



HORECA SOLUTIONS

# La soluzione di arredo per sofisticati indoor wine ambient

Realizzata con cura artigianale in  
legni pregiati e lame di luce  
Light Tales è la linea italiana di  
arredo di lusso che offre ai wine  
lover una nuova esperienza di  
degustazione del vino



## LightTales

ITALIAN LUXURY WINE FURNITURE

in collaborazione con

### WINEEMOTION

DISPENSING & PRESERVATION SYSTEMS

Via Lirone, 4 - 20068 Peschiera Borromeo (MI)  
[www.lighttales.it](http://www.lighttales.it) | [info@lighttales.it](mailto:info@lighttales.it)

SEGUICI SU





PIERNICOLA LEONE DE CASTRIS

## LA NOVITÀ UN NUOVO ROSATO ACCANTO AL FIVE ROSES

Quali novità in casa De Castris per Vinality 2017? «Quest'anno al nostro stand sarà presente un nuovo rosato ottenuto da uve primitivo che si affiancherà al Five Roses, nostro cavallo di battaglia ottenuto dal vitigno negroamaro – sorride Piernicola – Il nuovo vino sarà diverso, più concentrato nel colore e con una gradazione alcolica leggermente più alta. In questo caso il Vinality sarà per noi un banco di prova per il suo lancio».

# LEONE DE CASTRIS «Un confronto fondamentale per il settore»

Il Five Roses de Castris, nato nel 1943, ha fatto la storia dell'enologia pugliese: è sicuramente il rosato più famoso al mondo, il primo a sbarcare negli USA. La fondazione dell'azienda risale al 1665, quando il duca Oronzo de Castris liquida le sue terre in Spagna e investe il ricavato nel territorio pugliese. Solo nel 1925, quando Piero Leone Plantera sposa Lisetta de Castris, l'azienda assume la fisionomia attuale: si imbottiglia, si esporta e si consolida l'ascesa della cantina prima con Salvatore Leone de Castris e ora con il figlio Piernicola che anche quest'anno conferma la partecipazione al Vinality. Una presenza costante che ha valso l'assegnazione nel 2016 di un premio conferito alle 42 aziende da sempre attive all'interno della fiera.

«Era il 1967 quando mio padre decise di partecipare al Vinality – racconta Piernicola – una scelta lungimirante a quei tempi, poi non siamo mai mancati. Oggi ho preso io il suo posto sia in azienda che come testimone di questa manifestazione, punto di riferimento per la clientela nazionale e internazionale, utile per noi produttori per confrontarci e comprendere come il mondo del vino sia cambiato. Il diverso modo di comunicare, il packaging, la qualità stessa dei vini che le aziende presentano: tutti mutamenti che Vinality ha registrato in questi anni». Oggi Piernicola, al timone dal 1995, presenta una variegata gamma di prodotti che anno dopo anno si arricchisce di nuove etichette. «La Puglia enoica è cresciuta notevolmente,

si sono comprese le sue potenzialità e si è rafforzato il concetto territoriale del Salento come grande produttore di vini dall'ottimo rapporto qualità prezzo – afferma Piernicola – Il Vinality ha contribuito poi a far conoscere la nostra regione, le tipicità, i diversi vitigni e in più ha educato gli operatori specializzati e le stesse cantine a presentare sempre più spesso prodotti competitivi».

S. An.

LEONE DE CASTRIS |  
SALICE SALENTINO (LE) |  
VIA SENATORE DE CASTRIS |  
TEL. 0832 731112 |  
WWW.LEONEDECASTRIS.COM

Scelto da

**GAMBERO ROSSO**

CITTÀ DEL GUSTO

OKITE® 9002 Translucent Collection  
presso Foodloft Milano

**OKITE®. L'ESCLUSIVO PIANO...**  
...PER LA TUA ATTIVITÀ, LA TUA CUCINA, PER TE.

- > Un'ampia gamma di colori e collezioni. Un mondo di possibilità.
- > Un composto esclusivo più forte del marmo e del granito.
- > Non poroso e resistente alle macchie. Facile da pulire.
- > Tutta la tecnologia e l'innovazione Made in Italy al tuo servizio.
- > Rete di laboratori trasformatori altamente qualificati.

---

Solo OKITE®. Per Cucine, Interni.

---



**OKITE®**

[www.okite.com](http://www.okite.com)



## NADIA ZENATO.

# «Così si racconta la cultura della terra»



San Benedetto di Lugana si trova a pochi chilometri da Verona. La frazione di Peschiera del Garda è da oltre cinquant'anni il quartier generale di Zenato, che partendo dai vigneti del Lugana, ha esteso il suo raggio d'azione verso la Valpolicella, dove oggi occupa un posto di rilievo. Nadia Zenato, insieme al fratello Alberto e alla mamma Carla, è al timone di un'azienda di 95 ettari suddivisi in due aree: una a San Benedetto di Lugana, vocata al trebbiano di Lugana, e l'altra in Valpolicella, dove crescono corvina, rondinella e oseleta. Zenato è una delle 42 aziende che da sempre partecipano al Vinitaly, forse per la vicinanza della manifestazio-

ne – scorrendo l'elenco ci si accorge che la lista annovera diverse aziende venete – ma soprattutto perché, come racconta Nadia: «Mio padre ci ha sempre creduto e ha sempre partecipato, convinto di avere qualcosa di importante da raccontare, un prodotto in cui credeva fermamente». E ancora oggi lo spirito della nuova generazione aziendale è lo stesso: «A questo Vinitaly ci presentiamo con lo stesso entusiasmo di allora e gli stessi valori: passione, dedizione alla nostra terra e alla valorizzazione dei vitigni autoctoni, rispetto dell'ambiente, attenzione alla ricerca e all'innovazione. E con una strepitosa annata di Amaronne! Il 2013 ci regalerà grandissime

soddisfazioni, ne siamo convinti». Nadia parla delle prime edizioni del Vinitaly – lei partecipa ufficialmente “solo” dal 1998 – attraverso i racconti del padre Sergio: «Erano appuntamenti quasi avveniristici, un piccolo gruppo di produttori che s'incontravano per promuovere ognuno i propri vini. Quanta strada è stata fatta da allora!». Nadia, che si occupa principalmente della parte commerciale della sua azienda, tiene a sottolineare come la Fiera negli anni si sia impegnata sempre più a promuovere iniziative volte alla conoscenza e alla cultura del vino, soprattutto attraverso importanti masterclass e degustazioni tematiche, che hanno permesso di presentare,

soprattutto ai visitatori stranieri, uno stile identificativo del made in Italy, non solo prodotto ma storia, territorio, tecniche, passione: «Negli ultimi anni Veronafiere ha lavorato molto anche sull'internazionalizzazione, sia portando importatori di mercati esteri a Vinitaly, sia organizzando tour e manifestazioni nei mercati più interessanti, per rispondere alle esigenze di un mercato sempre più dinamico». Ma il Vinitaly ha influito in qualche modo sulla crescita di Zenato? «Vinitaly è stata la prima Fiera a cui abbiamo partecipato, la prima vera prova di confronto. Il mondo del vino è cambiato moltissimo in questi ultimi 50 anni e di conseguenza anche l'approccio a queste manifestazioni, ma Vinitaly, così come le altre esposizioni a cui partecipiamo all'estero, rappresenta un momento importante di promozione, sia per i nostri prodotti sia più in generale per il nostro brand. In un mondo in cui la tecnologia facilita lo scambio di informazioni da un capo all'altro del continente, al contempo acquista sempre più valore il contatto diretto e personale con clienti, importatori e collaboratori. È per questo che riteniamo sia importante la nostra partecipazione qui a Verona: non stiamo vendendo solamente i nostri vini, ma comunichiamo tutto un mondo fatto di passione, storia, emozione».

*W. Pr.*



## LA RICERCA

### TREBBIANO DI LUGANA AI RAGGI X CON LE UNIVERSITÀ

«È stato mio padre negli anni '60 a mettersi in gioco iniziando la produzione di vino. Il percorso è stato inarrestabile e ha sempre puntato su investimenti importanti in ricerca, sperimentazione e tecnica vitivinicola – racconta Nadia Zenato – dalla lungimiranza nell'aver creduto nel trebbiano di Lugana fin dagli anni '60, alla riscoperta di un antico metodo ormai in disuso, il ripasso. Inoltre abbiamo creato numerose partnership con fondazioni e università che hanno portato ad importanti studi come quello sul trebbiano di Lugana; abbiamo scoperto che il vitigno possiede alla maturazione un contenuto elevato di glutazione, un importante antiossidante naturale, e la ricerca ci ha indicato il miglior processo per valorizzarlo e portarlo intatto nel vino. Consapevoli delle potenzialità del nostro terroir, siamo fortemente convinti dell'importanza di proseguire sempre su quella via dell'innovazione e della ricerca dell'eccellenza segnata da nostro padre».

*Sergio Zenato al Vinitaly nel 1981. In alto, Vinitaly 2016: Carla, Nadia e Alberto Zenato fanno autografare la 5 litri di Ripassa al governatore del Veneto, Zaia. Nella pagina accanto, lo stand dell'azienda*

**ZENATO | PESCHIERA DEL GARDA (VR) |  
FRAZ. SAN BENEDETTO DI LUGANA |  
TEL. 045 7550 300 | WWW.ZENATO.IT**



**La solidità è la nostra natura,  
il dettaglio la nostra passione**

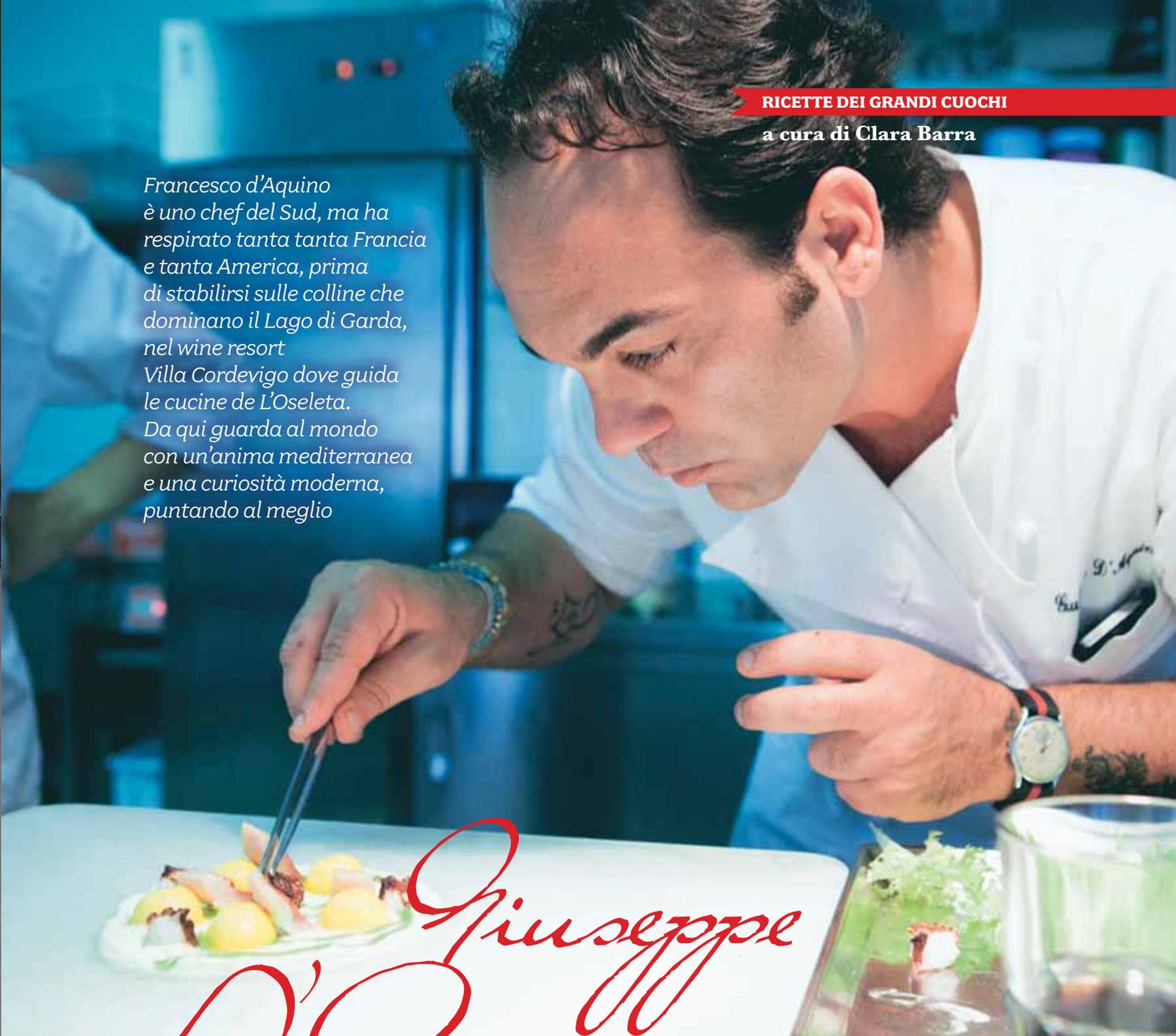
Materiali di grande qualità, selezionati da oltre 60 anni senza compromessi, per offrire risultati eccellenti. Finiture curate nei minimi particolari. Ingegneria unica. Design scandinavo: puro, sofisticato, funzionale.

ASKO produce una gamma completa di elettrodomestici per la cucina e per la cura dei vostri capi d'abbigliamento.

**ASKO**  
Inspired by Scandinavia



Francesco d'Aquino è uno chef del Sud, ma ha respirato tanta tanta Francia e tanta America, prima di stabilirsi sulle colline che dominano il Lago di Garda, nel wine resort Villa Cordevigo dove guida le cucine de L'Oseleta. Da qui guarda al mondo con un'anima mediterranea e una curiosità moderna, puntando al meglio



Giuseppe  
D'Aquino

# Dalla Costiera al Garda GUARDANDO AL MONDO



## «IL MIO KM ZERO È IL MONDO»

L'Oseleta non è un luogo da “cucina tipica”. È il punto di incontro di mezza Europa e di molta parte del mondo. Qui si incontrano italiani e tedeschi, uomini d'affari che girano la terra in un contesto global, francesi e americani, orientali e africani... «La mia? È una cucina "a Km0", dove Zero significa mondo!» sorride Giuseppe D'Aquino che ormai da sette anni guida le cucine della suggestiva settecentesca Villa Cordevigo. Lo chef ha girato il mondo dopo aver deciso – nonostante il diploma tecnico industriale appena preso – di darsi ai fornelli: Usa e Dubai dopo le prime esperienze in Costiera Amalfitana, quindi Francia (erano gli anni '90 e la cucina d'Oltralpe era ai massimi livelli) dove ha lavorato da Senderens e dove ha guidato la cucina de L'Opéra all'Hotel de la Ville, mettendo al suo attivo anche due stage da Ducasse a Monte Carlo. In questo periodo durato una quindicina di anni, Giuseppe interiorizza alcune regole basilari: l'importanza nello scegliere le materie prime, il ruolo e il coordinamento della brigata di cucina, il rispetto dei ruoli. «Le basi per poter esprimere al meglio ciò che sono io» spiega lo chef. E tornato in Italia, quelle basi si fondono e si applicano a una tavolozza incredibile di prodotti di altissimo livello d'Italia (ma non solo). «Il mio obiettivo – spiega – è raggiungere semplicità, eccellenza e unicità nel piatto; stagionalità, riconoscibilità degli ingredienti e stare al passo con i tempi: ecco la mia cucina». Nei piatti che presenta ai lettori del Gambero, Giuseppe fissa i concetti chiave del suo lavoro. Gli spaghetti col pomodoro del piennolo e la triglia sono espressioni esplosive di italianità e della sua origine mediterranea, «anche se io sviluppo a 360° la mia cucina basandola sull'intero territorio italiano e su tecniche di cottura e lavorazione moderne che esaltano i sapori e gli aromi» afferma D'Aquino, che sfugge a etichette rigide. «Lo spaghetti rappresenta la semplicità e riesce a restare impresso a lungo: è il ricordo indelebile dell'infanzia quando – con materie prime incredibili, se pur di scarto come era la colatura d'alicci, e quotidiane come il limone che dà la giusta (e moderna) acidità – si costruivano i piatti cardine della nostra storia – spiega Giuseppe – La triglia mantiene intatti i suoi colori, sembra ancora viva mentre nuota avvolta da una salsa che sprizza solarità e che sembra essere stata creata all'origine proprio per farle compagnia». Foie gras e cioccolato, invece, sono la parte più francese e internazionale dello chef, che non esita ad arricchirli comunque con un tocco di mediterraneità.

**|| L'OSELETA DI VILLA CORDEVIGO WINE RELAIS**  
 | CAVAION VERONESE (VR) | LOC. CORDEVIGO |  
 TEL. 045 723 5287 | WWW.RISTORANTEOSELETA.IT

## FOIE GRAS, TONNO, SORBETTO AL RABBARO, RAPA ROSSA, SALSA DI VITELLO E SOIA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**4 SCALOPPE DI FOIE GRAS DA 50 G CIASCUNA**

**120 G DI TONNO FRESCO**

**4 CUBI DI RAPA ROSSA**

**40 ML DI FONDO DI VITELLO**

**16 ML DI SALSA DI SOIA**

**2 KG DI RABBARO**

**480 G DI ACQUA**

**400 G**

**DI ZUCCHERO**

**168 G**

**DI DESTROSIO**

**168 G**

**DI GLUCOSIO**

**OLIO EXTRA**

**VERGINE**

**D'OLIVA Q.B.**

**SALE**

**MALDON**

**E PEPE Q.B.**

Per il sorbetto, lavare e mondare il rabarbaro fresco, quindi inserirlo in un contenitore pacojet.

Preparare uno sciroppo con acqua, zucchero, glucosio e destrosio.

Mixare il composto al pacojet, dopo essere stato abbattuto a  $-20^{\circ}$  C.

Scottare le scaloppe di foie gras da ambo i lati per 1 minuto su una padella antiaderente ben calda.

Modellandole sulle scaloppe, tagliare il tonno a fette e condirle con sale Maldon, olio e pepe.

Precedentemente preparare un fondo classico di vitello utilizzando pancia e coda di vitello, ali di pollo e aromi; far ridurre fino a 1/10 e filtrare il tutto. In una piccola casseruola aggiungere la salsa di soia nelle proporzioni indicate e ridurre ancora.

Comporre il piatto, guarnendo con un germoglio di pisello e ultimare versando la salsa ben calda.



## SPAGHETTI AL POMODORO DEL PIENNOLO, BURRATA, SCORZA DI LIMONE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 G DI SPAGHETTI

500 G DI POMODORI DEL PIENNOLO

200 G DI BURRATA

2 SPICCHI D'AGLIO

4 CL DI COLATURA DI ALICI DI CETARA

LA SCORZA GRATTOGIATA DI 1 LIMONE

OLIO EXTRAVERGINE Q.B.

BASILICO Q.B.

In una padella, soffriggere olio, aglio e i gambi del basilico senza foglie, aggiungere i pomodori e spegnere il fuoco, facendo sì che il calore continui a cuocere il tutto.

Cuocere la pasta in acqua senza salare ma aggiungendo solo la colatura di alici, facendo attenzione a scolarla quando è ancora al dente.

Riscaldare il pomodoro, versare la pasta e unire un po' alla volta acqua di cottura mantecando per circa 2 minuti, aggiungendo infine le foglie di basilico.

Servire concludendo il piatto con la burrata e una grattugiata di scorza di limone, ma solo la parte esterna gialla.





## TRIGLIA, ROMESCO, CRESCIONE DI FIUME

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**4 TRIGLIE DA 150 G CIASCUNA**

**4 L D'ACQUA**

**200 G DI SEDANO**

**200 G DI CAROTE**

**100 G CIPOLLA**

**40 G CONCENTRATO DI POMODORO**

**PER LA SALSA ROMESCO:**

**4 POMODORI**

**4 PEPERONI ROSSI**

**200 ML DI OLIO EXTRA VERGINE**

**100 ML DI ACETO DI VINO ROSSO**

**16 MANDORLE PELATE**

**16 NOCCIOLE SGUSCIATE**

**4 SPICCHI D'AGLIO**

**2 FETTE DI PANE RAFFERMO**

**PEPERONCINO, SALE E PEPE Q.B.**

Pulire e diliscare le triglie, cercando di fare attenzione a non arrivare fino in fondo alla coda in modo che rimangano unite. Preparare una riduzione utilizzando lisce e teste da aggiungere al soffritto di sedano, carota, cipolla. Unire il concentrato di pomodoro e lasciar andare per 5 minuti, quindi aggiungere l'acqua e lasciar cuocere per circa 3 ore a fuoco lento. Filtrare eliminando tutte le parti solide e ridurre ancora fino a ottenere la giusta consistenza.

Per la salsa romesco, lavare i peperoni e i pomodori. Asciugarli accuratamente con un canovaccio, adagiarli in una teglia (o sulla placca del forno), metterli sotto il grill e lasciarli grigliare alla massima temperatura per circa 10 minuti avendo l'accortezza, però, di girarli ogni 2-4 minuti, in modo che la buccia non si annerisca troppo, ma si limiti a sollevarsi. Quando la pelle dei pomodori sarà leggermente abbrustolita, tirarli fuori dal forno e metterli subito in un sacchetto di carta, per intenderci quello utilizzato per conservare il pane. Continuare la cottura dei peperoni per altri 5 minuti, rigirandoli un paio di volte. Mettere, poi, anch'essi nel sacchetto di carta. Chiudere ermeticamente e aspettare una

decina di minuti (o anche di più): il vapore acqueo sprigionato dai peperoni e dai pomodori ammorbidirà la pelle bruciata e ne renderà più agevole l'eliminazione. A questo punto togliere gli ortaggi dalla busta, eliminare il picciolo, la pelle, i filamenti interni e i semi dei peperoni ma anche la pelle e i semi dei pomodori.

Tostare le mandorle e le nocciole per un paio di minuti a fuoco medio, poi sminuzzarle.

Soffriggere in poco olio le fette di pane tagliate a dadini, dopo avere eliminato la crosta. Metterle, poi, ad asciugare su carta assorbente da cucina. Pestare in un mortaio i peperoni, i pomodori, l'aglio tritato, il peperoncino, le nocciole e le mandorle sminuzzate, aggiungendo a filo un po' d'olio. Una volta ottenuta una purea, la cui consistenza più o meno lascia dipendere dal gusto personale, unire molto lentamente l'olio rimasto e l'aceto. Mescolare con cura e lasciare riposare la salsa per alcune ore.

Per la cottura della triglie, posizionarle su una griglia fitta e sottile, portare l'olio a 180° C e con un mestolo versarlo delicatamente sui pesci più volte. Passare in forno a 170° C per circa 3 minuti e impiattare.

## CIOCCOLATO E LAMPONE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**PER LA BASE CROCCANTE:**

**80 G CIOCCOLATO FONDENTE 55%**

**16,5 G DI BURRO DI CACAO**

**386 G DI PRALINATO DI NOCCIOLA**

**200 G DI PAILLETÉ FEUILLETINE**

**PER LA MOUSSE DI CIOCCOLATO:**

**250 G DI PANNA MONTATA**

**172 G DI CIOCCOLATO FONDENTE 55%**

**125 G DI LATTE**

**15 G DI GELATINA REIDRATATA**

**PER LA GELATINA DI LAMPONE:**

**250 G DI POLPA DI LAMPONE**

**50 G DI ZUCCHERO**

**45 G DI GELATINA REIDRATATA**



Per la base croccante, sciogliere il cioccolato e il burro di cacao, amalgamare con il pralinato e aggiungere le pailleté.

Iniziare a fare un sottile strato di composto su una placca dai bordi alti da pasticceria. Per la mousse, scaldare il latte e portarlo a bollore, versarlo nel preparato di cioccolato fondente e mixare con un minipimer.

Inserire la gelatina nel latte, montare la panna e unire i due composti. Stendere sopra la base croccante la mousse e mettere in abbattitore.

Per la gelatina, scaldare la polpa con lo zucchero, unire la gelatina, stenderla sulla mousse solidificata e lasciar indurire.

Per la cupola di cioccolato, scioglierlo e

temprararlo, poi stenderlo su un foglio d'acetato e con un rastrello tracciare delle righe. Aspettare che indurisca, quindi dargli la forma di un cilindro.

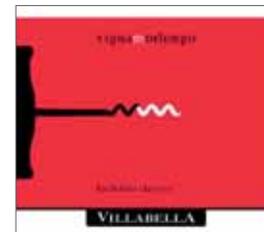
Dalla placca tagliare dei rettangoli, poi impiattarli ricoprendoli con la cupola di cioccolato e fiori.



**FOIE GRAS, TONNO, SORBETTO AL RABARBARO, RAPA ROSSA, SALSA DI VITELLO E SOIA**

LE DEMISEC S.A. | LAURENT PERRIER |  
TOURS SUR MARNE | FRANCIA |  
TEL. (33) 326 589 122 | WWW.LAURENT-PERRIER.COM

È un vino fresco, ricco e intenso da uve chardonnay (45%), pinot nero (35%) e pinot meunier (20%): invecchia per almeno 3 anni e ha un dosaggio zuccherino di 40g/l. Questo Champagne ricorda un gusto d'altri tempi e si sposa bene sia a piatti dolci che salati. I suoi profumi intensi – ricchi di note di frutta secca, mandorle, nocciole e di aromi abbrustoliti e tostati – lo rendono adatto ad avvicinarsi al foie gras e alla elevata complessità del piatto.



**SPAGHETTI AL POMODORO DEL PIENNOLO, BURRATA, SCORZA DI LIMONE**

BARDOLINO CL. VIGNA MORLONGO 2014 | VIGNETI VILLABELLA |  
BARDOLINO (VR) |  
WWW.VIGNETIVILLABELLA.COM

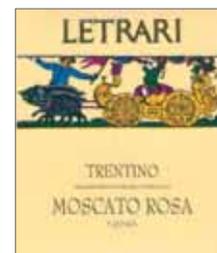
Un abbinamento che festeggia i Tre Bicchieri ottenuti nell'ultima edizione di Vini d'Italia del Gambero Rosso: vino eccezionale, dall'invidiabile rapporto qualità/prezzo (8 euro in enoteca). "Strepitoso" è definito questo vino: "La veste è giustamente scarica, i profumi fini e intensi, dominati dal connubio tra i frutti selvatici e pepe, con una preziosa sfumatura di erbe fini sullo sfondo". Complessità ed eleganza giuste per un piatto altamente complesso.



**TRIGLIA, ROMESCO, CRESCIONE DI FIUME**

VILLA CORDEVIGO BIANCO 2013 | VIGNETI VILLABELLA |  
BARDOLINO (VR) |  
WWW.VIGNETIVILLABELLA.COM

Gioca ancora in casa questo abbinamento. Il vino è un blend di Garganega (75%) e Sauvignon Blanc: minerale, sapido, e floreale insieme nell'evocare al profumo mela, agrumi e salvia; trascorre 8 mesi in botte di rovere da 30 ettolitri dopo una fermentazione in acciaio. È un vino che ben sostiene il carattere molto particolare della triglia e della ricca salsa che l'accompagna.



**CIOCCOLATO E LAMPONE**

TRENTINO MOSCATO ROSA 2011 | CANTINE LETRARI |  
ROVERETO (TN) |  
TEL. 0464 480 200 | WWW.LETRARI.IT

Nello Letrari è il patriarca ultraottantenne del vino trentino: le sue conoscenze le ha ereditate la figlia Lucia, enologa, che sempre con più convinzione punta alle bollicine. Questo Moscato è rosso (non rosa come molti altri) e unisce il profumo floreale della rosa gialla alla presenza del tannino: perfetto con cioccolato-panna-burro di cacao e con i lamponi.

TOP TEN

a cura di Mara Nocilla  
foto di Francesco Vignali

## FONTINA D'ALPEGGIO

# IL FORMAGGIO NOBILE DELLA VALLE D'AOSTA

*Alla prova d'assaggio 16 fontine d'alpeggio presentate da 6 affinatori-produttori: un concentrato di profumi e sapore che richiamano i pascoli d'alta quota, i fiori e l'erba fresca, la frutta secca tostata, la cantina. Piccole produzioni artigianali e di filiera, nella maggior parte stagionate nei magazzini della Cooperativa Produttori Latte e Fontina*





**Q**ualcuno lo considera un formaggio d'antan, datato e poco trendy. Roba tutt'al più per fondute o da sandwich insieme al prosciutto cotto. Vuoi mettere il potere seduttivamente evocativo di un cacio barricato o di un parmigiano stravecchio? In realtà la fontina è uno dei grandi formaggi Dop italiani, è solo valdostana (diffidare del surrogato "fontal") ed è figlia della montagna con tutto quello che si porta dietro: pascoli, latte nobile, pratiche casearie tradizionali, valori che vanno oltre al prodotto in sé.

Come il presidio del territorio: continuare a produrla significa proteggere l'ambiente che l'ha generata, un ruolo che non viene riconosciuto mai abbastanza. In più è a latte intero e crudo proveniente da una sola mungitura, a pochissime ore dalla raccolta; come in una radiografia, la pasta di tonalità tra l'avorio e giallo paglierino, compatta, elastica e fondente, esprime il luogo dove nasce: il fieno, il foraggio fresco, la stalla, l'animale, la cantina. Se poi la fontina valdostana è d'alpeggio, prodotta tra maggio e settembre in malga

nei pascoli situati a oltre 1.600 metri d'altezza, allora abbiamo una quintessenza di profumi e sapore dati dalla straordinaria varietà di fiori ed essenze fresche di cui sono ricchi i pascoli estivi, che veicolate dal latte arrivano al formaggio. È questa che noi abbiamo assaggiato nella classifica del mese, la fontina d'alpage prodotta nell'estate del 2016 (una grande annata grazie alle favorevoli condizioni climatiche per questo formaggio montanaro), di 3 mesi circa di stagionatura. Come per altri prodotti caseari, la filiera di lavorazione della fontina è piuttosto complessa e frastagliata, con diverse aziende ciascuna delle quali si dedica, solo e al suo meglio, a un anello della catena. C'è chi, in genere piccole realtà, produce le forme con il latte del proprio allevamento. Lì il suo lavoro si ferma e comincia quello dello stagionatore, nella stragrande maggioranza dei casi la Cooperativa Produttori Latte e Fontina, che raccoglie, stagiona nei suoi sette magazzini scavati nella roccia e commercializza le forme prodotte dai propri consociati. Del resto il piccolo produttore non può fare tutto. Solo poche aziende, tutt'al più una decina, chiudono la filiera: produzione, stagionatura e affinatura, commercializzazione. Per la nostra classifica abbiamo preso in esame i prodotti di alpeggio proposti dalla Cooperativa Produttori Latte e Fontina e da affinatori specializzati.

PROSCIUTTO CRUDO

# RULIANO

PEREX SUCTUM

★★★★★

PREMIATO COME:

MIGLIOR  
PRODOTTO  
FOOD

AL BELLAVITA EXPO  
2016 DI LONDRA

2016  
LONDON

**BELLAVITA**  
AWARDS  
PLATINUM



“Perché i prosciutti crudi non sono tutti uguali!”

[www.bellavita.com](http://www.bellavita.com) / [www.ruliano.it](http://www.ruliano.it) / [www.facebook.com/RulianoSpa](http://www.facebook.com/RulianoSpa)



### COOPERATIVA PRODUTTORI LATTE E FONTINA - LES FOYER DES REINES

SAINT-CHRISTOPHE (AO)

LOC. CROIX NOIRE, 10

TEL. 0165 35714 - 0165 40551

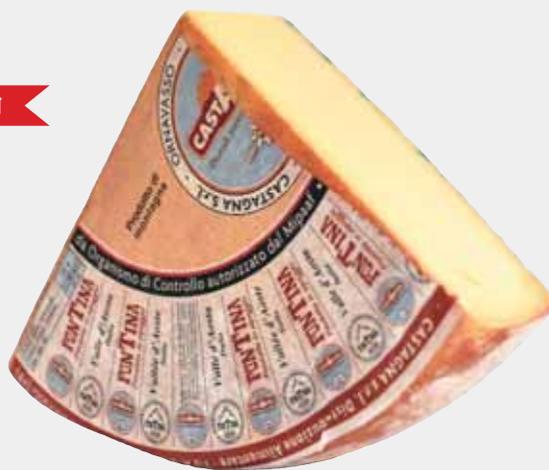
WWW.FONTINA-VALLEDAOSTA.IT

**1°** La Cooperativa Produttori Latte e Fontina è una delle figure chiave del nostro formaggio. Nata nel 1957 con l'obiettivo di raccogliere, stagionare e commercializzare la fontina, da 60 anni tondi gestisce la maturazione in grotta delle forme prodotte dai propri consociati. Oggi conta circa 200 soci tra aziende private, caseifici cooperativi, latterie e alpeggi, e movimenta intorno alle 300mila fontine, che riposano nei suoi sette magazzini di stagionatura scavati nella roccia, di cui quello di Valpelline è ottenuto nella galleria di accesso a un'antica miniera di rame, sfruttata dal 1946 (gli altri magazzini: a Palleusieux, Pré-Saint-Didier, Valgrisenche, Montjovet, Issogne e presso la sede a Saint-Christophe). Da uno dei 10 campioni presentati dalla Cooperativa Produttori Latte e Fontina proviene il vincitore della classifica, un vero numero uno, ben oltre i 90 centesimi nelle schede di valutazioni di tutti i panelisti. Nella fontina d'alpage prodotta da **Les Foyer des Reines** di Doues, C.T.F. 250, nell'alpe Champillon, stagionata nel magazzino di Valpelline, c'è tutto il magico mondo di questo meraviglioso formaggio, e su toni alti: il latte, il burro, l'animale sano e pulito, la stalla ben tenuta, l'erba fresca e fermentata di montagna, profumi floreali inebrianti che richiamano i fiori bianchi (fresia, gelsomino...), la frutta secca, il miele, la castagna lessa e il marron glacé, la cantina, accenti tostati e speziati... Una tavolozza ricchissima di sensazioni complesse e pulite, che dal naso si trasferiscono con coerenza al palato unendosi a un gusto armonico, con dolce e sapido in perfetto equilibrio, e a una struttura eccellente, morbida, umida e grassa, solubilissima, in un vortice di persistenza, eleganza e armonia.

prezzo al kg 15-35 euro

### DI LATTERIA E D'ALPEGGIO

Se la fontina è un grande formaggio lo si deve a una serie di fattori. Prima di tutto l'ambiente montano, da cui provengono il fieno e l'erba fresca alla base del menu delle vacche (rigorosamente vietati gli insilati). Un altro punto di forza è l'animale: le tre razze autoctone valdostane pezzata rossa, pezzata nera e castana, bovine vigorose adatte ai terreni montani e produttrici di buon latte. Poi c'è la lavorazione a latte intero e crudo, un latte pregiato ricco di grasso, proteine e nutrienti che, grazie all'assenza di pastorizzazione, permette di avvertire al naso e al palato il foraggio, l'animale, la cantina. Questo vale soprattutto per le fontine d'alpeggio, dove i profumi si arricchiscono di note floreali e vegetali fresche. Importante è anche la spazzolatura delle forme con acqua e sale durante la stagionatura (da qui il colore rossastro della crosta dovuto all'ossidazione), operazione eseguita per dare la giusta umidità, aumentare le caratteristiche gustative e aromatiche e soprattutto evitare l'insorgenza di muffe che rovinerebbero il formaggio. Un altro plus, infine, è la stagionatura in ambienti a temperatura controllata, tra i 5 e i 12 gradi, e con alto tasso di umidità, oltre il 90%, in genere delle grotte o dei magazzini scavati nella roccia, nella maggior parte dei casi ex bunker della seconda guerra mondiale. Anche se non indicato espressamente nel disciplinare di produzione, per la fontina è prevista la variante d'alpeggio, distinguibile da quella di latteria dal C.T.F. (il codice numerico identificativo del produttore) inferiore a 500 e la placchetta in caseina di colore verde anziché bianca, come nelle fontine di latteria. Alla fontina d'alpage viene dedicato a novembre un concorso che premia i migliori prodotti con Grande Médaille d'Or e Médaille d'Or.



### LA CASERA - DAVIDE RAMIRES - CAMILLO BREDY - FABIO GLASSIER

VERBANIA

FRAZ. TROBASO VIA VIDIC

TEL. 0323 517251

WWW.FORMAGGIDIEROS.IT

Tre le fontine d'alpeggio proposte da Eros Buratti, famoso maître fromager verbanese e tra i migliori selezionatori di perle di latte a livello nazionale. Un tris che va dal buono all'eccellente prodotto da caselli diversi ma con un unico affinatore: il Caseificio Artigiano Variney di Eliseo Duclos. Da podio la fontina di **Daide Ramires** di Quart, C.T.F. 20, prodotta nell'alpeggio Verney a La Thuile: esprime la sontuosa pervasività del pascolo, note lattiche di una dolcezza così accentuata da richiamare l'Emmental, poi l'animale, la stalla pulita, i funghi, la cantina, la frutta secca tostata. Un caleidoscopio aromatico che in bocca si arricchisce di un gusto ricco e rotondo, rustico ma equilibrato e composto, con una stupenda persistenza e una grande evoluzione in bocca. Una fontina da meditazione, da assaggiare senza fretta e gustare morso dopo morso. Molto buona la fontina di **Camillo Bredy** di Oyace, C.T.F. 360, prodotta nell'alpeggio Arpille Sopra di Aosta, un goloso monumento alla montagna nella sua più pura autenticità: ha profumi densi di latte grasso e pregiato, burro nobile e panna, che dominano una ricca palette completata da note vegetali di erba fresca e secca, di animale, stalla pulita e cantina; il gusto è pieno, equilibrato e persistente, con la sapidità in perfetta armonia con la dolcezza, la struttura è morbida e abbastanza fondente. Buona la fontina di **Fabio Glassier** di Oyace, C.T.F. 224, prodotta nell'alpeggio La Za di Bionaz: note di latte ricco e grasso, lievi sentori floreali e vegetali di erba fresca, ricordi di frutta secca e cantina, sapore di buon equilibrio, retrogusto dolce.

prezzo al kg 18-30 euro

### CASTAGNA - DIEGO PETITJACQUES

ORNAVASSO (VB)

VIA A. DI DIO, 185

TEL. 0323 837628

WWW.CASTAGNASRL.COM

Il maître fromager Giuseppe Castagna e il suo staff sono sempre alla ricerca di "piccoli piaceri di montagna" a base di latte, selezionati presso piccoli caselli artigianali, spesso affinati dai nostri nell'azienda di Ornavasso. La fontina d'alpeggio in degustazione è stata prodotta da **Diego Petitjacques** di Oyace, C.T.F. 467, nell'alpeggio La Tza di Prie a La Thuile, nel Piccolo San Bernardo, dove avviene anche la stagionatura in cantine naturali. Un prodotto di carattere e con un ampio ventaglio di sensazioni. Emanava un profumo intenso che richiama il latte e il burro, seguiti da animale, stalla pulita ed erba fresca, e accenni di cantina. In bocca la sapidità tende a coprire la tipica dolcezza, le sensazioni olfattive sono arricchite da aromi di nocciola mentre in chiusura si avverte una sensazione amarognola che ricorda la noce. Struttura abbastanza morbida, grassa ed elastica, appena tendente al gessoso ma nel complesso solubile.

prezzo al kg 14-30- euro

### COOPERATIVA PRODUTTORI LATTE E FONTINA

SAINT-CHRISTOPHE (AO)

LOC. CROIX NOIRE, 10

TEL. 0165 35714

WWW.FONTINA-VALLEDAOSTA.IT

A parte la fontina d'alpeggio vincitrice, anche gli altri prodotti proposti dalla Cooperativa Produttori Latte e Fontina di Saint-Christophe, stagionati quasi tutti nel magazzino di Valpelline, sono di un livello che va dal buono fino a sfiorare l'eccellenza. Ottima la fontina di **Piero Cuaz** di Ollomont, C.T.F. 240, prodotta nell'alpeggio Tzoublanc, che dà il meglio di sé nelle sensazioni in bocca: piacevoli aromi lattici, accenni di frutta secca e cantina, leggere note animali e vegetali ad accom-

pagnare un sapore dolce e pieno, una sapidità controllatissima, una struttura straordinariamente morbida, grassa e fondente. Altro bel formaggio la fontina d'alpeggio di **Giovanni Giolitto** di Cogne, C.T.F. 294, prodotta nell'alpeggio Broiot: il suo punto di forza è la dolcezza esuberante e giovanile, che domina sugli aromi appena sussurrati di frutta secca, latte, burro, pascolo e fiori, più vaghi ricordi animali e di cantina, in una dimensione di armonia, delicata pienezza ed eleganza. A seguire un bel tris di fontine: quella di **D.L. Società Agricola** di Quart, C.T.F. 88, realizzata nell'alpeggio Chalebe, vivace e grassa al palato, molto armonica e pulita, con piacevoli note lattiche e burrose, richiami alla frutta secca (noce, pinolo...) e una bella struttura umida, elastica e di alta solubilità; la fontina di **Daide Squinabol** di Gressan, C.T.F. 118, proveniente dall'alpeggio Pila, diversamente dagli altri prodotti presentati dalla Cooperativa stagionata nel magazzino di Palleusiex, dall'impatto gustativo importante e sapido, ricco di note dolci lattiche, di frutta secca e fresca (banana, ananas), erba fermentata e cantina, con una struttura molto compatta e serrata, quasi "croccante" e poco grassa; e quella di **Domenico Chenal** di La Thuile, C.T.F. 14, prodotta nell'alpeggio Chavanne, dolce, semplice e immediata, con una grande dolcezza burrosa e aromi di latte, dolci di forno, canditi, frutta secca e cotta: sembra di entrare in una pasticceria. Buone le fontine di **Po-Ma di Claudio Pomat** di Etroubles, C.T.F. 211, alpeggio Comba Zerman ("animale" e con un sapore pieno dolce/sapido), di **Ida Letey** di Doues, C.T.F. 446, alpeggio Rossa (note di latte, mela cotta, pascolo fiorito, stalla, ma anche sentori "scuri" che richiamano la cantina e le sue muffe), di **Tiziana Cerise** di Etroubles, C.T.F. 212, alpeggio Barasson (delicata, dominata da note lattiche burrose molto dolci), dei **Fili Jordaney** di Bionaz, C.T.F. 232, alpeggio Grand Chamin (dolce e delicata, con prevalenza di note vegetali, floreali e di frutta secca ancora giovane e appena tostata).

prezzo al kg 15-35 euro



## PANIZZI - CARLA ABRAM

COURMAYEUR (AO)

VIA CIRCONVALLAZIONE, 41

TEL. 0165 843041

WWW.PANIZZICOURMAYEUR.COM

Panizzi è uno tra i più validi punti di riferimento regionali in fatto di formaggio, sia sul fronte produzione (con caseificio in frazione Larzey), affinamento dei prodotti caseari (presso la sede) e commercializzazione (negozi a Courmayeur, Morgex e La Thuile, oltre a una rete di vendita nazionale nell'alta gastronomia). Il buon lavoro di selezione del prodotto fresco e della sua maturazione in azienda si esprime nella fontina d'alpeggio in degustazione, un prodotto superlativo, che raggiunge il podio in agilità e senza esitazione. Provenienza: l'azienda **Carla Abram** di Valgrisenche, C.T.F. 364, dall'alpeggio Beaugregne. Un ampio bouquet di sentori vegetali e floreali, il latte nelle sue forme più evolute, dove prevalgono il burro fuso e il latte riscaldato, note speziate e di frutta secca tostata, lievi accenni animali e di cantina fanno da passepartout aromatico a un gusto dolce, pieno e complesso, verace ma fine ed equilibrato, di giusta sapidità e con amaro in armonia. Struttura morbida, elastica, umida al punto giusto e di buon grasso, fondente e solubilissima! Tutto potenziato da una lunga persistenza.

prezzo al kg 14-20 euro

## TABERNA IMPERIALE

COLLECORVINO (PE)

LOC. POGGIO SANTA MARIA VIA ATRI, 3

TEL. 085 8205008 - 335 1311620

WWW.TABERNAIMPERIALE.IT

L'azienda abruzzese, oltre ad affinare prodotti di latte di pecora a Rocca Calascio in grotte naturali, seleziona caci artigianali italiani e stranieri per distribuirli nel settore Horeca di alta qualità. La fontina d'alpeggio proposta in degustazione, affinata dalla Cooperativa Produttori Latte e Fontina (non è indicato il produttore), è tipica, elegante e dà il meglio di sé al palato. Il naso è piccolo e chiuso, ma presente, con una sua ricchezza e complessità che richiama tutte le note tipiche: il latte scaldato e il burro fuso, la frutta secca (noce, nocciola), l'animale e la stalla puliti, i funghi champignon, il bosco e la cantina. Sensazioni che tornano con più forza in bocca incontrando una giusta sapidità, la consueta dolcezza, una texture non morbidissima e leggermente adesiva ma nel complesso solubile.

prezzo al kg 30 euro

### L'ABBINAMENTO

L'intenso sapore della fontina si sposa con vini rossi freschi, immediati, dalla carica fruttata e dal tannino non aggressivo, come per esempio quelli a base dolcetto. Per rimanere in Valle d'Aosta, ma sul fronte bianchista, anche un Blanc de Morgex e de La Salle, magari con qualche anno sulle spalle e breve passaggio in legno, fa la sua figura.

AL PANEL DI DEGUSTAZIONE HANNO PARTECIPATO:

MARIA GABRIELLA CIOFETTA, assaggiatrice professionista di olio

FRANCESCA FIORE, stagista del Gambero Rosso

MARCO GREGGIO, agronomo e docente di analisi sensoriale

ANTONIO MENCONI, esperto di analisi sensoriale di pane e olio

MARA NOCILLA, redazione del Gambero Rosso

DOMENICO VILLANI, maestro assaggiatore della delegazione O.N.A.F. di Roma

I PREZZI SONO QUELLI MEDI AL DETTAGLIO: IL VALORE MINIMO È QUELLO DI VENDITA IN CASEIFICIO  
TRANNE LA PRIMA CLASSIFICATA, LE AZIENDE SONO IN ORDINE ALFABETICO



# gambero rosso channel

on air su piattaforma  
sky canale **412**



Il primo canale italiano  
interamente dedicato al food & wine

## GAMBERO ROSSO HD

Solo su  
**sky** | Canale  
**412**



UNA BUONA BIRRA, BEN FATTA



UN'OTTIMA BIRRA,  
COMPLESSA E APPAGANTE



L'ECCELLENZA,  
BIRRE ELEGANTI ED EMOZIONALI



Maurizio Valeriani  
del birrificio  
Hammer  
di Villa d'Adda (BG)  
è il Birraio dell'Anno  
secondo  
i cento giudici di  
Fermento Birra,  
rivista di riferimento  
nel mondo  
brassicolo.

Tra gli emergenti  
invece, è Conor  
Gallagher Deeks  
del birrificio laziale  
Hilltop  
ad aggiudicarsi  
l'alloro.

Ecco alcune  
delle migliori  
creazioni  
dei due birrifici  
premiati

**Tripel...  
Tricolore**

**malti&lieviti**

*Ha collaborato: William Pregentelli*

**WAVE RUNNER****Hammer**

VIA CHIOSO, 3/A

VILLA D'ADDA (BG)

WWW.HAMMER-BEER.IT

**STILE: American IPA****GRADAZIONE ALCOLICA: 6,5% vol.**

 Hammer nasce appena due anni fa, nel 2015, dall'investimento della famiglia Brigati, da un progetto di Fausto subito appoggiato dal fratello Roberto e dal padre Angelo. Già dalle dimensioni si capisce che si fa sul serio, ma per condurre un impianto che si colloca tra i più grandi dello Stivale c'è bisogno di un birraio all'altezza. L'uomo giusto nel posto giusto è Marco Valeriani; un incontro con Fausto, convergenze d'idee e nasce il binomio di successo. La Wave Runner è un po' la birra bandiera del birrifico, un'American Ipa brassata con luppoli Simcoe, Amarillo, Citra e Centennial. E i luppoli d'Oltreoceano si fanno subito sentire, ma non in maniera strabordante; agrumi freschi, pesca fanno la parte del leone prima al naso e poi in bocca, su un corpo maltato compatto ma scorrevole. Finale secco e tanta, tanta pulizia.

**ABBINAMENTO:** bocconcini di maiale all'arancia

**BULK****Hammer**

VIA CHIOSO, 3/A

VILLA D'ADDA (BG)

WWW.HAMMER-BEER.IT

**STILE: Porter****GRADAZIONE ALCOLICA: 6% vol.**

 Maurizio Valeriani è un tecnologo alimentare, da sempre appassionato di birra. Qualche esperienza casalinga; poi alcuni birrifici importanti in cui firma ricette rimaste nella mente (e nel cuore) di tanti birrofilo. La chiamata di Fausto Brigati rappresenta un ulteriore salto di qualità nella sua sfolgorante carriera che si basa su birre sempre armoniche, qualsiasi sia lo stile di riferimento. Con la Bulk, Marco, mette il suo sigillo su una delle migliori Porter italiane. Sarà il fascino di una leggera nota fumé, o il sottofondo terragno, che scorrazzano sul più classico tappeto fatto di tostature e cioccolato; ma questa birra intriga già al naso. La bocca è densa e robusta, mai frenata da mollezze: anzi, caffè amaro, cioccolato fondente e ancora la nota terrosa e quella torbata, mantengono equilibrato il sorso fino alla fine.

**ABBINAMENTO:** battuta di manzo con polvere di liquirizia

**KILLER QUEEN****Hammer**

VIA CHIOSO, 3/A

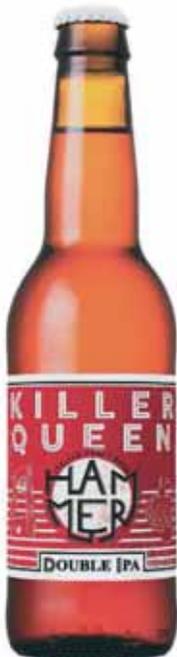
VILLA D'ADDA (BG)

WWW.HAMMER-BEER.IT

**STILE: Double IPA****GRADAZIONE ALCOLICA: 8% vol.**

 Marco Valeriani ha dimostrato fin dall'inizio della sua carriera di avere una mano particolarmente felice con i luppoli. Da qui la scelta di guardare alla tradizione anglosassone per le sue creazioni (anche se la gamma di Hammer prevede anche una Kölsch e una Blanche). Il bello (e il difficile) delle Double IPA è mantenere in equilibrio tante componenti che vengono spinte al massimo; base maltata, calore alcolico, aroma e amaro dei luppoli. Inutile dire che Marco, con la Killer Queen, ci riesce alla grande. Simcoe, Chinook, Centennial, Columbus, Citra, Amarillo: sono i nomi dei luppoli che danno vita ad un naso che profuma di arancia amara e pompelmo, ma anche di frutta tropicale, ananas e mango. La bocca impatta di nuovo con i frutti tropicali che si arricchiscono di una sfumatura biscottata data dai malti. Alcol tenuto perfettamente al guinzaglio dalla scia amara del finale.

**ABBINAMENTO:** costolette di agnello fritte

**GALLAGHER STOUT****Hilltop**

VIA ROMA, 315/A

BASSANO ROMANO (VT)

WWW.HILLTOPBREWERY.IT

**STILE: Stout****GRADAZIONE ALCOLICA: 5,5% vol.**

 Nella nostra rubrica abbiamo già parlato di questa birra. Ma quando si parla di Conor Gallagher Deeks e della sua creatura, Hilltop, non si può non partire dalla birra che è l'emblema della filosofia produttiva di questo giovane birraio. Bere la Gallagher Stout è come assaggiare un sorso di Irlanda, non solo per lo stile, ma anche perché nella ricetta fanno capolino le alghe marine affumicate raccolte sulle coste dell'isola. Nel bicchiere si accavallano i classici aromi tostati, arricchiti da un sottofondo lievemente salmastro e da un'elegante nota affumicata. In bocca brilla per pulizia e scorrevolezza. Una birra che non basta mai.

**ABBINAMENTO:** pasta con pesce di lago affumicato



## ZENZERO

### Hilltop

VIA ROMA, 315/A

BASSANO ROMANO (VT)

WWW.HILLTOPBREWERY.IT

**STILE: Belgian Golden Strong Ale**  
**GRADAZIONE ALCOLICA: 8,5% vol.**

 Conor Gallagher. Il nome non è propriamente quello che ti aspetteresti di trovare sulle colline tra il lago di Vico e il lago di Bracciano. Le radici del giovane birraio riportano all'Irlanda, da cui la sua famiglia è partita circa trent'anni fa per stabilirsi poi nella campagna viterbese. Dopo gli studi presso l'Institute of Brewing & Distilling in Inghilterra, Conor è tornato per un lungo apprendistato presso Birra del Borgo. E nel 2014, ha aperto il suo birrifico, circondato dal prezioso aiuto della sua famiglia. Non solo stili anglosassoni nella gamma, come dimostra la Zenzero, una Belgian Strong Golden Ale che, come anticipa il nome, prevede l'utilizzo dello zenzero tra gli ingredienti. E così, la nota aromatica pungente, speziata e agrumata del rizoma va a completare il rotondo bouquet di pera e pesche mature. Anche in bocca morbidezza e calore alcolico vengono smorzati dalla freschezza dello zenzero, che torna a pungolare il finale.

**ABBINAMENTO:** noodles con pollo e zenzero



## BAMBELG

### Hilltop

VIA ROMA, 315/A

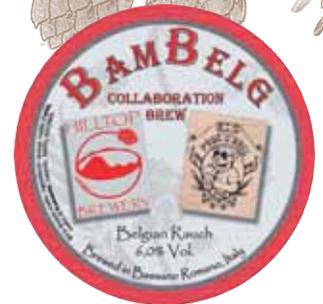
BASSANO ROMANO (VT)

WWW.HILLTOPBREWERY.IT

**STILE: Belgian Rauch**  
**GRADAZIONE ALCOLICA: 6% vol.**

 In casa Hilltop non si seguono pedissequamente gli stili, ma si cercano nuove armonie e si sperimenta. Ancora meglio se le idee nascono al bancone di un pub; ancora meglio se dietro quel bancone c'è un tuo amico. Il tizio in questione è Valentino Roccia, publican e proprietario del Pork n'Roll, ormai tra le mete birrarie imprescindibili della Capitale. Durante l'apprendistato a Birra del Borgo, i due lavorano fianco a fianco, si conoscono, fanno amicizia. Ora sono uno da una parte uno dall'altra della stessa barricata, confine labile quando ci si ritrova con una birra in mano. E anche la Bambelg è una birra di confine tra le Rauch di Bamberg (di cui si usano i malti) e la tradizione brassicola belga (di cui viene utilizzato il lievito). Il risultato è una birra molto particolare con un naso tra castagne, frutti rossi canditi e note affumicate. La bocca si affida ai lieviti e sa di pesca matura, leggera prugna fresca e ancora di frutti rossi.

**ABBINAMENTO:** costolette di maiale in salsa bbq



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

Dai crostacei, ai pesci, ai frutti di mare, troverete una vasta selezione di prodotti eccellenti tutti abbattuti e conservati rispettando rigorosamente le norme vigenti.

**Piatti Freddi di Pesce, Frittura, Sushi...**

ogni giorno troverete **piatti pronti cucinati ad arte** dai nostri Top Chefs, da gustare al momento o da portar via.



**Pescheria da Poreo**

Via Armando Diaz  
80020 Crispano (NA)

**Tel. 081 8311767**

# Igles Conelli

IL GUSTO DI IGLES 60 RICETTE A SPRECO ZERO



IN TUTTE LE LIBRERIE E SU [WWW.GAMBEROROSSO.IT](http://WWW.GAMBEROROSSO.IT)



**RISTORANTI  
D'ITALIA 2017** |  
PREZZO 22 EURO |  
IN VENDITA IN EDICOLA,  
IN LIBRERIA E SU  
WWW.GAMBEROROSSO.IT



**ristoranti**



**wine bar**



**trattorie**



**birrerie**



**etnico**



**bistrot**



**rapporto qualità/prezzo**



ROMA. PIANOSTRADA



**LE CLASSIFICHE**

ha collaborato **Valentina Marino**

*Diamo l'addio  
all'inverno con  
cibo giapponese  
verace (nella  
Capitale e a  
Bologna) e con  
le preparazioni  
di un agguerrito  
quartetto in rosa,  
a Roma, che ha  
aperto da poco ma  
che ha già fatto  
breccia nel cuore  
degli appassionati  
di cibo.  
Nel mezzo,  
una tappa  
rassicurante  
ma non banale a  
Verona e una novità  
contemporanea  
a Trieste*

# ristoranti

*Hanno collaborato: Saverio De Luca,  
Beniamino Del Frigo, Massimiliano Tonelli,  
Alberto Tonello, Luca Trentini*



## VERONA VESCOVO MORO

VIA PONTIDA, 3  
WWW.VESCOVOMORO.IT  
TEL. 045 8035084

**CHIUSO** lunedì a pranzo  
**FERIE** 26/12; Lunedì dell'Angelo  
**PREZZO** 55 euro  
**CARTE DI CREDITO** tutte



**RISTORANTE.** San Zeno è il quartiere storico della città, incastonato nell'ansa del fiume Adige, in pieno centro ma circoscritto in un rione dove il tempo pare essersi fermato al Medio Evo. Splendidi la chiesa a lui dedicata e il chiostro adiacente, peraltro. In questo magico contesto trovate un locale elegante all'interno di un'ampia struttura, tutta acciaio, cristalli e pietra di Verona a vista, con spazio all'aperto capiente quanto quello interno. L'esperienza dello chef e copatron, Michele Motta, assicura una cucina capace di coniugare buone materie prime a tecnica solida ed efficace nell'esaltarle. Tra gli antipasti ottimi il polpo, patate viola, arancia candita e porri e la vellutata di carote e zenzero con gamberi croccanti. Poi primi saporiti, per esempio gli spaghetti alla carbonara di storione affumicato e il risotto al Monte Veronese e bianchetto di vitello. Secondi in parte di mare e in parte di carne (peccato per l'assenza di un'opzione vegetariana): i crudi di pesce sono una garanzia, la pastisada de caval (spezzatino di cavallo) un classico della zona eseguito con mestiere. I dolci sono tutti fatti in casa, per noi un godurioso "malfatto" di croccante con mascarpone e un cremoso di passion fruit con crumble di mandorle. Il servizio in sala è giovane, professionale e disinvolto; Stefano Valetti, socio e frontman all'ingresso, ha una naturale vocazione all'accoglienza. La carta dei vini non è enciclopedica, per certi versi ricalca selezioni già viste, ma mostra un tocco personale nell'inserimento di alcune etichette a ricarichi più che onesti. Se siete appassionati fatevi consigliare un distillato non commerciale dallo chef, resterete stupiti.

## TRIESTE PURO

VIA TORINO, 31  
TEL. 040 302787  
WWW.PURORISTORO.IT

**CHIUSO** lunedì;  
**in estate sempre aperto**  
**FERIE** 25/12; 1/1  
**PREZZO** 50 euro  
**CARTE DI CREDITO** CartaSi, Visa, MC, Pos



 **BISTROT.** Locale multifunzionale in una zona centrale della città, aperto dalla mattina a notte inoltrata con diverse formule pensate per i vari momenti della giornata, dall'aperitivo (con una carta riservata ai gin e alle acque toniche)



alla ristorazione. L'ambiente è moderno e molto luminoso, caratterizzato da pareti vetrate aperte sulla strada pedonale. Nella bella stagione si può anche mangiare all'aperto. Il menu, come ovvio in una località di mare, è incentrato sulla proposta ittica, sebbene non manchino piatti di carne con una sezione dedicata agli hamburger e una per i vegetariani. Le tartare di pesce si distinguono per l'ottima materia prima: notevoli i gamberi, blu e dalmati, conditi con un'emulsione agli agrumi e sale nero e con melograno, migliori della tartare di tonno con mela verde e rafano. Di buon livello il misto mantecato di baccalà e dentice servito con crostini di pane e olive. Quindi i discreti bigoli artigianali con pesce, crostacei e molluschi e secondi canonici come il fritto misto di pesce, il filetto di Angus, il trancio di branzino, per chiudere con tiramisù, millefoglie, strudel. Tutti i giorni sono presenti opzioni fuori carta. Ampia la cantina, dai prezzi contenuti e corredata da una nutrita miscela. Il servizio è giovane e cortese, pronto a spiegare le portate e a venire incontro ai desideri dei clienti, solo un po' in affanno a locale pieno. Esposizione (e vendita) di prodotti di qualità.

## BOLOGNA YUZUYA

VIA NICCOLÒ DALL'ARCA, 11  
TEL. 051 0415021  
WWW.YUZUYA.IT

**CHIUSO** domenica  
**FERIE** 24-12/6-1; in agosto  
**PREZZO** 25 euro  
**CARTE DI CREDITO** CartaSi, Visa, MC, Pos



 **GIAPPONESE.** Due autentiche mamme provenienti da due diverse aree del Giappone, un'esperienza di anni in città con catering e corsi di cucina. E poi la voglia di aprire un locale per la somministrazione. Un posto però che andasse oltre allo standard diffuso (il sushi in Sol Levante è come la lasagna da noi, si mangia

una volta ogni tanto) con vere ricette da rosticceria verace. Inaugurazione a luglio 2016 e successo clamoroso sia a pranzo (con la formula del Teishoku: vassoio con piatto principale che cambia sempre e poi riso, zuppa e piccoli contorni ben curati) che a cena, con la possibilità di prenotare solo il venerdì. Preparazioni semplici, fragranti e realizzate con materie prime selezionate in un ambiente molto amichevole. Eccola la chiave di un riconoscimento che tutta Bologna tributa a questo posticino affiancato all'ingresso posteriore della stazione. Gli assaggi sono stati tutti convincenti per equilibrio, cottura, sapori, presentazione e qualità degli ingredienti. La cotoletta di maiale fritto, l'anguilla alla giapponese su letto di riso, il salmone marinato alla soia. Ben realizzati inoltre i ravioli (gyoza) di suino, mentre migliorabile risulta il ramen che comunque non è il fulcro di questa tavola, focalizzata piuttosto su un menu che prescinde dalle mode: niente tendenze consolidate (come sushi, sashimi e tempura) e niente nuovi trend come il ramen. Solo cose nuove (per noi).

## ROMA MAMA-YA RAMEN

VIA OSTIENSE, 166A  
TEL. 393 8123386  
WWW.MAMAYARAMEN.IT

**CHIUSO domenica a pranzo  
e martedì**  
**FERIE variabili**  
**PREZZO 45 euro**  
**CARTE DI CREDITO tutte**



**GIAPPONESE.** Il 2017 è l'anno del ramen, a Roma. E negli alterni risultati dei tentativi di seguire la tendenza, qualcuno che mostra spessore e concretezza emerge già. Per esempio nel quartiere Ostiense e in un locale minimale e raccolto in cui si servono piatti tipici realizzati con la supervisione del - noto - chef Kotaro Noda (in forze in un ristorante altrettanto noto della Capitale, Bistrot 64). Protagonista assoluto il ramen, appunto, proposto nelle tre varianti differenti, vegetale, con pollo o manzo. A completarlo una lunga lista di ingredienti da scegliere a seconda dei gusti o dell'appetito, come la voce "kaedama" che indica una seconda aggiunta di noodle, "aji tamago", l'uovo bollito e marinato in salsa di soia, o i "buta kakuni", pancetta di maiale a fette stufata all'anice stellato e salsa di soia dolce. Ai pochi ma comodi tavoli della sala si affiancano le sedute al banco che costeggia la cucina/laboratorio. Servizio e menu sono studiati per una permanenza veloce, e non mancano sfizi "alternativi" come gli onigiri, le polpette di riso con alga Nori e ripieno a scelta. Tra i dessert, oltre a quelli della tradizione, spiccano alcune contaminazioni come il tiramisù al tè Matcha. Birra giapponese, alla spina e in bottiglia, o tè per accompagnare il pasto, sakè e distillati per concluderlo.

## ROMA PIANOSTRADA

VIA DELLE ZOCCOLETTE, 22  
TEL. 06 89572296

**CHIUSO lunedì**  
**FERIE variabili**  
**PREZZO 45 euro**  
**CARTE DI CREDITO tutte**



**RISTORANTE.** L'arredamento vintage, tanto di moda al punto che abbiamo quasi cominciato a odiarlo, sembra aver trovato qui una sua versione sublime e definitiva. Il bancone circolare, la cucina a vista e la cura dei dettagli sono solo parte della formula che ha portato alla quadratura del cerchio, per un locale che ha già conosciuto fortuna, come bistrot, in quel di Trastevere, e in pochi anni è diventata già di culto. Il cuore e la testa sono sempre le quattro inconfondibili bionde: Paola, le figlie Flaminia e Alice, la chef Chiara. Ampia la carta, arricchita dai piatti del giorno senza dimenticare le origini, con una parte del menu dedicata ai burger con salse homemade. Lode all'orario flessibile dei fuochi, che a pranzo si spengono dopo le 15.30 e la sera si accendono già dalle 19 (mentre la domenica l'orario è continuato dalle 10 a mezzanotte). Va sottolineato, se piace, un certo gusto francese nel servizio, e un'offerta che a qualche richiamo al territorio affianca voci come la tartare di filetto di manzo con peperoncino, capperi, sale Maldon e formaggio di capra, e la millefoglie di salmone con primosale e misticanza. La collaborazione di Vincenzo Mancino (noto dentro e fuori l'Urbe per le sue eccellenti selezioni di prodotti laziali col marchio di Proloco Dol) è un'ulteriore garanzia per la scelta delle materie prime, mentre il beverage è articolato su qualche referenza regionale, più economica, che affianca altre etichette dal resto d'Italia e d'Europa. Né poteva mancare, in un posto così à la page, una piccola scelta di birre e di drink, ben centrata sul menu.



ROMA. PIANOSTRADA



ROMA. MAMA-YA RAMEN



ROMA. MAMA-YA RAMEN

GAMBERO ROSSO  
ITALY  
FOOD WINE  
ACADEMY

PROFESSIONE CHEF

PROFESSIONE PASTICCERE

PROFESSIONE PIZZAIOLO

PROFESSIONE SALA

LAVORARE CON IL VINO

PROGETTARE E GESTIRE  
UN RISTORANTE DI SUCCESSO

INGLESE PER L'ENOGASTRONOMIA

LA TUA PASSIONE OGGI,  
IL TUO LAVORO DOMANI

WWW.GAMBEROROSSO.IT

GAMBERO ROSSO

ROMA - NAPOLI - CATANIA  
PALERMO - TORINO - LECCE - ROMAGNA

CITTÀ DEL GUSTO

PARTNER

illy

ACQUA PANNA S. PELLEGRINO  
THE FINE DINING WATERS

Foxy

KENWOOD

OKITE

LIEBHERR  
Qualità, Design e Innovazione

BIANCHI RAPIDA

YouWine Shop  
www.youwine.it

ASKO  
Inspired by Scandinavia

Molini  
Spigadoro



**PIZZERIE D'ITALIA** |  
PREZZO 8,90 EURO |  
IN VENDITA IN EDICOLA,  
IN LIBRERIA E SU  
WWW.GAMBEROROSSO.IT

BUONO OTTIMO ECCELLENTE

**pizzerie al piatto**

BUONO OTTIMO ECCELLENTE

**pizze al taglio**



FILANO. FANDANGO

Unico filo  
conduttore per  
diversi locali  
in Lombardia,  
Campania  
e Basilicata:  
la valorizzazione  
della pizza  
napoletana; a fare  
la differenza,  
di volta in volta,  
i condimenti,  
personalizzati  
a misura  
di territorio.  
In Piemonte  
e Sardegna  
due ottime  
interpretazioni  
dell'impasto  
all'italiana  
sostenute da  
un attento lavoro  
sugli impasti

*hanno collaborato: Giuseppe Carrus,  
Alessandro Ditommaso, Piermichele Gamba,  
Pina Sozio, Alberto Zuccoli*

# pizzerie



MAGLIANO ALFIERI. IL POMODORO

**MAGLIANO ALFIERI (CN)****IL POMODORO**

VIA IV NOVEMBRE, 44

TEL. 017 366464

**CHIUSO: lunedì; aperto solo la sera****PREZZI PIZZA: da 6 a 9 Euro**

 Un locale dall'atmosfera vivace e accogliente, impreziosita da alcuni interessanti tocchi di design, una filosofia che persegue l'attenzione al dettaglio in tutte le declinazioni dell'offerta: dal servizio alla scelta delle materie prime, dalla cura per il prodotto alla grafica del menu, chiaro ed esauritivo. Gli impasti per le tonde rivelano buona tecnica, realizzati con metodo indiretto tipo "poolish", lievitazione e maturazione controllate per almeno 48 ore, perfette cotture in forno a legna di faggio. Il risultato è una pizza di foggia bassa, dai bei colori nelle varie tonalità del nocciola e profumi di leggero tostato. La Margherita sprigiona al naso sentori di salsa di pomodoro e fiordilatte, al morso risulta fragrante e croccante. La carta comprende una ventina di farciture classiche cui si affiancano le speciali tra cui la Gioielle con l'omonima mozzarella di Gioia del Colle da provare in versione Carrettiera con salsiccia di Bra, friarielli e grana. A corollario una quindicina di pizze bianche e focacce, da accompagnare a uno dei tanti antipasti da gustare in attesa della pizza o come preludio alla ricca proposta ristorativa. Si beve birra alla spina, più una congrua proposta di artigianali e non in bottiglia e una scelta interessante di vini. Personale di sala tutto al femminile assai gentile, efficiente e premuroso.



MILANO. ROSSOPOMODORO LAB

**MILANO****ROSSOPOMODORO LAB**

V.LE SABOTINO, 19

TEL. 02 58328501

**CHIUSO: SEMPRE APERTO****PREZZI PIZZA: da 6 a 12,50**

 Lo stile è quello che identifica la catena, forse la più famosa in Italia, nata nel 1997, che con i suoi oltre 100 locali, della pizza ha fatto un impero. Ma qui c'è qualcosa di diverso, qui la star dietro al bancone è Vincenzo Capuano, classe 1989, napoletano doc, talento da vendere e una grande passione per la tonda napoletana. Tra i maestri il nonno Vincenzo e il papà Luigi, che hanno insegnato a questo giovane dalla barba studiata i segreti di un impasto di alto livello fruttato di farine alternative e diverse percentuali di idratazione; il risultato è una pizza dal caratteristico cornicione alto (lo scenico orologio in sala mostra ore e minuti di maturazione dei panetti per arrivare al risultato), dalla cottura quasi sempre centrata nel forno a legna. La carta è stagionale e mostra abbinamenti invitanti: a firma Capuano l'impasto allo zafferano (omaggio alla città meneghina) con provola e salsiccia napoletana,



NAPOLI. IERI, OGGI, DOMANI

poi Margherita e Marinara ben fatte come anche la Porchetta e patate e la Gialli e mozzarella (con salsa di datterini gialli, basilico, scaglie di ricotta dura). Non mancano pizze fritte, al tagliere, con impasto integrale o senza glutine. Spunti interessanti dalla cucina, margini di miglioramento per la cantina e i dessert.

**NAPOLI****IERI, OGGI, DOMANI**

VIA NAZIONALE, 6

TEL. 081 206717

 Nuova insegna, nuovi spazi, nuovi arredi (con belle stampe alle pareti che richiamano il mondo del cinema), e rinnovati entusiasmi, in questa trattoria-pizzeria nel cuore dei napoletani per le illuminate gestioni passate. A presiedere il forno il giovane Enzo Bastelli, abilissimo sugli impasti e con senso estetico ben evidente, scelto da una proprietà che punta fortemente sulla filosofia delle pizze d'autore realizzate con materie prime di qualità. Pizze che piacciono alla vista quanto al palato, generose nel diametro e con cornicione pronunciato, leggere e gustose. Esperta regia per il menu, che affianca grandi firme (crudo di San Daniele Dall'Ava, Parmigiano Reggiano e cotto Antica Ardenga, alici di Cetara di Pasquale Torrente), presidi Slow Food (capocollo di Martina Franca) e prodotti del territorio. Nel piatto arrivano tonde che ben onorano la tradizione; di buon livello Margherita, Marinara, Ortolana con verdure di stagione. Meritano l'assaggio anche la scarole e alici, la pizza Lasagna, con polpettine di carne e ricotta di bufala, e la focaccia Caprese. In carta non mancano la Montanara con genovese, i panuozzi, il ripieno fritto. In alternativa si può optare per il menu dalla cucina. Cantina in definizione e servizio premuroso. Una realtà, in via di personalizzazione, decisamente consigliabile.



## FILANO (PZ) FANDANGO

VIA DELLE QUERCE, 15  
TEL. 0971 1808781

**CHIUSO: lunedì; aperto solo la sera**  
**PREZZI PIZZA: da 5 a 10 euro**

Salvatore Gatta è pizzaiolo per tradizione di famiglia dall'età di 13 anni e gelatiere per passione. Dal '97 si dedica allo studio degli impasti a lunga lievitazione con lievito naturale e alla selezione di materie prime di eccellenza. La sua è una continua attività di ricerca e sperimentazione, portata avanti con costanza in un luogo lontano da flussi turistici con risultati capaci di colpire e stupire. Il locale è un piccolo angolo di Campania in terra di Basilicata, un pub-pizzeria dallo stile Irish in cui si saldano in un interessante unicum ingredienti lucani (ma non solo) e impasto partenopeo. La fusione di queste due terre, dà vita a pizze equilibrate e ricche di sapore: ottima cottura, bordo pronunciato e ben alveolato, giusta sofficità abbinata a un impasto di alta digeribilità e ottima idratazione. La sintesi di questi principi è evidente nella Lucana: mozzarella di bufala, pesto di basilico e noci, pomodorini del Piennolo, olive infornate di Ferrandina, zafferano lucano di peperoni di Senise Igp e scaglie di Caciocavallo Podolico. A celebrare tanta golosa ricerca di ingredienti e gusto, troviamo in menu abbinamenti doviziosamente studiati tra pizze e birre artigianali. Non manca inoltre una buona proposta di etichette di vino del territorio. Il servizio è attento, veloce e cordiale.

## CAGLIARI LEVANTE PIZZA E BIRRA RUBIU

VIA BACCAREDDA, 101  
TEL. 329 6587545

**CHIUSO: lunedì; aperto solo la sera**  
**PREZZI PIZZA: da 5,50 a 12 euro**

Levante è il distaccamento cagliaritano del brew pub Rubiu di Sant'Antioco. Fin dall'apertura ha puntato alla formula già collaudata e di successo del locale madre, sia per la pizza, sia per le birre artigianali esclusivamente a firma Rubiu. Situato in un quartiere residenziale, è arredato con gusto seguendo uno stile urban che lo rende accogliente e informale. Obbligatorio però prenotare prima, visto che il locale è sempre molto affollato. Dal menu "piccola cucina" si possono scegliere alcuni piatti alternativi alla pizza, come insalate, formaggi, salumi o affettati di mare. La scelta delle pizze invece parte da 4 diversi impasti a disposizione, quello classico (con farina biologica di tipo 1), quelli aromatizzati al basilico o zafferano (anche qui le farine sono selezionate e macinate a pietra), fino ad arrivare all'impasto Sapori Antichi, ottenuto esclusivamente da farro, segale, Kamut ed Enkir. Le pizze sono divise invece tra classiche e creative. Ottima la Genovese con formaggio grana sardo e pesto fatto in casa, come anche la Romana con olive nere, filetti d'acciuga e capperi di Selargius. Interessante la Quattro Formaggi sardi con grana, erborinato, provolone e mozzarella tutti di provenienza locale, mentre è molto saporita la Dolmen con peperoni e ricotta di pecora affumicata. Servizio all'altezza, anche se non sempre celerissimo.

## BOLOGNA O' FIORE MIO PIZZE DI STRADA

P.ZZA MALPIGHI, 8  
TEL. 051 0402308

**CHIUSO: SEMPRE APERTO**

La pizza al taglio, nell'impostazione tutta romana della cottura in teglia e della vendita a peso, ha trovato il suo posto sotto le Due Torri con questa insegna che è la costola bolognese dell'indirizzo faentino famoso per le sue pizze tonde a degustazione, che qui si servono solo la sera. Cura dei dettagli e attenta selezione delle materie prime sono la cifra stilistica della casa, le farine sono scelte perlopiù tra produttori del centro Italia (con attenzione a grani antichi e autoctoni) di livello gli ingredienti dei topping (olio extravergine d'oliva, coppa di mora romagnola, squacquerone di Romagna, mozzarella di bufala campana, pomodoro San Marzano, origano di Pantelleria). A occuparsi di bancone e forno c'è Fanuel Manuel Teclé, giovane pizzaiolo di origini eritree, che lavora farine semintegrali con lievito madre e predilige impasti ad alta idratazione che subiscono lievitazioni di oltre 24 ore. Golosi e abbinati con equilibrio i condimenti che, però, spesso appesantiscono una base non proprio vigorosa, che, nonostante la lievitazione lunga e la cottura completa, manca della croccantezza e della struttura proprie della pizza alla romana. Completa l'offerta una piccola rosa di vini e birre artigianali. Il locale, luminoso e moderno, dispone di una ventina di posti a sedere.



CAGLIARI. LEVANTE PIZZA E BIRRA RUBIU



BOLOGNA. O' FIORE MIO PIZZE DI STRADA

# Giorgione



ortoecucina **2**

60 RICETTE ON THE ROAD  
DELL'OSTE CHE SPOPOLA  
SU GAMBERO ROSSO  
CHANNEL



**IN TUTTE LE LIBRERIE E SU [WWW.GAMBEROROSSO.IT](http://WWW.GAMBEROROSSO.IT)**



**OLI D'ITALIA 2017** |  
PAGINE 432 |  
PREZZO 13,90 EURO |  
PROSSIMAMENTE IN  
VENDITA IN EDICOLA,  
IN LIBRERIA E SU  
WWW.GAMBEROROSSO.IT



- 1 • SOTTO 10 EURO \_\_\_\_\_
  - 2 • 11-20 EURO \_\_\_\_\_
  - 3 • 21-25 EURO \_\_\_\_\_
  - 4 • 26-30 EURO \_\_\_\_\_
  - 5 • SOPRA 30 EURO \_\_\_\_\_
- fasce di prezzo al litro**



*In anteprima, a poche settimane dall'uscita della settima edizione di Oli d'Italia 2017 – che viene presentata al Sol di Verona il 10 aprile prossimo – una piccola panoramica delle eccellenze venete: tutte senza voti, per non rovinarvi la sorpresa.*

# olio extravergine

*Ha collaborato: Giulio Scatolini*

### DOP GARDA ORIENTALE MONOCULTIVAR DRIZZAR Ca' Rainene – Bonomelli

TORRI DEL BENACO (VR)  
VIA PER ALBISANO, 95 TEL. 045 6296711  
WWW.PAOLOBONOMELLI.COM

**FRANTOIO PROPRIO: SÌ**  
**ULIVETO AZIENDALE: SÌ**  
**FASCIA DI PREZZO: 5**

**AZIENDA.** Ca'Rainene di Paolo Bonomelli è una delle aziende più interessanti e innovative di tutta la zona del Garda e non solo. La sistemazione degli oliveti lungo le colline di Torri del Benaco è anche un'opera d'arte open green con i suoi spettacolari oliveti con circa 3.000 piante. I Bonomelli commercializzano i loro oli valorizzando la filiera e sperimentando molto a partire dagli oliveti, sul campo.

**OLIO.** Il Drizzar (nome veneto della cultivar Casaliva) ha un fruttato medio-intenso e si apre complesso con note verdi di erba, alloro, conifere; si percepiscono, ben evidenti, anche sentori di mandorla e carciofo. Al gusto si conferma potente, perfetto ed equilibrato, con richiami di carciofo crudo e cardo; amaro e piccante piacevoli e in armonia con l'intensità del fruttato.

**ABBINAMENTI.** Insalate di erbe selvatiche.



### LA PASSIONE PER L'OLIO DOP VENETO VALPOLICELLA Monica Vaccarella

VERONA (VR)  
S.DA PER MONTECCHIO, 6D  
TEL. 333 7111858

**FRANTOIO PROPRIO: NO**  
**ULIVETO AZIENDALE: SÌ**  
**FASCIA DI PREZZO: 5**

**AZIENDA.** Ci troviamo nella splendida campagna a ridosso di Verona. Sui 2 ettari di Monica Vaccarella trovano dimora 600 piante di olivo sia di cultivar autoctone come Grignano e Favarol, sia di varietà nazionali come Leccino, Moraiolo, Pendolino. L'azienda punta alla massima qualità pur tuttavia nel rispetto dell'ambiente e delle persone. Una filosofia di sostenibilità che tende ad affrontare anche in momenti di crisi economica nel rispetto di chi ci lavora.

**OLIO.** Dal fruttato medio-alto, al naso si evidenzia complesso e fresco, con note smaltate di erbe aromatiche e basilico. Al gusto entra subito armonico con richiami di mandorla e basilico; chiude bene con giusti e netti, apporti di amaro e piccante.

**ABBINAMENTO.** Riso e bisi, salsa peirà.



### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA Erminio Cordioli

VERONA  
VIA INDENTRO, 125A  
TEL. 347 1762362

**FRANTOIO PROPRIO: NO**  
**ULIVETO AZIENDALE: SÌ**  
**FASCIA DI PREZZO: 5**

**AZIENDA.** La proprietà di Cordioli, situata in località Belvedere, nella parte alta delle colline sopra a Verona esposte a sud-ovest, è a conduzione familiare, è guidata da Erminio Cordioli. L'estensione aziendale è di 2,7 Ha con 510 olivi di varietà Gragnano, Favarol, Frantoio, Pendolino, Coratina.

**OLIO.** L'extravergine Cordioli è uno splendido fruttato medio/alto che al naso si apre intrigante e complesso con note verdi e smaltate e richiami di mandorla e mela verde. In bocca entra, in conformità percettiva, fresco e ampio, con richiami anche di carciofo ed erbe verdi selvatiche.

**ABBINAMENTI.** Polente saporite e cacciagione arrosto o ai ferri.



### DOP VENETO VALPOLICELLA MONOCULTIVAR GRIGNANO Montenigo

VERONA  
FRAZ. MONTORIOVIA DEI PESCHI, 24  
TEL. 347 4804347

**FRANTOIO PROPRIO: NO**  
**ULIVETO AZIENDALE: SÌ**  
**FASCIA DI PREZZO: 5**

**AZIENDA.** Montenigo è una realtà familiare nata da pochi anni dalla passione dei titolari per la campagna, il territorio e i prodotti naturali. È situata nella frazione Montorio, alle porte di Verona. Si estende per ben 29 ettari, di cui 4 coltivati a oliveto e 5 a vigneto. Sono 800 gli olivi a dimora delle cultivar Grignano, Favarol, Trepp, Casaliva e Leccino.

**OLIO.** Di fruttato medio-alto il monocultivar Grignano si apre all'olfatto ampio e complesso con note verdi di mandorla, conifere ed erbe selvatiche. Evidente anche la fresca e tipica nota smaltata e balsamica del Grignano. In bocca conferma ampiamente la complessità chiudendo con armonico e con giusta forza sull'amaro e il piccante.

**ABBINAMENTI.** Carni di maiale arrosto, pesci di lago al cartoccio, insalate di cereali.



## DOP VENETO VALPOLICELLA Redoro

GREZZANA (VR)  
VIA G. MARCONI, 30  
TEL. 045 907622  
WWW.REDORO.IT

**FRANTOIO PROPRIO: SÌ**  
**ULIVETO AZIENDALE: SÌ**  
**FASCIA DI PREZZO: 2**

**AZIENDA.** Il nome può far nascere domande su cosa significhi. In realtà, è un acronimo: la contrazione dei nomi Regina e Isidoro, i coniugi che l'hanno fondata nel 1985. L'azienda è legata alla tradizione, ma guarda dinamicamente agli sviluppi del mercato ed è una delle più grandi del nord Italia. Caratterizzata nella struttura da tre frantoi (uno a Grezzana, uno a Mezzane e uno nelle vicinanze del Lago di Garda) Redoro molisce circa 25mila quintali di olive frutto del lavoro di 1.000 olivicoltori della zona.

**OLIO.** Blend paritario di favarol e grignan, ha un fruttato medio e all'olfatto si presenta intrigante con sentori smaltati e balsamici e richiami di conifere. Al gusto conferma la sua complessità con mandorla, note smaltate e giusto amaro e piccante. prevale sul piccante.

**ABBINAMENTO.** Baccalà mantecato, salsa verde per bolliti di carni.



## DOP VENETO VALPOLICELLA Frantoio Bonamini

ILLASI (VR)  
VIA SANTA GIUSTINA, 9°  
TEL. 045 6520558  
WWW.OLIOBONAMINI.COM

**FRANTOIO PROPRIO: SÌ**  
**ULIVETO AZIENDALE: SÌ**  
**FASCIA DI PREZZO: 3**

**AZIENDA.** Il Frantoio Bonamini nasce nel 1965 grazie a Stefano Bonamini che inizia a molire e a vendere direttamente l'olio. Dal 1990 è subentrato in azienda anche il figlio Giancarlo che, laureato in agraria, ha dato una forte spinta innovativa creando un vero e proprio marchio ormai conosciuto da tutti gli estimatori dell'olio extravergine. Grande sostenitore della Dop, Giancarlo Bonamini è stato il primo ad aderire alla Dop Veneto del quale è "motore mobile" sia per la promozione che per la tutela.

**OLIO.** Dal bel fruttato medio, la Dop Veneto Valpolicella di Bonamini si apre al naso con sentori di mandorla, lieve pomodoro ciliegino e vegetale fresco. Al gusto si completa con note smaltate vegetali di erba e pomodoro. Chiude con richiami di nocciola e amaro e piccanti precisi e puliti.

**ABBINAMENTI.** Pesce di lago bollito o alla griglia, carni bianche, insalate di radicchio.

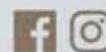


REGINELLA  
CASEIFICIO

# UNICA AL MONDO

SIAMO LIETI DI PRESENTARVI LA PRIMA  
MOZZARELLA DI BUFALA AL SALE IODATO.

PREMIATA PER QUALITÀ ED INNOVAZIONE DA



REGINELLA CASEIFICIO - CORSO UMBERTO I, 169 - SAN CIPRIANO D'AVERSA (CE)  
PH. +39 081 816 24 51 - WWW.CASEIFICIOREGINELLA.IT

# ABBONATI AL MENSILE



**1 ANNO A  
€ 39,00**

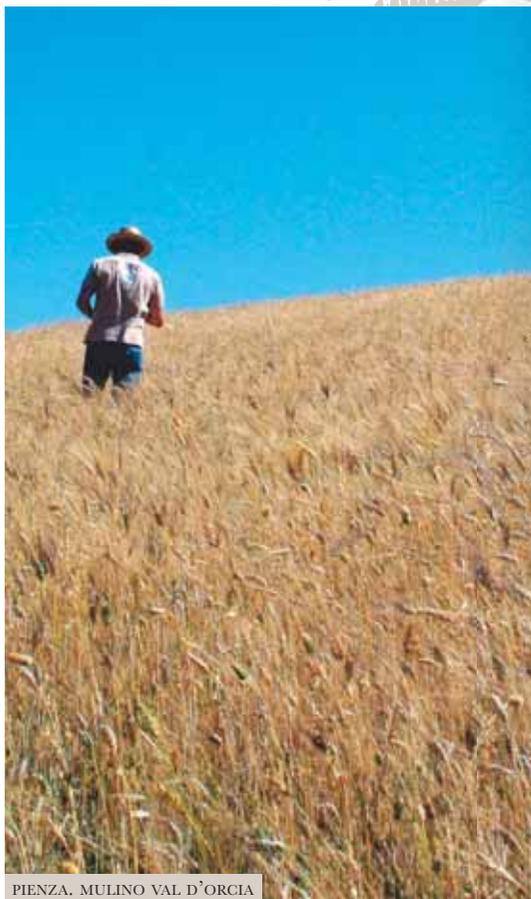
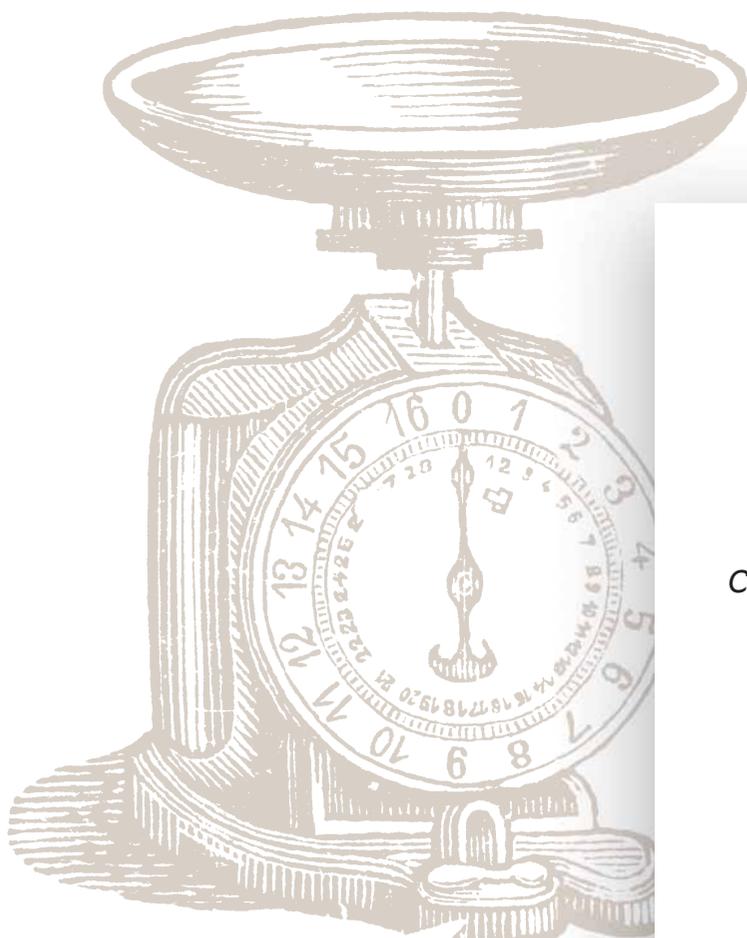
**INVECE CHE € 58,80**

**Ogni mese le migliori ricette, notizie  
e classifiche del mondo enogastronomico**

**Abbonati sul sito  
[www.gamberorosso.it/abbonamentomensile](http://www.gamberorosso.it/abbonamentomensile)**

**Chiama il servizio clienti  
199.111.999\* (lun-ven 9-19)**

\*costo chiamata: da telefono fisso (Italia) 12,00 centesimi di euro al min + IVA senza scatto alla risposta, da cellulare il costo è legato all'operatore utilizzato



PIENZA. MULINO VAL D'ORCIA

*Dal Piemonte  
alla Sicilia,  
passando  
dalla Toscana  
e da Roma,  
con una deviazione  
su Foggia.  
Focus su forni  
di nuova  
generazione  
e classici dell'arte  
bianca, senza  
dimenticare  
una buona enoteca  
che oltre a vini  
(dal mondo)  
tratta anche  
chicche  
gastronomiche*

# foodshop

*Hanno collaborato: Gianluca Atzeni,  
Elisabetta De Blasi, Rosalba Graglia,  
Massimo Lanza, Livia Montagnoli*



PIENZA. MULINO VAL D'ORCIA

## CEREALI E LEGUMI

### PIENZA (SI) MULINO VAL D'ORCIA

LOC. SPEDALETTO S.DA PROV.LE 53  
TEL. 345 2329477  
WWW.MULINOVALDORCIA.IT

**CHIUSO domenica 7-1/15-2;  
sempre aperto il resto dell'anno**

“Tutta farina del nostro sacco” amano ripetere ossessivamente papà Luchino Grappi e suo figlio Amedeo. Lo dicono con evidente orgoglio toscano, perché se nel sacco ci finiscono grani antichi, coltivati seguendo i regimi biologici, in grado di dare forma e vita a pane e pasta artigianali, allora il cerchio si chiude. È in quell'angolo della Val d'Orcia, patrimonio Unesco dal 2004, tra Pienza e Bagno Vignoni, dentro una ex grancia a ridosso del Castello di Spedaletto, che sorge il Mulino Val d'Orcia. Idea di Luchino, che nel 2006 acquistò mulino e impastatrice, proseguita da Amedeo che nel 2013 dà vita alla struttura (visitabile) che oggi concentra produzione e vendita al dettaglio. L'azienda agricola, estesa per cento ettari di cui 80 a seminativo, coltiva grano duro, tenero, avena, orzo e farro, che si alternano a fagioli, lenticchie, ceci, trifoglio alessandrino. Una base da cui nascono innanzitutto “le farine di Luchino” (ceci, farro, grano duro e tenero). Quelle più gettonate provengono dalle varietà grano duro Senatore Cappelli, grano tenero Verna e Abbondanza, macinate a pietra per preservare le proprietà nutrizionali. Oltre a essere vendute sfuse, le farine sono usate per realizzare 18 tipologie di pasta in 9 formati (tra cui pici, tagliatelle, gigli, fusilli): tutte trafilate in bronzo ed essiccate a bassa temperatura. Completano l'offerta farro, ceci e lenticchie, ma anche vino e olio (5 gli ettari a vite e ulivo). Il pezzo forte arriva il mercoledì e il sabato: il pane tradizionale caldo preparato, va da sé, con le materie prime dell'azienda agricola. Meglio prenotare.



POIRINO. FABARO

## ENOTECHES

### MESSINA ENOTECA MOMENTI

VIA GARIBALDI, 64  
TEL. 090 671950

**CHIUSO lunedì mattina e domenica**

In pochi anni la bella enoteca di Giovanni Franchina, grazie a una vasta scelta di vini e ricarichi onestissimi, è riuscita a diventare il punto di riferimento di tanti appassionati enofili messinesi. Partito in sordina con i grandi classici dell'enologia italiana, negli ultimi anni Giovanni ha molto ampliato la scelta, italiana e soprattutto estera, tanto che adesso accanto alle tantissime etichette

che coprono i territori più vocati della Penisola, Piemonte e Alto Adige tra tutte, si possono trovare molte referenze internazionali. Molte bottiglie francesi, Champagne e Borgogna in testa, poi tanti vini della Mosella e del Wachau. Ovviamente non mancano le specialità alimentari italiane e straniere, birre artigianali e conserve d'ogni sorta. Non c'è un angolo degustazione, ma basta spostarsi nell'adiacente bistrot Urban Lescà, stessa proprietà, per poter bere un buon bicchiere, magari accompagnato da un tagliere di salumi e formaggi o da uno dei tanti piatti di un menu che cambia spessissimo. Ovviamente si può scegliere una bottiglia in enoteca e portarsela al bistrot senza sovrapprezzo.

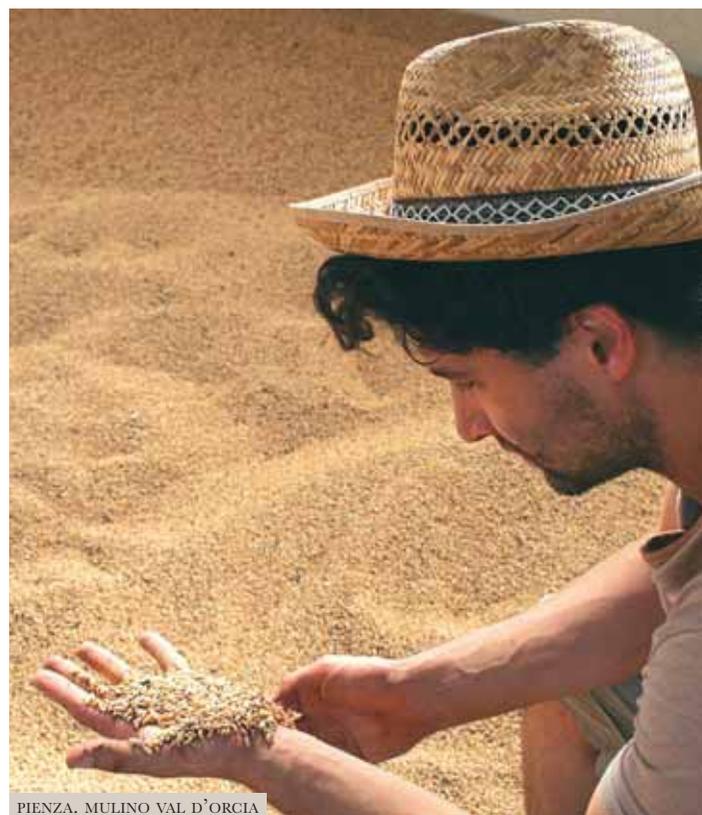
## PANE E PRODOTTI DI FORNO

### POIRINO (TO) FABARO

FRAZ. AVATANEI VIA DEL VASCETTO, 29A  
TEL. 011 9450437  
WWW.FABARO.COM

**CHIUSO mercoledì pomeriggio  
e domenica**

Una tranquilla frazione di campagna, nella piana fra Poirino e Carmagnola, per una panetteria dalla lunga storia, oggi annoverata fra i Maestri



PIENZA. MULINO VAL D'ORCIA



SAN MARCO IN LAMIS. ANTICA PANETTERIA FULGARO



del Gusto di Torino e provincia. Il primo forno lo aprì Antonio Fabaro oltre cent'anni fa, nel 1915. Poi il figlio Carlo, e ora le nipoti, Maria Rosaria e Antonella, in quella che è diventata nel corso del tempo "Panetteria, Grissinificio, Pasticceria, Caffetteria". La tradizione piemontese qui è di casa: si assaggiano il tipico pane piemontese, il barbarà (con farina di segale e frumento) e la specialità assoluta, i grissini rubatà fatti a mano, classici e anche ai sapori ruspanti del territorio, come il bagnetto verde e la bagna cauda (e sono una bella idea accompagnati a un vino giusto per un aperitivo non banale). Anche la pasticceria declina i biscotti e le torte della tradizione: i torcetti al burro, ma anche al vino, Passito e Malvasia, i brut e bon, i canestrelli di Poirino, il pan meria, con la farina di meliga (ovvero il mais), la focaccia di Chieri, la torta di nocciole senza farina, le crostate e i dolci delle feste, panettoni e colombe. E pure gli orari seguono la tradizione: la domenica si chiude, come il mercoledì pomeriggio.

## ROMA SANTI SEBASTIANO E VALENTINO

VIA TIRSO, 107  
TEL. 06 87568048

**CHIUSO domenica pomeriggio**  
**ORARIO 7.00/23.00**

Situato in una zona tranquilla e defilata del quartiere Trieste, si presenta all'ingresso con una chiara dichiarazione d'intenti: Pane e Mangiare. Due facce di una stessa medaglia, anime complementari di un progetto che ha riunito passioni e competenze di 5 soci, tra cui Laura Palombi, paladina della panificazione, che ha sviluppato la formula insieme a Franco Palermo per replicare l'idea di un forno di stampo tedesco (come il celebre Reginbrot di Costanza a cui si ispira). Le farine, esposte in farinaia, arrivano dai migliori mulini italiani in una varietà di referenze e accostamenti pressoché sconfinata: tumminia, segale, integrale, farro, grano evolutivo (quest'ultimo sorprendente per complessità di gusto e profumi). Sedici sono le tipologie di pane in vendita; ottimi anche pizza bianca, baguette di campagna e i dolci (a cura di Valerio Coltellacci), tra il fragrante ventaglio di sfoglia caramellato, il plumcake ai mirtili, frollini e crostatine, passando per la Sacher all'olio con marmellata di albicocche homemade. A pranzo o cena c'è il menu del giorno di Sharon Landersz (e pure lo staff meal) che valorizza il pane della casa: crema di cicerchie con gamberi e carciofi fritti, polpo e patate con insalata di farro e fiori di borragine, uovo con crumble di rapa rossa cipollotto brasato e tortino di cuscus.

## SAN MARCO IN LAMIS (FG) ANTICA PANETTERIA FULGARO

P.ZZA OBERDAN, 33  
TEL. 329 4186597

[WWW.PANETTERIAFULGARO.IT](http://WWW.PANETTERIAFULGARO.IT)

**CHIUSO domenica pomeriggio**  
**ORARIO 6.00/20.30, domenica**  
**6.00/14.00**

Pascal Barbato è un maestro dell'arte bianca. La passione e la curiosità gliela semina nell'anima la nonna, e anche se la vita lo porterà a conseguire una laurea in Lettere con indirizzo storico-artistico, è lì, a quelle sensazioni tattili e amorevoli costruite con sua nonna, che ha deciso di tornare per inventarsi un mestiere, raccogliendo l'eredità di famiglia. Lo fa a modo suo, in un dialogo costante con il territorio foggiano, alla ricerca di quelle materie prime che abbiano un contenuto tecnico, ma anche umano, fatto di passione e ricerca, esperimenti e tenacia della gente del tavoliere e dei monti. A San Marco in Lamis mette insieme olio extravergine e farine di grano tenero Bisanzio e Bolero, farina di farro e lievito, e ottiene le Carte al farro, gustose sfogliette rustiche, saporite, dall'anima croccante e floreale, ottime per uno snack. Con le stesse farine, le mandorle Tuono di San Giovanni Rotondo e il cioccolato realizza le Scarpette, biscotti secchi a tranci. Con il burro, la cannella e il Nero di Troia crea dei taralli dolci dal sapore equilibrato e speziato al punto giusto, ottimi anche da soli. Da scoprire il suo panettone, per nulla tradizionale, con olive candite e olio extravergine di peranzana.



ROMA. SANTI SEBASTIANO E VALENTINO



SAN MARCO IN LAMIS.  
ANTICA PANETTERIA FULGARO

**GAMBERO ROSSO**  




Gambero Rosso

Bar  
d'Italia



**Un caffè? Uno spuntino? Un aperitivo?**

**Basta un touch per non sbagliare indirizzo**

**Scarica l'app Bar d'Italia  
realizzata espressamente per te da Gambero Rosso e illy**

**E trova il tuo bar in tempo reale**



**A SOLI  
2,99 EURO**



**AFFRETTATI PERCHÉ IL BUONGIORNO SI VEDE DAL MATTINO...**



**BAR D'ITALIA 2017** |  
PREZZO 10 EURO |  
IN VENDITA IN EDICOLA,  
IN LIBRERIA E SU  
[WWW.GAMBEROROSSO.IT](http://WWW.GAMBEROROSSO.IT)

BUONO OTTIMO ECCELLENTE  
**il caffè**

BUONO OTTIMO ECCELLENTE  
**il locale**



SASSO MARCONI. FORNO MOLLICA

*In primo piano  
un nuovo locale  
triestino che ha  
il suo punto  
di forza nelle  
creazioni dolci  
prodotte nel  
laboratorio a vista,  
e l'insolito "forno"  
firmato da una  
bravissima cuoca  
emiliana  
che mette sul  
piatto  
un'offerta di  
qualità da mattina  
a sera, dal caffè  
alla pizza.  
Indirizzi golosi  
anche a Milano,  
Padova e Taranto*

*Hanno collaborato:  
Ugo & Rosy Abbondanno, Valentina Ciprian,  
Arabella Pezza, Alberto Zucchi*

# coffee tea & Co.



MILANO, VERCELLI

## MILANO VERCELLI

VIA F. CHERUBINI, 2 (ANG. C.SO VERCELLI)  
TEL. 02 48005210

**CHIUSO: domenica**  
**ORARIO: 06.30/19.30**

☕☕☕ Questa insegna è il posto giusto dove recarsi in qualsiasi momento della giornata per gustare un buon caffè. Il locale è minuto, sempre molto affollato, e si caratterizza per l'ampio bancone davanti all'ingresso e per le miscele macinate al momento. L'espresso in tazzina, frutto di una miscela Arabica 100%, corposa, cremosa, profumatissima e servita alla giusta temperatura, a colazione si accompagna a croissant e frolle fresche e fragranti. Golose alternative gli schiumosi cappuccini (anche con latte di soia), gli shakerati, le cioccolate calde presenti tutto l'anno. In vendita, oltre a ben 7 tipologie di caffè, anche tè inglesi, biscotti, dolci e cioccolatini. Celere il servizio e molto cordiale il personale.



TRIESTE, AMELIA

## TRIESTE AMELIA

P.ZZA C. GOLDONI, 9  
TEL. 040 2472474

**CHIUSO: lunedì**  
**ORARIO: 08.00/20.00;**  
**domenica 09.00/20.00**

☕☕☕ Un ambiente accattivante che gioca su legno e toni chiari, comodi tavoli per chi gradisce una sosta prolungata, sgabelli per chi ha fretta, un grande banco per il servizio in piedi. È questo il colpo d'occhio con cui accoglie questa insegna, nata a novembre nel 2016, che racconta tutta la passione e la voglia di mettersi in gioco di Amelia Alma Gomiero, giovane pasticcerica con prestigiose esperienze alle spalle, e di Alexandre Savarese, da anni nel mondo del food&beverage. Una bella vetrina ospita l'offerta dolce, che è il punto forte del locale: dal laboratorio a vista escono lieviti fragranti, biscotti, muffin, tranci di torte, invitanti monoporzioni, macaron e pasticceria mignon; la proposta si ispira alla tradizione, alleggerita e rivista con un tocco di creatività. Ben riuscito il caffè nelle sue varie declinazioni, aromatico e avvolgente. C'è spazio anche per la colazione salata (gustosi i bagel farciti). A pranzo intriganti piatti del giorno maison (tra cui golosi hamburger con pane fatto in casa o crema di ceci con carciofi e calamaretti) cui si aggiunge il ricco brunch domenicale. Buona la lavorazione del cioccolato quando è stagione. Servizio cortese e sorridente.

## PADOVA CAFFÈ PEDROCCHI

VIA VIII FEBBRAIO 1848, 15  
TEL. 049 8781231

**CHIUSO: sempre aperto**  
**ORARIO: 09.00/21.00;**  
**sabato 09.00/23.00**

☕☕☕ Testimone, monumento e simbolo della città, cuore pulsante della vita padovana, il Pedrocchi è molto più di un semplice caffè. Il rinnovamento avviato con l'attuale gestione ha ridato slancio e vigore a questo storico locale, senza intaccare il suo valore. Le sale interne sono perfette per gustare un caffè Pedrocchi (Arabica in purezza, crema di panna, menta, cacao) avvolti dal fascino dei preziosi arredi di un tempo; mentre nella sala ottagonale e nel dehors l'atmosfera si fa più vivace e movimentata. Il Pedrocchi è un luogo di incontro di persone, di stili e di sapori. Qui le classiche proposte gastronomiche che hanno contribuito a renderlo celebre convivono con idee innovative e in costante aggiornamento. Il moderno bancone presenta l'assortimento di pasticceria fine e gli sfizi salati, anche vegani.



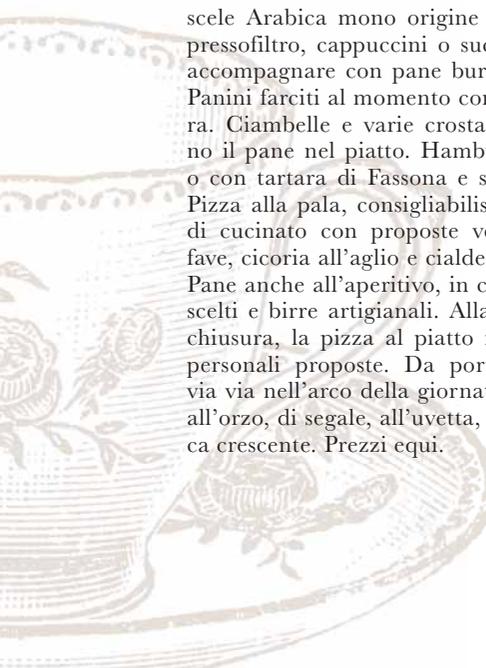
SASSO MARCONI. FORNO MOLLIKA

## SASSO MARCONI (BO) FORNO MOLLIKA

VIA PORRETTANA, 291  
TEL. 339 48 43 035

**CHIUSO: lunedì**  
**ORARIO: 07.00/22.00**

☕☕☕ Raddoppio di insegna per i fratelli Mazzucchelli, accanto al Marconi, loro celebre ristorante di ricerca. A metà 2016 si sono inventati Forno Mollica, un localino visitabile lungo tutto l'arco della giornata, dalla colazione alla cena, con servizio fai da te, nel quale dalla cucina e forno a vista escono pane e vari lievitati dolci e salati, pizza compresa. In laboratorio si muove, con passione e gesti precisi, contingentando la produzione, o il pane, basato su lievito madre e grani antichi, la brava Francesca Zagato. Arredi graziosi, tre o quattro tavolini con sedie colorate dove accomodarsi, un piccolo banco per soste veloci. A colazione il classico espresso (con miscele Arabica mono origine indiane), il caffè pressofiltro, cappuccini o succhi di frutta, da accompagnare con pane burro e marmellata. Panini farciti al momento con crema pasticceria. Ciambelle e varie crostate. A mezzogiorno il pane nel piatto. Hamburger vegetariani o con tartara di Fassona e salsa di acciughe. Pizza alla pala, consigliabilissima, o qualcosa di cucinato con proposte vegane (macco di fave, cicoria all'aglio e cialde di pane ai semi). Pane anche all'aperitivo, in compagnia di vini scelti e birre artigianali. Alla sera, dalle 19 a chiusura, la pizza al piatto in una decina di personali proposte. Da portar via, prodotti via via nell'arco della giornata, pane comune, all'orzo, di segale, all'uvetta, ciabatte e la tipica crescente. Prezzi equi.



## GINOSA (TA) CAFFÈ DEL BORGO ANTICO

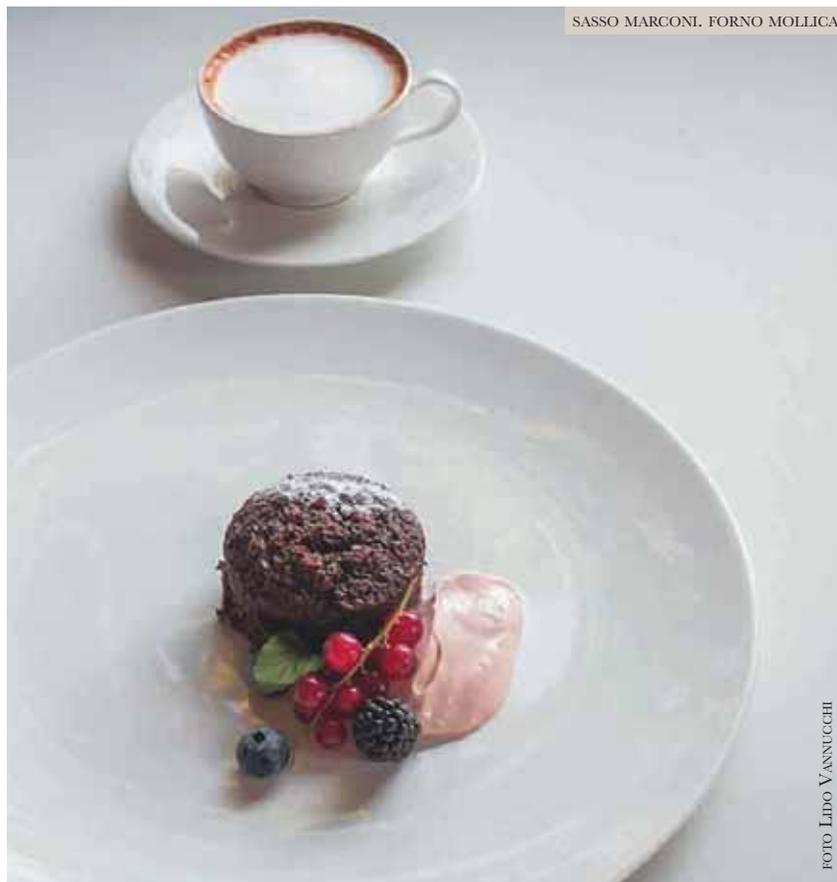
P.ZZA OROLOGIO, 2  
TEL. 340 2448112

**CHIUSO: MARTEDÌ**  
**ORARIO: 07.00/24.00**

☕☕☕ La singolare piazza sulla quale si affaccia e l'antica residenza signorile in pietra che lo ospita, conferiscono al locale senza dubbio quel quid in più. Nel corso degli anni questo indirizzo si è imposto tra i punti di principale ritrovo per i giovani e non solo. Cornetti soffici e gustosi (ai cereali, senza glutine e vegani), ciambelle, muffin, mostaccioli, krapfen, crostatine di frutta e piccola pasticceria sono solo alcuni dei prodotti offerti. Il caffè da miscela Arabica è intenso, aromatico e persistente. In accompagnamento una bella scelta di biscotti friabili, briocche, pasticcini con creme gustose e fresche; da provare le tette di monaca con chantilly. Fantastici gli aperitivi salati: dai tramezzini alle focacce, dai salumi ai formaggi; tutto da gustare innaffiando con una ricca selezione enoica. Buona proposta di cocktail, dai più semplici ai più complessi, contornati da buona musica spesso dal vivo. Locale classico, pulito e banconi ben disposti.



GINOSA. CAFFÈ DEL BORGO ANTICO



SASSO MARCONI. FORNO MOLLIKA

FOTO LIDO VANNUCCHI

**EDITORE GAMBERO ROSSO S.P.A.**

VIA OTTAVIO GASPARRI, 13/17 - 00152 ROMA  
TEL +39 06 551 121

**DIRETTORE RESPONSABILE** PAOLO CUCCIA

**VICEDIRETTORE** LAURA MANTOVANO

**REDAZIONE** CAPOREDATTORE STEFANO POLACCHI

MARCO SABELLICO (INVIATO), CLARA BARRA, MARA NOCILLA,  
LORENZO RUGGERI

**COLLABORATORI** SARA BONAMINI, ELEONORA GUERINI

**RESPONSABILE SEGRETERIA DI REDAZIONE E FOTOGRAFIA** ROSSELLA FANTINA

**DIREZIONE E REDAZIONE** VIA OTTAVIO GASPARRI, 13/17 - 00152 ROMA

TEL. 06 551 121 FAX REDAZIONE 0655 112 260

E-MAIL: GAMBERO@GAMBEROROSSO.IT

**PROGETTO GRAFICO** ANNA NADALIG

**IMPAGINAZIONE** MARIA VICTORIA SANTIAGO

**TESTI E DEGUSTAZIONI** STEFANIA ANNESE, GIUSEPPE BUONOCORE,  
GIANLUCA CIOTTI, NINO D'ANTONIO, ANDREA GABBRIELLI, VALENTINA  
MARINO, WILLIAM PREGENTELLI, LILIANA ROSANO, GIULIO SCATOLINI,  
PINA SOZIO

**FOTOGRAFIE**

COPERTINA ALBERTO ZANETTI  
BRAMBILLA SERRANI PHOTOGRAPHERS, CARLO WLMIRO BEVILACQUA,  
ROBERTO CERA, NICOLAS DUMONT, FRANCESCO FIORAMONTI,  
MADRID FUSION, BOB NOTO, PHILIPPE VAURES SANTAMARIA,  
MARCO VAROLI, FRANCESCO VIGNALI, ALBERTO ZANETTI

COPYRIGHT © 2017 PER GAMBERO ROSSO S.P.A.

TUTTI I DIRITTI RISERVATI REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI ROMA N. 214  
DEL 26/4/89 E N. 3646 VOL. 37 FOGLIO 361 DEL 20/3/92  
DEL REGISTRO NAZIONALE DELLA STAMPA

**AMMINISTRAZIONE** VIA OTTAVIO GASPARRI, 13/17 - 00152 ROMA  
TEL. +39 06 551 121

**DIRETTORE COMMERCIALE** FRANCESCO DAMMICCO

**RESPONSABILE DISTRIBUZIONE E VENDITA PRODOTTI EDITORIALI**

EUGENIA DURANDO

**RESPONSABILE PUBBLICITÀ** PAOLA PERSI

**DISTRIBUZIONE IN EDICOLA PER L'ITALIA**

**DISTRIBUTORE SO.D.I.P. "ANGELO PATUZZI"**

VIA BETTOLA, 18 - 20092 CINISELLO BALSAMO (MI);  
TEL. 02 660 301 FAX 0266 030 320

**DISTRIBUTORE PER L'ESTERO S.I.E.S. SRL,**

VIA BETTOLA 18 20092 CINISELLO BALSAMO (MI)

TEL. +39 02 66 030 400 FAX +39 02 66 300 269

E-MAIL: SIES@SIESNET.IT WWW.SIESNET.IT

CHIUSO IN TIPOGRAFIA IL 15 FEBBRAIO 2017

**FOTOLITO** I.PRINT S.R.L. ROMA

**STAMPA** MEDIAGRAF S.P.A.

V.LE DELLA NAVIGAZIONE INTERNA, 89 NOVENTA PADOVANA (PD)

GAMBERO ROSSO E  SONO MARCHI REGISTRATI  
DI PROPRIETÀ GAMBERO ROSSO S.P.A.

**RESPONSABILE DATI PERSONALI** GAMBERO ROSSO S.P.A.

VIA OTTAVIO GASPARRI, 13/17 - 00152 ROMA TEL. +39 06 551 121

**COME TROVARCI**

REDAZIONE

VIA OTTAVIO GASPARRI, 13/17 -  
00152 ROMA tel. 06/551121

mail:

redazione@gamberorosso.it

pubblicità:

pubblicita@gamberorosso.it

ONLINE

Notizie e aggiornamenti

sul nostro sito

e sui nostri social media

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

 /ilgamberorosso

 /ilGamberoRosso

**ABBONAMENTI**

Ti vuoi abbonare? Vuoi rinnovare?

Hai cambiato indirizzo?

Per queste e altre domande

il Servizio Clienti

è a tua disposizione

lunedì/giovedì 8,30-18,00;

venerdì 8,30-17,00

 199.111.999\* (lun.-ven. 9-19)

 030.7772.387

@ abbonamenti@mondadori.it

 Servizio Abbonati

Casella Postale 97,

25197 Brescia

 Sito internet per abbonarsi

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

/abbonamenti

 Il cambio

di indirizzo è gratuito. Informare

il Servizio Abbonati 20 gg. prima.

Se via posta allegare l'etichetta

con la quale arriva la rivista.

\*Costo chiamata: da telefono fisso (Italia)

12,00 centesimi di euro al min.+ IVA

senza scatto alla risposta, da cellulare

il costo è legato all'operatore utilizzato.

**Garanzia di riservatezza  
per gli abbonati**

L'Editore garantisce la massima

riservatezza dei dati forniti dagli abbonati

e la possibilità di richiederne

gratuitamente la rettifica

o la cancellazione ai sensi dell'art. 7

del D. leg. 196/2003 scrivendo a

Press Di srl

Distribuzione Stampa

e Multimedia Ufficio Privacy

- Milano Oltre

Via Cassanese, 224

20090 Segrate (MI)

DIGITAL  
EDITION



Scarica l'edicola digitale  
e ricevi il mensile  
sul tuo device



Copia SINGOLA  
2,49 €

Abb.to 6 MESI  
11,99 €

Abb.to 1 ANNO  
24,99 €

Approfondisci  
con contenuti extra:  
video, immagini,  
documenti  
e link correlati  
agli articoli

Sfoggia le guide  
nella sezione extra

Leggi  
gli aggiornamenti  
in tempo reale  
nella sezione notizie

[www.gamberorosso.it/  
abbonamenti](http://www.gamberorosso.it/abbonamenti)

# LASCIATEVI CONQUISTARE

*Let yourselves be conquered*



**SANTADI**  
CANTINA

*vini fatti con arte*

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



page: [cantina di santadi](#)

# UN SOLO ROTOLO MILLE USI IN CUCINA



LOWE PIRELLA



## CARTAPAGLIA MASTER. ASSORBE, ASCIUGA, PULISCE E MOLTO ALTRO.

Da oggi in cucina hai un prezioso alleato in più: Cartapaglia Master, il monorotolo che in poco spazio ti assicura grandi prestazioni in cucina. Mettilo alla prova con i fritti ma anche per asciugare frutta e stoviglie o pulire i fornelli, Cartapaglia Master ti garantirà sempre grandi prestazioni, grazie ai suoi fogli più grandi e più spessi. Inoltre, contiene cellulosa di paglia, che assicura maggiore assorbenza e resistenza. Cartapaglia Master. Un solo rotolo, mille usi.



FOXY. PICCOLI COLPI DI GENIO.