☎ 338 5806533



ABBINAMENTI

ha collaborato Giuseppe Buonocore



# CUCINA D'AUTORE E RUM

Con la quinta edizione de "il Rum è servito", l'iniziativa itinerante firmata da Gambero Rosso per Ron Zacapa muove altri passi sulla strada del gusto e del pairing: obiettivo, far provare il piacere di pasteggiare con il rum. E non finisce qui...



**N**uove emozioni lungo il percorso sensoriale de "Il Rum è servito". Dopo la pausa estiva, il viaggio all'insegna dell'abbinamento a tutto pasto con il rum ha ripreso il suo tour itinerante tra i migliori ristoranti d'Italia. Tra ottobre e dicembre 2016, infatti, sono andate in scena le prime nove cene della quinta edizione del progetto dedicato a tutti gli amanti della cucina di qualità e del buon bere: 9 appuntamenti che hanno visto alcuni tra i migliori chef di casa nostra mettersi in gioco con un'inedita esperienza gustativa, sperimentando la loro cucina in abbinamento solo ed esclusivamente al rum Ron Zacapa. E non finisce qui, perché la quinta edizione è pronta a ripartire con altri 11 appuntamenti che si estenderanno da marzo a giugno 2017 all'insegna del

gusto e dell'abbinamento cibo-rum.

Il motto è sempre lo stesso: The Art of Slow, per godere di un'esperienza gastronomica fuori dal comune senza premura di concludere la cena, coccolati dalle attenzioni di alcune tra le migliori cucine d'Italia. Confermato anche il format (format che vince non si cambia): nove gustosi appuntamenti ospitati da celebri insegne nazionali recensite dalla guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso, da nord a sud passando per il centro Italia, per altrettante degustazioni di rum, proposto agli ospiti nelle varianti della gamma Ron Zacapa. Varianti che per la quinta edizione hanno presentato, però, una golosa novità: al fianco del Ron Zacapa 23 Solera Gran Reserva (distillato dal puro succo di canna da zucchero, invecchiato con il Sistema Solera in botti di Rovere che

## Il Rum è servito, Piatti, Ron e Chef...



**TOLA RASA | CHEF: LUCA TOMASICCHIO |**  
**PADOVA | VIA VICENZA, 7 |**  
**TEL. 049 723032 | INFO@TOLARASA.IT |**  
**WWW.TOLARASA.IT**

GAMBERO AFFUMICATO CON LEGNO DI LIQUIRIZIA, PEPPERONATA, EMULSIONE LATTE DI SOIA E ARACHIDI | **RON ZACAPA 23**

RISOTTO CON TRIPPE DI VITELLO MANTECATO AL MONTASIO | **RON ZACAPA EDICIÓN NEGRA**

LECCA-LECCA AI FEGATINI DI POLLO, FEGATO GRASSO, MANDORLE CARAMELLATE, CIOCCOLATO BIANCO E PELLICOLA AL FRUTTO DELLA PASSIONE | **RON ZACAPA EDICIÓN NEGRA**

PANEPERDUTO ALLE VANIGLIA E NOCI, PERE E FORMAGGIO CAPRINO | **ZACAPA XO**

**CHINAPPI | CHEF: FEDERICO DELMONTE |**  
**ROMA | VIA A. VALENZIANI, 19 |**  
**TEL. 06 4819005 | CHINAPPI@CHINAPPI.IT |**  
**WWW.CHINAPPI.IT**

SGOMBRO MARINATO SU PIADINA E INSALATA DI FINOCCHI | **RON ZACAPA 23**

SEPPIA SCOTTATA CON SPINACI CROCCANTI | **RON ZACAPA 23**

RANA PESCATRICE ARROSTITA CON CICORIA RIPASSATA UVETTA E PINOLI | **RON ZACAPA EDICIÓN NEGRA**

FUSILLORO 'VERRIGNI' CON RAGÙ DI POLPO | **RON ZACAPA EDICIÓN NEGRA**

LA MORETTA (MOUSSE DI CAFFÈ A BICCHIERE CON SCORZA DI LIMONE) | **RON ZACAPA XO**



hanno precedentemente ospitato bourbon whisky morbido e dolce, dai chiari sentori di frutta tropicale, vaniglia e mandorle) e del Ron Zacapa XO Solera Gran Reserva Especial (ottenuto da una combinazione dei più pregiati rum invecchiati fino a 25 anni, estremamente equilibrato e dai chiari sentori di tabacco, caramello e cannella) ha fatto il suo ingresso a tavola il Ron Zacapa Edición Negra – Solera Gran Reserva (vigoroso e di grande intensità, che si contraddistingue per le sue note affumicate frutto di un passaggio in barili che hanno contenuto bourbon ma riattivati con il calore attraverso una leggera bruciatura al loro interno). Agli chef coinvolti il compito di studiare l'abbinamento perfetto, per affinità o contrasto, e stupire i commensali con effetti speciali, perché il rum non sia solo una piacevole

conclusione di serata, ma un compagno di cui godere a tavola, esaltato dal confronto con il cibo nel piatto.

Ad accompagnare gli ospiti durante i 9 appuntamenti Franco Gasparri, Rum Ambassador Diageo, che ha presentato le tre varianti della produzione Ron Zacapa introducendo gli abbinamenti proposti dagli chef protagonisti. «La nostra missione non è quella di abituare gli italiani a bere il rum al posto del vino a tavola», afferma il Rum Ambassador, «quello che vogliamo fare è raccontare il rum in un modo diverso. Pasteggiando abbiamo non solo la possibilità di assaggiare diversi rum con più facilità, ma attraverso l'abbinamento con i piatti proposti dagli chef riusciamo a vivere un'esperienza gustativa intrigante, apprezzando appieno le note aromatiche dei rum Ron Zacapa». Provare per credere...



### **LA TAVERNETTA**

**CHEF: EMANUELE LECCE**

**SPEZZANO DELLA SILA (CS)**

**CAMIGLIATELLO SILANO**

**C.DA CAMPO SAN LORENZO, 14**

**TEL. 09 84579026**

SPUMA DI PATATE AGRIA SILANA,  
CROCCANTE DI SELVAGGINA E FOGLIE  
DI PORCINI | **RON ZACAPA 23**

CARNAROLI "MASSERIA FORNARA"  
DI SIBARI CON CASTAGNE  
E CROCCANTINO DI SUINO NERO |  
**RON ZACAPA EDICIÓN NEGRA**

SUINO NERO DI CALABRIA  
FILETTO STECCATO CON RADICE  
DI LIQUIRIZIA, PETTO LACCATO  
CON MIELE DI FICHI, PATATE AL  
TIMO E GELATINA DI CLEMENTINE |  
**RON ZACAPA EDICIÓN NEGRA**

SORPRESA DI BABÀ | **ZACAPA XO**

### **CESOIA**

**CHEF: PIETRO MONTANARI**

**BOLOGNA**

**VIA G. MASSARENTI, 90**

**TEL. 051 340942**

**WWW.RISTORANTECESOIA.IT**

BACCALÀ MANTECATO, POLENTA,  
CIPOLLA IN CARPIONE, CAFFÈ  
E TARASSACO | **RON ZACAPA 23**

RAVIOLI DI CACAO, PATATE  
E MIDOLLO AFFUMICATO, RICOTTA  
E CEDRO CANDITO | **RON ZACAPA 23**

PORCINI, CERVELLO DI VITELLO,  
BURRO NOCCIOLA, TARTUFO NERO  
E TABACCO | **RON ZACAPA  
EDICIÓN NEGRA**

DE-STRÜDEL: MELE, UVETTA, PINOLI |  
**ZACAPA XO**



### **FRED**

**CHEF: RENATO PAGLIA**

**UDINE | VIA DEL FREDDO, 6**

**TEL. 0432 505059**

**WWW.ENOTECAFREDUDINE.COM**

TOC IN BRAIDE CON TORCIONE  
DI FEGATO GRASSO D'OCA |  
**RON ZACAPA EDICIÓN NEGRA**

RISOTTO ALLO SPADONE  
DI TREVISO | **RON ZACAPA  
EDICIÓN NEGRA**

PETTO DI FARAONA SU TORTINO  
CROCCANTE DI PATATE CON PUREA  
DI SEDANO RAPA | **RON ZACAPA 23**

PITE DI MELE | **RON ZACAPA XO**

## ABBINAMENTI

### GAGINI

**CHEF: GIOACCHINO GAGLIO**  
PALERMO | VIA DEI CASSARI, 35 |  
TEL. 091 589918 |  
WWW.GAGINIRESTAURANT.COM

SGOMBRO MARINATO AL PEPE VERDE,  
GELATO ALLA ZUCCA E LIMONE,  
RICOTTA AFFUMICATA E CASTAGNE |  
**RON ZACAPA 23**

RAVIOLO CON MARMELLATA SALATA AI  
FUNGHI PORCINI, GORGONZOLA, PINOLI  
TOSTATI, ANETO E MOSTO D'UVA |  
**RON ZACAPA EDICIÓN NEGRA**

ASINO RAGUSANO ALLE SPEZIE  
E PUREA AL SEDANO RAPA |  
**RON ZACAPA EDICIÓN NEGRA**

BISCOTTO AL CIOCCOLATO, SPUMA  
DI BUFALA E MERINGHETTE  
AL CAFFÈ E FAVA TONKA |  
**RON ZACAPA XO**



### COTTO&CRUDO

**CHEF: NASIR UDDIN**  
SALERNO | P.ZZA F. GIOIA, 8 |  
TEL. 089 5648167 |  
WWW.COTTOECRUDOSALERNO.COM

GAMBERI CRUDI DEL GOLFO  
AL PROFUMO D'ARANCIA |  
**RON ZACAPA 23**

RISOTTO ALLA PESCATORA |  
**RON ZACAPA EDICIÓN NEGRA**

BACCALÀ E PATATE CON POMODORINI  
DEL PIENNOLO, CAPPERI E OLIVE  
NERE DI GAETA | **RON ZACAPA**  
**EDICIÓN NEGRA**

CESTINO DI PASTA FROLLA CON CREMA  
PASTICCIERA E TAGLIATA DI FRUTTA  
DI STAGIONE | **RON ZACAPA XO**



### LA ZATTERA

**CHEF: ANGELO LANARO** |  
PESCARA |  
VIALE PRIMO VERE, 67 |  
TEL. 08 561279 |  
WWW.LAZATTERARISTORANTE.IT

TRIGLIA IN PASTELLA DI ZAFFERANO,  
MANDORLE E MISTICANZA |  
**RON ZACAPA 23**

PACCHERI ALL'AMATRICIANA  
DI TONNO, PROVOLA AFFUMICATA  
E LIMONE | **RON ZACAPA 23**

IL FALÒ - ARROSTO DI PESCE  
SFILETTATO CON MELANZANE E PANE  
AL NERO CROCCANTE | **RON ZACAPA**  
**EDICIÓN NEGRA**

TORTINO AL CIOCCOLATO,  
PISTACCHIO E MANDORLE DOLCI  
E SALATE CON GELATO  
AL CIOCCOLATO | **RON ZACAPA XO**



**PIANO 35** | **CHEF: IVAN MILANI** | TORINO |  
CORSO INGHILTERRA, 3 | TEL. 011 4387800 |  
WWW.GRATTACIELOINTESASANPAOLO.COM/RISTORANTE/

TARTARE DI RICCIOLA, VANIGLIA E CARDAMOMO |  
**RON ZACAPA XO**

RISOTTO, PICCIONE E GRUE DI CACAO  
DEI GOURMET | **RON ZACAPA 23**

FILETTO DI MAIALINO PATANEGRA GLASSATO |  
**RON ZACAPA EDICIÓN NEGRA**

CIOCCOLATO, LIME E CARDAMOMO | **RON ZACAPA ROYAL**



# LESSINI DURELLO, VULCANICO DI CARATTERE



Studio Cru - ph. Alvise Barsanti

[www.marcato.wine](http://www.marcato.wine)



**MARCATO**



BLU  
Performance

## Una nuova dimensione della freschezza

- BioFresh – freschezza extra-lunga
- NoFrost – mai più sbrinare
- A+++ -20% – grande efficienza energetica
- BluPerformance – più volume interno e minori consumi
- Volume interno ottimizzato grazie all'innovativa tecnologia di refrigerazione

Il vostro rivenditore sarà lieto di fornirvi ulteriori informazioni tecniche e utili consigli.

Bio  
Fresh

No  
Frost

A+++  
-20%

Soft  
System

Smart  
Steel

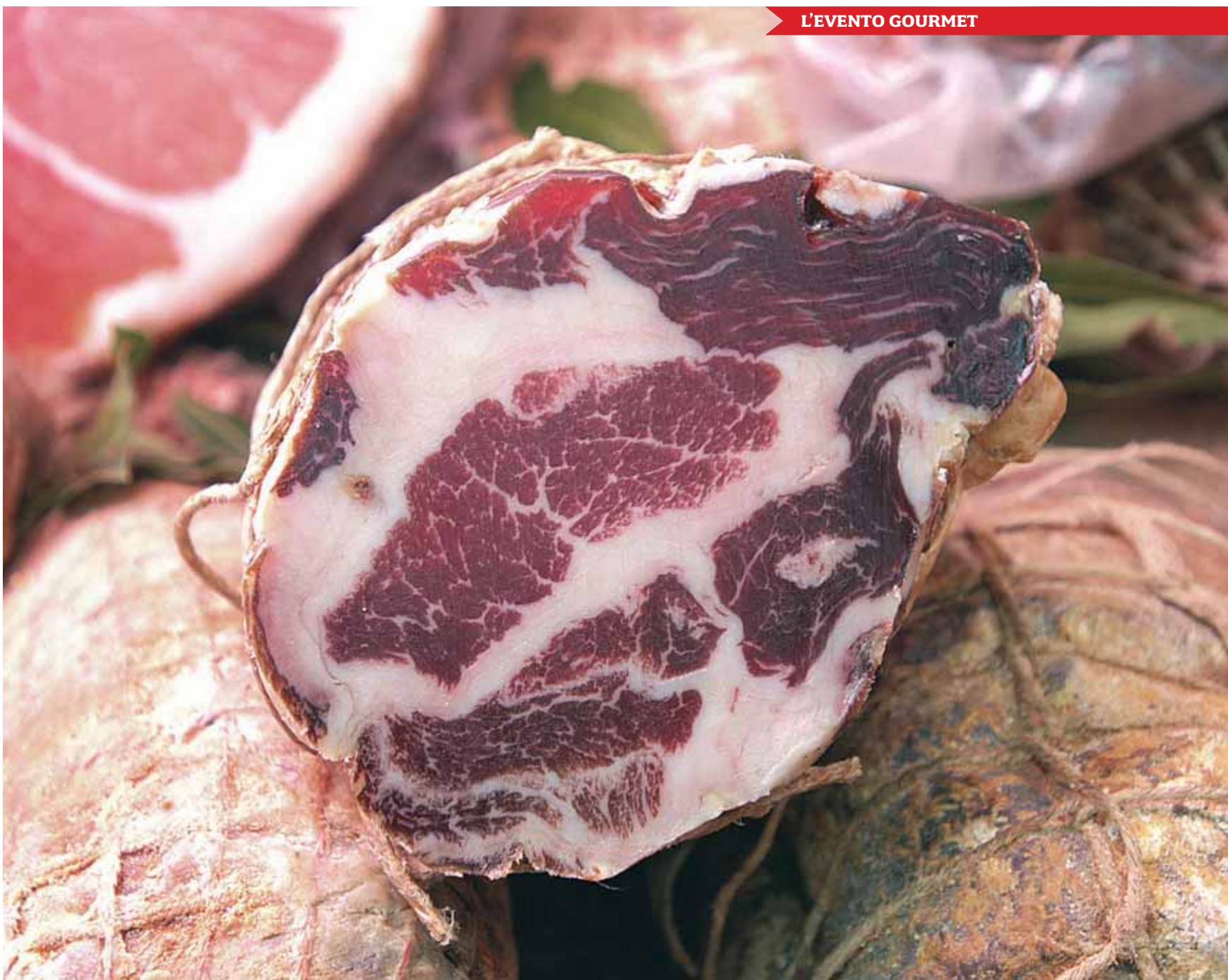


[www.bsdspace.it](http://www.bsdspace.it)

# LIEBHERR

Qualità, Design e Innovazione





# SALUMI DA RE

*Per il quarto anno consecutivo torna a Polesine Zibello la festa primaverile dedicata alla norcineria italiana di alto profilo.*

*Dall'1 al 3 aprile l'Antica Corte Pallavicina dei fratelli Spigaroli ospita Salumi da Re 2017, il raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri organizzato in collaborazione con Gambero Rosso in concomitanza con "CentoMani, di questa terra"*





**U**n gruppo di salumifici tra i migliori del panorama nazionale a braccetto con gli operatori della filiera. Un contesto unico, un piccolo regno di charme e buona tavola nella Bassa Parmense, sinonimo di culatello di Zibello, con ristorante stellato e fascinoso relais. Una collaborazione ormai consolidata tra i padroni di casa, i fratelli Massimo e Luciano Spigaroli, e il Gambero Rosso. L'inizio della primavera, un periodo dell'anno perfetto per picnic, scampagnate e merende all'aria aperta. Mettiamo insieme tutti questi ingredienti, mescoliamo bene e abbiamo Salumi da Re, raduno nazionale di allevatori, norcini, salumieri e tutti i protagonisti del settore. La quarta edizione della festa primaverile per eccellenza legata al mondo della salumeria di qualità, dall'1 al 3 aprile a Polesine Zibello, seguirà la formula ben roduta e messa a punto nelle tre edizioni precedenti.

ti. Il Gran Palco del Maiale ospiterà convegni su temi legati alla salumeria, incontri con i produttori ed esperti del settore condotti da Mara Nocilla, giornalista del Gambero Rosso e curatrice della guida Grandi Salumi, concorsi rivolti agli studenti degli istituti alberghieri dell'Emilia Romagna, degustazioni guidate e abbinamenti con vino e birra. Nel Palacorte, la tensostruttura che accoglie gli stand, si snoderanno il mercatino delle specialità norcine e tutto ciò che ci gira intorno (carni fresche, condimenti, attrezzature, materiali e accessori della produzione salumiera...) e gli spazi dedicati al beverage (vino e birra artigianale). Ma i tre giorni di festa coinvolgeranno anche gli spazi dentro e fuori l'Antica Corte Pallavicina con i "masalen", le cicciolate calde di paiolo, street food, merende, pranzi e aperitivi informali a base di salumi, oltre a cene sedute nel ristorante del relais e Al Cavallino Bianco.







## **SALUMI E RISTORAZIONE**

Massimo Spigaroli è il grande mattatore di Salumi da Re. Non solo in veste di padrone di casa e organizzatore della festa, ma anche di produttore, presente al mercato norcino con i suoi prelibati salumi, di protagonista degli incontri sul Gran Palco del Maiale e di “CentoMani, di questa terra” (è presidente dell’Associazione Emilia Romagna Cuochi Chef to Chef), e non ultimo nel ruolo di ristoratore. Anche su questo punto è chiamato a fare la sua parte. «Nel corso dei convegni si parlerà di salumi, certo, ma anche di tanti altri argomenti. Come si fa un buon salame – elenca Massimo – come si degustano, e il loro abbinamento con vino e birra, le razze dei maiali, additivi sì e additivi no, salumi e ristorazione...». Quest’ultimo un rapporto delicato e per niente scontato. «Quella degli chef è una categoria importante e ha una grande responsabilità, altrimenti si rischia di mandare a palli tutto il lavoro fatto a monte dal norcino. È importante conservare bene il salume, ossigenarlo prima, servirlo al meglio, abbinarlo ad hoc. I salumi sono come i vini, sono vivi, hanno bisogno di tutto questo». Di questo e di tanto altro ci si confronterà nella tre giorni all’Antica Corte Pallavicina.





## LE NOVITÀ 2017

Salumi da Re è una grande occasione. Non solo per i produttori, che hanno la possibilità di far conoscere e degustare le proprie specialità. Anche per il pubblico di appassionati, che può vivere il privilegio di assaggiare le eccellenze di grandi aziende e di minuscole realtà norcine, e di trovarsele tutte lì, in un ambiente unico e in un contesto raccolto e friendly di piccola fiera gourmet. Ci saranno salumi tradizionali e quelli emergenti, i grandi classici della salumeria nazionale e le proposte innovative, da tapas e pause gourmande per un consumo veloce e disimpegnato da bistrot, wine bar e osteria contemporanea, ma di alta qualità. Ma quali sono le nuove tendenze del settore? «Sicuramente oggi la preferenza va al salume morbido, profumato e soprattutto più sano possibile – precisa Massimo Spigaroli (foto in alto) – La gente ormai ha imparato a leggere l'etichetta e si aspetta un prodotto senza o con pochi conservanti e additivi. Ma prima di tutto il salume deve essere buono!». È quello che ci si aspetta da un appuntamento ad alto tasso di golosità quale Salumi da Re.





# **BORA**

Aspirazione efficace dei vapori nel loro punto di origine

Distributore esclusivo per l'Italia:



**HIGH PERFORMANCE KITCHEN**

FRIGO 2000 Srl Viale Fulvio Testi, 125 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)

Tel 02 66047147 - Fax 02 66047260 web: [www.frigo2000.it](http://www.frigo2000.it) - e-mail: [info@frigo2000.it](mailto:info@frigo2000.it)

**di Andrea Gabbrielli**  
**foto di Carlo Elmiro Bevilacqua**

*Il Salento, specialmente fuori stagione, diventa una meta intima  
e accogliente dove rifugiarsi per rilassarsi e da cui partire per scoprire  
la ricchezza della cultura e dei sapori delle Terre d'Otranto*





# Salento

Nelle terre  
del Negroamaro



GUAGNANO, AZIENDA CANTELE



"E cominciano, nella pianura, quei paesi bianchi, che in lontananza prendono in lucentezza ma nel tempo medesimo, un'incertezza di miraggi, da cui si avverte d'essere nel Salento" scriveva Guido Piovene nel suo "Viaggio in Italia". Arrivando a Copertino, Gallipoli, Galatina e in tanti altri paesi delle province di Lecce, di Brindisi o del tarantino, la suggestione di quel bianco evocata dal grande scrittore è sempre viva. I vigneti, come del resto gli uliveti, sono parte integrante di questo paesaggio vivo, vitale, seppur sofferente per qualche ferita (*vedi box*). Per conoscere e capire davvero l'essenza del Negroamaro, il Salento bisogna viverlo, respirando quell'atmosfera particolare creata dai venti che corrono tra i due mari, Adriatico e Ionio, che ne disegnano i confini. Qui il Romanico convive con il Barocco, i frantoi ipogei e le masserie sono opere d'arte così come i muretti a secco che delimitano i vigneti ad alberello. «Abbiamo puntato alla sinergia tra arte, cultura, territorio e vitigni come il negroamaro (un'uva identitaria, al pari del nero di Troia o del primitivo) al centro delle attività delle aziende consorziate nel Movimento del Turismo del Vino» spiega la vicepresidente del movimento, Barbara Mottura, titolare dell'omonima cantina di Tuglie. D'altra parte se la cultura materiale è stata definita "un ponte verso l'immaginazione dell'uomo e la sua creatività", quest'uva rossa è una parte integrante del contesto culturale salentino e l'approccio al Negroamaro non può prescindere dalle suggestioni che il territorio offre. Carlo Vallone (cantina Santi Dimitri di Galatina) è pienamente integrato in questa logica «Dal







LA RACCOLTA DELLE OLIVE  
DELL'AZIENDA DONNA OLERIA

## SOS XYLELLA PAESAGGIO FERITO. A RISCHIO GLI OLIVI SECOLARI

La xylella fastidiosa, il terribile batterio che sta uccidendo gli ulivi salentini, sta modificando il paesaggio, specialmente nei comuni dell'entroterra gallipolino. In attesa di trovare un rimedio efficace e che nel frattempo vengano attuate le misure per impedire la diffusione del contagio, dovremo abituarci a una campagna diversa con un panorama meno ricco, rispetto al passato. Una delle ipotesi è quella di trovare delle cultivar di olivo resistenti all'infezione che in futuro potrebbero essere reimpiantate colmando, almeno in piccola parte, i vuoti lasciati nel paesaggio e nella produzione di olio del Salento. Potrebbe essere anche un'opportunità per ripartire con una nuova consapevolezza del suo valore identitario oltre che produttivo. «L'olio extravergine d'oliva è uno dei prodotti cardine dell'agricoltura regionale – afferma Donato Taurino, presidente di Buonaterra e titolare dell'oliveto di famiglia a Squinzano (Lecce) – puntiamo a valorizzarlo in tutti i suoi aspetti e non solo come prodotto d'eccellenza, bensì anche come traino del turismo enogastronomico e come simbolo della nostra civiltà frantoiana».

[WWW.BUONATERRA.INFO](http://WWW.BUONATERRA.INFO)

### GLI OLI

**DONNA OLERIA** | MONTERONI DI LECCE (LE) | VIA SAN FILI - C.DA SAETTA, 19 |  
TEL. 335 6260 697 | [WWW.DONNAOLERIA.IT](http://WWW.DONNAOLERIA.IT)

**LE FERRE** | CASTELLANETA (TA) | C.DA CATALANO | TEL. 099 8493 207 | [WWW.LEFERRE.IT](http://WWW.LEFERRE.IT)

**LUIGI CONGEDI** | UGENTO (LE) | VIA MARINA | TEL. 0833 555 263 |  
[WWW.OLIOCONGEDI.COM](http://WWW.OLIOCONGEDI.COM)

**D'ERCHIE** | MONTEMESOLA (TA) | VIA DEGLI ULIVI, 1A | TEL. 099 5660 096 |  
[WWW.OLIODERCHIE.COM](http://WWW.OLIODERCHIE.COM)

**ACLI - RACALE** | RACALE (LE) | VIA PROV.LE RACALE UGENTO KM 1,2 |  
TEL. 0833 583 484 | [WWW.ACLIRACALE.IT](http://WWW.ACLIRACALE.IT)

**TENUTA BIANCO** | UGENTO (LE) | VIA TEANO, 10 | TEL. 0833 554 241 |  
[WWW.TENUTABIANCO.IT](http://WWW.TENUTABIANCO.IT)

**TENUTA VENTERRA** | GROTTAGLIE (TA) | C.DA MANNARA | TEL. 099 9915 296 |  
[WWW.TENUTAVENTERRA.IT](http://WWW.TENUTAVENTERRA.IT)



2014 siamo impegnati nel ricercare una sempre più forte identità territoriale per i nostri vini – dice – La scelta per caratterizzare il nostro Negroamaro parte dai terreni leggeri e sabbiosi adatti ai nostri rosati o ai rossi giovani dai tannini morbidi, mentre per i vini con strutture più complesse utilizziamo i terreni argillosi e freschi». A Minervino di Lecce, i fratelli Vito Angelo e Gaetano Marangelli sono i fondatori di Cantine Menhir Salento. L'azienda, a poca distanza da Otranto e dall'area del parco megalitico, è nata con un obiettivo: «Raccontare la nostra terra attraverso i nostri vitigni: recuperando lo spirito ma anche le tecniche della tradizione per esaltarne i caratteri». Si tratta di vini pieni e cremosi come il Numero Zero o il Fine, tutti da uve negroamaro, e sono il risultato di una ricerca a tutto campo, packaging compreso. Un progetto altrettanto appassionato è quello che a Cutrofiano Ninì e Michele Palamà, padre e figlio, realizzano portando avanti l'azienda familiare nata nel 1936. «Anche io ho messo radici nelle vigne del Salento, come il Negroamaro: continuiamo a piantare barbatelle, tanto che non so più neanche quanti ceppi abbiamo messo a dimora io e la mia famiglia. So solo che tuttora continuiamo». Il 75 Vendemmie o il Mavro Palamà si ispirano a questa filosofia: preservare la tradizione mantenendo vivi i ricordi, ma anche domare quei tannini vellutati e solo a volte un po' scorbutici. Per percorrere le vie del Negroamaro un punto di partenza può essere il Naturalis Bio Resort: immerso nella campagna alla periferia Martano (Lecce) fa parte della catena Relais du Silence. È un grande borgo rurale, nato un paio di secoli fa in mezzo agli uliveti. Dopo una ristrutturazione



## I FICHI DI SERRANO

### IL CAMPO BIO PIÙ GRANDE. 13 ETTARI E 80 VARIETÀ

L'azienda agricola Furnirossi di Serrano (LE) è uno dei ficheti biologici più estesi d'Europa. Creato per volontà dell'imprenditrice Anna Maria Balena si estende per 13 ettari in cui sono state collocate 80 varietà salentine selezionate con il supporto scientifico dell'Orto Botanico dell'Università del Salento nell'ambito del progetto Re.Ge.Fru.P (Recupero del germoplasma fruttifero pugliese). Nomi dialettali come Russiddha, Rizzeddha, Casciteddha oppure Dottato, Citrulara, Coppa, Potentino, Verdesca e tanti altri ancora, sono tutti dolcissimi e assicurano, tra precoci e tardivi, un lungo periodo di raccolta. Da visitare.

[AZIENDAAGRICOLAFURNIRUSSI.IT](http://AZIENDAAGRICOLAFURNIRUSSI.IT)







NATURALIS Bio Resort & Spa



ALBERGO DELL'AZIENDA AGRI RESORT FURNIRUSSI

## INDIRIZZI

### DORMIRE

**NATURALIS**  
**BIO RESORT & SPA** |  
 MARTANO (LE) |  
 VIA TRAGLIA |  
 TEL. 349 8251 363 |  
 WWW.NATURALISBIORESORT.COM

**PALAZZO ZACÀ B&B** |  
 GALLIPOLI (LE) |  
 VIA COPPOLA, 9 |  
 TEL. 329 8070 056 |  
 WWW.BBPALAZZOZACA.IT

**INSULA B&B DI CHARME** |  
 GALLIPOLI (LE) |  
 VIA A. PACE, 56 |  
 TEL. 329 8070 056 |  
 WWW.BBINSULAGALLIPOLI.IT

**PALAZZO SIENA**  
**HOTEL BOUTIQUE** |  
 MINERVINO DI LECCE (LE) |  
 FRAZ. SPECCHIA GALLONE |  
 P.ZZA DEL POPOLO, 10 |  
 TEL. 0836 818 216 |  
 WWW.PALAZZOSIENA.COM

### MANGIARE

**AGRI RESORT FURNIRUSSI** |  
 CARPIGNANO SALENTINO (LE) |  
 LOC. SERRANO |  
 TEL. 0836 1975 150 |  
 WWW.FURNIRUSSI.COM

**TRATTORIA ALOGNE** |  
 CURSI (LE) | VIA ALOGNE 4  
 (P.ZZA PAPA PIO XII) |  
 TEL. 0836 332975 |  
 RISTORANTEALOGNE.  
 BLOGSPOT.CO.UK

**LE STANZIE AGRITURISMO** |  
 SUPERSANO (LE) |  
 S.DA P.LE 362 KM 32,900 |  
 TEL. 0833 632438 |  
 CELL. 340 1088 978 |  
 WWW.LESTANZIE.COM

**OSTERIA ORIGANO** |  
 MINERVINO DI LECCE (LE) |  
 VIA G. SCARCIGLIA, 18 |  
 TEL. 0836 818 199 |  
 WWW.MENHIRSALENTO.COM

**FONDAZIONE LE COSTANTINE** |  
 UGGIANO LA CHIESA (LE) |  
 FRAZ. CASAMASSELLA |  
 VIA COSTANTINE |  
 TEL. 0836 812 110 |  
 WWW.LECOSTANTINE.EU



molto rispettosa della sua storia è stato arricchito di una piscina e di una piccola, ma attrezzata, spa. Le ampie stanze sono state ricavate nelle antiche case dei coloni, affacciate sui campi coltivati e arredate con mobili d'epoca. Da qui si può partire per raggiungere le principali località salentine: Lecce è a soli 20 chilometri, Gallipoli a 40 e Otranto a 15. Per assaggiare i sapori della cucina salentina in abbinamento al Negroamaro, un buon indirizzo nei paraggi – una decina di chilometri da Martano – è la Trattoria Alogne: qui Maria, Assunta ed Elsa propongono piatti a base di freschissime verdure locali, formaggi freschi e carni locali. Da segnalare i tanti e appetitosissimi antipasti – è fondamentale gestirne la quantità nel piatto se si vuole assaggiare altro! – e tra i primi la *tajiedda di granu stumpatu e cozze*, mentre per i secondi basta assaggiare lo splendido pesce azzurro locale.

A poco meno di 30 chilometri da Martano, la masseria Le Stanzie di Donato Fersino a Supersano unisce le tradizioni gastronomiche locali alle suggestioni di un'antica casa di campagna un tempo luogo di sosta e di ristoro dei pellegrini e dei commercianti di olio che si recavano a Gallipoli. Le Stanzie è anche un'azienda agricola che produce verdura e frutta, sottoli, salse di pomodoro e tante altre specialità come i critimi (rucola di mare) e le caroselle (fiori di finocchio) sotto aceto. Al ristorante – gestito dal trio composto da Fernanda e Rosanna Mita e Mariluce Scarcia – è possibile assaggiare pitta, pittule, parmigiana di melanzane, purè di fave con peperoncino, sagne n'cannulate, ciciri e tria, carne di cavallo al sugo e molto altro ancora. Anche qui il Negroamaro è l'abbinamento perfetto per i sapori del Salento.



CANTINA DUE PALME



### ALOE BIO N&B, IMPRESA-MODELLO DAL CAMPO AL CORPO

**Domenico e Marinella Scordari, imprenditori nel settore della cosmesi naturale, nel 1988 hanno creato N&B, una delle poche aziende al mondo in grado di seguire direttamente tutte le fasi della filiera produttiva dell'aloe vera: dalla coltivazione biologica delle piante, all'estrazione dei principi attivi, alla realizzazione dei prodotti confezionati. Dal campo al laboratorio, tutto viene eseguito con la massima attenzione per preservare i principi attivi naturali di questa straordinaria pianta che ha proprietà immunostimolanti, antibatteriche, antivirali, antiossidanti, disintossicanti ecc. L'aloe vera diventa così l'ingrediente di body lotion, shampoo, bagnoschiuma, creme solari, gel. Il Salento non è solo uva e vino ma anche produzioni sostenibili di grande valore aggiunto per il territorio.**

[WWW.BENESSERENATURA.COM](http://WWW.BENESSERENATURA.COM)







MOTTURA, L'AZIENDA

## SPUMANTE

### TENDENZA BOLLICINE ANCHE PER IL NEGROAMARO

Più o meno tutte le cantine salentine si stanno cimentando (da qualche tempo, ormai) nella produzione di spumante da uve negroamaro. Questo vitigno a bacca rossa, grazie alla naturale ricchezza di acidità e di zuccheri, è particolarmente adatto alla spumantizzazione in rosa o in bianco. Lo conferma Gianni Cantele, dell'omonima cantina: «Anticipando la vendemmia dal negroamaro si può ottenere un'ottima base per il metodo classico. Le premesse ci sono, vediamo cosa succederà in futuro». La Regione Puglia, inoltre, ha messo a disposizione dei fondi proprio per la realizzazione di impianti di spumantizzazione. E così nelle cantine, accanto alle botti di rovere, hanno trovato posto autoclavi e pupitre per il metodo classico. Questo sta succedendo da Leone de Castris a Santi Dimitri, alla cooperativa Due Palme o nell'azienda del Duca Guarini. Ma il destino del Negroamaro, anche in futuro, continuerà a essere legato alla produzione dei grandi rossi o rosati, com'è giusto che sia.

#### LE CANTINE

**MOTTURA VINI DEL SALENTO** | TUGLIE (LE) | P.ZZA MELICA, 4 | TEL. 0833 596 601 | [WWW.MOTTURAVINI.IT](http://WWW.MOTTURAVINI.IT)

**CANTINE MENHIR SALENTO** | MINERVINO DI LECCE (LE) | VIA SCARCIGLIA, 18 | TEL. 0836 818 199 | [WWW.MENHIRSALENTO.COM](http://WWW.MENHIRSALENTO.COM)

**VINICOLA PALAMÀ** | CUTROFIANO (LE) | VIA A. DIAZ, 6 | TEL. 0836 542 865 | [WWW.VINICOLAPALAMA.COM](http://WWW.VINICOLAPALAMA.COM)

**CANTELE** | GUAGNANO (LE) | S.P. 365 SALICE SALENTINO-SANDONACI, KM 1 | TEL. 0832 705 010 | [WWW.CANTELE.IT](http://WWW.CANTELE.IT)

**CANTINE DUE PALME** | CELLINO SAN MARCO (BR) | VIA SAN MARCO, 130 | TEL. 0831 617 865 | [WWW.CANTINEDUEPALME.IT](http://WWW.CANTINEDUEPALME.IT)

**DUCA CARLO GUARINI** | SCORRANO (LE) | | TEL. 0836 460288 | VIA G. SINDACO, 54 | [WWW.DUCACARLOGUARINI.IT](http://WWW.DUCACARLOGUARINI.IT)

**LEONE DE CASTRIS** | SALICE SALENTINO (LE) | VIA SENATORE DE CASTRIS | TEL. 0832 731 112 | [WWW.LEONEDECASTRIS.COM](http://WWW.LEONEDECASTRIS.COM)

**MOVIMENTO TURISMO DEL VINO E DELL'OLIO PUGLIA** | BARI | VIA SANGIORGI, 15 | TEL. 080 5233 038 | [WWW.MTVPUGLIA.IT](http://WWW.MTVPUGLIA.IT)



IL PRODUTTORE CARLO GUARINI

# Vuoi? Ora puoi!

**Wineemotion** si fa in due:

Da oggi il dispenser lo puoi  
**comprare o noleggiare!**

Rottama il tuo vecchio  
dispenser e passa a  
**WINEEMOTION**  
contattaci e scopri  
i vantaggi



Noleggio a partire da  
~~6,80€~~ al giorno  
**4,50€**

**WINEEMOTION**  
wine dispensing system

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

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





# SPECIALE VINITALY

**Edizione numero 51** per l'appuntamento italiano dedicato al vino che richiama a Verona operatori e produttori da tutto il mondo. Tante le novità e gli appuntamenti, **dal 9 al 12 aprile**. Le aziende che partecipano a Vinitaly sin dalla sua nascita ne raccontano l'importanza, i cambiamenti, i progetti per il futuro





**SPECIALE VINITALY**



VINITALY 2016

## **Numeri & appuntamenti** Biodiversità e



VINITALY 1977





## GLI APPUNTAMENTI DEL GAMBERO ROSSO

### TRE BICCHIERI 2017

i vini premiati dalla 30esima edizione  
di "Vini d'Italia" in degustazione al Vinitaly  
9 APRILE | ORE 11:30 / 16:30 |  
FIERA DI VERONA | SALA ARGENTO | INGRESSO A2 |  
PALAEXPO | PIANO -1

### VINO...EX-PRESS:

#### I NOVE PROTAGONISTI DELL'ANNO

Gambero Rosso curerà una degustazione  
rivolta alla stampa estera con i nove  
Premi Speciali di Vini d'Italia 2017  
11 APRILE | ORE 11 | SALA IRIS | INGRESSO A1 |  
PIANO -1

### LE TRE FOGLIE 2017

#### OLI D'ITALIA 2017

Gambero Rosso e Unaprol presentano la sesta  
edizione della guida ai migliori extravergine  
italiani, con la consegna degli attestati  
per i premiati al top.

LUNEDÌ 10 APRILE ORE 15:30 |  
SALA VIVALDI | PALAEXPO

Vi aspettiamo presso lo stand  
del Gambero Rosso, **Pad. 9, stand C16**  
con i nostri partner: Sky, Acqua Panna-  
S. Pellegrino, Illy, Da Re- I Bibanesi, Ruliano,  
Gold Plast, Tannico.

# nuovi produttori, extravergine e Tre Bicchieri

**A**rchiviata l'edizione del Cinquantenario e i festeggiamenti per il grande traguardo, Veronafiere si appresta ad aprire i battenti dell'edizione n. 51 di Vinitaly, la manifestazione enoica più importante a livello internazionale. Lo scorso anno sono stati oltre 130mila i visitatori, 50mila dei quali provenienti dall'estero con 28mila top buyer registrati, selezionati da Veronafiere tra i Paesi maggiormente richiesti dalle aziende espositrici. Una manifestazione dal respiro sempre più internazionale non solo tra gli operatori, ma anche per quanto riguarda le aziende vinicole. Vinitaly 2017, infatti, fa registrare un ampliamento del **Vininternational** che arriva a toccare i 1.600 metriquadrati e viene ospitato in un padiglione condiviso con la Toscana. Tra i nuovi arrivi di quest'anno, cantine da USA e Ungheria e, per la prima volta come espositori, una col-

lettiva di 6 aziende produttrici di sake dal Giappone, oltre ad aziende da Polonia, Andorra Azerbaijan, Georgia, Argentina, Portogallo, Austria, Sudafrica, Svizzera e l'immancabile Francia. Come ogni anno, Vinitaly ospita al suo interno il **Sol&Agrifood**, il Salone Internazionale dell'Agroalimentare di qualità (focus sull'olio extravergine di oliva): anche qui si registrano alcune novità. Oltre alla riorganizzazione di tutte le aree tematiche già presenti nella passata edizione – Cheese Experience, l'area degli oli extravergine d'oliva, quella delle birre artigianali e, ultima nata, Salumi e Biodiversità – quest'anno c'è un nuovo spazio dedicato alla biodiversità delle produzioni territoriali, un modo per valorizzare in chiave commerciale una delle più straordinarie peculiarità dell'agroalimentare italiano. La nuova area – **Biodiversità e Territori** – attraver-

so degustazioni guidate, walk-around tasting, workshop in inglese per buyer esteri e showcooking, promuove le tante espressioni di biodiversità e tipicità dei differenti luoghi di origine di prodotti e materie prime. Ma Vinitaly non è solo business. Con la volontà di tenere separati i momenti rivolti agli operatori e quelli rivolti ai consumatori, Veronafiere ha imbastito un fitto programma per **Vinitaly and The City**, l'appuntamento per wine lover e appassionati che coinvolge tutto il centro storico di Verona. Cinque giorni – dal 7 all'11 aprile, in cui piazza dei Signori, la Loggia di Fra' Giocondo, la Torre dei Lamberti, il Cortile del Mercato Vecchio – saranno teatro di iniziative, degustazioni, appuntamenti culturali e artistici. Perché vino è anche e soprattutto cultura.





## MICHELE BERNETTI «Così il vino italiano diventa internazionale»

«**U**mani Ronchi al Vinitaly c'è da sempre, fin dalla prima edizione», esordisce Michele Bernetti, proprietario e amministratore delegato dell'azienda marchigiana. «Da quei giorni a oggi, la prima differenza che salta subito all'occhio è l'aumento del numero degli espositori. Mio padre mi raccontava di quando il

Vinitaly era ospitato da due o tre padiglioni; oggi quei padiglioni non sono sufficienti per regioni come Piemonte, Toscana o Veneto. L'altro incremento coinvolge il numero dei visitatori, e non parlo solo di quelli italiani, ma soprattutto di quelli stranieri. Vinitaly è diventata davvero una fiera internazionale. Americani, tedeschi ma

anche giapponesi, cinesi, australiani, buyer da molti Paesi diversi». Il Vinitaly, a differenza di altre manifestazioni simili, ha sempre avuto una sorta di doppia anima: quella professionale, in cui gli operatori incontrano produttori per concludere accordi e chiudere contratti, e una che potremmo definire ludica, in cui l'enofilo appassionato assaggia i suoi vini preferiti e ne scopre di nuovi curiosando tra gli stand. «Il pubblico degli appassionati di Vinitaly è davvero enorme e ciò a volte rende le cose un po' complesse – commenta Michele – Ma, in tutta onestà, devo dire che non vedo l'ingresso del privato appassionato come un problema. Il ruolo del Vinitaly è anche quello di



**UMANI RONCHI** |  
**OSIMO (AN)** |  
**VIA ADRIATICA, 12** |  
**TEL. 071 710 8019** |  
**WWW.UMANIRONCHI.COM**

sostenere i consumatori: alla fine sono loro quelli che comprano e stappano le nostre bottiglie». Quali le altre novità nel tempo? «Negli ultimi due anni sono stati fatti passi da gigante per semplificare la vita a noi produttori, soprattutto per quanto riguarda le nuove procedure telematiche che snelliscono buona parte del lavoro che precede la Fiera. Poi, certo, alcune piccole criticità rimangono, ma ci accorgiamo come anno dopo anno tutti gli aspetti stiano migliorando; parlo della viabilità, dei servizi, della ristorazione all'interno della Fiera». Oggi la kermesse veronese ha raggiunto l'olimpico delle manifestazioni enoiche europee e viaggia gomito a gomito con le blasonate ProWein di Düsseldorf e VinExpo di Bordeaux. Ma cinquant'anni fa la partecipazione alla manifestazione non doveva sembrare una cosa così scontata per un'azienda vinicola. Umani Ronchi invece ci ha creduto fin da subito: «Sì, noi partecipavamo già ad alcune fiere in quegli anni; mi raccontano di eventi a Milano e Rimini. La manifestazione di Verona rappresentava una novità: noi ci affacciavamo al mondo commerciale e avevamo bisogno di vetrine credibili. Era la possibilità di avere un ulteriore momento di confronto, un punto d'incontro in più. E così è stato per i successivi cinquant'anni. Ancora oggi per noi, Vinitaly rappresenta il momento in cui incontriamo i nostri collaboratori che provengono da oltre 60 Paesi. A Verona abbiamo costruito importanti rapporti di lavoro, collaborazioni, amicizie, abbiamo vissuto rotture e scontri. È uno degli appuntamenti più importanti dell'anno, ormai da cinquant'anni. *ha collaborato William Pregentelli*

## NOVITÀ 2017 UN PECORINO IN LEGNO GRANDE E NEW LOOK PER PELAGO

«Anche quest'anno parteciperemo con un grande stand e diverse novità. Una di queste è il lancio di una nuova etichetta proveniente dai nostri vigneti abruzzesi, dalla tenuta Montepagano, di Roseto degli Abruzzi. Si tratta di un pecorino della vendemmia 2015, affinato parte in acciaio e parte in legno grande; certamente un progetto ambizioso, ma che completa la gamma, affiancandosi all'altro pecorino, il Vellodoro. E poi ci sarà la presentazione al pubblico della nuova etichetta del Pelago, uno dei vini storici della nostra azienda, che con la vendemmia 2012 diventa maggiorenne: per l'occasione abbiamo pensato a un'etichetta più classica e compassata».



*Tre scatti vintage tratti dall'archivio storico dell'azienda Umani Ronchi: fin dalla prima edizione, la cantina era in prima linea con il suo Verdicchio e con il Rosso Conero*



## CESARE CECCHI

## «Già nel '67, a Verona c'era il mondo»

«**V**initaly è sempre stato un momento importante di confronto e di apertura verso il mondo, un momento di business imperdibile. Già nel 1967 senza prendere aerei era possibile avere contatti con importatori di tutto il mondo, avviare nuove collaborazioni e pianificare le esistenti. Oggi è un evento che concede ampio spazio a contenuti di comunicazione e marketing, oltre a dare la possibilità di instaurare relazioni professionali». Così Cesare Cecchi, titolare della cantina di famiglia, parla della fiera veronese e delle sue passate edizioni nelle quali i suoi vini non sono mai mancati. Cecchi, Chianti Classico, vanta più di un secolo di produzione: quattro generazioni che si sono succedute, storie ricche di aneddoti e sfide sui più diversi mercati. Era il 1893 quando Luigi Cecchi, fondatore dell'azienda, percepisce

la potenzialità del Chianti Classico e della zona di Castellare di Castellina in particolare, iniziando l'attività di export nella prima metà del Novecento. Oggi a guidare l'azienda ci sono Andrea e Cesare che gestiscono più di 300 ettari dislocati in varie zone del centro Italia: Chianti Classico, San Gimignano, Maremma Toscana e Umbria. «Eravamo un'azienda a conduzione familiare alla ricerca continua di margini di miglioramento in tutta la filiera produttiva, a partire dai vigneti – ricorda Cesare – Negli anni abbiamo acquisito quattro tenute in Toscana e Umbria, dove produciamo vini di grandissima espressione territoriale e forte personalità e siamo passati ad una conduzione manageriale, pur non perdendo il carattere familiare. Siamo cresciuti in professionalità proiettando l'azienda verso il futuro con specializzazioni che cinquant'an-

ni fa erano impensabili. Inoltre abbiamo arricchito la nostra gamma di etichette. Quest'anno presentiamo in Fiera un nuovo vino: un monovarietale dalla Maremma che proponiamo con i piatti di un grande chef. Ma non voglio svelare altro...». Aspettative per la prossima edizione? «Ci aspettiamo una manifestazione con una forte autenticità e identità – sorride Cesare – anche da parte di tutti i nostri colleghi produttori. Ci auspichiamo di vedere maggiore professionalità da parte di tutti perché è un momento importantissimo di visibilità per il nostro settore».

*ha collaborato  
Stefania Annese*

**FAMIGLIA CECCHI |**  
**CASTELLINA IN CHIANTI (SI) |**  
**LOC. CASINA DEI PONTI, 56 |**  
**TEL. 0577 54311 | WWW.CECCHI.NET**

CESARE E ANDREA CECCHI CON LA MADRE

