

# FOOD&BEVERAGE HIGHLIGHT

## STRATEGIE PER IL SUCCESSO IN PIZZERIA

Ecco le chiavi per un'attività di successo, emerse dall'evento recentemente organizzato a Vicenza dall'**Aenp, Associazione Eccellenza nella Pizza**, che ha lo scopo di diffondere la genuina cultura del disco di pasta:

- Investi nella ricerca su impasti e topping e integra la pizzeria con la cucina.
- Trasforma la cena in un'esperienza completa, curando design, servizio e abbinamenti innovativi.
- Costruisci un format distintivo e un brand che ti differenzi nel mercato.
- Sviluppa modelli di business che generino margini significativi.
- Utilizza le piattaforme digitali per creare una narrazione coinvolgente del tuo brand.
- Espandi la tua professionalità oltre la preparazione della pizza, acquisendo solide capacità di gestione e amministrazione.
- Sii aperto a nuove idee per unire successo commerciale a sostenibilità e inclusività.
- Sfrutta guide e classifiche come strumenti strategici di marketing per riconoscere e comunicare il tuo valore e posizionamento.

## Il mercato della pizza in Italia

- **In percentuale:** pizzerie da asporto-take away (48%) e ristoranti con pizzeria (30%). Pub, catering, gastronomie e panifici che offrono pizza sono soltanto l'8% circa.
- **Il forno:** a legna è il più utilizzato (39%), seguito dai forni combinati (28%), mentre quelli a gas (22%) ed elettrici (11%) completano le preferenze.
- **La classifica:** vince la pizza napoletana (52%), poi la croccante-crunch (22%) e quelle in teglia (7%) e alla pala (6%). Senza glutine, gourmet e fritte sono il 2-4%.
- **I prezzi:** la Margherita tra 5 e 8 euro (nel 63% delle pizzerie), le pizze gourmet tra 15 e 20 euro (nel 44% dei locali) o più di 20 euro (nel 15% dei locali).
- **I criteri di scelta:** la qualità della pizza (80%) e l'atmosfera del locale (72%).
- **I trend vincenti:** ingredienti di alta qualità (39%), valorizzazione dei prodotti tipici locali (17%), valore del brand (11%) e attenzione al prezzo (7%).
- **Priorità del settore:** il contenimento dei costi di energia e materie prime (44%) e la gestione del personale (20%).

Fonte: Osservatorio sulla Pizza 2025

## CURIOSITÀ

I post pubblicati da **X Pentagon Pizza Index** hanno permesso di ricavare un indicatore informale che suggerisce una correlazione tra l'imminenza di tensioni internazionali o operazioni militari statunitensi e l'aumento degli ordini di pizza nella zona del Pentagono, segno di notti insonni. L'episodio più recente risale al 12 giugno 2025, quando un'impennata di ordini di pizza vicino al Pentagono ha preceduto l'attacco di Netanyahu a Teheran.

## OVUNQUE PIZZE IN LIZZA MA IL GIUDICE È IL CLIENTE

Pizzaioli superstar anche grazie ai concorsi. Mentre si attende con ansia e speranza il riconoscimento alla cucina italiana da parte dell'Unesco dello status di bene immateriale dell'Umanità (si dovrebbe decidere a dicembre), continua il **momento magico delle pizzerie**, una delle colonne portanti, si può ben dire, del Made in Italy gastronomico. Al punto che il buon senso consiglia ai più avveduti di non esagerare con voli pindarici e accostamenti azzardati quanto agli ingredienti, di non spingere troppo sull'acceleratore quando si tratta di stabilire il prezzo, di fare ricerca in base ai propri gusti e alle proprie capacità, piuttosto che imitare le idee di altri e inseguire le mode. Come sempre l'equilibrio, sulla lunga distanza, è garanzia di affidabilità (e quindi di fedeltà della clientela).

Ma certo salire su un podio grazie a un topping audace, capace di sorprendere i giudici per originalità e bontà (insieme), può dare una spinta notevole al marketing del "farsi conoscere". Poi però è la sostanza a determinare il successo: il buon rapporto qualità-prezzo, il gradimento del pubblico. Di tutto questo mondo in continuo sviluppo ci parla da **pagina 16** Luciana Squadrilli, che poi intervista una delle (ancora) pochissime pizzaiole emergenti, **Roberta Esposito**, a **pagina 22**. Ancora donne in primo piano nell'inchiesta di Paolo Pozzi sull'**imprenditoria femminile nell'Horeca**, a **pagina 10**. Da non perdere infine un'altra inchiesta: quella di Roberta Schira sull'accoppiata vincente **ristorante con locanda**, a **pagina 26**.

Questo mese, oltre ad augurarvi buona lettura, vi diamo appuntamento allo stand di **C+C Cash and Carry a Host**, in fiera a Milano - Rho, dal 17 al 21 ottobre (i particolari a **pagina 4**).

Veniteci a trovare!

La Redazione



**linea diretta**  
ottobre 2025

n. 10 dell'1/10/2025  
Mensile di enogastronomia,  
ristorazione e turismo

Edizioni  
Freemedia Società  
Cooperativa  
via Fabrizio De Andrè 8  
20142 Milano  
www.freemedia-sc.com  
info@freemedia-sc.com

Direttore Responsabile  
**Saverio Paffumi**

Coordinamento redazionale  
**Lorena Bassis**

Senior Editor  
**Isa Bonacchi**

Freemedia Sc

Grafica e impaginazione  
OFG Srl - www.ofg.it

Stampa  
ROTOLITO s.p.a.  
Via Sondrio 3, 20096 Pioltello

Registrazione al Tribunale di Milano  
n. 844 del 14/12/1991  
Iscrizione al Roc n. 39477  
del 07/06/2023

- 4 Speciale Horeca  
**C+C CASH AND CARRY È A HOST  
CI VEDIAMO IN FIERA!**
- 8 Mondo digital  
**L'APP PER INCONTRI A TAVOLA: È NATO IL SOCIAL EATING**
- 10 L'osservatorio  
**HORECA E QUOTE ROSA  
LARGO ALLE DONNE**
- 7 Appuntamenti clou  
**IN AGENDA**
- 15 Libri letti per voi  
**LE RECENSIONI  
DI LINEA DIRETTA**



## P I Z Z E R I E

- 16 Eventi e premi  
**QUANDO LA PIZZA  
È IN LIZZA**
- 22 Successi al femminile  
**LA MARGHERITA?  
UN AFFARE DI FAMIGLIA**

16

## R I S T O R A Z I O N E

- 26 Revival  
**IL LUSSO DI CENARE  
E RESTARE A DORMIRE**
- 32 Malti & Luppoli 1  
**CARNE CHIAMA,  
BIRRA RISPONDE**
- 36 Case history  
**DA GUTENBERG A PETRINI, STORIA DI UNA BELLA "TIPA"**
- 40 Compleanni  
**I SESSANT'ANNI DELL' AIS  
TANTI AUGURI AL VINO**
- 43 Passioni contagiose  
**SUL MONDO DEL VINO  
INFORMATEVI **TIPICAMENTE****

26

D E T T A G L I O  
A L I M E N T A R E

- 46 Spezie & Erbe - I puntata  
**GUSTO, AROMA E BENESSERE  
TUTTE LE VIRTÙ DELLE SPEZIE**

46

Foto copertina: AdobeStock  
Foto interno: AdobeStock  
Shutterstock  
Freemedia  
Alessandra Farinelli  
Riccardo Liporace  
Andrea Di Lorenzo  
PCalamara  
Sito aisitalia.it

➤ Cerchi un indirizzo o vuoi esprimere un commento,  
o una critica, su una notizia che hai letto su Linea Diretta?  
Allora scrivici, indicando il titolo dell'articolo a cui ti riferisci:

[lineadiretta@freemedia-sc.com](mailto:lineadiretta@freemedia-sc.com)  
Redazione Linea Diretta  
via Fabrizio De André 8 - 20142 Milano



Visita il sito di Cash and Carry  
[www.cc-cash.it](http://www.cc-cash.it)



# C+C CASH AND CARRY È A HOST CI VEDIAMO IN FIERA!

*a cura della redazione*

**CLICK!**

Speciale Horeca

- | L'appuntamento è a Milano-Rho dal 17 al 21 ottobre. Dietro al successo di
- | un'insegna, tutto l'impegno per rimanere al passo con gli sviluppi del settore e
- | soddisfare con soluzioni complete le nuove esigenze dei professionisti. Massimo
- | Baggi, direttore marketing di Selex: «Siamo il partner giusto al momento giusto»

Dal 17 al 21 ottobre 2025 fra gli espositori di Host alla Fiera di Milano-Rho ci sarà anche C+C Cash and Carry, marchio del Gruppo Commerciale Selex (al **padiglione 1/stand U21**). Una presenza non casuale alla manifestazione fieristica italiana più importante, fra quelle dedicate al mondo Horeca. Secondo una ricerca di TradeLab, infatti, nel 2024 il canale Cash & Carry si è confermato al secondo posto tra le fonti di approvvigionamento per il set-

tore, totalizzando circa il 17% del mercato. Un risultato che è figlio di un impegno e di una conseguente crescita costante dei **supermercati per i professionisti**, frequentati dagli operatori di bar, pasticcerie, ristoranti, pizzerie, alberghi di ogni livello, del retail e di locali ed esercizi di varia natura. Per C+C Cash and Carry è dunque importante esserci, metterci la faccia, come si dice, preparandosi ad accogliere i professionisti che arriveranno

in Fiera, a conoscerli personalmente in qualche caso, a parlare e confrontarsi con loro.

La chiave del successo di C+C Cash and Carry si compone di diversi fattori in sintonia fra di loro, a cominciare dall'**assortimento** estremamente vario, che spazia dall'alimentare secco ai prodotti freschi assistiti, fino a detergenza, attrezzature e soluzioni pronte all'uso. Citiamo a titolo di esempio la selezione di oltre **500 eti-**

**CLICK!**

**chette di vini** – comprese produzioni artigianali locali – e **più di 100 referenze di birre**, tra artigianali e industriali. Per gli appassionati di **cocktail**, l'insegna propone ingredienti premium (sciropi, bitter, distillati di nicchia) e attrezzature professionali. L'offerta viene incrementata anche tramite le soluzioni a marchio dell'insegna C+C Cash and Carry: **Vanto** con prodotti professionali per la detergenza e toiles, con oltre 200 referenze, e **Sù** per l'alimentare, con oltre 300 prodotti. Carta vincente l'ottimo rapporto qualità-prezzo e i formati studiati per ogni esigenza, dalle maxi confezioni per le cucine ai monodose per una rapida e igienica somministrazione self-service. Durante la Fiera saranno organizzati cooking show per consentire ai visitatori di conoscere da vicino le qualità dei prodotti. Apposite meeting room saranno dedicate a incontri personalizzati e approfondimenti. L'altro pilastro è la **capillarità del servizio**: C+C Cash and Carry conta oggi **74 punti vendita**, con quattro nuove aperture previste entro il 2025, per essere ancora più vicini alle esigenze del Centro-Nord e della Sicilia. Nelle strutture dove il servizio è attivo, è possibile richiedere la consegna diretta



al locale; altrove si può ordinare online e ritirare la spesa in sede, riducendo tempi e costi.

A riprova dell'attenzione alla qualità, l'investimento nella formazione e nella consulenza specializzata, con workshop nei vari ambiti, sessioni di product demo e corsi di aggiornamento sulle normative alimentari e igieniche.

Anche il comparto fresco è in forte espansione: C+C Cash and Carry ha aperto reparti assistiti dedicati ai prodotti di quarta e quinta gamma, carne frollata e pesce fresco, semilavorati e soluzioni pronte all'uso. Il cliente sceglie, se lo desidera, supportato dalla consulenza di personale specializzato nei nuovi reparti assistiti.

«In un mercato sempre più competitivo – afferma **Massimo Baggi**, direttore marketing del Gruppo Commerciale Selex – un'attività commerciale moderna ha bisogno di un partner che sappia fornire soluzioni complete: assortimento ampio, flessibilità, prossimità, servizi di consulenza e formazione, digitalizzazione. C+C Cash and Carry unisce tutto questo con la solidità del Gruppo Selex, riducendo i costi operativi e semplificando la gestione degli acquisti».

5

## LINEA DIRETTA CON C+C

C+C Cash and Carry sarà presente a Host Milano allo stand U 21 del Padiglione 1, dal 17 al 21 ottobre 2025, per presentare dal vivo tutte le novità di assortimento, i servizi digitali e le opportunità di collaborazione. Inoltre, troverete anche noi redattori di *Linea Diretta*, il magazine dell'insegna C+C Cash and Carry. Vi aspettiamo per scambiare chiacchiere e raccogliere suggerimenti e spunti di cui faremo tesoro per migliorare il servizio di informazione.



# Dimmidisi

CLICK!

Il gusto di stupirti con un sì.



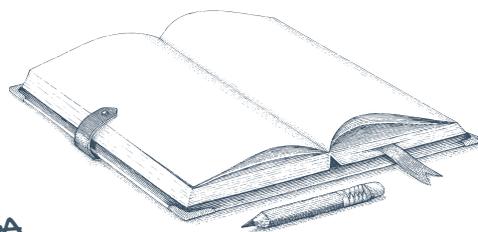
**Quando la zucca dice di sì alla dolcezza delle carote,  
nasce la Vellutata Zucca e Carota Dimmidisi.**

Di' di sì a zuppe, insalatone e tante altre bontà per stupirti ogni giorno.

# IN AGENDA

Appuntamenti clou

I **Eventi e fiere selezionati a cura della redazione**



## LE GIORNATE MONDIALI INTERESSANTI PER L'HORECA

- 1 ottobre - del caffè: un menu a tema, dall'antipasto al dessert
- 1 ottobre - dei vegetariani: solo piatti green, ma stuzzicanti anche per i carnivori
- 4 ottobre - della pasta: inventare mille nuove ricette per mille diversi formati
- 31 ottobre - halloween: in tutta Italia, i dolcetti "dei morti". Da riscoprire



### IL NIZZA È

4-6 ottobre – Palazzo Crova, Nizza Monferrato (Asti)

Organizzata dall'Enoteca regionale di Nizza Monferrato, è al via la sesta edizione dell'evento che punta i riflettori sul Nizza Docg. Sei banchi di assaggio (accesso gratuito su prenotazione per gli operatori del settore) per apprezzare le differenze tra i principali *terroir*, guidati dai sommelier Ais. Un banco d'assaggio è dedicato al Bolgheri Doc, vino ospite 2025, grazie alla collaborazione con il Consorzio dei vini Bolgheri Doc e Sassicaia Doc. Di grande interesse la location, il Palazzo del Gusto, l'ottima esposizione multimediale - all'interno del settecentesco Palazzo Crova - che narra la tradizione enogastronomica del Monferrato astigiano attraverso tre cucine: nobile, popolare e borghese. E poi, è quasi d'obbligo il tour di Langhe-Roero e Monferrato, riconosciuti nell'insieme sito Unesco.



IL  
NIZ  
ZA  
È



### MILANO WINE WEEK

4-12 ottobre – luoghi vari, Milano

Per nove giorni la manifestazione non fieristica, all'ottava edizione, fa del capoluogo lombardo la città del vino, con una quantità di eventi enologici disseminati in tutti i quartieri: assaggi, incontri, masterclass, eventi ed esperienze immersive. Per professionisti e wine lover.



MILANO  
WINE  
WEEK



### INOUT - THE HOSPITALITY COMMUNITY

8-10 ottobre – Expo center, Rimini

L'evento B2B, indicato anche ad architetti e inside designer, è specializzato nel proporre soluzioni per progettare, arredare o rinnovare le strutture dell'ospitalità. Dall'hôtellerie al turismo balneare e al wellness, la fiera offre le migliori novità e tecnologie presenti sul mercato mondiale: arredi, forniture, servizi e soluzioni per l'indoor e l'outdoor, dalle piscine agli stabilimenti balneari, dalle palestre alle spa. Per gli addetti ai lavori sarà il momento per programmare in anticipo e nel migliore dei modi le prossime stagioni turistiche.



in  
out  
THE CONTRACT  
COMMUNITY



### FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO DI ALBA

11-12 ottobre e i weekend fino a lunedì 8 dicembre – Cortile della Maddalena, piazza Falcone, Alba (Cuneo)

Il profumo di tartufo è quello dell'autunno. E per i professionisti della ristorazione è imperdibile l'appuntamento - il primo di una serie che si prolunga fino all'inizio di dicembre - con il mercato del prezioso tubero più famoso del mondo. I trifolau, con la supervisione e il supporto della Commissione qualità, sono pronti con i loro ricchi bottini ad accogliere i compratori e a contrattare con loro. In contemporanea i migliori prodotti agroalimentari del territorio e i pregiati vini di Langhe-Roero e Monferrato, di cui è proposta la degustazione nell'Enoteca dall'Ais Piemonte.



### HOST MILANO

17-21 ottobre – Fiera Milano; C+C Cash and Carry Italia, pad. 1, stand U21

Torna Host, la biennale dell'horeca mondiale, edizione n. 44, appuntamento immancabile per tutti gli operatori horeca. Diverse macro aree - ristorazione professionale, bakery-pizza-pasta, caffè-tè-bar, comprese le macchine per il caffè, gelato-pasticceria, arredo, tecnologia e tavola - sono riunite in un hub internazionale che è anche un osservatorio del mercato mondiale, con il costante monitoraggio delle filiere del comparto, degli stili di consumi e con newsletter periodiche a 160.000 operatori del settore in tutto il mondo. (v. pag. 4).

host  
INTERNATIONAL  
HOSPITALITY EXHIBITION  
Milano



Il team di Tablo... a tavola. Lo psicologo Paolo Bavaro, ideatore del progetto, è il secondo da sinistra



## L'APP PER INCONTRI A TAVOLA È NATO IL SOCIAL EATING

di Alessandra Palma

Mondo digital

| Un'occasione per l'horeca. Ideata a Roma da un giovane psicologo-imprenditore, trasforma ristoranti, bar e hotel in spazi di incontro per combattere la solitudine con esperienze culinarie condivise. Facili da organizzare, promuovere e gestire innestando il volano di una community sempre più ampia e di successo

In un'epoca in cui la solitudine viene riconosciuta come una vera emergenza sociale – tanto che nei paesi occidentali almeno una persona su cinque dichiara di soffrirne cronicamente – c'è chi ha deciso di affrontarla partendo da un gesto semplice e universale: condividere un pasto. È così che nasce Tablo, un'app innovativa di social eating concepita a Roma dal giovane psicologo Paolo Bavaro, con l'obiet-

tivo di trasformare ogni tavolo in un luogo di incontro e ogni cena in un'occasione per fare nuove conoscenze.

**Un'app per conoscersi, non solo per mangiare**

Disponibile per iOS e Android, l'app consente agli utenti di organizzare o partecipare a eventi gastronomici tematici all'interno di ristoranti, bar e hotel in tutta Italia. Grazie alla geolo-

calizzazione, gli utenti possono scoprire eventi nelle vicinanze, impostare criteri per i partecipanti – come età, interessi o numero di ospiti – e vivere esperienze su misura per le proprie inclinazioni sociali.

L'interfaccia è pensata per essere semplice e intuitiva: basta scaricare l'app, creare un profilo con i propri interessi, esplorare la mappa degli eventi e scegliere se unirsi a un tavolo

già aperto o crearne uno da zero. Dopo l'incontro, è anche possibile lasciare recensioni e feedback, contribuendo a una community basata sulla fiducia e sul rispetto reciproco.

### È un'opportunità per il mondo horeca

Per gli operatori del settore horeca, Tablo non è solo una vetrina, ma una piattaforma attiva per generare valore. I vantaggi sono numerosi:

- **Più prenotazioni:** diventando un Tablo Point, il locale si rende visibile a oltre 450.000 utenti registrati, ampliando la clientela.
- **Eventi tematici personalizzati:** grazie al piano Events, è possibile organizzare serate a tema e coinvolgere direttamente la community di zona.
- **Offerte esclusive:** si possono promuovere menu a prezzo fisso o promozioni speciali, attirando nuovi clienti e fidelizzando quelli abituali.

### Il locale diventa spazio di socialità attiva

Per iniziare a usare l'app, al gestore basta registrare il proprio locale sulla piattaforma e scegliere tra due formule:

- **Flex Plan:** costo una tantum di 69 euro, più 2,50 euro per ogni coperto autenticato.
- **Events Plan:** abbonamento mensile di 75 euro, senza commissioni per coperto.

Una volta configurato il profilo, sarà l'app stessa a occuparsi della promozione degli eventi e della gestione delle prenotazioni, senza ulteriori oneri per il gestore.

Ciò che distingue l'app da altre app di prenotazione è la sua capacità di trasformare i locali in spazi di socialità attiva. I ristoratori possono infatti configurare l'app con diverse finalità:

#### 1. Tavoli condivisi e community table

Ideali per eventi speciali, permettono a sconosciuti di sedersi insieme, prenotando direttamente dal menu digitale e ricevendo notifiche personalizzate. Tablo può essere configurato per promuovere tavoli sociali o *community table* in occasioni speciali, dove persone che non si conoscono possono prenotare un posto e incontrarsi. Infatti il sistema può segnalare eventi a tema direttamente nel menu digitale, consentire la prenotazione di posti specifici, o anche inviare notifiche ai clienti registrati per invitarli a partecipare.

#### 2. Quiz e giochi interattivi

Durante le serate a tema (ad esempio quiz night, aperitivi ludici), è possibile attivare moduli per quiz e votazioni o partecipare a sondaggi in tempo reale, rendendo l'esperienza più coinvolgente poiché il tutto avviene via smartphone.

#### 3. Matching e networking

In contesti più strutturati come eventi di networking, cene

tra sconosciuti o format di speed date, l'app consente ai partecipanti – previo consenso – di visualizzare profili base degli altri partecipanti, inviare messaggi predefiniti o *match*, contatti per iniziare una conversazione e consultare una mappa dinamica dei presenti per facilitarne l'interazione.

#### 4. Gamification e premi

Sfide creative o missioni da completare con altri clienti come "ordina un cocktail con qualcuno che non conosci" proposte dal locale stesso, premiano la partecipazione distribuendo punti o sconti, e incentivando la socializzazione.

### Social eating in netta espansione

Con 2.500 eventi organizzati ogni mese e oltre 100.000 locali aderenti in tutta Italia, Tablo rappresenta una soluzione innovativa poiché non si limita solo a facilitare la prenotazione o il pagamento, ma si propone come strumento sociale e culturale, capace di trasformare la routine del pasto in un'occasione di relazione.

L'idea del dottor Bavaro è dunque molto più di un'app: è una nuova formula di convivialità, che unisce tecnologia e relazioni umane. Per chi lavora nella ristorazione e, in generale per gli operatori del settore horeca, è un'occasione concreta per crescere, differenziarsi e fidelizzare. Offre infatti un'opportunità unica per aumentare la visibilità, attrarre nuovi clienti e organizzare eventi tematici. Detto in parole semplici: Tablo si posiziona come un alleato strategico per chi desidera trasformare il proprio locale in un punto di riferimento per il social eating mentre, per chi la utilizza, è un modo facile per sentirsi meno soli, conoscendo nuove persone... un tavolo alla volta.



Nuove amicizie a tavola? L'app che aiuta a trovare commensali empatici aiuta anche il locale ad attrarre clientela



10

# HORECA E QUOTE ROSA LARGO ALLE DONNE

*di Paolo Pozzi*

L'osservatorio

- | In Italia, le imprese femminili registrate da Unioncamere sono 1.307.000,
- | il 22,2% del totale. Va leggermente meglio nel settore della
- | ristorazione e dei pubblici esercizi: il 28,9% (95.870) sono gestiti da donne

«Sta bene, ma non benissimo!», canterebbe Jovanotti. La frase, questa volta, la possiamo riferire allo stato di salute della presenza femminile nelle aziende italiane. C'è una legge di riferimento, in Italia, che parla di quote rosa nelle aziende: è la legge Golfo-Mosca n. 120 del 12 luglio 2011. Stabilisce che nelle società quotate e negli organi di amministrazione e delle società controllate dalle Pubbliche amministrazioni, ci debba essere una quota del 40% (nel 2011 era del 20%) di rappresentanza femminile. E nelle aziende non quotate in Borsa? E nel privato?

«Crediamo fortemente nel ruolo e nel valore del fare rete come leva strategica per il cambiamento», dice **Carola Salvato**, tra le fondatrici e presidente di **Gwpr Italia**, Global Women in PR, organizzazione internazionale fondata a Londra nel 2015

che produce ogni anno un'indagine sull'industria della comunicazione dalla quale risulta che il 64% dei board aziendali italiani sono ancora dominati da uomini, nonostante il 66% sia composta da donne.

## *L'identikit delle compagnie dove comanda una "lei"*

Sono più piccole, più giovani, più straniere, più dislocate nel Mezzogiorno. Sopravvivono meno delle altre, ma si stanno strutturando e ora puntano sui settori a maggior contenuto di conoscenza: sono 1.307.000 le imprese femminili registrate, che rappresentano a fine 2024 oltre un quarto (il 22,2%) del totale delle imprese italiane, secondo una ricerca condotta da Unioncamere e *il Sole 24 Ore*.

**CLICK!**



Carola Salvato, co-founder  
e presidente di Gwpr Italia

Dopo il picco toccato nel 2021, quando le imprese femminili avevano superato 1.342.000 unità, le aziende guidate da donne hanno conosciuto una lenta diminuzione in confronto a quelle rette da uomini. Rispetto al 2014, questa tipologia di impresa ha comunque segnato una crescita dello 0,4% a fronte di una diminuzione delle attività non femminili del -3,6%.

In quasi tre casi su quattro, le attività guidate da donne operano nel settore dei servizi (72,6% contro 60,1%), sono di dimensioni inferiori (le microimprese sono il 96,2% del totale a fronte del 94% delle aziende non femminili) e registrano una maggior concentrazione di ditte individuali (60,5% contro 47,3%), anche se le società di capitali condotte da donne sono aumentate del 45% rispetto al 2014, arrivando a rappresentare più di un quarto di tutte le imprese femminili. Si nota anche una minor presenza di imprese artigiane (il 16,7% contro il 22,6% delle maschili), e una maggiore incidenza di imprese guidate da donne under 35 (il 10,3% contro il 7,7%) e da straniere (12,6% contro 11%).

Solo in un settore le imprese femminili sopravanzano quelle maschili, quello

classificato come "altre attività" dei servizi, dove le donne d'impresa incidono per il 60% sul totale. In altri ambiti, comunque, queste imprese pesano molto. Nel tessile, abbigliamento e calzature sono il 37,7%, nella sanità e assistenza sociale il 36,6%, nell'istruzione il 31,1%, nell'alloggio, ristorazione e servizi turistici il 29,7%.

### Molise, Basilicata e Abruzzo regioni di donne d'impresa

L'apporto delle donne d'impresa è determinante in alcune regioni, soprattutto del Sud. Sono il 27,2% delle imprese molisane, il 26,5% delle lucane, il 25,3% delle abruzzesi, il 24,7% delle umbre e il 24,2% delle siciliane. Benevento, Avellino, Chieti, Frosinone e Viterbo le province in cui l'incidenza delle imprese femminili è maggiore, compresa tra il 29,6% e il 27,5%.

Le imprese femminili hanno un tasso di sopravvivenza più basso: a 5 anni dalla fondazione, ne resta in vita il 72,3% (contro il 77,3% delle non femminili) e, superato il quinquennio, il differenziale si allarga ulteriormente, con il 67,5% delle attività guidate da donne ancora sul mercato contro il 73,1% di quelle a guida maschile.

In quanto a partecipazione economica al femminile, comunque l'Italia,

nel *Rapporto globale sulla disparità di genere 2024* del World Economic Forum, è solo al 111esimo posto e peggiora di 7 posizioni rispetto allo scorso anno.

Nello specifico, il nostro paese nel 2024 registra sulla partecipazione alla forza lavoro una differenza di -17.4% tra donne e uomini (40.7% contro il 58.1) e conferma un difficile accesso femminile alle posizioni apicali (ad esempio nei Consigli di amministrazione, le donne sono rappresentate al 42.6%). Solo l'11,5% delle aziende evidenzia una maggioranza di donne nella compagine sociale e solo il 15.3% le vede titolari.

### Ma le capitane d'azienda avanzano nei pubblici esercizi

Da una ricerca del Centro Studi di Fipe-Confindustria, basato sui dati di Infocamere, emerge come l'imprenditoria femminile stia invece consolidandosi nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi, con 95.870 imprese gestite da donne, pari al 28,9% del totale delle imprese attive.

In cima alla classifica si trovano bar e caffè (33,1%), seguiti dalle attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e dai ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Dal punto di vista



territoriale, primeggiano la Valle d'Aosta, con il 36,3% delle imprese femminili a livello nazionale, il Friuli Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). «La fotografia scattata dai dati Fipe sui Pubblici esercizi mostra come l'imprenditoria femminile costituisca un perno cruciale per il settore e il suo sviluppo», commenta **Valentina Picca Bianchi**, presidente del **Gruppo**

**donne imprenditrici di Fipe-Confindustria**. A riprova del fatto che la parità di genere rappresenta un vantaggio competitivo: nei paesi dove gli sforzi per diversità, equità e inclusione (Dei) sono più duraturi, i risultati evidenziano maggiore produttività, adattabilità al cambiamento e risultati di innovazione molto più forti.

**CLICK!**

## FRUTTA E VERDURA CHE SPETTACOLO!

*di Paolo Pozzi*



L'iniziativa

- | **Venticinque brand di eccellenze italiane hanno scelto di associarsi in un'unica originale campagna per comunicare l'ortofrutta in modo allegro, giovane e attraente che vada oltre il concetto di salute. Non a caso le donne figurano nella composizione dei board in più della metà**

L'unione fa la forza. Lo sanno bene le 25 realtà di Spettacoli alla Frutta, Saf, l'Associazione Temporanea d'Imprese, Ati, che raggruppa altrettante aziende e consorzi del mondo dell'ortofrutta made in Italy. Esempio, Spettacoli alla Frutta, anche come caso di imprenditoria femminile, visto che nella composizione del board e dei comitati dedicati alla promozione dell'Ati emerge una

significativa presenza femminile che si attesta al 53% circa.

Fra queste, **Francesca Appio** e **Sarah Bua** sono il simbolo dell'imprenditoria femminile italiana nel settore ortofrutticolo. Francesca, ambasciatrice del finocchio Dolce Lucano, e Sarah, custode della tradizione del fico d'India Sicilia, rappresentano due storie imprenditoriali distinte ma unite da una

visione comune: valorizzare la preziosità gastronomica dei territori italiani. "Seminiamo benessere, raccogliamo felicità" è il motto di Spettacoli alla Frutta. Nati per comunicare e promuovere il consumo di frutta e verdura in modo innovativo, giovane, attraente e con un tocco femminile, che vada oltre il concetto di salute, grazie a una freschezza di immagini e contenuti fortemente



Un momento del flash mob organizzato nel 2024 alla Stazione Termini di Roma con ben 35 performer



Sopra, Francesca Appio e Sarah Bua, imprenditrici dell'Associazione Spettacoli alla Frutta. A destra, una gondola ricolma di ortofrutta allestita, a Venezia, in una delle performance di Spettacoli alla Frutta

accattivanti per le ragazze Millennial e Gen X. La prima uscita pubblica della campagna è stata nel 2022 con un road-show di 15 eccellenze italiane che hanno dato vita a un'animazione in 14 storiche piazze italiane. Immaginate prodotti di frutta e verdura che danzano e ballano, insomma danno spettacolo a cielo aperto, in piazza. Poi 22 artisti con costumi di alta sartoria hanno dato vita, nel 2023, a un vero e proprio show itinerante nei punti vendita della grande distribuzione. E 32 eventi, nel 2024, in collaborazione con otto catene della Gdo hanno condiviso un format, anche questo itinerante, nei punti vendita, insieme a due flash mob con 35 performer a Roma (Stazione Termini) e a Milano (Stazione Centrale).

### Il target della campagna sono Millennial e Gen X

Ora il salto di qualità, con l'agenzia di comunicazione VS Studio a curare la creatività e a veicolare le campagne Pr, digital-social ed eventi: come le tre experience *tailor-made* a Torino, Venezia, Napoli, la campagna digitale vede il coinvolgimento di 25 influencer, ognuno portavoce di un prodotto, oltre ad ambassador di campagna e inviti alle degustazioni. Non per pubblicizzare semplici alimenti, ma per «un progetto culturale in cui frutta e verdura sono ambasciatori di benessere, cultura e felicità. I valori di base delle nostre aziende sono la sostenibilità, il rispetto e la valorizzazione di prodotti unici del territorio secondo massimi standard qualitativi - tengono a sottolineare Francesca e Sarah -. Sull'online vogliamo parlare ai giovani perché saranno i prossimi responsabili di acquisto. Vogliamo far passare il concetto che mangiare frutta e verdura è uno stile di vita che non solo fa bene alla salute ma

è anche cool. D'altronde nelle campagne pubblicitarie della moda, del fashion, del beauty, si utilizza tantissimo l'immagine di freschezza, bontà e genuinità dei prodotti agricoli per veicolare l'immagine di bellezza e gioventù. Perché allora non dovremmo presentare così anche i nostri prodotti?». C'è di buono comunque che il 60% dei giovani considera la trasparenza e la sostenibilità delle filiere tra i criteri fondamentali delle proprie scelte di acquisto. Che è la stessa lunghezza d'onda di Spettacoli alla Frutta.

### Tutte le delicatezze nello show del benessere

I protagonisti di Spettacoli alla Frutta sono per la maggior parte consorzi di microimprese nati a tutela di eccellenze locali, o cooperative di piccoli produttori cresciute nel tempo: il limone di Almaverde Bio, il barattiere di Baratti, la carota del Consorzio di tutela Igp Carota novella di Ispica, il radicchio del Consorzio di tutela del Radicchio rosso di Treviso e variegato di Castelfranco Igp, il melone del Consorzio di tutela Melone Mantovano Igp, il pomodoro del Consorzio di tutela Pomodoro di Pachino Igp, la pera del Consorzio di tutela della Pera dell'Emilia Romagna Igp, la ciliegia del Consorzio di tutela della Ciliegia di Vignola Igp, la zucchina Crù, il cetriolo Cucù, la clementina Dolce Clementina, il finocchio Dolce Lucano, la melagrana Lome Superfruit, il kiwi Jingold, la melanzana Melanzi, la mela Melinda, l'insalata Miss Salad, l'arancia rossa Oranfrizer Unifrutti, l'uva Piacere Viviana, l'anguria Perla Nera, il fico d'India Sicilia, la fragola Solarelli, il peperone Cornelio, le pesche e le nettarine Valfrutta Fresco, gli imballaggi per ortofrutta in cartone ondulato del Consorzio Bestack.

# CALABRO

Il nuovo modo di bere lo spritz!

SERVIRE  
GHIACIATO A  
**-20°**



## *Spritz Calabro*

6 cl Amaro del Capo Red Hot Edition  
1 cl succo di lime  
5 cl Acqua tonica al bergamotto "Bisleri"  
5 cl Prosecco DOC brut "Mangilli"  
Ghiaccio, una scorza di limone,  
un peperoncino.

Bevi responsabilmente. CaffoStudio

**CLICK!**



[amarodelcapo.com](http://amarodelcapo.com)

# LIBRI DA GUSTARE

Letti per voi

I Le recensioni di Linea Diretta

## ➤ VIAGGIO NEL MONDO DEL CIOCCOLATO

Chi abita a Cagliari conosce bene la Pasticceria Piemontese, ormai un classico della città. Ma ecco un ottimo libro che illustra e diffonde la tecnica culinaria del pastry chef Gianluca Aresu - figlio di Giuseppe, che la fondò nel 1974 - diventato oggi uno dei nomi più illustri del panorama dolciario in Italia. In sette capitoli (biscotti, dolci da forno, mignon, monoporzioni, torte moderne, dolci creativi, cioccolatini & barrette), il volume raccoglie 50 ricette con il cioccolato come protagonista attraverso consistenze, forme e accostamenti inediti. Non solo un ricettario: Aresu analizza l'essenza stessa di questo meraviglioso ingrediente con numerosi richiami agli aspetti artistici e culturali che ne sono derivati. (M.C.)



Gianluca Aresu  
**Al Cioccolato**  
Ed. Italian Gourmet  
pp. 264 – 62 Euro



Davide Leo  
**Magna (veg) che te passa**  
Vallardi A. Ed.  
pp. 144 – 19,90 Euro

## ➤ RIVOLUZIONE VEGANA NELLA CUCINA ROMANA

“La cucina romana non si tocca? Magari no, ma si può accarezzare”, scrive Davide Leo, e il suo libro *Magna (Veg) che te passa* ne è la dimostrazione. In un viaggio sensoriale lo chef reinterpreta i grandi classici romaneschi in chiave vegetale, senza sacrificarne sapore, consistenza né autentica golosità. Dalla carbonara ai saltimbocca, dai suppli ai maritozzi, ogni ricetta è un tributo creativo alla tradizione. Leo non stravolge, ma accarezza i piatti iconici, infondendovi nuove possibilità. Questo manuale è un ponte tra memoria e innovazione. Un manifesto gastronomico che celebra la ricchezza della tradizione romana con uno sguardo contemporaneo, sostenibile e inclusivo, dove il gusto resta sempre protagonista. Un libro che nutre il corpo, rispetta il pianeta e, soprattutto, appaga il palato. (L.B.)

## ➤ ARMENIA DA SCOPRIRE: UN'ANTICA CULLA DEL VINO

Nella grotta di Areni-1, in Armenia, gli archeologi hanno riportato alla luce le più antiche testimonianze mondiali di produzione vinicola, risalenti ad almeno seimila anni fa. Questi ritrovamenti non solo attestano l'antichissima origine del vino, ma suggeriscono anche il legame tra la sua storia e lo sviluppo della civiltà. La vite domestica si è intrecciata con la cultura umana fin dal Neolitico, se non addirittura da prima, evidenziando il ruolo centrale che il vino ha giocato nel percorso dell'umanità. Il libro va ben oltre un semplice resoconto sulle origini della viticoltura, ma è un invito a esplorare questo territorio. La combinazione di peculiarità artistiche, storiche, religiose ed enogastronomiche rendono l'Armenia un punto d'incontro unico tra Occidente e Oriente. La prefazione è di Antonia Arslan e il testo introduttivo di Aldo Ferrari. (L.B.)



Manuela Da Cortà  
Enrico Dal Bianco  
**Vini armeni** - Ed. Kellermann  
pp. 144 – 18 Euro



Guido Mori  
**Questa è cucina**  
Ed. Eribaudò  
pp. 192 – 20 Euro

## ➤ CUCINARE È UN'ARTE CHE FA TESORO DELLA SCIENZA

Molto più di un insieme di ricette: la cucina italiana è un'arte con solide basi scientifiche. Non solo tecniche raffinate, padelle scelte con cura o temperature calibrate. Al cuore della nostra tradizione culinaria c'è soprattutto una profonda conoscenza e un rispetto reverenziale delle materie prime, con l'obiettivo primario di esaltarne in modo autentico sapori e consistenze. Guido Mori, chef e divulgatore, traccia un percorso attraverso le tecniche fondamentali: dalle complesse brasature alle croccanti frittiture, passando per le cremose mantecature, l'autore svela i segreti che definiscono l'identità della tradizione. Con uno stile che unisce rigore tecnico e un'ironia sottile, il libro si rivolge a un pubblico ampio: dai professionisti del settore agli appassionati gourmet. Perché, come saggiamente sottolinea l'autore, se cucinare è indubbiamente un'arte, comprendere come si cucina è pura scienza. (L.B.)



# QUANDO LA PIZZA È IN LIZZA

di Luciana Squadrilli

Eventi e premi

Vincere è importante, ma partecipare, per i professionisti, è già una vittoria e una sfida per migliorarsi. Tra guide gastronomiche, classifiche mondiali e nazionali, gare e concorsi, è tutto un fiorire di titoli e riconoscimenti. Con duelli accaniti all'ultimo rosso di pomodoro. Per orientarsi nel labirinto di tanti appuntamenti, ecco una panoramica delle iniziative principali qua e là per l'Italia

Dalle targhe appese alle pareti delle pizzerie ai post di ringraziamento sui social, dalle coppe esposte sulle mensole alle casacche con il logo della classifica, ormai è quasi difficile trovare pizzerie che non abbiano almeno un titolo da vantare. E se da un lato questa è una felice testimonianza della crescita qualitativa e di attenzione che

il settore e i suoi professionisti hanno saputo guadagnarsi a suon di lievitazioni accorte e cotture impeccabili, l'aumento esponenziale di riconoscimenti crea qualche confusione e perplessità. Senza dubbio gratificano i premiati e spesso riescono a creare maggiore consapevolezza sull'importanza di questo lavoro, ma spesso portano

con sé anche l'inevitabile quota di polemiche e non possono prescindere da rapporti commerciali con sponsor e partner. Senza contare che spesso, per i pizzaioli, partecipare a gare e premiazioni comporta un dispendio non indifferente di tempo, energie, risorse. Cerchiamo allora di passare in rassegna guide, concorsi e classifiche

principali del nostro paese, per creare una sorta di bussola.

### Le guide tradizionali servono ancora?

Nonostante molti ne abbiano più volte decretato la fine, perché messe in secondo piano da canali social, influencer e classifiche, le guide gastronomiche rappresentano ancora un valido strumento pensato in primis per aiutare i lettori nello scegliere dove andare a mangiare. E questo vale anche per la pizza, che negli ultimi anni ha conquistato spazio nella critica gastronomica meritando almeno due titoli di rilievo nazionale. È alla sua 12esima edizione la guida cartacea *Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso*, curata da **Pina Sozio**, in cui sono recensiti oltre 750 locali selezionati in tutta la Penisola suddivisi tra insegne dedicate a pizze tonde, tradizionali, a degustazione, al trancio e fritte, valutate con i simboli – da 1 a 3 – degli Spicchi (per le pizze tonde) e delle Rotelle (per le proposte più orientate allo street food).

Quali sono i criteri di valutazione seguiti dagli ispettori, che visitano le pizzerie su base regionale? Impasto e lievitazione, qualità di materia prima e ingredienti (con un occhio al territorio) e cottura, con la prova del nove data dall'assaggio e degustazione per valutarne profumo, leggerezza, sapore, consistenza. E non mancano i premi speciali, come quello per la Pizza dell'Anno, per la Migliore carta dei dolci e per la Migliore Carta delle Bevande.

A proposito di bevande, oltre a scegliere la versione digitale – consultabile gratuitamente online – la testata milanese

*Identità Golose*, guidata da **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni** e legata anche all'annuale congresso di gastronomia che dà ampio spazio alla pizza, ha scelto di affiancare pizzerie e cocktail bar nella sua guida *Pizzerie e Cocktail Bar d'autore*, curata da **Claudia Orlandi** e **Carlo Passera**. In effetti, le due proposte s'intersecano in più di un'occasione tra gli oltre 650 indirizzi recensiti (in costante work in progress), debitamente segnalate dal simbolo del disco o del bicchiere, o da entrambi. In questo caso nessuna valutazione, ma schede con esempi di pizze (o drink) e tipologie proposte, e un lungo novero di premi speciali che vanno dalla Rivelazione e Novità (nuova apertura) dell'Anno ai Maestri della Pizza, fino ai riconoscimenti per Creatività, Biodiversità d'Italia e così via.

### Gare e concorsi, tra competizione e confronto



Per quanto spesso gare e concorsi puntino sulla spettacolarizzazione (o sull'eventuale esaltazione dei prodotti messi a disposizione dagli sponsor), è innegabile che dimostrare le proprie capacità davanti a giurie qualificate possa essere un'esperienza arricchente per chi decide di mettersi in gioco, a patto di saper accettare eventuali critiche (costruttive) e di essere anche disposti a imparare dai propri errori, ritentando magari in futuro dopo aver compreso meglio le dinamiche di ciascun concorso. Inoltre, non è da sottovalutare nemmeno l'opportunità di conoscere colleghi da ogni parte d'Italia e oltre, in un confronto molto spesso proficuo e anche divertente.

### Il Campionato Mondiale della Pizza. E tanti altri

Una volta c'era solo, o soprattutto, il **Campionato Mondiale della Pizza**: arrivato alla 32ª edizione vede sfidarsi ogni anno a Parma, capitale della Food Valley emiliana, un gran numero di pizzaioli provenienti da ogni parte del globo che si cimentano in varie specialità e tipologie di sfida. In cartellone le gare di cottura suddivise per categoria – come Pizza classica, Pizza senza glutine, Pizza napoletana Stg, Pizza in teglia, Pizza in pala, Triathlon (tre sfide individuali scelte tra le categorie precedenti) e Pizza a due, in cui si affrontano team composti da chef e pizzaiolo – e le molte e divertenti gare di abilità, come quelle dedicate al Freestyle (esibizione acrobatica a ritmo di musica), alla Pizza più larga (obiettivo: allargare il più possibile una palla di 500 grammi di pasta) o al Pizzaiolo più veloce (vince chi riesce ad allargare più velocemente cinque dischi di pasta). Dimostrando attenzione ai trend e alle tematiche di attualità, poi, dal 2024 è stato introdotto anche un Premio alla Sostenibilità mentre nell'edizione 2025 per la prima volta hanno potuto partecipare anche i pizzaioli casalinghi, nell'apposita sezione World's Best Homemade Pizza.

Ma col tempo sono nate altre occasioni di gara e confronto: spesso si tratta di trofei legati a tipologie specifiche di pizza



I premiati affollano il palco di 50 Top Pizza Italia 2025

e a brand che li organizzano e sostengono. Ma non mancano gare “pure”, per quanto sempre organizzate con una rete di marchi sponsor e partner alle spalle.

### I concorsi: palcoscenico per i nuovi talenti

Nel panorama nazionale, sono almeno tre i concorsi che meritano l'attenzione dei professionisti del settore, per la professionalità e gli intenti meritevoli di chi li ha pensati e sviluppati. Ecco i principali.

**EMERGENTE PIZZA CHEF**, organizzato da **Witaly** di **Luigi Cremona** e **Lorenza Vitali**, utilizza un format quasi ventennale che prevede una serie di gare dedicate ai vari settori della ristorazione, comprendendo anche Emergente Chef, Emergente Sala ed Emergente Pastry. L'obiettivo è dare spazio a nomi non ancora noti, under 35, selezionati dagli organizzatori con un attento lavoro di talent scout. La gara annuale prevede un sistema di eliminatorie per aree geografiche (Nord, Centro, Sud) in cui



*Il podio di Pizza Doc 2024, primo classificato Daniele Gagliotta. Il topping vincente: bisque di gamberi di Mazara del Vallo, olio Evo, datterino rosso, fiordilatte e olive taggiasche e in uscita stracciatella di bufala campana, tartare di gambero di Mazara del Vallo, zest di limone di Sorrento, germogli e fiori di barbabietola e mentuccia*

i partecipanti si sfidano ogni volta in due diverse prove: dedicate una alla Pizza Margherita e l'altra alla Pizza Creativa, in cui la giuria valuta non solo la bravura tecnica ma anche fantasia e conoscenze gastronomiche. La finale,

che nel 2025 si è svolta in aprile presso La Villa Reale di Monza, vede anche una tranche dedicata ai fritti.

**LA CITTÀ DELLA PIZZA** nasce nel 2017 a Roma come un mega evento popolare e festoso, con l'idea di riunire sotto un unico grande tetto, a rotazione su tre giornate, oltre 40 pizzaioli da tutta Italia che proponevano al pubblico le proprie specialità, di ogni tipologia di impasto e cottura. Ideato da **Emiliano De Venuti**, ha riscosso un grande successo (e ha contato anche un'edizione a Milano), ma dal 2023 ha cambiato progressivamente veste mutando da evento a gara. Nel 2023 una serie di tappe in diverse città d'Italia hanno portato a selezionare i pizzaioli – che si cimentano prima nella preparazione di una pizza classica tra Margherita e Marinara, e poi nel loro personale cavallo di battaglia – che sarebbero poi stati invitati all'appuntamento romano, ma dal 2024 la sfida finale è stata inglobata nel grande evento **Vinòforum** (organizzato dalla stessa società che fa capo a De Venuti), consacrandola come competizione. Per l'edizione 2025, il



*La giuria di Emergente Pizza Chef 2025 al lavoro, by Luigi Cremona & Lorenza Vitali*

format ha perso la dimensione itinerante per trovare sede stabile a Roma, tra eliminatorie e finale sempre nell'ambito di Vinòforum (quest'anno in settembre a piazza di Siena).

**IL CAMPIONATO MONDIALE PIZZA DOC**, alla sua 11esima edizione – in programma a novembre 2025 a Paestum –, è organizzato dall'Accademia Nazionale Pizza Doc presieduta da **Antonio Giaccoli** e ha un intento benefico: è legato infatti anche alla raccolta fondi a favore de La stanza di Tobia (un appartamento a disposizione delle famiglie di giovani pazienti oncologici degli ospedali napoletani) in collaborazione con l'Arli, Associazione regionale leucemie infantili. Lo scorso anno erano stati più di 500 i concorrenti provenienti da tutte le regioni d'Italia ma soprattutto da oltre 30 paesi di tutto il mondo per una gara, il **Pizza Doc in the World**, che, oltre a premiare il Campione Nazionale Pizza Doc, assegna un numero notevole di riconoscimenti con una ventina di categorie e diversi premi speciali.

Ci sono poi anche i **PIZZA DOC AWARDS**, giunti alla quarta edizione: è in calendario il 9 dicembre a Napoli la cerimonia di premiazione di 30 eccellenze del mondo pizza, selezionati dalla Accademia Nazionale Pizza Doc coinvolgendo nella votazione online un numero di esperti del settore. La cerimonia, in programma a Napoli, sarà anche l'occasione per svelare il vincitore (o la vincitrice) del contest **Pizza Doc Social**, ultima tranche del Campionato Mondiale Pizza Doc.



Una delle pizze proposte alla giuria della Città della Pizza 2024



### Le temute classifiche: sfida all'ultimo voto

Non c'è dubbio che premi e classifiche la facciano oggi da padroni nell'attirare l'interesse del pubblico e dei media, ma anche nell'alimentare – e a volte esacerbare – la competizione tra i pizzaioli e le polemiche. Nel giro di pochi anni, questa tipologia di riconoscimento ha infatti conquistato gran parte dell'attenzione, facendo leva sul meccanismo del podio che si era già dimostrato molto efficace sull'esempio offerto dal format **50 Best**. È la classifica annuale che seleziona i 50 migliori ristoranti del mondo, basata sul voto di un panel di oltre 1000 esperti, la cui premiazione si è svolta nel 2025 a Torino. Il format adesso è applicato anche a cocktail bar e hotel, e ha una serie di diramazioni per continente o area geografica.

Curiosamente, però, questo sistema, coordinato da un gruppo britannico, non ha mai pensato di dedicarsi anche alla pizza; ma c'è chi lo ha fatto al posto loro. Sono due, in particolare, le iniziative che si sono affermate negli ultimi anni, ed entrambe hanno un cuore (almeno in parte) italiano. Nasce da un'idea del giornalista campano **Luciano Pignataro** e di **Barbara Guerra** e **Albert Sapere** – già organizzatori dell'evento Le Strade della Mozzarella e di altre occasioni di valorizzazione del comparto enogastronomico, del Sud Italia in particolare – la classifica **50 Top Pizza**, che è anche una guida online (per l'edizione 2025 conta 518 locali recensiti in Italia). Ma, anche in questo caso, il ranking si sviluppa su diverse scale geografiche che dalla Penisola si allargano a Europa, Usa, America Latina e Asia-Pacifico, più la categoria In Viaggio, dedicata alle proposte di street food, con classifiche e premi



Gara di pizza acrobatica freestyle al Campionato Pizza Doc 2024



Una scena dalla scintillante cerimonia di premiazione dei Best Pizza Awards 2025 a Milano

speciali ad hoc (inclusi i “forni verdi” per l’attenzione alla sostenibilità), con relative presentazioni in location prestigiose e con grande allure.

È un sistema complesso che a volte crea qualche confusione tra i premiati stessi e tra chi non riesce bene a capire se si tratti del miglior pizzaiolo del mondo, d’Europa, d’Italia o quant’altro. In ogni caso, specificano gli organizzatori che la definiscono “la guida più influente del mondo della pizza”, si tratta “del frutto del lavoro annuale degli ispettori che collaborano a questo progetto e che hanno esaminato un enorme numero di pizzerie dislocate in tutto il paese, rispettando sempre la forma dell’anonimato, così come da policy della guida. A essere giudicate nel loro insieme, le attenzioni nei confronti del cliente, a partire chiaramente dalla qualità dei prodotti”.

### 50 Top Pizza Italia è la classifica più attesa

Da noi la classifica più attesa è quella di **50 Top Pizza Italia 2025**, che lo scorso luglio ha visto trionfare I Masanielli di Francesco Martucci, a Caserta – nominata dunque migliore pizzeria d’Italia

nel 2025, come già lo scorso anno ma ex aequo con Diego Vitagliano – seguita da Diego Vitagliano Pizzeria a Napoli e Confine a Milano, insieme sul secondo gradino, e dalla romana Seu Pizza Illuminati al terzo.

Anche qui, abbondano i premi speciali, dal Pizzaiolo dell’Anno 2025 (Ciccio

Vitiello di Cambia-Menti a San Leucio, 5° in classifica) al premio Made assegnato al locale milanese Denis, 23°. Non senza qualche *défaillance*: il premio Il Fritturista, assegnato per i migliori fritti, è stato attribuito al locale calabrese BOB Alchimia a Spicchi di Roberto Davanzo, a Montepaone Lido, al 16° posto in classifica, che però non ha questo genere di proposta (il premio è stato successivamente descritto come Valorizzazione dell’Olio). Mentre online vengono comunque pubblicate in ordine di piazzamento le prime 100, seguite da un novero di Pizzerie Eccellenti senza posizione.

Le prime 40 della classifica 50 Top Pizza Italia 2025 entrano di diritto in **50 Top Pizza World 2025**, la classifica delle 100 Migliori Pizzerie al Mondo svelate a settembre al Teatro Mercadante di Napoli.

### The Best Pizza Awards: Martucci sorpassa Pepe

Per la prima volta, Francesco Martucci è stato consacrato numero uno – scalzando il “rivale” Franco Pepe che va al secondo posto (mentre per 50 Top



Il pizzaiolo casertano Francesco Martucci, nel 2025 in cima sia alla classifica 50 Top Pizza, sia a quella di The Best Pizza Awards

Pizza è incomprensibilmente 25esimo), seguito dal romano Gabriele Bonci – anche dai **The Best Pizza Awards**, premio mondiale annuale dedicato alla pizza che “celebra i migliori professionisti e l’evoluzione globale di questa straordinaria arte”. È una costola del più anziano **The Best Chef**, creato dal team guidato dal 2015 dalla neuro-scienziata polacca **Joanna Slusarczyk** e dal gastronomo italiano **Cristian Gadau**. Descritto dai responsabili come “l’autorità più credibile al mondo nel settore”, la classifica è costruita su un panel globale e indipendente di 512 esperti provenienti da 60 paesi che “garantisce trasparenza e integrità, attribuendo ai pizzaioli, e non agli sponsor, l’ultima parola”.

Anche in questo caso si è parlato molto dell’evento, dei premi attribuiti, della loro varietà e della classifica. Scintillante la cerimonia di premiazione, che quest’anno si è svolta presso Spazio Antologico, East End Studios, di Milano, con oltre 500 ospiti internazionali, tra cui più di 300 dei migliori pizzaioli del mondo, giornalisti e innovatori gastronomici; ed eterogenei i premi attribuiti, che vanno da The Best Fried Pizza (alla napoletana Isabella De Cham) a The Best Pizza Experience (a Daniele Cason di The Pizza Bar on 38th a Tokyo), fino a The Best Pizza NextGen, assegnato a Eloi Torrent di Gasparic (Can Blanc, Spagna).

Anche qui, non sono mancate polemiche: dopo che, negli scorsi anni, Antonio Tammaro – da tempo al fianco di Cristian Gadau nei premi legati agli chef – si era defilato, quest’anno anche **Antonio Fucito**, artefice di Garage Pizza e Project Manager dell’area Food di Netaddiction, ha rinunciato in corsa al ruolo di direttore di The Best Pizza Awards (poi è stato



© Riccardo Liporace

La tappa di selezione de La Città della Pizza 2024 a Vicenza

nominato **Antonio Ruotolo**) avendo riscontrato “il disequilibrio della distribuzione dei votanti, un algoritmo che punta sulla conoscenza limitata dei singoli anziché su una meritocrazia complessiva”. Cosa accadrà in futuro? Difficile prevederlo, ma di certo fino a che ci saranno pizze buonissime, e chi è disposto a fare la fila o addirittura viaggi per assaggiarle, ci sarà anche chi le giudica.



© Andrea Di Lorenzo

A La Città della Pizza, quando era ancora nel formato “evento”



In marcia verso il tavolo della giuria di Emergente Pizza Chef

Roberta Esposito con uno dei suoi impasti. Le donne sono ancora una minoranza nel mondo pizza. Ma è una minoranza molto determinata e in crescita



22

## LA MARGHERITA? UN AFFARE DI FAMIGLIA

di Luciana Squadrilli

Successi in rosa

- | Artigiana di talento e imprenditrice avveduta, Roberta Esposito, pizzaiola di Aversa, si è affermata tanto per le ottime pizze quanto per l'approccio consapevole al business. Due capacità che la rendono una capitana d'azienda talentuosa e soprattutto un modello femminile raro in questo comparto. Un esempio da seguire

Guardando ai numeri – con una percentuale stimata intorno all'11% del totale delle aziende del settore, in un computo difficile visto che è arduo distinguere chi risulta titolare e chi sta davvero al banco –, le donne rappresentano ancora una minoranza nel mondo pizza. Ma si tratta di certo di una minoranza sempre più determinata e pronta a prendersi i suoi spazi, e oggi finalmente non mancano gli esempi per le giovani che vogliono approcciarsi a questo mestiere. Tra i *role model* virtuosi da indicare, per il talento artigiano e la capacità imprenditoriale ma anche per un'attitudine sempre positiva, c'è sicuramente **Roberta Esposito**: instancabile, piena di energia e dai modi schietti ma garbati, si divide tra La

Contrada (il locale di famiglia ad Aversa, cittadina casertana a metà strada tra Napoli e la Reggia), Marita (l'indirizzo romano aperto un anno fa) e tanti altri progetti e impegni, senza mai lamentarsi per i ritmi pesanti e senza sgomitare per ottenere attenzione ma godendosi i meritati successi. E senza mai dimenticare di dividerli con la squadra.

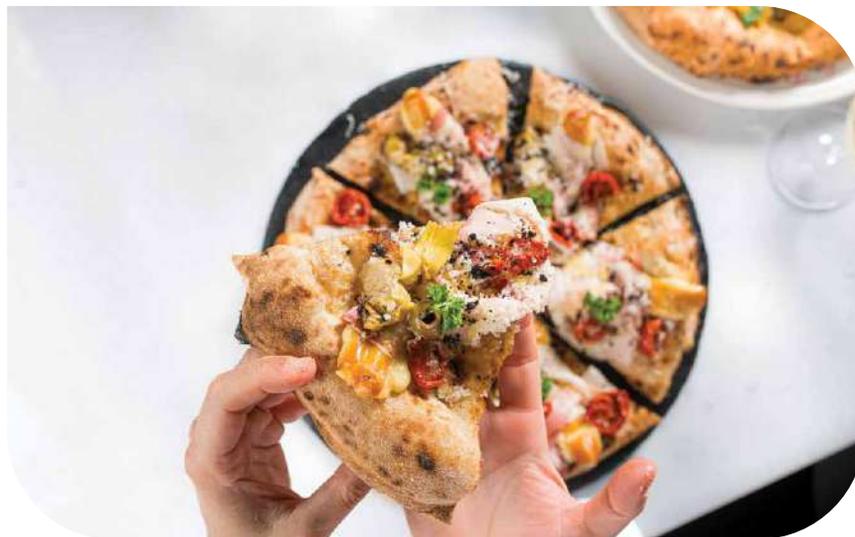
### Una carriera cominciata quasi per gioco

Nata nel 1983 ad Aversa, dopo un'infanzia normale a 13 anni Roberta Esposito si ritrova catapultata nel mondo della ristorazione quando i genitori Luciana e Walter, grandi appas-

sionati di cucina, decidono di rilevare uno dei loro ristoranti preferiti in un palazzo storico di Aversa, inserendo nel menu anche la pizza. Così lei e i suoi fratelli, Raffaella e Alessio, si ritrovano a studiare ai tavoli del locale e a dare una mano quando possibile. Il fratello sceglie subito la cucina, che presiede ancora oggi (anche se è sempre disponibile a indossare la casacca da pizzaiolo per supportare Roberta nei tanti impegni in trasferta). Raffaella si dedica inizialmente alla sala e ai dolci, prima di seguire poi un altro percorso. Roberta si ritrova al banco delle pizze, anche se in un primo momento solo per gioco e curiosità, magneticamente attratta dai gesti del pizzaiolo. «Non mi sembrava vero avere un pizzaiolo a mia disposizione. Mi fermavo al banco a guardarlo e, senza rendermene conto, rubavo con gli occhi: un po' alla volta, ho iniziato a fare i panetti, a stendermi la mia pizza e a infornarla. E infatti, ho mangiato certe pizze tremende!», scherza Roberta, ricordando quei primi passi che l'hanno portata a imparare un mestiere, inconsciamente.



Uno sguardo invitante... almeno quanto il peperoncino verde che fa capolino



La Carciofina: Mozzarella di Gioia del Colle Dop, carciofo grigliato, pancetta stufata, terra di olive nere, provolone stagionato in grotta, pomodoro secco

### «Non sentitevi mai già arrivati»

«E con la stessa incoscienza – prosegue –, ho iniziato a farlo come lavoro, affiancando il pizzaiolo. Avevo poco più di 20 anni, e se mi fossi fermata a pensare che il prodotto uscito dalle mie mani sarebbe stato pagato e giudicato da qualcuno non so se sarei andata avanti. Ma poi ho iniziato a farlo sul serio e non ho mai mollato, anche quando mi sono ritrovata da sola o a dover lavorare con collaboratori che non credevano in un progetto al femminile. Ogni tanto penso che in un'altra vita non lo rifarei!».

Roberta minimizza scherzando, ma è ben consapevole delle sue capacità, che vanno anche oltre il bancone. La prima svolta, infatti, è stata quando il pizzaiolo di fiducia da cui aveva imparato lasciò il locale e la famiglia propose a lei, che all'epoca aveva 27 anni, di prendere le redini della pizzeria in toto. «Per me quella è stata la prima sfida accettata, e vinta. Oggi, a una ragazza appassionata che voglia fare questo mestiere mi sento di dire: "Vai avanti per la tua strada!". Le donne solitamente sono molto determinate. Ma non è stato un percorso sempre facile.

Sono stata brava a non avvilirmi, sono andata avanti senza mai smettere di studiare e migliorare, e questo mi ha portato a conoscere tante persone, a entrare nel mondo delle consulenze. La verità è che non mi sento mai serena, ma secondo me questa è l'arma giusta: non sentirsi mai arrivati, e non smettere di crescere».

### Le tappe del successo tra guide e programmi TV

La gavetta di Roberta non è finita con il suo apprendistato da aiuto pizzaiola. Dal 2011, diventata titolare, ha lavorato a testa bassa affiancata dal **fratello Alessio**, in cucina, e da collaboratori fedelissimi che oggi sono ancora con loro ad Aversa, come **Gaetano Ricciardiello**, che supervisiona la sala, e il secondo chef **Umberto Sanseverino**. Mentre la **mamma Luciana** è ancora al comando, dividendosi tra la spesa e la cassa.

Grazie al lavoro di squadra, La Contrada – che sta per celebrare i 30 anni di attività – è diventato negli anni un indirizzo di successo, molto apprezzato in primis dalla clientela locale che trova qui accoglienza, ottima cucina e pizze buonissime, di stampo napoletano con-

temporaneo ma con una loro precisa identità che ruota soprattutto intorno a un panetto dal peso contenuto (270 grammi) e a un impasto leggero, profumato e leggermente croccante, a base di farina tipo 1 che rispecchia una propria idea di pizza, con una maglia glutinica un po' più debole e digeribile rispetto a quella che dà la farina bianca. Per i condimenti Roberta sceglie ingredienti di prima qualità che spesso si diverte a interpretare in maniera originale, ma senza strafare.

### Qui pizza e cucina vanno d'accordo

«Penso che un punto di forza importante sia la doppia proposta di pizza e cucina, che permette a tante persone di venire da noi anche se hanno desideri ed esigenze diverse», spiega Roberta, che negli anni ha sviluppato anche notevoli capacità imprenditoriali dando vita a svariati progetti. Un lavoro davvero fruttuoso: nel 2018, viene eletta Pizzaiola Emergente dalla

guida *Pizzerie d'Italia Gambero Rosso*, e l'anno successivo La Contrada ottiene l'ambito riconoscimento dei Tre Spicchi mentre nel 2022 la sua Summer Light – dove il baccalà incontra provola, cucunci, hummus di ceci, rōsti di patate e zest di limone – le vale il premio come Pizza dell'Anno, sempre sulla *Guida del Gambero Rosso*. Nel mentre partecipa al programma televisivo *Pizza Girls* di Rai Italia e Rai Premium, che dà spazio alle donne pizzaiole di talento, e nel 2023 è nominata Miglior Pizzaiolo dalla *Guida dei Ristoranti di Identità Golose*.

### Dai pomodorini bruciati una ricetta di successo

Tra una consulenza, un evento e un impegno da brand ambassador per alcuni marchi importanti, trova anche il tempo di sviluppare un nuovo progetto, il primo in cui crede pienamente e che la convince a sdoppiare il suo lavoro: da ottobre 2024, infatti, ha aperto a Roma **Marita**, che si legge con l'accento sulla i e nasce dalla fusione tra Marinara e Margherita, i

due capisaldi della tradizione napoletana che non possono mai mancare nel menu di una pizzeria.

Nel bel locale in zona corso di Francia, Roberta Esposito mantiene la formula consolidata che vede una proposta di cucina – anche se in questo caso decisamente minoritaria, con ottimi e originali fritti, *maritazzi* (maritozzi dalle farciture salate) e una ricca Caesar Salad con focaccia al Parmigiano – che completa assieme ai dolci il menu delle pizze, divise tra Ruoto, Classiche e Signature. Queste ultime riprendono quelle di maggior successo de La Contrada, come la Margherita Bruciata, proposta ormai iconica che nasce da una sua dimenticanza ammessa con onestà: «Con la mia presunzione di poter fare più cose insieme, un giorno ho dimenticato i pomodorini nel forno a legna e si sono caramellizzati un po' troppo. Pensavo fossero da buttare, invece avevano preso una consistenza e un sapore affumicato che mi sono piaciuti moltissimo: così, è nata questa pizza molto apprezzata».



Il Crocché classico: patate, Parmigiano Reggiano, provola, pepe. A destra, La Marinara Evolutiva (pomodoro San Marzano, datterini, origano, foglie di capperi, perlage di acciughe, terra di olive nere, olio extravergine) abbinata al cocktail Capperi che Negroni, a base di Gin ai capperi, Campari e Vermouth rosso



*L'ormai iconica Margherita Bruciata, nata da un errore che ha dato risultati inaspettati, molto graditi dalla clientela*

### È in pairing c'è anche il Gin alle alici

Altra proposta molto interessante è la pizza al ruoto – che prende diametro, spessore e consistenza un po' diversi – nella versione **Pane burro e alici**, con mozzarella, pepite di burro, alici di Cetara, perlage di alici, sommacco, cialde al nero di seppia e una grattugiata di scorze di lime a dare freschezza: viene spesso consigliata anche come antipasto o aperitivo da condividere accompagnata da un **Alicetonic**, drink a base di Gin alle alici di Sicilia e tonica. Tra i punti distintivi di Marita ci sono infatti le proposte di mixology in abbinamento, che anche ad Aversa funzionano molto bene, soprattutto quando si decide di scegliere la pizza come aperitivo conviviale, proseguendo poi magari in quel caso con i piatti della cucina. «Secondo me il futuro è non vedere la pizza solo come protagonista della cena ma anche come scelta per l'aperitivo, al posto di una bruschetta o altro. Anzi, forse proporla così ti permette di osare di più, perché se una pizza intera troppo elaborata rischia di diventare eccessiva, quando ciascuno ne mangia solo uno spicchio è più facile giocare e sperimentare».

### Le aperture altrove non sono dei cloni

Ma, per quanto i due locali abbiano delle similitudini e una evidente continuità nel tipo di proposta, Roberta sa bene che è inutile, e controproducente, pensare di poter duplicare una formula tal quale in un luogo diverso. «Sarebbe impossibile pensare di replicare altrove La Contrada, che è e resta casa

mia e il mio mondo. E la pizza è un prodotto artigianale, che non può mai essere uguale a sé stesso: ad Aversa sforniamo 700 pizze a sera lavorando con un forno a legna, può capitare che ne esca qualcuna non cotta alla perfezione nonostante l'attenzione. Cose del genere non possono diventare un format, si perderebbe tutto il romanticismo che ci gira attorno». Questo però non vuol dire essere chiusa a nuove avventure, come appunto nel caso di Marita: «Le collaborazioni sono delle opportunità, se capitano delle proposte che possono arricchire il mio bagaglio professionale come pizzaiola, e mi galvanizzano, dico di sì. Altrimenti, come è successo più volte, la risposta è no», afferma.

### Tutto quadra se c'è la squadra

Un altro sì lo ha detto però da poco, e la vede coprotagonista di una nuova avventura in Puglia – Brando Pizza e Bistrot, di imminente apertura nel centro di Gioia del Colle (Bari) –, al fianco di un imprenditore e produttore con cui collabora come brand ambassador. Il suo consiglio per gestire al meglio più progetti e più insegne? «Per me, la cosa fondamentale è creare una forte empatia con lo staff, formare una squadra che creda nel progetto e ami quello che fai tu. Solo così, ferma restando l'artigianalità del prodotto pizza, si può cercare di dare un prodotto riconoscibile che sia il frutto di una tecnica condivisa e dell'attenzione agli ingredienti – spiega la pizzaiola –. Creare la squadra giusta, a cui trasmettere tutto ciò che sappiamo, è forse la cosa più difficile». Ma è davvero il segreto del successo.



*La sala interna di Marita, il locale romano di Roberta Esposito*

Tagliatelle al tartufo bianco, crema di funghi, burro nocciolato e polvere di clorofilla: un piatto della Locanda Le Logge, a Urbisaglia, nelle Marche



26

## IL LUSSO DI CENARE E RESTARE A DORMIRE

di Roberta Schira\*

Revival

- | Il piacere di una cena perfetta sta anche in un perfetto dopocena. Quando
- | cibi e vini squisiti inducono alla quiete e al riposo. Allora il luogo ideale
- | è la locanda d'antan, che abbina alla qualità della cucina l'offerta di una camera
- | confortevole e garbata. In una dimora di campagna, via dalla folla

C'è un momento, dopo una grande cena, in cui il desiderio di restare prevale su tutto. Non si ha voglia di tornare alla macchina, di salire in autostrada, di affrontare la fila di fari, di concentrarsi sulla guida. Il gusto è ancora vivo in bocca, la mente rallenta, e il corpo cerca un letto. Possibilmente vicino, possibilmente bello e comodo. Negli ultimi anni, complice una rinnovata attenzione alla sicurezza stradale e all'alcol test, ma anche una più matura consapevolezza del tempo e dei piaceri, le locande con cucina di livello sono tornate a popolare le mappe dei viaggiatori più esigenti. Dormire lì dove si è appena cenato non è più un vezzo: è una forma di cura, un prolungamento sensoriale dell'esperienza gastronomica. Un gesto che ha il sapore della continuità. E se un tempo le stelle Michelin indicavano luoghi a volte distanti dall'idea di acco-

glienza calda, oggi molte case dell'alta cucina hanno scelto di indossare un nome più gentile: trattoria, osteria, locanda. Ma non fatevi ingannare. Spesso dietro quelle insegne che richiamano la provincia e le tovaglie a quadri si celano consulenze stellate, tecniche raffinate, camere di design e conti proporzionati. È un cambio di tono, non di livello. Un modo per dire: "Qui si sta bene, ma senza rigidità".

### La nostalgia contagia anche chi non c'era

La parola locanda – come osteria, come trattoria – tocca una corda profonda: evoca legami, racconti, una lentezza da romanzo. Anche chi non ha mai dormito in una vera locanda, ne ha sentito parlare dai nonni o l'ha vista in un



*Piante profumate e aromatiche diligentemente coltivate a filari fanno ala al cammino verso la Locanda La Raia, in quel di Gavi (Alessandria), nel Basso Piemonte*

film d'autore. Persino la Generazione X, cresciuta a fast food e merendine, ne ha nostalgia: nostalgia di qualcosa che forse non ha mai vissuto davvero, ma che riconosce come autentico. Così, tra le colline del Piemonte o nelle curve nascoste dell'Umbria, capita di imbattersi in piccole strutture dove si cena benissimo, si dorme in camere

con lenzuola di lino o muri in pietra viva, e la mattina si viene accolti con una colazione d'autore: marmellate fatte in casa, caffè servito in porcellane di famiglia, burro vero, pane vivo, parole vere. E non serve essere milionari: oggi il piacere di restare è sempre più democratico, con proposte che vanno dai 90 euro a notte in su, a seconda del

luogo e della stagione. Un investimento più etico che snob: il tempo, in fondo, è la vera ricchezza. E una notte dopo una cena indimenticabile può diventare un'esperienza che non si scorda più. Noi abbiamo scelto di raccontarvene diffusamente alcune dove la cucina è fine dining ma informale, i luoghi, gli arredi e i dettagli hanno un'animo affettuoso e l'accoglienza è proverbiale.

### **Trattoria Marsupino 1901 Briaglia (Cuneo)**

A Briaglia, nelle Langhe Monregalesi, c'è una trattoria che resiste alla tentazione dell'estetica eccessiva, del logo, del fronzolo. Dal 1901, quattro generazioni della **famiglia Marsupino** hanno cucinato e servito cibi squisiti in questo angolo appartato del Piemonte. E da oltre un secolo, quattro generazioni di Marsupino raccolgono e trasformano frutti del loro orto, reinterpretando piatti piemontesi in chiave libera e contemporanea.

Marsupino è casa, è famiglia, è vino e sostanza. Oggi sono i fratelli  **Davide** (in cucina) e **Paolo** (in sala) a portare avanti la linea: piatti radicati, eseguiti con rigore, e un'accoglienza fatta di saper fare e memoria. La sala è quella



*La stanza da letto della Suite blu, messa a disposizione dalla Trattoria Marsupino, a Briaglia (Cuneo). A destra, la cantina della stessa struttura*



© PCalamara

Camera con vista: La Raia, un'eccellenza anche nel mondo del vino



La famiglia Sirk, che gestisce La Subida di Cormòns (Gorizia)

di una trattoria di paese, restaurata con intelligenza. Nessuna moda: travi a vista, qualche pezzo d'arte contemporanea, bottiglie esposte. Soprattutto: calore sincero, senza inchini inutili. Le camere – sette in tutto, nel palazzotto annesso – hanno parquet, silenzio, lenzuola bianche e muri spessi. Si dorme come si mangia: senza sbavature, senza effetti speciali. La cucina è piemontese, ma viva: agnolotti, tajarin al burro e tartufo, coniglio in civet, ma anche piatti che parlano di territorio allargato. La battuta di Fassona, il vitello tonnato fatto come si deve, una finissima carta dei dolci e una cantina da 800 etichette, scelta con rigore. Il tartufo bianco, da ottobre in avanti, è trattato con rispetto filologico: nessun trucco, solo materia.

### Locanda La Raia Gavi (Alessandria)



Ci sono luoghi che si raccontano da soli, se solo si ha la pazienza di ascoltarli. La Raia rappresenta un'eccellenza biodinamica nel mondo del vino e del Gavi, capace di esprimere la vera identità del vitigno Cortese. La Raia non si descrive: si percorre, come un libro in cui le pagine sono colline, vigne, boschi e giardini disegnati da mani che conoscono il tempo. Siamo nel Basso Piemonte, zona Gavi, ma sarebbe riduttivo parlare di vino e basta. La Raia è un ecosistema biodinamico prima ancora che un relais. È un paesaggio pensato, curato, messo in relazione. La Locanda, nata da un'antica stazione di posta, oggi è una casa padronale verde oliva incastonata nel silenzio. Dodici camere una diversa dall'altra, arredate

con antichi mobili piemontesi e qualche tocco di design milanese, senza mai cercare l'effetto. Alle pareti, opere d'arte contemporanea accanto a quadri di famiglia, come a dire: qui si mescola, ma con misura. La cucina – affidata a **Tommaso Arrigoni** (Innocenti Evasioni, Milano) – è stella verde Michelin 2025, e lo merita. Il suo lavoro non è di spettacolo, ma di ascolto: valorizza il patrimonio e i prodotti della tenuta (ortaggi, cereali antichi, mucche Fassone *grass fed*, uova, miele) con mano gentile e tecnica consapevole. Il risotto alle erbe del giardino, la battuta di Fassona al coltello, i ravioli del plin, ma anche il tonno di gallina e il bonet con pere sciropate: tutto profuma di Piemonte, con incursioni liguri quando serve, e una purezza di linea rara. Oltre alla tavola, il senso del luogo: il sentiero tra il Borgo e la Cantina dalle pareti di terra cruda, il giardino aromatico a forma di foglia, la piscina che guarda i vigneti, il *Palazzo delle api* di Adrien Missika, una delle opere d'arte disseminate nella tenuta La Raia a cui fa capo anche l'omonima Fondazione, che integra paesaggio e creazioni artistiche. Una casa che fa pensare, e non solo consumare. Prezzi alti, ma coerenti: ospitalità, cucina, arte, paesaggio sono pensati come un insieme.

### La Subida Cormòns (Gorizia)

In Friuli, tra i colli di Cormòns, La Subida è un luogo che non si capisce subito. E questo è un bene. Ci si arriva percorrendo una strada che non porta da nessuna parte, se non lì. Poi si entra in un piccolo borgo agricolo reinventato, dove

l'ospitalità non è un'industria, ma una postura mentale: niente ostentazione, ma pensiero diffuso, dalla cucina al legno che scricchiola sotto i piedi. È il piccolo impero della **famiglia Sirk**. Le camere sono casette nel bosco, ex stalle, vecchie acetaie, ristrutturare con intelligenza e rispetto. Pavimenti in cotto, travi a vista, vasche free standing affacciate sulla vigna o immerse tra i faggi, camini accesi d'inverno. Ogni casa ha un nome, una storia, una geometria diversa. Dormire qui è come essere ospiti in una terra privata e visionaria. Prezzi? Non sono bassi: da 250 euro a notte in su, a seconda della stagione e della casetta. Ma tutto è coerente. Il cuore resta la Trattoria al Cacciatore, una stella Michelin portata avanti da **Alessandro Gavagna**, cuoco di frontiera tra Friuli e Slovenia. La sua cucina non si piega ai giochi di prestigio: brodi, paste ripiene, strudel salati e dolci, selvaggina, aceto di casa (il celebre Sirk). Il menu degustazione costa circa 85 euro, con possibilità di

scelta à la carte che però non cambia la sostanza: qui si cucina con memoria, tecnica e nessun autocompiacimento. C'è anche l'osteria più rustica, dove si può bere un calice sotto la pergola con piatti semplici e vini del Collio (non sempre così semplici, in verità). Per chi vuole, si organizzano passeggiate tra i filari, bagni nelle vasche d'acqua calda all'aperto, picnic nell'uliveto, corsi di cucina, ma niente viene venduto: le esperienze sono parte del luogo, non pacchetti da booking. La Subida non è per tutti. È per chi sa riconoscere la differenza tra lusso e profondità. Per chi apprezza il silenzio non come mancanza di rumore, ma come qualità dell'ascolto. È un progetto che ha attraversato le mode senza rincorrerle, dove il Friuli più intimo si è fatto racconto.

#### Locanda Le Logge Urbisaglia (Macerata)

Urbisaglia non è cool, non è gentrificata, non è da weekend. E proprio per questo vale il viaggio. Nel centro del

paese, all'interno di un palazzo nobile che un tempo accoglieva le famiglie più in vista del borgo, la **famiglia Tombolini** ha costruito un piccolo mondo coerente, colto e ospitale. Sei camere con travi a vista e letti in ferro battuto. Nessuna concessione al minimalismo da catalogo. Qui tutto ha peso, storia, contesto. In cucina c'è **Andrea Tombolini**, affiancato dalla madre **Natalina**. I due parlano il linguaggio delle Marche profonde: vincisgrassi, coniglio in porchetta, arista alla sapa, crêpe di ricotta e funghi, tiramisù fatto in casa. Il menu cambia ogni settimana, secondo il mercato e le stagioni, senza mai perdere la bussola. È una cucina che si concede il tempo, ma che non rallenta il palato. Niente *posing*, niente trovate: piatti che si ricordano perché buoni, non perché postabili. Due sale: una più raccolta, l'altra con divani in pelle e tonalità calde. D'estate, si mangia sotto le logge del palazzo, con il paese che respira intorno. Il servizio è familiare, ma mai invadente. Si cena con 50-60 euro, si



Il Daino a spasso sui Colli Friulani, una tagliata firmata Subida



La romantica camera Sogno, Locanda Le Logge, di Urbisaglia

dorme con meno di 100. A colazione si trovano torte, marmellate, e il profumo del pane vero. Le Logge è un punto di partenza per chi ama i paesaggi non

addomesticati, per chi crede che la provincia sia un punto d'osservazione privilegiato, per chi ha capito che il tempo – se usato bene – può valere più del viaggio stesso.

quotidiano di territorio: nero spaghetti con riccio di mare, cannolo di tartare, porkbelly e un finale sontuoso con Modica chocolate. Una cucina siciliana consapevole, estetica ma non cerebrale, che sa raccontare mare e montagna senza respiro forzato. La cantina ospita oltre 1600 etichette, con focus siciliano ma visione internazionale, e una sala dedicata alla degustazione garantita dal sommelier. Chi sceglie di fermarsi non è solo un cliente: è un viaggiatore che vuole dormire dentro la pietra, svegliarsi sospeso sul Barocco ragusano, fare colazione con pasticceria artigianale, succhi e squisitezze salate, e magari proseguire per la natura vicina – riserva di Vendicari, i monti Iblei, il mare di Marina di Ragusa –. Perché merita: è un rifugio che va oltre la Sicilia estetizzata, è mappa e racconto, con una cucina che sa commuovere senza effetti speciali.

### Locanda Don Serafino Ragusa Ibla

Nella parte più autentica di Ragusa Ibla, la Locanda Don Serafino interpreta la Sicilia profonda con eleganza non ostentata. Ricavata in un edificio ottocentesco, la struttura è distribuita tra ambienti in pietra e grotte scavate nel tufo, con 11 camere – alcune vere e proprie *cave room* – arredate con un mix di pezzi su misura e tessuti pregiati: atmosfere avvolgenti, luci soffuse, materassi Select Comfort e bagni che parlano di benessere contemporaneo. Al centro sta il ristorante, stella Michelin dal 2007, guidato da **Vincenzo Candiano**. La sua cucina è un rito



Fico al forno con prosciutto, gorgonzola e pane aromatizzato. Locanda Le Logge

## DECALOGO MINIMO DELLA LOGANDA PERFETTA

- 1. Fuori rotta, ma non fuori mano.** Non sta in città, e nemmeno nei luoghi da cartolina. È immersa nella natura o in paesi veri, con campanili, silenzi, storie.
- 2. Si mangia bene. Punto.** Niente finto rustico né fuochi d'artificio. Solo una cucina solida, precisa, riconoscibile. Che cambi con le stagioni e non con le mode.
- 3. Il conto non fa svenire.** Non è una spa a cinque zeri, né una trattoria travestita da showroom. Si cena con dignità e si dorme con grazia, senza dover vendere la macchina.
- 4. Materassi seri.** Può sembrare un dettaglio, ma non lo è. La notte dev'essere riposo vero, non compromesso. Lenzuola di qualità e cuscini curati: si sente subito la differenza.
- 5. Colazione pensata, non buttata lì.** Marmellate genuine, pane fragrante, burro vivo, un dolce fatto in casa. Niente monoporzioni in plastica. Anche la mattina vuole la sua parte.
- 6. Accoglienza calda, mai invadente.** Niente inchini teatrali, né ostilità snob. Ma qualcuno che sa sorridere, ascoltare e accompagnare. Con umanità.
- 7. Camere che parlano.** Non serve il design d'avanguardia, ma una storia. Oggetti scelti, mobili con una memoria, luce giusta. Basta poco per sentirsi altrove.
- 8. Prezzo onesto.** Un buon rapporto tra ciò che ricevi e ciò che lasci. Onestà è anche questa: sapere che ogni euro ha un senso.
- 9. Tempo dilatato.** Qui nessuno ha fretta. Non il servizio, non il cucchiaino, non il vino nel bicchiere. E questo fa tutta la differenza.
- 10. Un motivo per tornare.** Non sempre si sa spiegare perché. Ma lo si sa: in certi posti, si torna. E la locanda perfetta è uno di questi.

\*Roberta Schira collabora da tempo con il *Corriere della Sera*, come esperta di cibo e ristorazione. Ha pubblicato molti libri di gastronomia, occupandosi anche di formazione, e si è cimentata con successo nella narrativa. Con Garzanti ha pubblicato i romanzi *I fiori hanno sempre ragione* (2024) e *Le margherite sanno aspettare* (2025).

CLICK!

*immagina*  
**MALFY**  
GIN™

**STRAORDINARIO.  
IN TUTTI I SENSI.**



BEVI RESPONSABILMENTE

La tostatura dei malti si sposa con la crosta caramellata della carne rossa grigliata o stufata



## CARNE CHIAMA, BIRRA RISPONDE

di Giuliana Valcavi

Malti & Luppoli 1

Decisamente riusciti ed efficaci gli abbinamenti tra carne e birra. Le note speziate e acidule di Weizen e i toni aromatici di Maerzen e Dubbel si abbinano ad arrosti e brasati. Non manca qualche sorpresa con abbinamenti difficili per il mondo del vino

Oltre i tradizionali würstel con un fresco boccale di birra, magari una spumeggiante bavarese, l'abbinamento tra birra e carne offre infinite possibilità di grande classe ed estrema raffinatezza. Grazie alla varietà di stili birrari, è possibile trovare la birra giusta per ogni tipo di carne, dal manzo al maiale, dal pollo all'agnello fino alla selvaggina, ma a seconda del metodo di cottura e degli ingredienti utilizzati nelle diverse ricette scopriremo degli abbinamenti estremamente interessanti. Vediamo insieme quali accostamenti esaltano meglio sapori e consistenze.

### *Carne rosse: manzo, agnello e selvaggina*

Cosa possiamo abbinare a piatti importanti di carne, contraddistinti da cotture impegnative, come gli stufati e i brasati? Due le scelte di tendenza. O una bassa fermentazione, con un buon equilibrio fra malto e luppolo, un corpo pieno che regga l'incontro col piatto e aromi speziati che si sposino con i sughi di cottura, come una **Maerzen**, la birra che tradizionalmente era la grande protagonista dell'Oktoberfest. Oppure possiamo optare, in accordo, per una **Stout** o la più alcolica **Imperial**

**Stout** se vogliamo esaltare la cottura alla **griglia**. La tostatura dei malti si sposa con la crosta caramellata della carne rossa grigliata o stufata. Seguendo ancora questo orientamento, accentuando le note di gusto, possiamo passare anche a una **Porter**, specialità inglese scura ad alta fermentazione con aromi caramellati e speziati, da servire con le **bistecche di manzo** (come trasformare un piatto semplice in una variazione gourmet) e in generale con **carne grigliata o affumicata**. Cambiamo genere e andiamo sulle produzioni belghe. Una **Dubbel**, spe-

cialità di colore ramato con pronunciata struttura alcolica e aromi speziati, fruttati e maltati, si abbina con ottimi risultati ad **arrosti** di carne rossa, ma anche agli apprezzatissimi **arrosticini** e, in accordanza, a un piatto di grande impegno come la **coda alla vaccinara**, a cui regala eleganza. Anche le **Tripel** belghe, caratterizzate da una più accentuata alcolicità, oltre che da una maggiore secchezza, si uniscono meravigliosamente alle carni rosse e alla **selvaggina**. Ottime con l'**agnello**, arrosto o in umido che sia: i sentori di frutta secca, spezie e zucchero candito bilanciano il sapore e la grassezza di questa carne. Sia per Dubbel che per Tripel possiamo sottolineare la ricercatezza del piatto scegliendo un prodotto proveniente da una selezionata abbazia trappista, quindi risultato di una lavorazione fedele a ricette secolari. Meno pretenziosa, ma sempre azzeccata per l'agnello, anche una **Strong Ale**, che con la sua complessità è in grado di sostenere piatti robusti. Quindi anche la selvaggina.

#### **Carni bianche: pollo, tacchino, coniglio**

Piatti meno impegnativi, caratterizzati da carni bianche, richiedono birre meno strutturate. Bene le **Pils** grazie al corpo snello e all'amaro moderato in abbinamento a un succulento pollo arrosto o a un rustico coniglio in umido. Le **Weizen** o le **Hefeweizen**, birre di frumento dal gusto fruttato, sortiscono sempre un ottimo effetto con ogni tipo di pollame, ma in particolare con il **pollo alla griglia**. Se il pollo invece è cucinato in padella con curry, possiamo preferire una **Blanche**,

che col suo sapore fresco e dissetante rivela un perfetto contrasto. Infine, il carattere rustico, pepato e asciutto della **Saison** ne fa una compagna versatile per piatti aromatici, erbe mediterranee e cotture lente, come il **coniglio o il pollo** in umido, ma non da meno sarà il pollame alla griglia a trarre beneficio dalla frizzantezza di questa tipologia di birre.

#### **Costine, salsicce, arrosti e porchetta**

Con un piatto importante di maiale, ma anche di carne rossa, la **Bock** con i suoi intensi aromi di malto e la sua complessità fornisce un'ottima risposta gustativa, ricca ed equilibrata, soprattutto se si tratta di **arrosto di maiale**. Le note caramellate e il corpo medio accompagnano l'arrosto, in particolare se glassato o speziato, così come il succulento **stinco**, che merita un degno compare nel bicchiere, in grado di supportarlo. Anche un'**Indian Pale Ale**, aromatica e molto amara, con note spesso agrumate ed esotiche in grado di pulire il palato, si unisce armoniosamente allo stinco, così come al **galletto piccante**, i cui caratteri pungenti vengono esaltati dagli accenti luppolati. In generale, il luppolo pulisce la grassezza del maiale, specialmente nelle versioni affumicate o con salsa barbecue dolce e speziata. Attenzione però: le IPA molto amare (per esempio West Coast IPA) possono sovrastare, ed è meglio perciò optare per **Session IPA** o **NEIPA** con note fruttate. Le **costine alla griglia** vengono accompagnate efficacemente da una **Bitter**, dal gusto pieno e dalle note amare equilibrate, in grado di sgrassare senza coprire.



*Con gli arrostiticini, benissimo una Dubbel, colore ramato, con pronunciata struttura alcolica*



*Piatti meno impegnativi, con carni bianche, richiedono birre meno strutturate. Bene le Pils grazie al corpo snello e all'amaro moderato*

Possiamo inoltre accompagnare delle **salsicce** con le note fruttate e speziate di una **Pale Ale** capace di far emergere la sapidità del piatto sgrassando il boccone. Per la **porchetta**, invece, ci si può ispirare a un abbinamento tradizionale come quello con la bavarese **Maerzen**.

### Carni intense: cinghiale, anatra, cervo

Piatti speciali meritano birre speciali. È il caso di una birra dal profilo vinoso e dal colore scuro come la **Barleywine**, che oltre alle carni rosse alla griglia sposa con maestria le carni di **cervo** e **cinghiale**, o la **Quadrupel** (anche qui il mondo trappista è un riferimento di nota) in cui alcol, dolcezza e corposità si fondono con carni dal sapore deciso e cotture lunghe. Viriamo verso una proposta nettamente insolita con una **Gueuze**, specialità belga agrumata con intense note acidule, che riesce a compiere un matrimonio riuscito con i sapori intensi e contrastanti di un'**anatra in agrodolce** e i sentori pungenti della **carne di cavallo**. Un petto d'anatra arrosto viene invece retto magnificamente da una forte **Doppelbock**, una birra di matrice tedesca con



La Bock con i suoi intensi aromi di malto fornisce un'ottima risposta gustativa, ricca ed equilibrata, all'arrosto di maiale

corpo deciso di malti scuri, che ben si affianca anche allo **spezzatino di cinghiale**.

## PIATTI DIFFICILI CON IL VINO? ECCO COME RISOLVERE

di Giuliana Valcavi

Malti & Luppoli 2

### I Fare di necessità (suggerire abbinamenti corretti) virtù (e scoprire nuovi sapori)

**FEGATO ALLA VENEZIANA** - Simbolo della tradizione veneta, è tanto affascinante quanto complesso da accompagnare. La combinazione di fegato di vitello, intenso e leggermente ferroso, e cipolla stufata, dolce e persistente, crea un contrasto che mette alla prova anche i palati più esperti. In questo contesto, la birra può offrire soluzioni sorprendenti e spesso più armoniche rispetto al vino.

Una **Belgian Dubbel**, con i suoi aromi di frutta secca, caramello e spezie, offre un abbinamento ricco e avvolgente, capace di equilibrare le componenti del piatto. Anche una **Vienna Lager** o una **Maerzen**, più delicate ma ugualmente

morbide, possono accompagnare con eleganza senza invadere. Altrettanto bene una **Kolsch** con i suoi lievi cenni amaricanti. Meglio evitare, invece, birre molto luppolate (come IPA e APA), che rischiano di accentuare l'amaro del fegato.

### LINGUA O BOLLITO CON SALSA VERDE

È uno dei piatti che raccontano la cucina popolare del Nord Italia, in particolare del Piemonte e della Lombardia. Apparentemente semplice, ma dal gusto ricco e sfaccettato: la carne bollita incontra una salsa a base di prezzemolo, acciuga, aglio, capperi e olio extravergine, il tutto con una

punta di acidità data talvolta da aceto o limone. Un equilibrio delicato tra grassezza, sapidità ed erbe fresche che può mettere in difficoltà l'abbinamento con il vino, ma che la birra affronta con versatilità e naturalezza.

Il profilo maltato, il corpo medio-leggero e la carbonazione sostenuta di una **Kellerbier** o **Zwickelbier** possono accompagnare con armonia aiutando a sgrassare la carne e a rispettare i toni sapidi del piatto. Bene anche una **Pale Ale** con le sue note speziate e i suoi accenti maltati. Ma per un abbinamento più d'effetto, possiamo puntare su una raffinata **Gueuze**. Le sue intense note acide lavorano in

contrasto regalando un notevole equilibrio e un'accentuata pulizia della bocca.

**CARNE CRUDA** - Abbinare la birra alla carne cruda (tartare, carpacci e battute) richiede delicatezza. In questi piatti, la materia prima è protagonista e va esaltata con bevande che non coprano i sapori, ma li accompagnino con eleganza. Le birre troppo alcoliche o amare rischiano di sopraffare, mentre stili più leggeri, secchi e aromatici si rivelano perfetti.

Una **Pale Ale**, con le sue note speziate, si sposa magnificamente con una tartare classica, anche accompagnata da tuorlo d'uovo. Per versioni più sapide, con capperi, senape o cipolla, ottima anche una **Witbier**, che pulisce il palato con freschezza e delicatezza. Nei carpacci o nelle battute più raffinate, magari con tartufo o acciuga, si possono osare birre più complesse come una **Dubbel**, capace di reggere il confronto senza dominare.

**WÜRSTEL** – Un grande classico: è forse l'abbinamento più facile perché più scontato. Il tipico insaccato della gastronomia tedesca trova nella birra una perfetta combinazione suggerita dalle tradizioni locali.

I classici würstel di tipo viennese, serviti bolliti o leggermente grigliati, si accompagnano perfettamente alle **Helles**. Leggere, morbide e delicatamente maltate, sono in grado di sostenere il gusto del würstel senza sovrastarlo, mentre rinfrescano il palato. Se invece si tratta di würstel affumicati, la scelta ideale cade su una **Rauchbier**, la tradizionale birra affumicata di Bamberg. Qui l'abbinamento è tutto per concordanza: le note affumicate del malto si riflettono in quelle della carne, amplificando l'esperienza gustativa. I würstel bianchi speziati, i Weisswurst bavaresi, si sposano invece con una **Hefeweizen**: il corpo morbido e gli aromi di banana e spezie dolci riequilibrano la delicatezza della carne e si integrano perfettamente con la senape dolce bavarese. È adatta anche una **Weissbock**, la versione di birra di frumento più strutturata.



*Fegato alla veneziana con polenta, piatto dal gusto marcato. Da proporre con la Belgian Dubbel o la Vienna Lager*



*Un classico intramontabile della tradizione germanica, gettonatissimo in tutta Europa: würstel e crouti, da servire con Helles*

## OTTIMA ANCHE PER CUCINARE

La birra si rivela un accompagnamento versatile e di grande adattabilità con le carni, ma manifesta tutte le sue prerogative anche in cottura, per preparare salse e marinature o per sfumare. Possiamo usare una **Stout** per uno **spezzatino alla birra scura** o far ricorso a una **Maerzen** per marinare delle **costine di maiale** o sfumare in cottura delle **cosce di pollo** con una **Helles** o una **Weizen**. In ogni caso, il piatto va servito con il tipo di birra utilizzato.

Carla De Girolamo, già caporedattore a Panorama in Mondadori, con la figlia Martina Laura Miccione. Non hanno resistito all'idea di cimentarsi nella ristorazione. La prima cambiando vita e lavoro, la seconda formandosi all'Università di Pollenzo. Ce l'hanno fatta, non certo da sole...



## DA GUTENBERG A PETRINI STORIA DI UNA BELLA "TIPA"

di Laura Barsottini

Case history

- | Sul Naviglio Martesana, a Milano, c'è la Tipografia Alimentare, TipA per gli amici.
- | Ha radici molto particolari nel giornalismo, nella voglia di raccontare e poi di
- | praticare creatività e cultura enogastronomiche, alla scoperta di realtà produttive
- | radicate nella terra e nelle tradizioni familiari. In sintonia con Slow Food

Tipografia Alimentare, TipA per gli amici, è un Bistrot e Food Hub nato a Milano il 20 gennaio 2018. Le sue sette vetrine si affacciano su via Dolomiti 1, nel cuore di Gorla, a pochi passi dal meraviglioso Naviglio Martesana, oggi un angolo di Milano rimasto fedele alla natura meneghina. Ma non quella della Milano da bere e dei *cummenda*. O quella della Milano capitale della moda e del design. Piuttosto quella legata a una forte identità sociale ed empatica, fortemente radicata nel quartiere in cui il 20 ottobre 1944 le bombe alleate distrussero la scuola elementare Francesco Crispi, uccidendo 184 bambini e 19 adulti. Una tragedia mai dimenticata che contribuì a creare solidarietà e coscienza di zona.

Oggi TipA è un luogo del cuore per molti abitanti della città, indipendentemente da origini, cultura ed etnia. In TipA ogni-

no può sentirsi a casa. E può, se è interessato, partecipare e conoscere le meraviglie enogastronomiche offerte dal nostro territorio e dall'Italia intera.

**Integrale e sostenibile,  
la filosofia di Carlo Petrini**

Nel 2017, Carla De Girolamo lascia il suo ruolo di caporedattore a *Panorama*, allora della casa editrice Mondadori. Il progetto è ambizioso. O forse no. Comunque Carla ha in testa l'idea di creare un luogo dove fare, raccontare, respirare cultura enologica e alimentare, con particolare attenzione per le materie prime, i piccoli produttori artigianali, la scoperta di nuove modalità degustative. In un ambiente assolutamente innovativo per quei tempi. «Siamo stati i primi,

– racconta –, a introdurre e indagare le produzioni di vini naturali. Ora è un settore consolidato, ma all'epoca eravamo gli unici a offrire questo tipo di vinificazione».

Accanto a lei la figlia Martina Laura Miccione e il suo fidanzato di allora, Mattia Angius, entrambi laureati all'Università di Scienze gastronomiche di Slow Food di Pollenzo fondata da Carlo Petrini: Martina con la passione dei vini che, quando sono particolarmente interessanti, definisce *assurdi*; Mattia, micologo e perlopiù vegetariano, con la fissa della cucina al forno – Tipografia Alimentare non può avere fornelli per le normative vigenti – e di una concezione della gastronomia che definisce brutalista: ingredienti proposti in modo integrale, estremamente legati alla stagionalità, alla ricerca di tutto quanto si può raccogliere o coltivare in modo sostenibile.

### Hamburger di pecora sulla Martesana

Anche la location appare innovativa nel 2018. Continua Carla: «Volevamo un ambiente particolare, non standardizzato, che trasmettesse quello che siamo. E dove nessuno si sentisse giudicato. I tavoli e il bancone, per esempio, sono stati disegnati



Misticanza di stagione con stracciatella



Fagiolini, taccole e nocciole tostate

dall'amica Chiara, che ha partecipato all'ideazione del luogo, e realizzati su misura. Mentre il bancone ricorda quelli delle tipografie di una volta. I muri li abbiamo imbiancati noi, visto che a un certo punto è stato necessario anche fare i conti con la cassa. Sulle pareti, le mensole reggono testi ricercati a tema eno-food. Tutto rientra nella filosofia Slow Food del buono, pulito e giusto. Persino i contratti di lavoro con i nostri collaboratori, re-

golarizzati con grande fatica in tempi brevissimi».

Il nome, Tipografia Alimentare, nato una sera per caso durante un brain storming casalingo prima dell'apertura, narra e tiene insieme il mondo della scrittura e il piacere della narrazione con le più avanzate tecniche enogastronomiche.

Il tempo passa e arriva il Covid con il lockdown che tanti locali ha messo in ginocchio. Ma TipA non si ferma e di nuovo reagisce con creatività: viene organizzato un sito che vende buoni-pasto da riscattare dopo la fine dell'emergenza e la riapertura alla vita e alle frequentazioni; si vendono vini online che Carla e Martina, con un furgoncino, consegnano a domicilio. Oggi, come reminiscenza di quei tempi, è stato lanciato il carrettino di street food, dove Antonio Demuru – che nel tempo ha sostituito Mattia, anche lui sardo, anima da cacciatore e appassionato di carne di pecora –, cucina al momento hamburger di un tipo di pecora bergamasca la cui carne non ha l'odore acre tipico degli ovini. Sulla Martesana!

Intanto, da TipA le persone si susseguono. Accanto a Carla e Martina,



Una veduta della sala, volutamente molto semplice e alla mano, come a casa



*Il Forno nascosto, che alcuni clienti vogliono visitare anche per acquistare il pane, particolarmente apprezzato*

dopo Mattia e Antonio arrivano i romani Guglielmo Fedele, chef creativo a tutto tondo, Riccardo Muscianisi, appassionato di cucina orientale e ora capo-cucina, ed Edoardo Martongelli, con la fissa della norcineria (ora TipA produce anche salumi). «Ognuno, – aggiunge Carla, – ha portato con sé la propria cultura, passione e anima, che TipA ha accolto e coltivato facendone il proprio patrimonio».

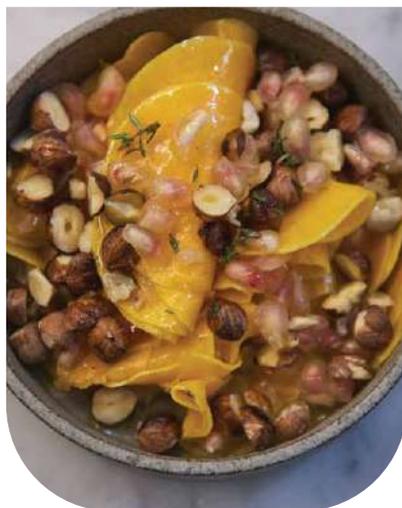
Per ragioni strutturali le norme vigenti non permettono l'installazione di fornelli negli ambienti del locale. Tutto viene cucinato al forno elettrico, sperimentando le numerose possibilità di cottura che l'elettrodomestico permette. In più, si usa il Bimby come le scuole di alta cucina insegnano: «Facciamo un hummus strepitoso», spiega De Girolamo. E non può mancare il pane e i lievitati, di pasticceria e non, cotti nel

Forno nascosto, chiamato così perché collocato in una delle stanze attigue al locale di sala. Talvolta gli avventori chiedono addirittura di visitarlo. Ogni limite diventa occasione per creare una nuova possibilità: «Abbiamo organizzato anche corsi di panificazione per i nostri ospiti, aperti a chi era curioso di imparare, – dice Carla. – E stiamo pensando di riproporli».

### **Piccoli fornitori, grande qualità bio**

TipA, si diceva, nasce come food hub, con la precisa vocazione di fare cultura enogastronomica: la ricerca è fondamentale. Nel corso degli anni un team di due persone si è occupato di scovare in giro per l'Italia piccoli – addirittura piccolissimi – produttori di grande qualità. E così, nel giorno di chiusura, un'auto con a bordo Carla, Martina, lo chef di turno e qualcuno dello staff partiva di buon'ora da Milano per i più sperduti, spesso, paesini italiani. Ne sono scaturite sorprendenti scoperte. «Conosciamo personalmente tutti i nostri fornitori, e li amiamo profondamente, oltre che stimarli, – precisa Carla. – Tra i produttori che mi piace ricordare ci sono il nostro storico torrefattore di caffè. Caffè etico, ovviamente, non legato ai circuiti tradizionali e che non sfrutta i contadini che lo raccolgono. Si chiama Giovanni, è giovanissimo, ha rilevato una vecchia torrefazione a Cremona dove ha aperto anche un bistrot con il nome originale: Torrefazione Vittoria. Compriamo la carne dall'allevamento di Gaia Di Stefano: gli animali (non solo mucche, anche se noi per ora acquistiamo da lei solo bovini) sono portati al pascolo tutto l'anno con una vera e propria transumanza, spostandosi nelle zone dove trovano l'erba migliore: per questo l'insegna dell'azienda è Vacche Erranti.

C'è un piccolo produttore di farine in Basilicata, a Montemilone (Potenza), Milonia Bio, che ora sta coltivando grani



*Da sinistra, Insalata di fave e piselli con acciughe e biete; Insalata di papaia con nocciole e melograno; Barbabietola coste e ricotta*

antichi e ci manda le farine. La maggior parte delle verdure le prendiamo da Corbari Bio, che è a Cassina De' Pecchi, vicino a Milano, e che coltiva in maniera sostenibile e biologica. Il nostro storico fornitore di birra, sempre di quella zona, si chiama War (We Are Rising, che significa "in crescita", "in risalita", ma anche "in ribellione"), birrifico indipendente: per le loro ricette usano solo materie prime autoprodotte. I formaggi arrivano da realtà insospettabili: il proprietario di Sinno Formaggi, in Sardegna, per esempio, credo sia un ex militare che è tornato alla vocazione della sua famiglia, la pastorizia.

Per quanto riguarda i vini, sarei ingiusta a citarne qualcuno perché le realtà dei produttori naturali sono tutte molto belle: piccole aziende gestite da famiglie, da ragazzi giovani che sono tornati alla terra, che fanno una fatica pazzesca per coltivare senza chimica e ottenere vini stabili o comunque buoni da bere senza usare gli additivi con cui le aziende di solito correggono il sapore dei loro prodotti».

Tutte queste realtà vengono spiegate con ispirato entusiasmo dal personale di sala di TipA agli avventori che hanno voglia di ascoltare, capire e conoscere. E il locale organizza perio-

dicamente anche incontri e degustazioni con i produttori.

### Menu solo di stagione ogni giorno diversi

Per quanto riguarda i menu, sono estremamente legati alla stagionalità e ad accostamenti di sapori insoliti, non scontati e innovativi: «Proponiamo ogni giorno un menu diverso a pranzo e per l'aperitivo, e li cambiamo in continuazione proponendo la stessa verdura di stagione, per esempio, cucinata in maniera diversa». In questo momento, a pranzo si può iniziare con Fagioli dall'occhio, peperone del piquillo, pesca, guacamole, paprika affumicata, coriandolo, continuare con Melanzana perlina, fichi, cavolo rapa marinato, salsa teriyaki, sommacco, coriandolo, o con Cipolla, Tobandjan, ciliegia come verdure, e magari una Tartare di manzo, cozze, cetriolini pickles; infine terminare con una Chocolate cream pie, panna o un Crumble di mirtilli, pesche, mandorle, panna allo zabaione.

All'aperitivo, oggi si può scegliere tra Macco di fave & zucchine trombetta; Melanzane sott'olio, burattina affumicata del caseificio Paradiso; Salame rustico Luiset, cetriolini pickles oppure Insalata di cetrioli carosello, go-



*Pane autoprodotta con lievito madre e farina di grani antichi*

masio, salsa Sriracha. E, dalla cucina, Gazpacho, crostini, pomodoro arrosto, yogurt; Fagiolini, avocado, ricotta Mustia; Sandwich, buzzonaglia di tonno, pesto, pomodori o una Selezione di salumi & formaggi a latte crudo. Ma tranquilli: domani o dopo sarà già un altro menu!

Tutto fedelmente secondo i principi di Slow Food: buono, pulito e giusto, infatti. In questa filosofia non possono mancare gli eventi speciali. «A dicembre di due anni fa, abbiamo dato vita a un'iniziativa molto bella in occasione del #metoo contro i maltrattamenti di genere, il cui ricavato è stato devoluto totalmente in beneficenza ad associazioni impegnate in quell'ambito. La cosa più sorprendente è che abbiamo coinvolto diversi ristoratori che operano secondo il nostro stile incontrando una risposta entusiasta, tanto che abbiamo costruito una rete che non si è fermata a quell'evento: siamo rimasti in contatto, ci aiutiamo a vicenda e qualche collega ora persino acquista il pane del nostro Forno nascosto. L'idea, - conclude Carla, - è riproporre periodicamente iniziative del genere». Per continuare a crescere in maniera buona, pulita e giusta tutti insieme. A tavola e non solo.



*Libri e vini, un'abbinata vincente. E su alcuni di quei libri si parla di quei vini...*



© dal sito aishalla.it

Associazione Italiana Sommelier

# I SESSANT'ANNI DELL' AIS TANTI AUGURI AL VINO

di Saverio Paffumi

CLICK!

Compleanni

- | Una favola nata tra la Francia e il ristorante Savini di Milano, poi diventata
- | subito di respiro nazionale. Oggi più di 45.000 associati, di cui il 40% sono donne,
- | diffondono in ogni angolo d'Italia e in buona parte del mondo i segreti
- | del saper bere e saper degustare. I ricordi di Daniele Cernilli ed Edoardo Raspelli

**L'Ais, Associazione italiana sommelier, nel 2025 ha compiuto 60 anni. Celebriamo e facciamo gli auguri a uno dei movimenti che più hanno contribuito, in Italia, alla diffusione della cultura del vino e, nel mondo, alla diffusione del vino italiano. Senza nulla togliere alle altre principali organizzazioni, come **Onav** (Organizzazione nazionale assaggiatori di vino) e **Fisar** (Federazione italiana sommelier albergatori e ristoratori), l'Ais, con oltre 45.000 soci (età media 43 anni, 40% di donne), notissima fra il grande pubblico, è presente in tutte le regioni italiane e i suoi corsi, organizzati su tre livelli, sono altamente professionalizzanti per chiunque voglia approfondire la materia non solo per passione, ma per farne un vero e proprio mestiere. C'è perfino un corso limitato all'esame olfattivo e visivo, rivolto a soggetti astemi, a causa di patologie fisiche e psicofisiche.**

## Una storia d'amore per tavole e cantine

C'era una volta (anni Sessanta del Novecento) un grande esperto di vini che aveva lavorato a lungo in Francia. Si chiamava **Jean Valenti**, classe 1923, nato a Casazza (Bergamo). E c'era, già da tempo, il celebre ristorante Savini, in Galleria a Milano, il cui patron era **Angelo Pozzi**. Amato da Giuseppe Verdi, nel secolo precedente, anche Maria Callas aveva lì un suo posto riservato.

Pozzi chiese a Valenti di curare la sua prestigiosa cantina e, tra i clienti, il manager **Gianfranco Botti** convinse Jean Valenti a pensare in grande. Perché preoccuparsi solo del Savini, quando c'era l'intera ristorazione italiana ad aver bisogno dei professionisti del vino? Alle **18,30 del 7 luglio 1965,**

presso lo studio notarile Orombelli, a Milano, quattro soci fondatori (oltre a Botti e Valenti, Ernesto Rossi e Leonardo Gerra) firmano l'atto costitutivo, adottando il termine sommelier, "ben oltre un semplice somministratore di bevande", ma "a tutto tondo il professionista del servizio del vino". Il 15 settembre del 1973, data della pubblicazione sulla *Gazzetta Ufficiale*, arriva il riconoscimento giuridico con decreto del Presidente della Repubblica. Nel frattempo si erano già svolti i primi corsi e il primo congresso, era già stata diplomata la prima sommelière donna, **Maria Luisa Ronchi** (1942-2022) ed era già stato decretato il primo sommelier Campione del mondo, **Piero Sattanino**, nel 1971.

Tra i nomi illustri che partecipano alla vita e agli eventi dell'Ais, fin da subito, spiccano quelli di **Vincenzo Buonassisi**, **Gualtiero Marchesi**, **Angelo Gaja**. Una vicinanza fra comparti che continua ai giorni nostri con il testimone passato di generazione in generazione. Nel 2021 si inaugura la nuova sede nazionale, in via Ronchi 9 a Milano, con uffici operativi, cantina e aule didattiche, una biblioteca tematica, una grande cucina professionale, una zona lounge, un'area bar e un piccolo spazio verde. Nel 2022 viene eletto presidente **Sandro Camilli**.

### Ricordi e riflessioni di due illustri critici

«Io conosco l'Ais e la frequento dal 1979 - racconta **Daniele Cernilli**, a lungo "uomo vino" del *Gambero Rosso*, oggi *DoctorWine* - quindi la "mia" Ais aveva appena 14 anni. Il presidente era **Franco Colombani**, ristoratore, proprietario della Locanda Il Sole di Maleo, vicino Casalpusterlengo, oggi in provincia di Lodi, allora di Milano. Il segretario era **Franco Tommaso Marchi**, vulcanico personaggio, che contribuì non poco all'affermazione dell'Associazione in quegli anni». Data la stura alla memoria emergono tanti preziosi dettagli: «Il mio maestro, quello che mi ha letteralmente insegnato a stappare una bottiglia con il cavatappi professionale, fu **Angelo Bruschi**, tessera numero 12, che dalla nativa Lombardia si era trasferito a Roma per lavorare al ristorante dell'Hotel Massimo D'Azeglio, vicino alla Stazione Termini, che ancora esiste».

«L'Ais - prosegue Cernilli - è stata una grande scuola: di vino, anche per aver coinvolto persone di diversa estrazione professionale. Sommelier, ovviamente, e poi produttori, enologi, giornalisti, appassionati, cuochi, rappresentanti di commercio, ristoratori ed enotecari. Tutti travolti da una passione irrefrenabile che i corsi, la didattica dell'Ais



Jean Valenti, fondatore e di fatto il primo sommelier dell'Ais

hanno contribuito a rendere più salda e consapevole. In 60 anni saranno state più di un milione le persone che almeno un corso di degustazione l'hanno seguito. Migliaia di docenti che hanno fatto lezione».

Tra chi all'epoca muoveva i primi passi di critico enogastronomico anche **Edoardo Raspelli**, che sul *Corriere di Informazione* si divideva tra la cronaca nera e recensioni che erano il terrore dei ristoratori, spesso bacchettati senza remore. In quella preistoria, «il vino italiano che furoreggiava, unico, negli



La degustazione e valutazione complessiva del vino sono solo una parte dei compiti del sommelier, che deve conoscere le produzioni e saper suggerire abbinamenti, sempre andando incontro e non "contro" i gusti e le curiosità del cliente



L'attuale presidente nazionale dell'Ais, Sandro Camilli. Eletto nel 2022, resterà in carica fino al 2026



Il periodico della sezione lombarda dell'Ais



Stati Uniti - ricorda Raspelli - era l'Italian Red Coca Cola, cioè il Lambrusco, in particolare quello delle cooperative Le Riunite. Angelo Gaja era ben lontano dalla copertina di *Wine Spectator* e **Pino Khail**, con il suo mensile *Civiltà del Bere*, portava **Bruno e Marcello Ceretto** (e anche me) a scoprire le cantine della California». Con lo storico segretario Ais Franco Tommaso Marchi, Raspelli scrisse *Tuttovino - dizionario dei sommelier. Le 2000 parole per parlare di vino*, edito nel 1981. Tra i pionieri che hanno visto più lontano, racconta, proprio il campione già citato Piero Sattanino, che «nel suo torinese Tastevin, inventava il carrello dei vini», proponendoli cioè anche al calice: una rivoluzione, all'epoca, per le etichette di pregio. Arrivavano insomma i tempi mitici in cui «**Annie Feolde** e **Giorgio Pinchiorri** aprivano

il loro Enoteca Pinchiorri a Firenze e, contemporaneamente a **Gianluigi Morini** (San Domenico di Imola), creavano straordinarie cantine-cattedrali», spesso citate a modello.

Ma per il futuro Raspelli raccomanda la moderazione: «Oggi troppo spesso la ristorazione è addirittura fastidiosa. Senza che nessuno lo chieda, maître e chef de rang ti subissano con storie non richieste: la vita dei produttori di quell'ingrediente, la lunga serie, appunto, di tutti gli ingredienti di quel dato piatto (provenienza, storia familiare, distanze, caratteristiche...) per non parlare poi del linguaggio dei sommelier e di chi, comunque, ti serve un vino che hai comandato tu!». Servono poche parole ma buone, è il consiglio di chi ne fece un dizionario. Più è bravo il sommelier, meglio saprà sceglierle e centellinarle.

## SOMMELIER: DALLE STALLE ALLE STELLE MICHELIN

Cos'hanno in comune un somaro e un sommelier? Non l'intelligenza (non si rida, perché l'asino è molto intelligente) o le orecchie e nemmeno il fiuto (per quanto...), ma bensì: la soma. Nella Francia del Medioevo, in provenzale antico, il *saumalier* era il conduttore di bestie da soma, come ricorda il dizionario *Treccani*, che poi, con un salto di secoli a piè pari, spiega che il sommelier è "nei ristoranti di alto livello, chi è addetto all'assaggio e al servizio dei vini (con il precipuo incarico di assistere i clienti nella scelta dei vini che meglio si abbinano con le pietanze richieste), nonché alla cura e all'organizzazione e gestione della cantina". Se è donna si dirà *sommelière* (e, a differenza che per il maschio, la r finale si dovrà far sentire). Come sia passato il termine dalla stalla alle stelle Michelin attraversando le cantine è abbastanza noto: le some degli animali trasportavano spesso cibo e il *saumalier* medievale ne era responsabile. Tra le bevande, salendo di rango, negli eserciti e in società, c'era il vino. Vino e cibo finivano in cantina. Così, quasi dimenticata la soma, l'addetto diventava un intenditore votato alla cura e alla scelta del food and beverage. Con quale scrupolo e sapienza possiamo immaginare, se il committente era una corte o il Re in persona. E se per il cibo non si poteva ignorare il primato del cuoco, sul bere si concentrò in particolare l'attenzione del nostro esperto. Così il termine oltrepassò i confini e arrivò ai giorni nostri con la grafia e il significato che conosciamo.

Un vigneto da cui si produce il Vesuvo Aglianico Beneventano. Il magazine online *Tipicamente* dedica una sezione speciale alla Campania, terra di elezione per i due autori

# SUL MONDO DEL VINO INFORMATEVI TIPICAMENTE

di Isa Bonacchi

Passioni contagiose

- | È il magazine online creato da due fra i più autorevoli esperti italiani di
- | enogastronomia italiana e internazionale. Allievi di Daniele Cernilli e per 20 anni
- | collaboratori del *Gambero Rosso*, da sempre scrivono sulla cultura della vite e di
- | quanto le ruota intorno. Guardando le realtà con occhio giovane, appassionato ma
- | anche un po' dissacrante, come emerge da questa chiacchierata

Giovani, ma già espertissimi. Dopo anni di studio, lavoro e collaborazione con alcune delle più importanti testate del settore enogastronomico e in particolare con Daniele Cernilli, «il nostro maestro», dal 2009 **Antonio Boco** e **Paolo De Cristofaro** firmano *Tipicamente*, il magazine online sul mondo del vino e quanto gli ruota intorno. Un percorso con solide basi: dopo la laurea, nel 2002 il master in comunicazione e giornalismo enogastronomico con Cernilli li ha introdotti nel modo più concreto e autorevole nell'universo dell'enologia testando centinaia di etichette in tutta Italia alla ricerca di quelle degne di segnalazione e pubblicazione sulla *Guida dei Vini*, attesa ogni anno come una Bibbia dagli appassionati.

## Scoperte continue fra etichette e paesaggi

Ma non solo vino: battere i territori era un susseguirsi di scoperte, paesaggi, piatti, prodotti e produttori con mille tradizioni, attitudini e passioni diverse.

«I circa 500 vini premiati dalla Guida in un lavoro corale erano però un 10 per cento dei vini da noi assaggiati: allora il *Gambero Rosso* non era molto presente sul web e gran parte dei lavori non venivano raccontati». Firmare il proprio blog nel 2009 ha risposto a queste due esigenze: valorizzare molte delle realtà meritevoli incontrate strada facendo, ed esprimersi con una propria voce, autonoma e personale. Rapidamente



il blog si è trasformato in una testata multimediale.

Umbro l'uno e campano l'altro, pur fortemente appassionati dei vini locali Antonio e Paolo rivendicano il loro **spaziare nell'enologia mondiale**: «Non abbiamo mai avuto una velleità di ricerca microterritoriale di casa nostra, ma al contrario l'ambizione giornalistica di aprirci il più possibile a numerose esperienze anche internazionali: per esempio anni fa, in Argentina e soprattutto in Cile, alla ricerca dei vini del Nuovo Mondo che si affacciavano anche sul nostro mercato con la fama stereotipata di essere un po' marmellatosi, cioccolatosi, e invece, grazie anche a una serie di incontri molto importanti come quelli con Michel Rolland a Valle de Uco, scoprimmo bottiglie di altissimo valore che si avvicinavano a uno stile più europeo. Avevamo fame di conoscere e approfondire: era il momento in cui stavano nascendo molti piccoli vignaioli nella Champagne, ci andavamo due o tre volte all'anno sempre contattando 50-60 produttori per volta. Erano scoperte a 360 gradi, volevamo indagare il mondo del vino in



Da sinistra, Paolo De Cristofaro e Antonio Boco durante una degustazione. Giornalisti, scrittori, autori televisivi e creatori di podcast, firmano il magazine online *Tipicamente* che approfondisce la cultura del vino: dalla Campania, terra di elezione, a tutto il mondo

tutte le sue componenti e sfaccettature. E a poco a poco il racconto del blog si è evoluto fino a sfociare nel magazine che aveva e ha un taglio molto più dettagliato, cesellato. Raccontavamo il mondo del vino nella sua interezza in piccoli editoriali, la nostra lettura dei fatti del

vino». Negli anni Novanta c'erano già stati i mostri sacri, da **Mario Soldati** con il suo *Vino al Vino*. Alla ricerca dei vini genuini, ripreso dai due critici nel 2020 con il podcast *Vino al Vino 50 anni dopo*, a **Luigi Veronelli**, e poi l'esplosione della sommellerie, e una narrazione giornalistica molto confezionata che rischiava di diventare un po' ripetitiva e prevedibile: «Sentivamo l'esigenza di raccontare il più possibile con un linguaggio diverso e innovativo. È stata sempre la peculiarità dei nostri viaggi. Visiti le cantine, e poi vedi tutto quello che c'è intorno, la cucina, i luoghi di interesse che meritano deviazioni, tutto quanto si vede e si coglie. Da un viaggio nel sud della Francia, dalla Provenza fino alla Spagna, la Catalogna francese, è nato *Vino Vita Mia*, un racconto forse un po' ingenuo, in cui abbiamo messo anche nostre sensazioni ed emozioni, e ne abbiamo fatto una **cifra stilistica**, e anche per questo siamo stati apprezzati, per questa freschezza, immediatezza di immagini e sensazioni».

**Quattro e-book sui vini irpini**

Ma non solo racconti di viaggio: in dieci

CLICK!

CLICK!



Credits: P. Metelli/ Consorzio Tutela Vini Montefalco



Un grappolo di Trebbiano Spoletino, apprezzato vitigno umbro, e uno degli almanacchi (monografie cartacee e online) firmati da *Tipicamente* e aggiornati ogni anno

CLICK!

anni di lavoro, hanno stilato (in particolare De Cristofaro) e pubblicato una grande opera di ricognizione territoriale di tutte le denominazioni sui territori del vino irpino, una collana di quattro e-book, ognuno dedicato a una denominazione irpina, Taurasi, Fiano, Greco di Tufo, più un volume introduttivo sull'Irpinia, sulla storia e il territorio. «È stata l'azienda irpina Feudi di San Gregorio, che dal 2013 ha voluto identificare e valorizzare le differenze delle piccole zone di produzione locale, le vigne da cui nascono etichette in tiratura limitatissima, 2000-3000 bottiglie, da territori specifici, per creare un prodotto editoriale a beneficio della zona e dei produttori». Non solo descrizioni: Paolo ha creato appositamente 150 mappe, cesellate nei dettagli, e pregiate nei contenuti e nell'estetica.

### La carta dei vini Come costruirla?

A due esperti d'eccezione viene spontaneo chiedere: «Ma allora, un ristorante che cosa dovrebbe mettere nella carta dei vini? Cercare sul territorio o spingersi altrove?»

«Non c'è una regola o un'unica ricetta. È importante il **profilo psicologico del patron**, del tipo di ristorante che ha in mente e del tipo di clientela che sente di più nelle sue corde. Si parte da lì, dall'identità della cucina ovviamente e dalle persone che propongono il vino a tavola. Può essere un ragazzo giovanissimo ma appassionato, o un cameriere bravissimo e incuriosito dal vino: L'importante è che sia in grado di **entrare in empatia** con il cliente. Il territorio consente di creare sinergie e relazioni più ampie: un posto ad alta vocazione turistica privilegerà i

vini del territorio, uno che ha solo clienti residenti nella zona proporrà anche vini diversi. Se sei un grandissimo esperto e sei a Barolo puoi affidarti ai grandi nomi anche se di grande prezzo, ma se hai l'attitudine alla ricerca e al racconto hai una forza incredibile: perché se sei convinto della qualità e la proponi con altrettanto convincimento fai fare un buon affare all'ospite, ma lo fai anche tu. Un esempio virtuoso largamente premiato da chi ama il buon bere: Lo Scoglietto sulla spiaggia di Rosignano Solvay. Il titolare Claudio Corrieri è talmente appassionato e competente che ha creato addirittura una piccola distribuzione di Champagne. Un caso estremo, con una selezione fatta talmente bene da diventare non solo un richiamo ma anche un'altra attività.

Si noti che oggi mettere in **carta una serie di buoni vini è molto più semplice rispetto al passato** anche perché in Italia esistono **distribuzioni** di altissimo livello, con selezioni eccellenti. Interessanti perché organizzano i propri testing di produttori magari piccoli ma ottimi, con la possibilità di conoscenza diretta oltre alla maggiore facilità di "fare cantina", come si dice in gergo.

È bene fare un **piccolo assortimento di diverse bottiglie** che permette di avere una cantina varia, divertente, con diverse opzioni, ma senza grossi esborsi di cifre: anche il magazzino è un costo. Lo diciamo da esperti e da fruitori: vince chi ha la dinamicità di proporre sempre qualcosa di nuovo e disponibile al momento. E non etichette meravigliose però non rispondenti alla reale disponibilità. Ci vuole una carta dinamica: pochi ma buoni.»

## « MISCELLANEA PER ADDETTI AI LAVORI

La chiacchierata con Boco e De Cristofaro è infine sfociata in altri pareri, veloci ma incisivi, colti e gustosi, indicazioni brevi ma sapienti in risposta alle infinite domande che possono sorgere a proposito dell'universo del vino.

- **Certificazione biologica:** non è un concetto astratto, ha un valore sul mercato, soprattutto a livello internazionale per le esportazioni, ma non sempre garantisce la qualità. Oggi ci sono molti produttori seri - italiani e stranieri - che firmano vini biologici eccellenti. Chi ancora diffida del biologico non è al passo coi tempi
- **Cash and Carry:** tenerli sempre d'occhio è un'ottima regola soprattutto per chi vive il proprio locale come un day by day o organizza eventi creativi a tema, serate settimanali. Molto spesso negli angoli delle offerte speciali si fanno scelte ottime e interessanti sotto tutti i punti di vista.
- **Foodpairing:** un nostro amico dice che è un modo per far fuori i fondi di magazzino, ma non sempre è così. L'importante è che ogni vino abbinato a un piatto crei davvero una sensazione unica. Per proporre un grande abbinamento occorre grande competenza.
- **Doc sì, Doc no:** per guadagnarsela bisogna aderire in toto ai disciplinari, garanzia di qualità. Ma molti piccoli produttori vogliono privilegiare l'originalità delle proprie sfumature, così non aderiscono alla denominazione. C'è chi dice che talvolta queste etichette siano figlie delle bocciature, ma non è detto. Ci sono nobilissime eccezioni.
- **Dealcolati.** A noi non interessa. È una moda, se avrà successo lo vedremo. Oggi se dobbiamo dissetarci, personalmente preferiamo un buon succo di pera, un tè freddo, una cedrata... ➤

*Il rosmarino, re degli arrosti, è ricco di sostanze con attività antiossidante e antinfiammatoria (come l'acido rosmarinico)*



# GUSTO, AROMA E BENESSERE TUTTE LE VIRTÙ DELLE SPEZIE

*di Alice Matone\**

Spezie & Erbe – I puntata

| La cucina dei paesi che bordano il Mediterraneo ha sempre utilizzato essenze  
 | vegetali aromatiche per insaporire e caratterizzare i diversi piatti. Importanti per le  
 | note di gusto che sanno sprigionare, sia fresche sia essiccate, sono anche amiche  
 | del nostro benessere. Com'era noto alla tradizione e oggi confermato dalla scienza

Nel bacino del Mediterraneo crescono spontaneamente molte delle spezie o, meglio dire, erbe aromatiche, più usate in cucina: fanno parte da secoli della tradizione gastronomica dell'Italia, Grecia, Spagna, Sud della Francia e paesi del Levante arabo, ma anche di regioni del Maghreb e dei Balcani. Coltivate fin dall'antichità in orti e giardini, queste piante – pur appartenendo a famiglie botaniche diverse – condividono caratteristiche simili: amano i climi caldi e secchi, sono ricche di oli essenziali e si usano sia fresche che essiccate. Tra

le più diffuse ci sono origano, rosmarino, salvia, basilico, prezzemolo, timo, maggiorana, menta e cumino.

## **Piantine balsamiche, bontà e salute**

Oltre al loro importante ruolo gastronomico, queste erbe possono avere effetti benefici per la salute. Il **rosmarino**, ad esempio, re degli arrosti, molto usato in condimenti, sughi, pizzette e insalate di pomodoro, mantiene buona parte del suo profilo aromatico anche da essiccato, è ricco di composti con

attività antiossidante e antinfiammatoria (come l'acido rosmarinico), che in modelli animali hanno mostrato effetti protettivi sul fegato e sul sistema nervoso.

L'**origano** e il **timo** contengono carvacolo e timolo, molecole studiate per le loro proprietà antimicrobiche, anche contro batteri resistenti agli antibiotici. Il **timo** ha pure un effetto balsamico, mentre la **maggiorana**, simile al timo, è nota per l'azione rilassante e calmante. La **salvia** contiene diverse molecole utili per il benessere cognitivo e,

secondo studi in vitro e su animali, protettive contro le malattie neurodegenerative. Il **basilico** è ricco di eugenolo, dalle potenzialità antinfiammatorie e antibatteriche, la **menta** di flavonoidi e mentolo, con effetti digestivi e rinfrescanti. Il **cumino**, usato nelle cucine nordafricane e mediorientali, ha proprietà digestive e aiuta nel controllo della glicemia.

Il **prezzemolo**, infine, è una fonte di vitamine C e K, flavonoidi e ferro, ma contiene anche composti (come la miristicina) potenzialmente tossici in dosi elevate: è sconsigliato abusarne, soprattutto sotto forma di infusi concentrati. Questo vale anche per le altre erbe: se in forma concentrata, come negli oli essenziali, possono risultare irritanti o tossiche. Alcune sostanze presenti nella salvia e nel rosmarino, per esempio, possono avere effetti neurotossici a dosi molto elevate. In gravidanza è prudente evitare grandi quantità di salvia, menta o origano, ma il normale uso in cucina è considerato sicuro.

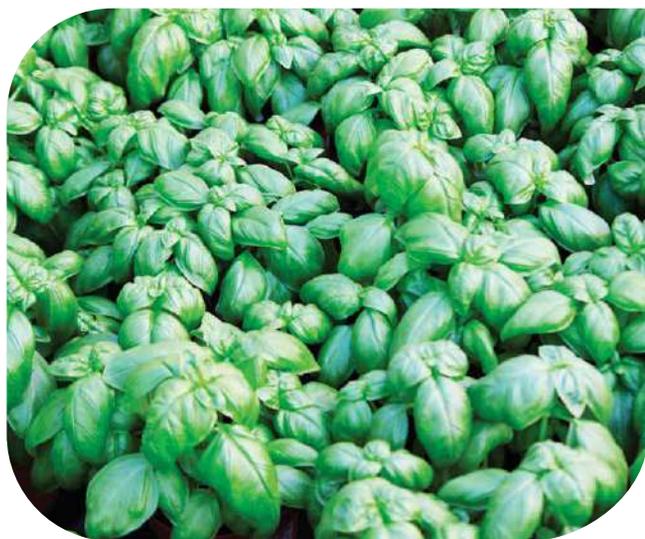
### **Zuppe, arrosti o insalate, così sono più buoni**

In cucina le erbe aromatiche arricchiscono i piatti e ne esaltano il sapore. Il rosmarino è tra gli aromi più resistenti al calore: si abbina ad arrosti, patate, zuppe, soprattutto di legumi, e può essere usato per fare il pane. La salvia, più delicata, viene spesso utilizzata nei piatti assieme al burro o in cotture brevi, per non perdere l'intensità dell'aroma. Timo e maggiorana si prestano bene a legumi, piatti al forno e carni bianche. La menta, oltre all'uso in preparazioni dolci, è ottima anche nei piatti salati soprattutto nella tradizione levantina e nordafricana, nelle salse a base di yogurt e nelle zuppe fredde, nella cucina italiana invece è spesso abbinata alle zucchine, per esempio

negli sformati o nelle frittate. Il cumino, usato soprattutto in piatti del Levante ma ormai ben conosciuti anche da noi, come hummus e falafel, si abbina bene con legumi, carni speziate e verdure grigliate. Il prezzemolo andrebbe usato crudo o a fine cottura, perché il suo aroma sarebbe più intenso e i nutrienti si manterrebbero integri; è ideale per salse verdi, marinate, insalate, minestre, pesce, legumi e cereali.

### **Meglio aggiungerle a fine cottura**

Per ottenere il meglio da queste spezie anche dal punto di vista salutare, è utile considerare come e quando aggiungerle: le molecole benefiche sono spesso termolabili e cuocerle a lungo può ridurne l'efficacia. Alcune (come il rosmarino o il timo) resistono meglio alle alte temperature, ma in generale è meglio aggiungerle a fine cottura o a crudo, quando possibile, per preservare al massimo gli oli essenziali. Il rosmarino migliora la digeribilità dei grassi in quanto ne rallenta l'ossidazione, mentre menta e cumino possono ridurre il gonfiore intestinale se usati insieme nei legumi. Alcune erbe, come timo e origano, sono anche utili per conservare gli alimenti grazie alla loro attività antimicrobica. Altre, come salvia e origano, se passate brevemente in padella con un grasso (olio o burro) sprigionano al meglio il loro aroma. L'uso dei grassi abbinato alle spezie è utile anche per favorire l'assorbimento delle sostanze benefiche da parte del nostro organismo, mentre l'abbinamento con cibi ricchi di antiossidanti (come pomodori, legumi o verdure a foglia verde) può creare effetti sinergici, ovvero che si potenziano a vicenda. Infine, le spezie riducono il bisogno di salare i piatti, elemento sempre utile in termini di salute.



*Il basilico è ricco di eugenolo, dalle potenzialità antinfiammatorie e antibatteriche, la salvia contiene diverse molecole utili per il benessere cognitivo*

\*Alice Matone, con laurea magistrale in Biotecnologie genomiche e dottorato di ricerca in Medicina, è divulgatrice della scienza con master in giornalismo scientifico conseguito presso la Sapienza – Università di Roma. Collabora con varie testate ed enti di ricerca in Italia e all'estero

# SÚ

CLICK!



## **Prodotti SÚ, il segreto dei veri professionisti.**

Convenienza e alta qualità  
in confezioni su misura per la tua attività.

I prodotti SÚ sono un'esclusiva

