

# FOOD&BEVERAGE HIGHLIGHT

## RISTORAZIONE, LE PAROLE DEL MOMENTO

L'innovazione nel settore della ristorazione richiede un costante monitoraggio del mercato e particolare attenzione ai cambiamenti. L'analisi congiunta di TheFork e dell'agenzia francese NellyRodi, specializzata nella consulenza strategica ad aziende con forte valenza creativa, presenta queste parole d'ordine:

- **Spazi modulari** che si adattano alle esigenze dei clienti, per momenti intimi o conviviali, con massima personalizzazione e inclusività.
- **Benessere** grazie a esperienze olistiche con grande cura ad ambiente e menu per favorire relax e salute.
- **Valore al territorio** e agli ingredienti locali di stagione, per una cucina autentica e rispettosa dell'ambiente e a sostegno all'economia locale.
- **Semplicità e accessibilità** a esperienze culinarie immediate e appaganti grazie a format rapidi e accessibili: veloci menu degustazione e street food gourmet, che offrono esperienze intense e senza complicazioni.

### Le preferenze gastronomiche

#### IN ASCESA:

- l'impennata di **alimenti benefici** per la salute, come funghi medicinali e alghe
- le **bevande a base di ingredienti naturali**, come acque aromatizzate o fermentati come il kombucha (vedere a pagina 42)
- la riscoperta di **tradizioni culinarie da tutto il mondo**, con sapori unici e tecniche di cottura secolari
- **semplicità e autenticità** con un tocco di innovazione e ingredienti di alta qualità per i piatti tradizionali
- la scelta di **varietà di ingredienti antiche** e di prodotti locali e di stagione
- la **consapevolezza ambientale**: si scelgono per esempio specie ittiche a basso impatto e pratiche di pesca responsabili.

#### IN DECLINO:

- *pollice verso* nei confronti di **prodotti e produzioni che non rispettano l'ambiente** o i diritti dei lavoratori, *pollice levato* a favore di trasparenza e responsabilità
- i **cibi troppo comuni e inflazionati**; si cercano invece novità ed esperienze uniche
- il **consumo di alcol** a favore di alternative analcoliche.

Fonte: Analisi TheFork condotta dall'agenzia NellyRodi

### Non è fantascienza!

#### L'AI (intelligenza artificiale) trasforma la ristorazione:

- L'analisi dei dati come il meteo, la stagione o gli eventi consentono di prevedere l'affluenza dei clienti
- Conoscere le preferenze del cliente permette di personalizzare l'esperienza
- L'AI facilita la gestione dell'inventario e la riduzione degli sprechi in cucina.

### CROCI E (SOPRATTUTTO) DELIZIE DELLE CUCINE A VISTA

Tra le tendenze che trovano conferma, un interesse crescente dei professionisti della ristorazione per le **cucine a vista**. Non è una scelta facile. Ma di solito è apprezzata, e premiata, da un pubblico sempre più abituato a vivere la cucina anche come uno show. Ne parliamo diffusamente nel servizio di **Valeria Maffei**, da **pagina 14**. Per mostrarsi in pubblico occorre innanzi tutto non avere nulla da nascondere. I clienti lo sanno e per questo gradiscono. Ma poi si aggiunge il piacere di vedere le brigate all'opera, l'illusione di carpire qualche segreto, di osservare le tecniche di cottura, la strumentazione. I più curiosi chiedono tavoli prossimi al teatro delle operazioni. Si perché proprio di un teatro si tratta e lo chef non è che l'attore protagonista, oltre che il regista e l'autore della pièce.

Onore al merito di chef, patron e personale per chi ha il coraggio di lanciare la sfida, di mettersi in gioco. Lavorare con calma sotto gli occhi di sguardi a volte curiosi, bendisposti, a volte critici e giudicanti, non è da tutti. Senza contare gli aspetti igienico sanitari e la normativa. E si può capire chi continua a preferire la riservatezza del laboratorio ben separato dalla sala. Tuttavia bisogna ammettere che se lo "spettacolo" funziona, se tutto gira a meraviglia, alla fine gli applausi, metaforicamente, arriveranno e i punti guadagnati non saranno pochi.

L'altra tendenza a cui dedichiamo attenzione, in questo numero, riguarda una materia prima nobilissima: **il pesce**. Da **pagina 22 Roberta Schira** fa il punto sulla **frollatura** e sulle tecniche di maturazione che stanno prendendo piede. Risultato? Non si butta via (quasi) niente e si inventano ricette nuove.

Buona lettura.

**Saverio Paffumi**



### linea diretta

aprile 2025  
n.04 del 2/04/2025  
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 Poglieto

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

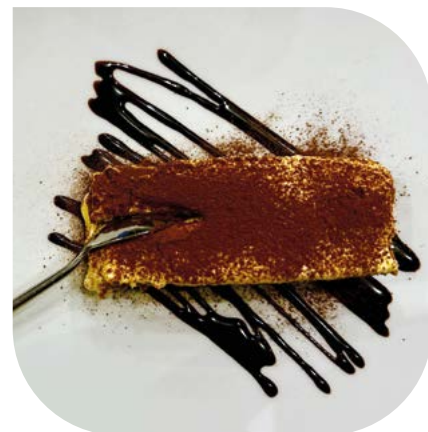
4 Mindset e management  
**LA PERFEZIONE NON ESISTE  
MA IL CLIENTE LA PRETENDE**

7 Appuntamenti clou  
**IN AGENDA**

8 Lo spiega l'avvocato  
**CODICE DELLA STRADA  
GIRO DI VITE O SALVAVITA?**

11 Libri letti per voi  
**LE RECENSIONI  
DI LINEA DIRETTA**

12 Mondo digital  
**ECCO QUANDO UN MEGASCHERMO  
PUO' FARE LA DIFFERENZA**



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

14 Format di successo  
**QUESTA CENA  
È UNO SPETTACOLO**

22 Alta cucina  
**IL PESCE È BUONO FRESCO  
MA FROLLATO È MEGLIO**

28 La ricetta tipica  
**UNA BRICIOLA TIRA L'ALTRA  
È IL CAPOLAVORO SBRISOLONA**



## P I Z Z E R I E

32 Nuovi corsi  
**LA RIVINCITA  
DELLA ROMANA**

38 Malti & luppoli  
**CHI BEVE BIRRA  
GUIDA CENT'ANNI**



## B A R &amp; D I N T O R N I

42 New Entry  
**IL TÈ CHE PIACE AI BARMAN  
VA IN SCENA IL KOMBUCHA**

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

46 Idee vincenti  
**MICRONEGOZIO,  
GRANDI PAGNOTTE**

Foto copertina: xxxxxx

Foto interno: AdobeStock, Freemedia  
Courtesy Assogi  
Stefania Zanetti e Matteo Bellomo  
Marco Onofri  
Romanogmt  
Alberto Blasetti  
Coffeandlucas  
Brambilla-Serrani  
Andrea Cherchi

➤ 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)

La bellezza del dessert più semplice, come un tiramisù, rivela la cura e l'amore anche del ristorante più modesto, con il miglior rapporto qualità/prezzo

© Freemedia

# LA PERFEZIONE NON ESISTE MA IL CLIENTE LA PRETENDE

di Giacomo Pini\*

Mindset e management

- | La ristorazione moderna punta sull'esperienza immersiva, la sostenibilità
- | — economica e ambientale — e tecniche di cottura salutari. Il cliente 2.0,
- | informato ed esigente, richiede qualità, presentazione impeccabile e attenzione
- | all'ambiente. Sempre vincente la lotta allo spreco

Nel contesto attuale della ristorazione, l'esperienza del cliente è diventata un elemento cruciale tanto da potersi definire "immersiva". La configurazione dello spazio, con particolare attenzione alla disposizione e alla comodità delle sedute, all'ergonomia e alle distanze interpersonali, gioca un ruolo fondamentale. I materiali e le stoviglie, in particolare i piatti, — che ricordiamo sono una componente fondamentale della triade del controllo di gestione (l'elaborazione delle ricette, la grammatura delle porzioni e il layout

visivo) — non solo contribuiscono all'esperienza sensoriale, ma sono anche protagonisti della condivisione digitale attraverso immagini accattivanti. Allo stesso modo anche l'illuminazione richiede una progettazione accurata, con un rapporto di rilevanza di 7 a 3 rispetto all'arredamento, e la consulenza di un esperto illuminotecnico può fare la differenza. L'esperienza e il comfort del cliente devono essere calibrati in base al tipo di servizio offerto, tenendo conto di fattori come la durata della permanenza, il valore me-

dio dello scontrino e la motivazione della visita. L'obiettivo è quindi quello di creare un ambiente che soddisfi appieno le aspettative del cliente, considerando ogni aspetto che contribuisce all'esperienza complessiva.

### **Dal nutrizionismo consigli preziosi**

La sostenibilità è diventata un elemento centrale nella ristorazione moderna, articolandosi in due aspetti fondamentali: economico e ambientale. La sostenibilità economica implica una gestione attenta, garantendo salari equi ai dipendenti e prezzi che assicurino la stabilità finanziaria dell'attività. Parallelamente, la sostenibilità ambientale si traduce nella riduzione dell'impatto ecologico, minimizzando i rifiuti, ottimizzando il consumo energetico e adottando pratiche di riciclo e riutilizzo. L'attenzione al "no spreco" è ormai un criterio di valutazione primario per i clienti. Pertanto, ogni locale che miri a un posizionamento strategico e duraturo sul mercato deve integrare questi principi nella propria filosofia operativa.

Con elementi nuovi: infatti, nel contesto attuale, si assiste per esempio a una notevole evoluzione delle tecniche di cottura, con una crescente attenzione al rispetto dei principi nutritivi degli alimenti. Questo approccio si traduce in una valorizzazione della consistenza, dell'intensità cromatica e della digeribilità dei piatti. La collaborazione con nutrizionisti sta diventando una pratica comune, segnando un distacco dall'impostazione tradizionale della cucina d'autore. Sebbene alcuni locali, anche di alto livello, mantengano un'impostazione che privilegia il gusto a scapito della digeribilità, è innegabile una tendenza verso una cucina più equilibrata e attenta al benessere del cliente.

### **Attenzione: il cliente può saperne più di voi**

Il consumatore odierno si distingue per una maggiore consapevolezza e un'ampia esposizione a diverse esperienze culinarie, spesso superando la conoscenza specifica dei ristoratori stessi. Gli basta vedere online, per esempio, le realizzazioni del ristorante

INA all'interno del Beach Club di Dubai e i suoi piatti – carne, pesce, verdure – lavorati alla brace sulla fastosa griglia all'aperto per misurare la qualità della bistecca che si ritrova nel piatto. La fruizione di contenuti digitali, come le immagini di ristoranti di tendenza su piattaforme come Instagram, amplifica la sua capacità di discernimento. Di conseguenza, il cliente sviluppa un'aspettativa più elevata riguardo alla qualità e alla presentazione dei piatti. Ad esempio, la semplice grigliata "bruciacciata" con rosmarino, un tempo accettabile, non soddisfa più gli standard attuali. Il cliente ricerca un'esperienza più raffinata, che includa una cottura perfetta, un ambiente confortevole, un'illuminazione adeguata, un'atmosfera olfattiva curata e un servizio impeccabile. L'insieme di questi elementi rappresenta il livello standard di aspettativa del consumatore contemporaneo. A partire da questa base, il cliente valuta l'offerta complessiva, che include la sostenibilità in tutte le sue forme, con una particolare attenzione alla sostenibilità economica come prerequisito fondamentale.

## **RISTOBOOM: SI VINCE IN SETTE MOSSE**

RistoBoom School è il nome del percorso didattico certificato e organizzato da GP Studios, la società di consulenza e formazione per il turismo e la ristorazione che fra l'altro cura questa stessa rubrica di *Linea Diretta*. Il corso prenderà il via il prossimo settembre e sarà rivolto a ristoratori, proprietari di pizzerie e pasticcerie per aiutarli a comprendere meglio le nuove frontiere della ristorazione. Si tratta di sette appuntamenti di formazione intensiva per trasformare l'attività in una gestione di successo. I partecipanti riceveranno le linee guida per evitare errori comuni, e modelli per organizzare il lavoro quotidiano; inoltre parteciperanno a esercitazioni pratiche in aula per impadronirsi del know-how da utilizzare immediatamente. Info: [www.gpstudios.it](http://www.gpstudios.it)

Autentica  
TRADIZIONE ITALIANA

CLICK!

PANITALY

A REGOLA D'ARTE

# GRANSOLE CON LIEVITO MADRE

500g

Un pane che custodisce la storia di un tempo.  
Un impasto semplice, frutto di una lenta lievitazione che,  
a ogni morso, risveglia le emozioni e i ricordi del passato.

Grazie al nostro Gransole, l'autenticità torna protagonista  
in tavola, tutti i giorni.

LIEVITO MADRE

CROSTA  
CROCCANTE

COLORE  
INTENSO

BUONO ANCHE  
IL GIORNO DOPO

PRODOTTO  
IN ITALIA

GUSTO DECISO, CON NOTE  
LIEVEMENTE ACIDULE

Panitaly è un brand  
di Délifrance.

CONTATTACI!  
[infoitalia@delifrance.com](mailto:infoitalia@delifrance.com)  
[www.delifrance.it](http://www.delifrance.it)

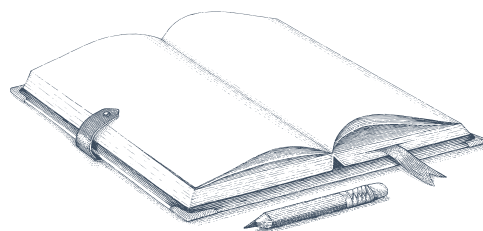
Scopri  
tutta  
la gamma



# IN AGENDA

Appuntamenti clou

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



## DIVINNOSIOLA

12-16 aprile, diverse località fra la valle dei Laghi e Trento

In onore della Nosiola, l'unico vitigno autoctono a bacca bianca della provincia, ecco il 15esimo evento che ne presenta e ne valorizza i prodotti: il vino e le grappe di Nosiola trentino, oltre al Vino Santo Trentino Doc, presidio Slow Food, radicato nell'antica tradizione del lavoro comune, dall'appassimento delle uve alla vinificazione, in occasione della Settimana Santa. Fra i numerosi eventi attrattivi per il pubblico – musica, degustazioni e trekking – c'è anche la visita a diverse cantine con una comoda gita in treno, ma per gli addetti ai lavori si segnalano due interessanti masterclass: **Dalla Nosiola al Vino Santo**, il 17 aprile a Palazzo Roccabruna di Trento con Aurora Endrici e Francesco Gubert, e **Passione Passito**, il 24 aprile all'Antica Distilleria Giovanni Poli di Santa Massenza, con il sommelier Giuseppe Carrus di *Gambero Rosso*.



## ONLY WINE FESTIVAL

26-28 aprile, Palazzo Vitelli a Sant'Egidio, piazza Garibaldi 2, Città di Castello (Perugia)

Si replica da 11 anni, ed è il Salone nazionale dei giovani produttori e delle piccole cantine di 20 regioni italiane. Circa 150 piccoli produttori selezionati in base all'alta qualità e secondo (almeno uno dei seguenti) parametri, rigorosi e precisi: avere meno di 40 anni, una storia enoica inferiore ai 15 anni, possedere una superficie vitata non superiore a 10 ettari. Fra i protagonisti spiccano i vini prodotti da vitigni autoctoni, presentati in una vetrina, molto apprezzata dai talent scout, che ne valorizza le caratteristiche insieme all'impegno degli imprenditori: soprattutto giovani che credono nelle eccellenze del nostro territorio. Quest'anno saranno presenti anche vignaioli da altre nazioni, selezionati con gli stessi criteri.



## TUTTOFOOD

5-8 maggio, Quartiere fieristico di Rho-Pero, Milano

È un marchio Fiere di Parma ed è supportata da Koelnmesse, ma da quest'anno si tiene a Milano la fiera internazionale b2b del settore agrifood & beverage più onnicomprensiva in Italia, con il 50 % di espositori esteri: 150.000 metri quadrati, 3000 espositori, 3000 top buyer, si articola in numerose sezioni per i vari settori merceologici con molte aree speciali: l'Italian specialty selection, il meglio della produzione artigianale nostrana, TuttoFood Academy, appannaggio degli chef italiani e internazionali, l'area Startup, imperniata su intelligenza artificiale, economia circolare e novel food, il Forum Agenti, che favorisce l'incontro tra domanda e offerta di scambi commerciali nel settore. Uno speciale percorso - TuttoFood 4 Esg - mostra le diverse iniziative della fiera su responsabilità sociale, Esg, ricerca di nuovi modelli di produzione e di soluzioni per ridurre gli impatti socio-economici e ambientali.



## MACFRUT

6-8 maggio, Fiera di Rimini

Dedicata agli addetti ai lavori italiani e stranieri del settore ortofrutticolo che si occupa dell'intera filiera: produzione, commercio, tecnologie pre e post raccolta, packaging, logistica e servizi. Più di 1400 espositori e altrettanti buyer, offre un centinaio di eventi – da convegni a tavole rotonde a showcooking – con il focus sulle tematiche di ogni settore: l'acqua, i sistemi e le tecnologie agricoli, le serre e i vivai più innovativi, il pianeta pomodoro, il simposio internazionale sulle patate, l'area dedicata ai frutti in bacca, quella incentrata su spezie ed erbe aromatiche, e soprattutto lo Health Food Show, l'area dedicata ai prodotti e alle tecnologie di trasformazione per produrre alimenti vegetali a elevato valore nutrizionale – come snack di frutta, alimenti funzionali fermentati e succhi fresh-like – con la consulenza scientifica dei massimi esperti mondiali.





# CODICE DELLA STRADA GIRO DI VITE O SALVAVITA?

*di Andrea Ferrario\**

Lo spiega l'avvocato

| È lo spauracchio degli automobilisti e non è amato neanche dai titolari dei  
| pubblici esercizi che hanno visto calare la vendita di alcol. Eppure, sono  
| proprio loro in prima fila nel diffondere le regole di un consumo responsabile  
| ed equilibrato. Per il bene di tutti e per non rischiare sanzioni pesanti

Il recente e ulteriore giro di vite legislativo mirato a chi ha ancora la pessima abitudine di mettersi al volante dopo qualche bicchierino di troppo ha inizialmente scatenato un certo panico in tutta la Penisola. Non solo, si intende, tra gli amanti dei drink in libertà, ma anche – e non poco – tra gli operatori del settore. Difatti, se, per un certo verso il tam tam mediatico che si è presto propagato sul tema ha fatto la gioia di tassisti e affini, il clima di diffuso allarmismo connes-

so alla recente riforma ha purtroppo anche avuto effetti collaterali assai poco benefici sui conti di bar ed esercizi di ristorazione.

## **Divieti uguali, ma pene più severe**

Le prime e forse più ottimistiche rilevazioni parlano di un calo tra il 15 e il 20 per cento del consumo di alcolici, più marcato nelle realtà extraurbane meno presidiate da un'efficiente rete di trasporti pubblici. Ma si parla anche,

più in generale, di una tangibile riduzione degli afflussi di clientela. È troppo presto per capire se il drastico calo dei consumi si attenuerà una volta che la questione sarà uscita dalla luce dei riflettori. Quello che è certo è che la riforma del Codice stradale entrata in vigore lo scorso dicembre (L.177/2024), pur lasciando immutato il vecchio tasso limite alcolemico (**0.5 g/l**), introduce in effetti un forte inasprimento della rete di sanzioni per chi venga pizzicato oltre la soglia, con particolare riguardo



alle cosiddette **categorie alcol zero** (guidatori con meno di 21 anni, neopatentati da meno di 3 anni e conducenti professionisti) o per i recidivi, per i quali è prevista anche la gogna del cosiddetto *alcolock*, quel dispositivo che impedisce l'accensione dell'auto per chi ha (nuovamente) alzato il gomito.

Ma, fatturati a parte, cosa cambia in concreto per gli esercizi di somministrazione? In linea di massima non granché; la riforma della fine del 2024 ha infatti nella sostanza lasciato invariati i fondamentali parametri previgenti (dai tassi alcolemici ai vari divieti di vendita, agli orari di somministrazione, etc.), esibendo però in questo caso tolleranza zero soprattutto verso trasgressori e recidivi. Si tratterà ora di vedere se alle buone intenzioni del legislatore potranno davvero seguire anche i fatti concreti, tenuto conto delle croniche carenze di personale addetto ai controlli. Sembra in ogni caso utile, visto il clima di crescente intransigenza verso gli abusi alcolici, rimettere a fuoco almeno le regole fondamentali in argomento, fissate in varie disposizioni amministrative (tra queste, fondamentale la L. 125/2001, più volte aggiornata) e fattispecie anche penali succedutesi e rimaneggiate nel tempo. Come osservano correttamente le associazioni di categoria (FIPE-Confindustria) gli esercizi di somministrazione sono difatti in prima fila nella promozione del consumo responsabile; conformarsi alle norme non solo giova alla sicurezza collettiva, ma tutela i titolari da eventuali infrazioni che possono anche costare molto salate, quando non aprire addirittura la strada a un processo penale. Iniziamo con il delicatissimo tema dei minori, rispetto ai quali restano in vigore le regole già alquanto severe varate fin dall'inizio del millennio e ulteriormente rafforzate con il D.L. 14 del 2017.

### Massima attenzione a chi non ha l'età

Persiste dunque il divieto di vendita e somministrazione ai minori di 18 anni con severe sanzioni pecuniarie fino ai

2.000 euro in caso di violazioni ripetute. Si badi che non cambia nulla se l'infra diciottenne omette magari di consumare ed è perfettamente sobrio: resta comunque un'infrazione. Si mette poi molto male se il minore ha meno di 16 anni, poiché in questo caso scatta il reato previsto dall'art. 689 c.p. con l'infrazione al trasgressore della pena della permanenza domiciliare o dei lavori socialmente utili, ai quali si aggiunge la sospensione dell'attività e una sanzione pecuniaria che può arrivare in questo caso a 25.000 euro. Alle stesse conseguenze si va incontro se il cliente, anche maggiorenne, è comunque in stato di manifesta ubriachezza o infermità mentale.

### E soprattutto non sgarrare la notte

Vendita e somministrazione di alcolici e superalcolici restano poi vietati dalle 3 (fino al 2010 il divieto partiva dalle 2) fino alle 6, con pene pecuniarie per la violazione del divieto che variano tra i 5.000 e i 20.000 euro. Anche in questo caso chi ci dovesse ricascare si può anche vedere sospesa l'attività per un periodo da 7 fino a 30 giorni. Attenzione poi a tenersi aggiornati anche con le norme locali, emanate dal Comune o dalla Questura e che, in funzione anti-movida, possono prevedere disposizioni temporanee più restrittive, magari limitate soltanto a determinate zone cittadine più "calde". Non dimenticare infine che per i locali aperti dopo le 24 esiste l'ulteriore obbligo di mettere a disposizione della clientela un apparecchio di rilevazione del tasso alcolemico, nonché le note tabelle illustrative dei sintomi correlati ai vari livelli di alcolemia, con le quantità indicative di alcolici che possono comportare il superamento della faticosa soglia di legge. Anche qui insomma, come per ogni altro aspetto legato alle pur sempre apprezzatissime bevande alcoliche, il concetto resta sempre quello che prevenire – e dunque stare alle regole – è meglio che curare.

## In sintesi

- **Il nuovo Codice della strada ha modificato i tassi alcolemici?**  
No. Il tasso soglia di 0.5 g/l è rimasto invariato.
- **Cosa cambia dunque dopo la riforma del Codice stradale?**  
Cambiano le sanzioni, molto più severe soprattutto per i soggetti ad alcol zero e i recidivi.
- **Esiste ancora una differenza tra vendita e somministrazione di bevande alcoliche in favore di soggetti tra i 16 e i 18 anni?**  
No. Allo stato attuale le due ipotesi sono state assimilate e prevedono lo stesso tipo di sanzioni.

CLICK!

*Fiordicotto, Fiordicrudo e Fiordipetto.*  
**UN TRIS 100 PER 100 ITALIANO.**



**FIORUCCI PRESENTA 100 PER 100 CARNE ITALIANA.**

Da sempre Fiorucci fa dell'origine della carne il suo elemento distintivo.

Per questo è nata la linea di salumi **100 PER 100 CARNE ITALIANA**, realizzata esclusivamente con carne nazionale, senza glutine e senza lattosio, garantita e certificata attraverso un rigoroso processo di selezione. Scopri Fiordicotto, Fiordicrudo, Fiordipetto, Duomo e Suprema.

Perché se sai quello che mangi, c'è più gusto.

SCOPRI DI PIÙ SU: [WWW.FIORUCCIFOOD.IT](http://WWW.FIORUCCIFOOD.IT)

SEGUICI SU FACEBOOK: **FIORUCCI SALUMI**

**Fiorucci**

DAL 1850

# LIBRI DA GUSTARE

Letti per voi

## I Le recensioni di Linea Diretta

### ➤ VISINTIN LEGGE BASSINI. ALTA CUCINA AL TRAMONTO?

Niente di buono dietro l'angolo dell'alta cucina italiana. Lo dice Mauro Bassini, giornalista e scrittore, nel suo *Non c'è più gusto*, saggio che ripercorre la parabola della aristocrazia culinaria degli ultimi decenni. Apre il sipario con le parole al vetriolo di Edoardo Raspelli. Prosegue indicando con affetto i pionieri dell'alta ristorazione: gente come Morini, Bergese e Gualtiero Marchesi, con i suoi discepoli (Lopriore, Crippa...). Nel testo, si intrecciano altri nomi: Vissani, Pierangelini, Beck e Salvatore Tassa. Del quale dice: "Ha dato concretezza e sostanza a uno slogan trito e abusato: innovare la tradizione".

Ma non è un libro di nomi. È un libro di fatti, di connessioni tra passato e presente.

Di Redzepi, si legge, per esempio: "Con la guida Michelin condivide un assurdo e traballante sistema fatto di immagine e prestigio mediatico". Nel corpo della ristorazione italiana sobbolle, però, anche un altro virus: "La scorpacciata di trattorie e ristoranti che la malavita organizzata sta portando avanti". (V.M.V.)



Mauro Bassini  
**Non c'è più gusto**  
Minerva Soluzioni Editoriali  
pp.160 — 16,90 Euro



Oscar Farinetti  
**Hai mangiato?**  
Slow Food Editore  
pp.272 — 19,80 Euro

### ➤ CIBO, AMORE E LANGHE SECONDO FARINETTI

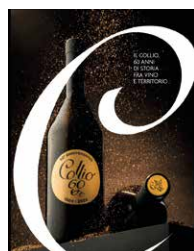
Ispirato nel titolo dalla domanda che per Elsa Morante era la più vivida frase d'amore, il libro di Farinetti ci ricorda che il cibo è molto più di un semplice nutrimento: è appunto un atto di amore, condivisione e attenzione verso l'altro. In un mondo frenetico, dove spesso ci dimentichiamo dei gesti semplici ma significativi, l'autore ci riporta all'importanza di chiederci: "Hai mangiato?". Questa domanda, apparentemente banale, racchiude in sé un profondo significato di cura e preoccupazione per il benessere del prossimo. Ognuno dei 22 racconti che troviamo nel libro prende vita da una fotografia di Bruno Murialdo. Le immagini non sono semplici illustrazioni, ma punti di partenza per esplorare temi universali come l'amore, la guerra, l'arte e i sogni. Le Langhe, terra natale dell'autore, fanno da sfondo e accanto ai paesaggi incantevoli e alle tradizioni locali, troviamo personaggi di spicco come Michelangelo Pistoletto, Umberto Eco, Werner Herzog e Giovanni Treccani, che diventano compagni di viaggio in questo percorso di riflessione. (L.B.)

### ➤ PANINI, CHE PASSIONE! IN VERSIONE GLOBETROTTER

Il panino è forse ancora oggi lo snack preferito in tutto il mondo. Due fette che accolgono sapori infiniti che l'hanno reso un prodotto buono ma anche artistico, dove anche chef blasonati ed esperti gourmet si deliziano a fornire il loro tocco di creatività. Fa dunque una sorta di giro del mondo del sandwich, Marco Garramone, food blogger e oggi protagonista con il sito *I racconti della panza*, un virtuale contenitore culinario che narra storie semiserie sul food infarcendolo con ricette di ogni tipo e per ogni palato. Il suo è, dunque, un insieme di proposte culinarie per variegare e insaporire in maniera diversa il panino. Trenta soluzioni gastronomiche, che toccano tutti e cinque i Continenti, per le quali l'autore spiega l'origine degli ingredienti, aggiungendovi aneddoti vari e, ovviamente, spiegandone la preparazione. Ulteriore curiosità: ogni panino è illustrato attraverso un'immagine generata dall'intelligenza artificiale e poi rifinita a mano. (M.C.)



Mario Garramone  
**Paninarium**  
Trenta Editore  
pp.128 — 18 Euro



Andrea Zanfi  
e Stefano Cosma  
**Collio 60 anni di storia  
fra vino e territorio**  
Ed. da Book  
and Bubble's  
by Bubble's Italia  
pp.160 — 30 Euro

### ➤ UN VIAGGIO NEL COLLIO TRA STORIA, VINO E TERRITORIO

Il Consorzio del Collio ha festeggiato i suoi primi 60 anni con un libro nel quale ha voluto raccontare sé stesso e il vino che rappresenta. L'opera intitolata *Collio 60 anni di storia fra vino e territorio*, è stata scritta a quattro mani dal duo di esperti di vino e giornalisti composto da Andrea Zanfi e Stefano Cosma, che hanno ripercorso la storia di questo territorio dal quale, negli ultimi anni, sono sbocciati vini di grande prestigio, rendendo la zona assoluto punto di riferimento per il vino bianco. Un territorio che ha saputo conservare la propria identità pur evolvendo con il tempo. Il racconto che si scopre sfogliando le pagine, parte dai primi insediamenti e dalle tradizioni agricole della zona, per arrivare ai giorni nostri, dove il Collio è riconosciuto come una delle aree vinicole più prestigiose a livello mondiale. Ma il volume va anche oltre, proponendo al lettore ulteriori spunti riflessivi, dalle peculiarità di questa terra all'analisi delle caratteristiche geologiche che influenzano la qualità dei vini prodotti, passando dalla storia di cantine e produttori che hanno contribuito al riconoscimento del Collio come una delle Doc più rispettate. (M.C.)



12

## ECCO QUANDO UN MEGASCHERMO PUO' FARE LA DIFFERENZA

*di Alessandra Palma*

Mondo digital

- | L'uso della Pay TV e delle Smart TV nei locali pubblici e nelle strutture alberghiere
- | è sempre strategico. Considerando l'evoluzione delle abitudini dei clienti, offrire
- | un servizio di intrattenimento personalizzato è vantaggioso. Con qualche avvertenza

Dopo le avvertenze sul piano legale, pubblicate sullo scorso numero di marzo (a pag. 4), approfondiamo il tema per valutare la convenienza di installare nelle proprie strutture dei megaschermi al fine di offrire ai propri clienti il piacere di seguire i programmi preferiti. Ci chiediamo: ma che cosa vogliono gli ospiti? Gli ospiti delle strutture ricettive, da-

gli hotel ai b&b, desiderano sempre più un'esperienza simile a quella domestica. La possibilità di accedere a piattaforme di streaming come Netflix, Disney+, Prime Video o alla Pay TV con eventi sportivi e film di prima visione è un plus molto apprezzato in quanto tende al miglioramento dell'esperienza del cliente attraverso servizi personalizzati.

Secondo un articolo di *Hotel Tech Report*, gli ospiti cercano flessibilità nei servizi televisivi, con la possibilità di navigare tra TV in diretta, contenuti on-demand e applicazioni di streaming. Questo trend è particolarmente evidente tra i giovani e i professionisti in viaggio per lavoro, che desiderano rilassarsi con i propri contenuti preferiti dopo una giornata impegnativa. I

viaggiatori business, ad esempio, possono voler accedere a news e canali tematici, mentre le famiglie possono cercare contenuti per bambini.

Nei locali pubblici, invece, la Pay TV è spesso associata alla trasmissione di eventi sportivi, una leva strategica per attrarre clienti e aumentare i consumi. Nei bar e nei ristoranti, infatti, le TV non sono solo un elemento di intrattenimento, ma un vero e proprio strumento di marketing. La trasmissione di partite di calcio, Formula 1 o altri eventi sportivi può incrementare la clientela e prolungare la permanenza dei clienti all'interno del locale, aumentando di conseguenza i ricavi.

### Come installare Pay TV e Smart TV?

Per un gestore, integrare questi servizi richiede alcune considerazioni tecniche e pratiche. La prima, già illustrata nel numero scorso, verte sugli abbonamenti legali: infatti per i locali pubblici è necessario sottoscrivere licenze commerciali per evitare sanzioni. È importante differenziare gli abbonamenti privati da quelli professionali, in quanto i contratti destinati all'uso domestico non coprono la trasmissione pubblica. Vediamo invece i passi necessari dal punto di vista tecnico.

- **CONNESSIONE INTERNET:** una buona banda larga è essenziale per garantire la fluidità dello streaming, soprattutto se più dispositivi sono connessi contemporaneamente.
- **DISPOSITIVI COMPATIBILI:** Smart TV di ultima generazione o TV tradizionali con dispositivi come Chromecast, Fire Stick o Apple TV per garantire l'accesso a tutte le principali piattaforme.
- **SICUREZZA E CONTROLLO:** le reti Wi-Fi devono essere protette e separate per garantire la privacy degli ospiti. Inoltre, è consigliabile impostare limitazioni sui contenuti per evitare l'accesso a programmi inappropriati.
- **ASSISTENZA TECNICA:** è utile avere un supporto tecnico disponibile per risolvere eventuali problemi di connessione o funzionamento.

### Conformità alle normative e funzionalità avanzate

La crescente diffusione delle Smart TV rende sempre più necessario per le strutture ricettive dotarsi di dispositivi professionali. Questo non solo per offrire funzionalità avanzate, ma anche per garantire la conformità alle normative sulla privacy, come il Gdpr (il Regolamento generale sulla protezione dei dati). La semplice attivazione della funzione Hotel Mode su una TV standard potrebbe non essere sufficiente per un uso professionale adeguato. Investire in Smart TV per hotel non solo migliora l'esper-

ienza del cliente, ma offre anche nuove opportunità di business. Le Smart TV possono fungere da concierge digitale, assistendo gli ospiti e promuovendo servizi aggiuntivi, contribuendo così ad aumentare i ricavi della struttura. Nelle camere d'albergo sarebbe meglio installare le Smart TV di fronte al letto, a una distanza adeguata e con una staffa regolabile per garantire un buon angolo di visione. Se possibile, dotare ogni camera di un sistema di login personalizzato per i servizi di streaming, in modo che gli ospiti possano accedere ai propri account in totale sicurezza.

In uno spazio come la reception e le aree comuni può essere una soluzione ideale per dare ai clienti informazioni turistiche o su promozioni, per mostrare menu digitali o contenuti informativi. Nei locali pubblici e nei bar conviene posizionare le TV in punti strategici, visibili da ogni angolo ma senza creare fastidi acustici. Per garantire un'esperienza ottimale, è consigliabile installare più schermi e disporli in modo che tutti i clienti possano seguire l'evento senza difficoltà.

### Costi e benefici dell'investimento

L'installazione di Smart TV e Pay TV rappresenta un investimento iniziale che, se ben gestito, può portare un significativo ritorno economico. Ecco alcuni fattori che è bene considerare:

- **il costo delle apparecchiature:** una Smart TV di buona qualità può variare dai 300 ai 1000 euro a seconda delle dimensioni e delle caratteristiche.
- **gli abbonamenti Pay TV:** per i locali pubblici, i costi possono variare tra i 50 e i 300 euro al mese, a seconda del tipo di contenuti scelti.
- **l'incremento del fatturato:** i locali che offrono la trasmissione di eventi sportivi registrano mediamente un aumento del 20-30% nei consumi durante le partite.

È importante che le strutture ricettive informino gli ospiti sul tipo di dati che possono essere memorizzati dai televisori e su come questi vengono gestiti, per garantire trasparenza e conformità alle normative sulla privacy.

L'integrazione di Smart TV e Pay TV è un valore aggiunto importante, ma deve essere valutata in base al target di clientela e al budget disponibile. Con un'installazione corretta e servizi mirati, può diventare un fattore distintivo che migliora l'esperienza degli ospiti e incrementa il business. Se il pubblico di riferimento è amante dello sport, delle serie TV o del cinema, l'offerta di Smart TV e Pay TV è consigliabile; tuttavia, è fondamentale pianificare attentamente l'investimento per massimizzare i benefici e garantire un servizio di qualità ai clienti.

La stazione Pizzeria del Gastronomy Breakfast presso l'Atlantis The Royal, Dubai. Anche parti accessorie, come le cappe di aspirazione, diventano elementi di una scenografia curata in ogni dettaglio



© Courtesy Assogi

# QUESTA CENA È UNO SPETTACOLO

di Valeria Maffei

Format di successo

- | Le cucine a vista, dalla nascita in Giappone all'attuale diffusione globale,
- | sono un trend sempre più trasversale che combina spettacolarità
- | ed efficienza operativa. La progettazione di questi concept richiede, però,
- | il rispetto di normative specifiche e di adeguati parametri tecnici

I primi ristoranti dotati di cucina a vista nacquero nel Giappone degli anni Quaranta, quando iniziò a diffondersi lo stile culinario del *teppanyaki* moderno, i cui dettami prevedevano che gli chef, servendosi di grandi piastre di ferro, cuocessero le pietanze davanti ai clienti, spettacolarizzando così le preparazioni e creando una sorta di un'interazione tra cuoco e pubblico in sala. Sarà poi negli anni Ottanta,

con l'avvento della Nouvelle cuisine, incentrata proprio sul concetto di trasparenza - oltre che sulle tecniche raffinate e su una pulizia impeccabile - che questo concept farà la sua comparsa anche nel Vecchio continente e negli Stati Uniti. Trainato dall'esplosione del concetto di show cooking e delle esperienze gastronomiche immersive, il trend delle cucine a vista diventerà, nei primi anni 2000, un vero e pro-

prio fenomeno consolidato, sempre più trasversale.

### **Stellati e fast casual, la soluzione per tutti**

E se oggi la soluzione delle cucine a vista è uno standard adottato tanto nei ristoranti di fascia alta – basti pensare al tempio della gastronomia mondiale, El Celler de Can Roca, a Girona – così come nei locali di street food gourmet e nelle catene fast casual come Eataly, lo si deve sia alla capacità di questi ambienti di creare un'esperienza teatrale e coinvolgente, sia alla possibilità di trasmettere il concetto di trasparenza e qualità ai clienti, oltre che per il risvolto funzionale: spesso infatti le cucine a vista consentono di ottimizzare gli spazi senza sacrificarne l'efficienza. Tuttavia, perché la cucina diventi realmente il cuore pulsante di un locale di successo, oltre che un ambiente sicuro

(anche igienicamente) e accattivante, la progettazione e la realizzazione di questi locali deve rispettare una serie di normative ad hoc, oltre che tener conto di alcuni parametri tecnici.

### **Aperte o solo "a vista" un distinguo fondamentale**

«Innanzitutto quando ci accingiamo a progettare una cucina a vista dobbiamo distinguere tra le cucine chiuse e solo visibili dai commensali e quelle aperte al pubblico», ci spiega Gianni Lievore di Extra Cooking Systems di Thiene e vice presidente Assogi, il consorzio di oltre 40 aziende su tutto il territorio nazionale che forniscono attrezzature e servizi per il food service equipment. «Le cucine a vista senza collegamento diretto con la sala richiedono per lo più attenzioni di tipo estetico, funzionale, ergonomico e di pulizia, in quanto visibili dal cliente. Quindi va assicurato il



*Gianni Lievore, vice presidente Assogi*



*La cucina a vista del Nishiki, sushi restaurant di Milano. Luci soffuse in sala, riflettori puntati sul lavoro dei cuochi*



*Un esempio di progettazione di locale con cucina a vista e sedute prospicienti. L'impronta minimalista di gusto orientale moderno, in questo caso è molto evidente*



*Coya, ristorante peruviano del Four Seasons Resort di Dubai. Nei dettagli emerge la componente etnica*

corretto funzionamento di tutte le attrezzature e il rispetto dell'ordine e dell'igiene, perché la vista, in questo caso, completa a tutti gli effetti l'esperienza nel ristorante. Molto spesso le cucine vengono divise in comparti, con preparazione e lavaggio non visibili al cliente, che invece può apprezzare la cottura e la mise en place. E il vetro che divide la cucina dalla sala deve rigorosamente rispettare le normative antincendio».

### **Ma per aprirle davvero le norme sono restrittive**

Quando invece la cucina è veramente aperta subentrano normative molto restrittive, a tutela della sicurezza del cliente. «In Italia, in particolare, per poter utilizzare cucine a gas è necessario restare al di sotto della potenza max di 35 kW, una cosa pressoché impossibile. Superato questo limite, è necessario dotare la cucina di porte antincendio – porte Rei – che sono diverse in base al tempo di sopportazione del calore: 60, 120 o 180 minuti -, prosegue l'esperto. - Quando la potenza supera i 116 kW, si rende necessario il progetto dei Vigili del fuoco e la revisione periodica degli impianti. Per tale motivo, in questa tipologia di progettazione di solito si adottano le attrezzature elettriche».

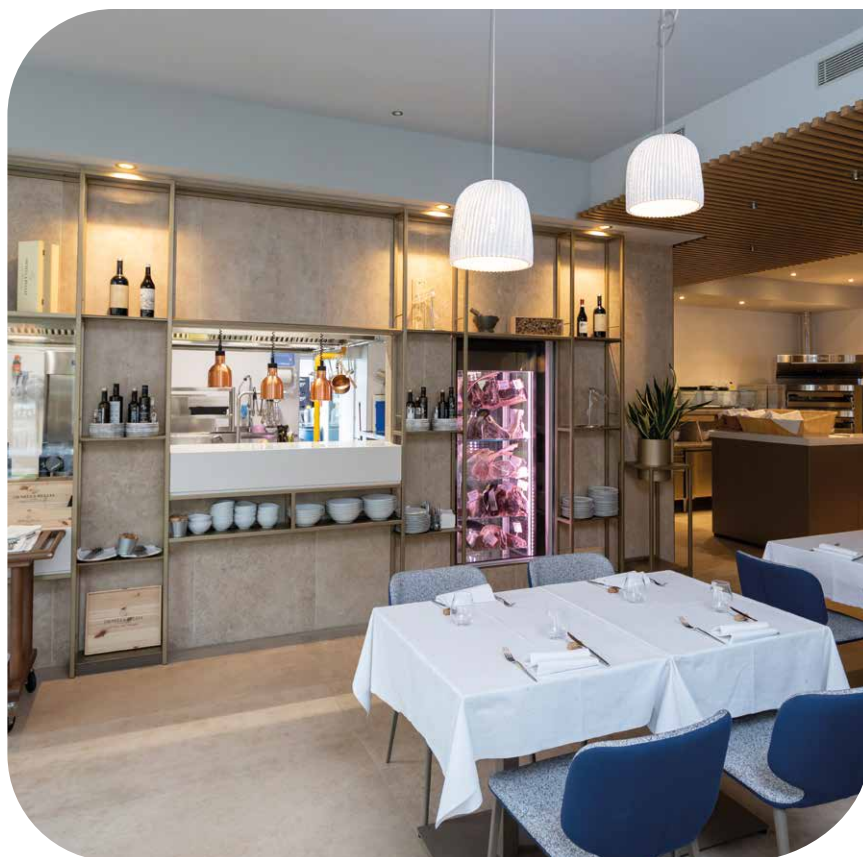
### **Il benessere termico è fondamentale**

Un altro punto cardine riguarda l'aspirazione. «Benché l'a-

spirazione sia fondamentale in tutti i locali pubblici, nel caso di cucine aperte al pubblico diventa indispensabile installare una cappa a flusso bilanciato, quindi un **impianto di aspirazione compensato e riscaldato**, per poter garantire non solo la corretta aspirazione dei fumi, ma anche la corretta immissione di aria». Il benessere termico di un ambiente è infatti fondamentale e si può ottenere attraverso dei sistemi di regolazione della temperatura e dell'umidità dell'aria: una corretta ventilazione favorisce la salute dell'operatore riducendo il rischio di asma, infezioni, allergie e infiammazioni. L'aria stagnante, infatti, si impoverisce di ossigeno e si arricchisce di anidride carbonica, provocando stanchezza e malessere. Un **buon sistema di ventilazione** può



*Ancora una immagine del Nishiki, da un'altra prospettiva. Le decorazioni pensili dal soffitto tra sala e cucina hanno anche una efficace funzione acustica antiriverbero*



*La cucina del ristorante dell'hotel The One di Caorle (Venezia). Una realizzazione di Tamai Food Equipment, associato Assogi*

essere realizzato, oltre che con le cappe, anche mediante controsoffitti aspiranti a compensazione d'aria e impianti di ventilazione; esso permette di mantenere la temperatura a 25-30°C e un tasso di umidità in equilibrio tra questa e quella delle pareti. Inoltre la velocità di ricambio d'aria non deve creare correnti d'aria fredda e deve essere sufficiente a rinfrescare l'ambiente, permettendo la **filtrazione dell'aria in entrata e in uscita**. «Per il trattamento termico dell'aria di reintegro in grandi laboratori o sale adibite al pubblico, l'impianto può essere progettato con l'installazione di Uta (Unità trattamento aria) e chiller a pompa di calore oppure con rooftop, spazio permettendo, tutti corredati di recuperatore di calore con almeno l'80% di efficienza», prosegue il vice presidente di Assogi. «Mentre per piccoli laboratori o piccole sale vendita e ristoranti, a volte ubicati in centri storici o in locali angusti, si possono installare dei condizionatori



© Freemedia

*La preparazione di piatti elaborati esteticamente, come questo, è uno spettacolo interessante che spesso sorprende il cliente*

18



© Courtesy Assogi

*Gastronomy Breakfast presso l'Atlantis The Royal di Dubai*

autonomi tipo split e ventilatori cassonati, corredati di filtri che prelevano l'aria esterna e la immettono nell'ambiente».

### **Odori e luci, rumori e spazi i problemi da risolvere**

Un altro aspetto molto delicato è quello che riguarda la gestione degli odori e dei vapori prodotti durante la preparazione dei cibi. In questo caso, oltre alla **cappa di aspirazione** che consente l'estrazione dei grassi e dei fumi, è possibile installare dei sistemi specifici di **trattamento dell'aria** in funzione di eliminarne gli odori e risolvere anche i problemi di contaminazione delle superfici o la formazione di funghi, aiutando pertanto a mantenere l'ambiente più pulito e salubre. La cucina a vista richiede anche uno studio adeguato dell'**illuminazione**, che faciliti il lavoro degli chef e, allo stesso tempo, crei un'atmosfera piacevole per i clienti, enfatizzando il movimento e la vitalità della cucina e rendendo l'esperienza ancora più coinvolgente. «Un adeguato sistema di luci deve garantire che tutto il pavimento sia illuminato uniformemente e che i potenziali pericoli, come ostacoli o fuoriuscite accidentali di liquidi, siano chiaramente visibili» spiega Lievore. «Inoltre deve favorire l'igiene ambientale, evidenziando la sporcizia e permettendo un controllo e una pulizia più accurati. Nelle zone di preparazione, cottura e confezionamento, una **luce adeguata** aiuta anche a preparare i cibi in modo igienico e con maggiore attenzione ai particolari».

Come è poi ovvio, i **rumori** all'interno di una cucina sono tanti - dall'aspirazione, ai forni, ai frigoriferi - e si sa che un'elevata esposizione al rumore riduce la capacità lavorativa e, quel che è peggio, fa aumentare il rischio degli infortuni perché diminuisce l'attenzione dell'operatore, oltre ad aumen-

tarne il livello di stress. «È importante eseguire alcuni interventi acustici per attutire quel rumore di fondo che disturba il lavoro» raccomanda Gianni Lievore. «Ad esempio installare **pannelli fonoassorbenti**, che nascondono l'indole tecnica come complemento funzionale alle attività di ogni giorno

e diventano complementi d'arredo, garantendo una perfetta integrazione e sintonia con l'ambiente circostante». Infine, un problema da tenere ben presente nel progettare una cucina a vista è il fatto che ogni movimento del personale può essere osservato dai clienti; è quindi essenziale **otti-**

## LA PAROLA ALLA LEGGE

### ➤ NORME IGIENICO-SANITARIE

L'elemento fondamentale per una cucina a vista è la conformità alle norme igienico-sanitarie previste per la preparazione degli alimenti. I regolamenti comunitari, come il Regolamento (CE) n. 852/2004 e il Regolamento (CE) n. 178/2002, stabiliscono che gli ambienti siano progettati per garantire la pulizia, la tracciabilità degli alimenti e il controllo degli agenti contaminanti. In Italia è, inoltre, obbligatorio adottare il sistema Haccp per la sicurezza alimentare e ottenere la registrazione sanitaria presso le autorità competenti. Le Asl locali stabiliscono poi i requisiti specifici su spazi, materiali e attrezzature, assicurando il rispetto delle normative.

### ➤ AUTORIZZAZIONI E PERMESSI

La realizzazione di una cucina a vista potrebbe richiedere autorizzazioni comunali, tra cui la Scia (Segnalazione certificata di inizio attività) da presentare al Suap (Sportello unico per le attività produttive). Se sono previste modifiche strutturali, potrebbero essere necessari ulteriori titoli edilizi, come la Cila (Comunicazione di inizio lavori asseverata) o il Permesso di costruire, a seconda dell'entità dell'intervento. In ogni caso il rispetto delle normative edilizie è essenziale per garantire la sicurezza e la conformità del locale.

### ➤ SICUREZZA SUL LAVORO

Essendo un luogo di lavoro, la cucina a vista deve rispettare le norme di sicurezza del D.Lgs. 81/08. Questo include l'installazione di cappe aspiranti, sistemi antincendio e vie di fuga sicure, oltre alla formazione obbligatoria del personale sull'uso delle attrezzature e sulle procedure di emergenza. Data la vicinanza dei clienti alla zona operativa, è infine fondamentale adottare misure per prevenire ustioni, contaminazioni incrociate e altri rischi.

### ➤ GESTIONE DEI RIFIUTI

La gestione dei rifiuti deve essere conforme al D.Lgs. 152/2006 (Testo unico ambientale), con particolare attenzione alla raccolta differenziata e allo smaltimento dei rifiuti organici e non organici. Inoltre, la presenza dei clienti nelle vicinanze della cucina impone un'attenzione maggiore alla gestione immediata dei rifiuti e degli oli esausti, che devono essere smaltiti secondo le normative ambientali vigenti.

**mizzare la disposizione delle attrezzature** per favorire una preparazione dei piatti efficiente e organizzata, riducendo al minimo i tempi di attesa e mantenendo un aspetto ordinato. «A questo proposito sono particolarmente importanti le fasi iniziali della progettazione di una cucina, nelle quali si valutano e si individuano gli aspetti che consentono di utilizzare al meglio gli spazi, conoscendo da subito le quantità e le tipologie di produzione che si intende realizzare -, puntualizza ancora l'esperto -. È fondamentale poi considerare il corretto modello di attrezzature e arredi e il loro posizionamento, in modo da garantire il miglior lavoro possibile per gli addetti, rispettandone gli spazi operativi e di manovra, e permettendo un corretto flusso di produzione, per evitare anche l'incrocio tra gli alimenti sporchi e quelli puliti, comprese le attrezzature prima e dopo il loro utilizzo».



*Parte del retrobanco può diventare una finestra sulla cucina*

## ATTREZZATURE: OCCHIO ALLA MANUTENZIONE

Quando si studia la realizzazione di una cucina a vista professionale, le attrezzature selezionate devono offrire una buona resa funzionale, oltre a risultare esteticamente gradevoli. Fondamentale è anche tenere a mente che gli impianti professionali devono essere regolarmente sottoposti a **manutenzione da parte di personale qualificato**, al fine di garantirne l'efficienza, oltre che il rispetto delle normative di igiene e sicurezza. Ad esempio, affinché gli impianti frigoriferi non perdano efficienza e si eviti la rottura del gruppo compressore è consigliata la pulizia periodica da polveri e grassi del condensatore. Il controllo delle guarnizioni delle ante permette invece di evitare dispersioni di temperatura e formazione di brina, responsabili del calo delle prestazioni e quindi di una perdita economica.

I forni e i piani cottura devono essere controllati più volte, in particolare all'inizio di ogni stagione. I piani cottura, nello specifico, hanno gradi di protezione da polveri e acqua che è necessario conoscere per evitare, ad esempio, l'uso scorretto dei getti d'acqua durante la pulizia. La cappa, i filtri, i canali e il motore dell'impianto di aspirazione devono essere sempre tenuti puliti per **minimizzare il pericolo di incendi**: una fiamma generata in un condotto sporco di grassi diventa, infatti, difficilmente arrestabile. Inoltre, in presenza di sporco, le pale del ventilatore possono perdere efficienza e ridurre anche fino al 50% la portata d'aria. Esistono a riguardo dei sistemi che permettono di pulire gli impianti senza smontare le tubazioni. Anche tavoli e lavelli vanno sempre sanificati con detergenti adatti, senza utilizzare prodotti abrasivi e strofinando nel senso della satinatura. Vanno inoltre controllate periodicamente la stabilità dei piani, regolando i piedini dei tavoli; lo scorrimento di porte e cassetti, lubrificando le guide telescopiche; così come la tenuta della rubinetteria, sostituendo eventualmente le guarnizioni. Inoltre tutte le attrezzature specifiche e le cosiddette macchine ausiliarie (attrezzature e piccoli elettrodomestici come planetarie, bilance e frullatori ad immersione) devono essere sottoposte a controlli e pulizie regolari, seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate dalle case costruttrici.

## UN CONSORZIO PER TUTTI I SERVIZI

Assogi è un consorzio indipendente unico in Italia, attivo dal 1988 nel settore del food service equipment. Con oltre 40 consorziati scelti con cura in tutto il territorio nazionale, offre una gamma completa di servizi: dalla consulenza alla progettazione, dalla fornitura all'installazione, passando per collaudi, assistenza tecnica e formazione continua, con soluzioni personalizzate e performanti di attrezzature e arredamenti per cucine, laboratori e lavanderie professionali. Il punto di forza del gruppo è l'unione delle competenze che ha generato una vera intelligenza collettiva, capace di una visione globale, pur offrendo soluzioni mirate per le specifiche esigenze operative. Assogi si distingue per la costante ricerca di eccellenza e per il valore attribuito al fattore umano, investendo in aggiornamenti regolari, corsi di formazione e un dialogo costante con il mercato e i produttori. *Info: [www.assogi.it](http://www.assogi.it)*

### Lo showcooking ha sempre successo

Le cucine a vista rappresentano però un potente strumento di marketing, poiché trasmettono un senso di trasparenza fondamentale per il consumatore moderno, sempre più sensibile alla qualità e alla sicurezza degli alimenti, nonché ai processi di preparazione. Grazie a questi ambienti aperti, è possibile **catturare l'attenzione del pubblico** e rafforzare la fidelizzazione della clientela; la possibilità di assistere in diretta alla preparazione dei piatti crea, inoltre, un'esperienza coinvolgente, trasformando il pasto in un vero e proprio spettacolo culinario: gli studiati movimenti degli chef, l'uso delle diverse tecniche e l'arte della mise en place intrattengono e affasciano, arricchendo il percepito dell'esperienza gastronomica nella sua interezza.

Va infine considerato che la cucina a vista può diventare un elemento distintivo del brand del ristorante. Mostrando apertamente il proprio **modus operandi**, il locale trasmette **autenticità, innovazione e trasparenza**, valori che contribuiscono a elevarne il posizionamento di mercato e a differenziarlo dalla con-

correnza. Inoltre, la cura dedicata alla progettazione di una cucina a vista può avere un impatto positivo sulla reputazione del ristorante: un'esperienza

apprezzata dai clienti li renderà più inclini a lasciare recensioni positive e a consigliare il locale, alimentando così un efficace passaparola.



Ristorante Sbionta di Rimini, realizzazione di Gifar - Di Ghionno, associato Assogi

*Anguilla, tamarindo e cicoria by Salvatore Sodano, una stella Michelin al Local di Venezia. La ricetta dello chef (riportata a pagina 27) prevede la maturazione in cella frigorifera per una settimana*



22

## IL PESCE È BUONO FRESCO MA FROLLATO È MEGLIO

*di Roberta Schira*

Alta cucina

Si diffonde il trend nato sei anni fa in Australia e adottato anche da diversi chef italiani che amano sperimentare tecniche nuove e sorprendenti. In realtà l'arte della frollatura ittica è nata in Giappone da molti secoli. Perfezionata oggi con l'aiuto della tecnologia, consente di creare piatti inediti degni di veri gourmet

Il pesce buono deve essere necessariamente fresco? Non tutti gli chef e i commensali più esigenti la pensano così. La frollatura del pesce, benché non sia una novità assoluta, sta vivendo una nuova primavera. Grazie anche a un giovane chef italiano, **Jacopo Ticchi**, che le ha dedicato un bellissimo libro (ne parliamo fra poco). Ma partiamo dall'inizio.

Tutto comincia nel 2019, quando il geniale e fantasioso chef australiano Josh Niland pubblica il suo influente *The Whole Fish Cookbook*, libro pluripremiato e considerato rivoluzionario. Il conduttore televisivo britannico – e cuoco – Jamie Oliver lo ha definito uno degli chef più impressionanti della

sua generazione, mentre Yotam Ottolenghi – chef, autore e imprenditore anglo-israeliano – ha dichiarato che il libro è uno dei suoi preferiti di sempre.

### **Tutto è cominciato nel Sol Levante...**

La frollatura ittica ha iniziato a diffondersi in tutto il mondo come sistema per valorizzare ogni parte del pesce, riducendo gli sprechi e amplificando i sapori. Niland, nel ristorante Saint Peter a Sydney, ha perfezionato tecniche che sfidano le convenzioni tradizionali. Il suo libro ha ispirato chef in tutto

il mondo, offrendo una nuova prospettiva. Scopriamo allora l'universo, non ancora così conosciuto, del pesce frollato come fosse carne.

In Asia Orientale esistono da secoli tecniche assimilabili alla frollatura, per le carni, ma soprattutto per il pesce. Il Giappone offre esempi notevoli. In epoche antiche, quando il consumo di carne era limitato per motivi religiosi, furono i prodotti ittici a essere preservati e maturati. Già prima dell'era moderna, in Giappone si preparava il *narezushi* – il progenitore fermentato del sushi odierno. Fonti storiche riportano che fin dal periodo Nara (VIII secolo) si usava conservare il pesce pulito e salato all'interno di riso cotto, lasciandolo fermentare per mesi o anni grazie ai batteri lattici del riso e alle stesse viscere del pesce. Nell'ambito della pesca, cronache giapponesi e libri di cucina del periodo Edo, 1603–1868 (per esempio *Ryōri San-kayden*, 1785) spiegano le tecniche di marinatura dei pesci per sushi. Questa ricchezza di fonti conferma che la conoscenza empirica della frollatura esisteva anche se i termini e le spiegazioni scientifiche erano diverse da quelle moderne. Diversi esempi storici mostrano come la frollatura – ovvero la maturazione controllata di carne o pesce – sia un filo conduttore che unisce molte culture. In tempi antichi e senza mezzi di refrigerazione, la spinta principale era conservare il cibo più a lungo possibile (con fermentazioni come il *garum* dei Romani, il *funa-zushi*, anch'esso giapponese, lo *hákarl*, lo



La copertina del libro dello chef Jacopo Ticchi, pubblicato nel 2021. Ticchi, classe 1994, conduce la Trattoria da Lucio, a Rimini

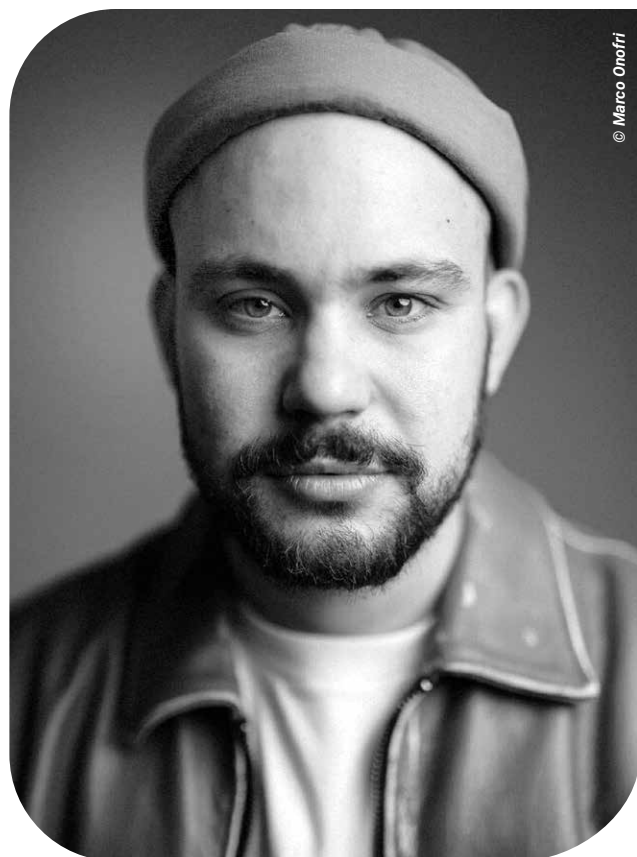


Dentice cotto nell'olio con peperoni e yogurt di pecora alla menta, Trattoria da Lucio



© Stefania Zanetti e Matteo Bellomo

Ancora un piatto di Jacopo Ticchi: Cuore di ricciola alla brace, salsa d'aglio, salsa verde, salsa pomodoro



© Marco Onofri

Jacopo Ticchi. Nel suo curriculum anche l'Australia e quattro anni al Joia di Milano, con Pietro Leeman

squalo fermentato degli islandesi, il *fesikh* degli egiziani). In parallelo, c'era l'esigenza di intenerire carni dure o selvaggina per renderle commestibili e gustose: da qui la "mortificazione" medievale e la leggenda tartara della carne secca che i nomadi asiatici mettevano sotto la sella per ammorbidirla durante le galoppate. Col tempo si scoprì che una leggera frollatura migliora il gusto sviluppando aromi di nocciola, burro, selvatico, umami a seconda dei casi e divenne quindi una tecnica volontaria per gourmet.

### Ma sta continuando anche in Italia

Nel nostro paese la torcia della frollatura ittica è portata con orgoglio da **Jacopo Ticchi**, giovane chef romagnolo, classe 1994 da Cattolica. Ma qual è il collegamento con l'Australia di Niland? Ticchi, tra l'alberghiero a Riccione e quattro anni a Milano, al Joia di Pietro Leemann, ha lavorato anche in Australia. Era il 2013, prima che Niland iniziasse la sua ricerca, ma è sempre rimasto in contatto con amici che gli hanno raccontato a distanza quanto stava facendo Josh. E così inizia anche lui a sperimentare e a applicare all'Adriatico (ciò che il collega stava facendo nel Pacifico) nel suo locale Trattoria da Lucio, a Rimini, aperto nel novembre 2019, trasferito poi nell'attuale più ampia sede da luglio 2020.

Il libro del 2021 *Oltre la frollatura*, bel volume stampato da Maretti Editore e firmato da Ticchi stesso, con curatela di Sara

Favilla e foto di Lido Vannucchi, rappresenta il primo testo italiano dedicato a questa pratica, offrendo una guida dettagliata e ispiratrice per cuochi e appassionati. Bisogna sottolineare che non si tratta di un semplice espediente per cavalcare una nuova moda. Nel vasto e affascinante mondo della gastronomia e della ristorazione, la freschezza del pesce è stata a lungo considerata un obbligo. Non ci sono mai state scorciatoie, il pesce deve essere fresco. Tuttavia, come le onde che incessantemente modellano la riva, anche le convinzioni culinarie sono soggette a trasformazioni. Basti pensare che per i giapponesi un pesce fresco è da considerarsi tale solo in pieno *rigor mortis*. «La maturazione – spiega Ticchi – è un processo che mira a migliorare la masticabilità, la



*Spiedo di fegato di dentice alla brace avvolto nella rete di maiale*



*Piadina con la testa di ombrina cotta nel forno olandese, con Sangiovese e patate. Il forno olandese è una pentola in ghisa con il coperchio pesante. Usata per la cucina all'aperto, permette di mantenere il calore a lungo e in modo uniforme.*

struttura e la resa in cottura del pesce, partendo da un prodotto estremamente fresco. Non è un fine, ma un inizio: un ottimo inizio se ben studiata e gestita, un pessimo inizio se affrontata senza criterio».

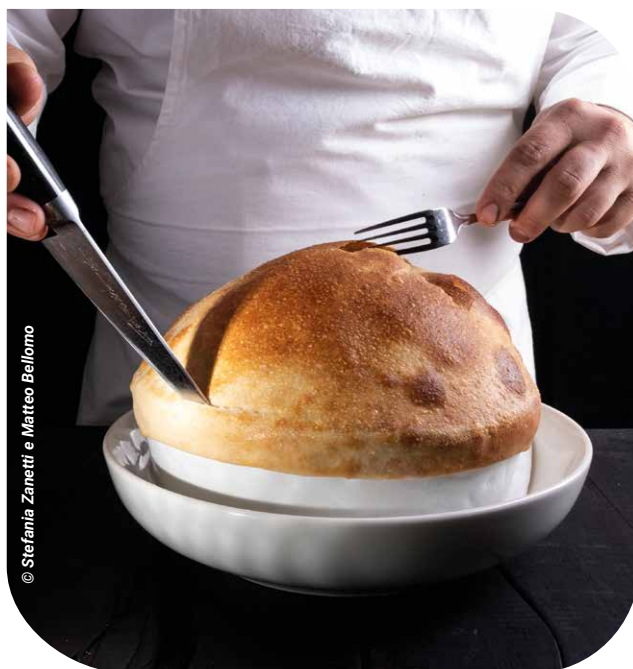
### **Le tecniche affinate per esaltare i sapori**

La pratica della frollatura, un tempo relegata ai margini, sta emergendo come una tecnica rivoluzionaria, capace di esaltare sapori e consistenze in modi inaspettati. Vediamo in cosa consiste e quali sono i vantaggi per le papille gustative.

Non è un processo improvvisato; richiede celle che permettano di controllare l'umidità. Le fasi del processo sono due, l'asciugatura e la lenta maturazione. La prima avviene in una cella destinata a ospitare il pesce fresco ancora molto ricco di acqua, la cui umidità è gestita allo scopo di una rapida asciugatura, quindi più secca. La seconda fase avviene in una cella

destinata a ospitare i pesci per una maturazione lenta e la cui umidità è leggermente maggiore, per evitare che il pesce si secchi. Questa divisione ha lo scopo di arrivare a una frollatura più lunga in cui le due fasi sono separate e si ha la possibilità di gestire tutto al meglio. Le camere di frollatura sono mantenute a temperatura tra 0°C e 4°C, con un'umidità relativa controllata tra il 65% e il 75%, a seconda della specie e della pezzatura del pesce. Queste condizioni favoriscono una maturazione ottimale, migliorando la consistenza e intensificando i sapori, senza compromettere la sicurezza alimentare. Le sperimentazioni funzionano sulla frollatura di cernie e ricciole, e tonni sopra gli 800-900 grammi. Per pesci più piccoli è troppo complicato, e non funziona.

L'assaggio dà risposte molto chiare: la maturazione concentra il sapore, poiché asciuga il pesce senza seccarlo (che sarebbe l'esito di una frollatura troppo lunga o di un pesce troppo piccolo), ma anzi mantenendone i succhi, però con meno acqua e quindi più aroma; inoltre cambia la texture (il processo distende le fibre muscolari) che rimane soda, ma risulta scioglievole al morso, quasi un velluto che si



© Stefania Zanetti e Matteo Bellomo

*Brodetto di pesce dell'Adriatico in crosta di pane*



*Un piatto di Ticchi composto da più assaggi, sulla scia della tradizione kaiseki*

diffonde al palato tra sentori netti, precisi, senza retrogusti impropri. È un'essenza di pesce, in sostanza, che emerge già all'assaggio da crudo; in cottura la frollatura abbate i tempi di esposizione al calore, in fondo agisce come una sorta di pre-cottura; questo comporta il mantenimento di tutte le proprietà organolettiche, nonché dell'umidità interna. È un pesce crudo-ma-cotto, ossia che risulta cotto senza le conseguenze negative della cottura (e la pelle, a sua volta asciugata dalla frollatura, risulta molto più saporita e croccante).

### Unione di scienza e arte per un risultato superiore

In conclusione, la frollatura del pesce rappresenta una sinfonia di scienza e arte e rispetto etico per l'animale, dove il tempo e le condizioni controllate trasformano la materia prima in un'esperienza sensoriale elevata. Come un vino pregiato che matura in botte, come un grande Barolo o un culatello stagionato, il pesce frollato offre profondità di sapore e una consistenza raffinata, invitando i palati più esigenti a riscoprire il mare attraverso una lente nuova.

### L'interpretazione degli chef

Oggi, fortunatamente, molti chef sono proiettati nel futuro e abbracciano il *no waste*, riconosciuto anche come filosofia *from tail to head*: promuovendo l'uso completo del pesce, minimizzando gli sprechi e valorizzando ogni parte, dalla

testa alla coda, appunto. Frollare pesci grandi obbliga a comprarli interi e di conseguenza a inventarsi piatti con il quinto quarto del pesce, cioè con i tagli meno pregiati, per esempio il fegato di pescatrice, di polpo, di triglia, le teste di tonno, le trippe miste di pesce. Insomma le frattaglie ittiche.

Dal 2020, diversi chef si sono distinti nella ricerca e sperimentazione della

frollatura del pesce. Oltre a Jacopo Ticchi, ricordiamo **Moreno Cedroni** del ristorante La Madonnina del Pescatore, a Senigallia; **Lele Usai**, del Tino a Fiumicino; **Luigi Pomata**, **Gianfranco Pascucci** e **Luca Abbadir**. Ha sperimentato questa tecnica anche **Francesco Sodano**, ex chef del Faro di Capo d'Orso a Maiori. È uno sperimentatore anche il fratello, lo

chef campano **Salvatore Sodano**, oggi stellato a Venezia, nel ristorante Local, aperto con la socia **Benedetta Fullin** (e hanno appena incrementato l'offerta con la Trattoria del Local, a pochi passi dal ristorante). Lo abbiamo incontrato e ci ha mostrato, orgoglioso, una ricciola di oltre 20 chili, in una delle sue celle di frollatura. E ci ha regalato la seguente ricetta.

## LA RICETTA

# ANGUILLA, TAMARINDO E CICORIA

by Salvatore Sodano



## PREPARAZIONE

### PER LE ANGUILLE E IL BURRO NOCCIOLA

Pulire le anguille, eviscerarle e, con l'uso del sale grosso, rimuovere la loro mucillagine. Disporle nella cella di maturazione per una settimana.

Tagliarle a tocchi grossi, rimuovere la lisca e separarne la testa, quindi cuocere a vapore per circa un'ora.

Tostare le teste, gli scarti e le lisce in forno e utilizzarle per insaporire il burro nocciola, che verrà montato successivamente con dell'estratto a crudo di cicoria.

### PER LA CREMA DI TAMARINDO

Cuocere il tamarindo in acqua fino a che polpa e baccello non saranno completamente separati dai noccioli, quindi raffreddarlo.

### PER LA RIDUZIONE DI TERIYAKI

Dealcolare il sake e mischiarlo a *mirin*, soia e *mizkan*. Portarlo a temperatura e lasciare le foglie di tè Lapsang in infusione. Dopo circa 6 minuti, rimuovere le foglie e ridurre la salsa quasi a raggiungere la consistenza di una glassa.

### PER LO SHOYU DI CAFFÈ

Maturare per circa due mesi, a temperatura controllata, il *koji*, i fondi di caffè, acqua e sale.

Al momento di impiattare, glassare l'anguilla con la riduzione di teriyaki, accompagnarla con il tamarindo e il burro nocciola, montato con estratti di cicoria, e un cicorietto saltato con shoyu di caffè.



# UNA BRICIOLA TIRA L'ALTRA È IL CAPOLAVORO SBRISOLONA

di Lorena Bassis

La ricetta tipica

- | Nata tra le famiglie contadine mantovane, presto spopolò anche alla corte dei Gonzaga. Dalle leggende sulla sua origine alle celebrazioni moderne, questa
- | torta friabile racconta un viaggio tra sapori autentici e creatività
- | culinaria. Un vanto della pasticceria italiana che incanta i palati di tutto il mondo

Nel cuore delle verdi campagne mantovane, tra le mura di antiche corti, è nato un dolce che è diventato un tesoro della tradizione italiana: la sbrisolona. La leggenda racconta che ebbe origine quando una cuoca, in un momento di fretta, dimenticò di amalgamare accuratamente gli ingredienti. Il risultato fu una torta dalla consistenza croccante che riscosse un tale successo tra i commensali da diventare, nel corso dei secoli, un classico della cucina e simbolo di eccellenza gastronomica. Grazie alla sua natura friabile e al sapore ricco, questo alimento ha assunto un significato simbolico nei matrimoni. In passato, veniva preparato e offerto durante i banchetti nuziali come augurio di prosperità e dolcezza per

la vita coniugale. Il suo facile sbriciolarsi era visto come un buon auspicio di una famiglia felice e numerosa. Il suo nome deriva dal termine dialettale *brisa* che significa briciola, evocando per l'appunto la sua natura granulosa; tuttavia, è anche conosciuta come la torta delle tre tazze, per via delle stesse quantità di farina - bianca e gialla -, zucchero e mandorle necessarie per la composizione. Un concentrato di sapori semplici e genuini che nel tempo ha conquistato i palati di tutto il mondo, diventando uno dei simboli della pasticceria italiana. Un dolce, una storia, un racconto: *Linea Diretta* accompagna il lettore alla scoperta di questa ricetta della nostra tradizione.

## Una cenerentola arrivata a palazzo

La sbrisolona incarna l'autenticità della tradizione contadina mantovana. Un tempo, le famiglie che lavoravano nei campi la preparavano con farina di mais, strutto e nocciole. L'elevato apporto calorico la rendeva un alimento perfetto per sostenere i contadini nelle fatiche del lavoro nei campi. Inoltre, l'assenza di ingredienti freschi come uova e latte ne favoriva la lunga conservazione. Questo dolce ha saputo però conquistare anche i palati più raffinati, arrivando a essere apprezzata nelle corti nobiliari, in particolare quella dei Gonzaga, nel Seicento. Il merito di questa trasformazione va al cuoco di corte Bartolomeo Stefani, autore dell'importante testo di cucina *L'arte di ben cucinare et instruire i men periti in questa lodevole professione*, il primo manuale gastronomico. Stefani seppe elevare la ricetta originale della sbrisolona, adattandola ai gusti di una corte principesca. Sostituì infatti lo strutto, considerato un grasso di scarto, con il più pregiato burro, le nocciole con le mandorle e aggiunse all'impasto anche una parte di farina bianca, con-

ferendo al dolce una consistenza più equilibrata. «Benché nel corso del tempo la ricetta della sbrisolona abbia subito diverse modifiche e arricchimenti che l'hanno resa più raffinata e adatta ai gusti moderni, ha però mantenuto la

sua caratteristica consistenza friabile ed è rimasta anche la tradizione di spezzarla a mano anziché tagliarla, un gesto che ne sottolinea la rusticità e la convivialità», racconta **Marco Antoniazzi**, pastry chef insignito della stella



Ogni anno nel centro storico di Mantova si svolge il Festival della Sbrisolona. Nella foto, l'esibizione degli sbandieratori in piazza Broletto

CLICK!

## E MANTOVA LE DEDICA UN FESTIVAL

Ogni autunno (quest'anno dal 17 al 19 ottobre), Mantova si trasforma in un palcoscenico di sapori, dove la sbrisolona è la regina di un festival che incanta i sensi. Un viaggio tra le vie del centro storico dove 40 maestri pasticciieri, provenienti da ogni angolo d'Italia, espongono le loro creazioni, tutte legate alla ricca tradizione dolciaria mantovana. L'attesa raggiunge il culmine con la realizzazione della maxi sbrisolona, un'opera d'arte dolce di 16 metri quadrati, decorata dal maestro cioccolatiere **Mirco Della Vecchia** con lo stemma della città dei Gonzaga. Durante il festival, degustazioni guidate, laboratori di pasticceria, showcooking e incontri con chef e pasticciieri che condividono la loro passione. Ma il festival è anche un omaggio alla cultura locale, un'occasione per celebrare i personaggi che hanno contribuito a plasmare la tradizione culinaria mantovana, con premiazioni di pasticciieri e artigiani che si sono distinti nel mondo dolciario. E per un tuffo nel passato, le rievocazioni storiche riportano in vita l'atmosfera dei tempi antichi, quando la sbrisolona muoveva i primi passi verso la conquista dei palati.

CLICK!

al World Pastry Stars, due torte del *Gambero Rosso* e membro Apei, Ambasciatori pasticceri dell'eccellenza italiana. Questo resta uno degli aspetti più curiosi che differenzia la sbrisolona dagli altri dolci. Infatti, se la maggior parte delle torte si tagliano con il coltello, la sbrisolona viene spezzata direttamente con le mani creando frammenti e briciole irregolari, un rituale che aggiunge fascino al suo consumo.

### La torta classica che sfida i creativi

Già i nobili di un tempo avevano imparato ad assaporarla, spezzandola in piccoli pezzi irregolari e intingendoli in delicati vini passiti, un connubio di rusticità e raffinatezza. Oggi, questo dolce amato in tutta Italia viene spesso servito con un bicchierino di grappa o vino dolce e liquoroso, un'eco di antiche tradizioni che si rinnova in ogni assaggio. «Nel nostro ristorante, dove la tradizione è di casa - racconta Marco Antoniazzi, che insieme alla famiglia ha rilevato da poco il ristorante **Il Cigno**, locale storico di Mantova -, la sbrisolona viene servita come parte della nostra piccola pasticceria, un omaggio al dolce che ha deliziato generazioni, insieme al caffè. Oppure, se richiesta come dessert, la accompagniamo con un pentolino a parte di spuma di zabaione caldo, preparata al momento con uova freschissime e Marsala, un connubio che esalta la rusticità e la dolcezza della torta».



Ma c'è di più. La semplicità della sbrisolona nasconde infatti un'anima versatile, pronta a essere reinterpretata con estro e maestria. Un terreno fertile per la creatività degli chef che possono sperimentare abbinamenti audaci e creare la propria versione di questo dolce classico senza tempo. Dall'equilibrio perfetto tra farina, zucchero e mandorle della versione classica, si aprono infatti infinite possibilità. L'aggiunta di cioccolato fondente o nocciole tostate regala un tocco di golosità, mentre un liquore all'arancia o un mix di noci e rum aggiungono note aromatiche intriganti. La sbrisolona sfida anche le convenzioni sulla consistenza. Un cuore morbido di confettura o di crema di ricotta avvolto dalla croccantezza tipica crea un contrasto sorprendente. Inoltre, si presta a essere adattata per diverse esigenze alimentari ricorrendo, per esempio, a farine senza glutine o all'uso di olio extravergine d'oliva al posto del burro perché possa essere scelta da celiaci e vegetariani. Può essere servita a pezzi, come una torta da condividere, oppure in eleganti monoporzioni e per la sua rusticità si sposa bene con guarnizioni semplici ma raffinate, come una spolverata di zucchero a velo o un rametto di rosmarino.



## LA RICETTA TRADIZIONALE

### SBRISOLONA Maestro Marco Antoniazzi

#### INGREDIENTI

340 g di farina bianca 00  
225 g di zucchero semolato  
110 g di farina fioretto di mais  
10 g di lievito in polvere per dolci  
1 baccello di vaniglia  
2 g di sale  
1 scorza di limone  
250 g di burro fresco  
1 uovo intero  
180 g di mandorle grezze  
Mandorle intere grezze q.b.  
Zucchero di canna q.b.

#### PREPARAZIONE

Unire e setacciare le farine, lo zucchero semolato e il lievito per dolci, in un mix omogeneo.

Unirvi gradualmente il baccello di vaniglia, il sale e la scorza di limone, continuando a mescolare.

Ammorbidire il burro e unire mescolando.

Aggiungere l'uovo e continuare a mescolare finché l'impasto sarà granuloso.

Sminuzzare al coltello le mandorle grezze e aggiungerle al composto.

Mettere l'impasto ottenuto nelle tortiere (diametro 16 cm, 350 g), cospargere con alcune mandorle intere grezze e spolverare con zucchero grezzo.

Cuocere a fuoco dolce per 45-60 minuti, a 170° C a valvola aperta, fino a raggiungere una doratura completa e omogenea della torta anche all'interno.

# LA CACCIATORA

COLTIVIAMO SCOPERTE

CLICK!

UNA STORIA CHE SI RINNOVA



Da sempre il brand La Cacciatora racconta le diversità e le varietà tipiche del vino italiano. Oggi Prosit Group lo rilancia grazie a una nuova identità stilistica, a un packaging funzionale e sostenibile e alla volontà di parlare a generazioni diverse.

A BRAND BY

**PrositGroup**  
Italian Wine Excellence

La pizza di Luca Pezzetta "Come pasta, patate e cozze", da Clementina a Fiumicino

© Romanogmt



32

## LA RIVINCITA DELLA ROMANA

di Luciana Squadrilli

Nuovi corsi

| All'insegna della pizza sottile e croccante della tradizione, i forni della Capitale  
| sono in grande fermento. Oggi sono in voga nuovi impasti perfetti, lievitazione  
| corretta e topping creativi in un'ottica internazionale, ma sempre con un'impronta  
| antica e affettuosa, romana de' Roma. La verità? È sempre più buona

C'è la Pizza Napoletana, con tanto di disciplinare che ne sancisce la tradizione centenaria e i canoni. C'è la contemporanea, che da essa parte, ma sfida regole e centimetri per portare a volte all'estremo maturazioni e topping, cercando cornicioni ipertrofici e condimenti gastronomici. C'è il padellino, nato in Piemonte da pizzaioli campani, che spopola sempre di più anche perché consente precotture e

farciture importanti. E c'è una categoria residuale che in molti – a cominciare dalle principali guide di settore – chiamano all'italiana, in cui confluiscono molte altre tipologie. Inclusa la tonda sottile e croccante, la più diffusa in tutta Italia, ma che in alcuni luoghi ha caratteristiche e storie peculiari. Come nel caso di Roma, dove nella gran parte delle pizzerie cittadine tradizionali si sfornano dischi sottilissimi,

tendenti al crunch spinto (che, nei casi meno virtuosi, diventa biscottato, per un effetto cracker) e dal bordo piatto e bruciacchiato.

### Roma capitale Anche della pizza

Da una decina scarsa di anni a questa parte, però, qualcosa sta cambiando nella città che oggi è sempre più una vera capitale della pizza, per numero di

insegne – tra cui tante validissime – e capacità di innovazione: qui è stata riportata in auge, grazie soprattutto all'esempio di **Gabriele Bonci** che oggi conta un notevole numero di epigoni, la pizza al taglio a lungo considerata solo uno sbrigativo street food; qui lavorano alcuni dei pizzaioli più all'avanguardia, capitanati da **Pier Daniele Seu** con i suoi impasti ultrasoffici e i topping che mettono insieme ricordi e alta cucina; qui, si assiste a una felice invasione della Napoletana d'autore, con tante aperture illustri: da **Gino Sorbillo** alla Masardona, con la sua pizza frita (e non solo), dalla talentuosa **Roberta Esposito** (da Aversa a corso Francia, con Marita) a **Francesco Calò**, pugliese che ha scelto il quartiere Flaminio per portare in Italia, da Avenida Calò, le ottime pizze napoletane già proposte a Vienna.

Ma a guidare l'attuale scena cittadina incentrata su farina, lievito e pomodoro è proprio lei, la pizza romana, che grazie al lavoro e all'attenzione di molti bravi pizzaioli – per lo più giovani e pronti a scardinare molte granitiche certezze, come è già successo a Napoli e dintorni – sta trovando una sua precisa identità e sta conoscendo un nuovo successo che va anche oltre le Mura aureliane e coinvolge pure pizzaioli noti per altri stili e tipologie. Un esempio è **Luca Mastracci** che, dopo aver conquistato Priverno e poi Frosinone (dove ha ora sede la pizzeria che porta il suo nome) con le ottime tonde partenopee che accolgono ingredienti del Basso Lazio, nel 2023 vi ha affiancato la “romana” di Velo: bassa ma in grande stile, con topping che omaggiano l'Agro Pontino. Il

2024 ha visto a Roma l'apertura della prima sede (ne sono in programma altre) di **FinaFina**, il format di **Marco Quintili** – pizzaiolo che riscuote grande successo in città con le sue tonde napoletane – dedicato alla pizza sottile e leggerissima, ma con inflessione partenopea, conservando al morso una certa scioglievolezza.

### Un po' di storia della tonda croccante

Riportata in auge anche grazie all'iniziativa del Pizza Romana Day – ideato e promosso dal sito Agrodolce, all'epoca guidato da **Lorenza Fumelli** –, che nel 2018 e 2019 ha celebrato le diverse espressioni di “tonda sottile e croccante” in città, la pizza romana ha una storia relativamente recente che proprio in occasione della prima edizione dell'evento era stata ripercorsa e tracciata da **Giancarlo Casa**, attento osservatore del settore e patron de **La Gatta Mangiona**, la prima insegna che ha rivoluzionato l'offerta cittadina trovando un felice punto di incontro tra Napoli e Roma, e che ha festeggiato 25 anni di attività nel 2024.

Ci rifacciamo allora a lui per tracciarne a grandi linee il percorso: la romana nasce e si diffonde in città intorno agli anni Cinquanta, spesso come ripiego da parte di pizzaioli meno esperti, che non hanno alle spalle la grande tradizione e la forte identità della napoletana e che, commettendo anche qualche errore tecnico, ottengono un panetto dal peso contenuto e dall'impasto poco idratato, con una maturazione-lampo (3 ore



Le pizze, molto sottili, praticamente senza cornicione e l'impasto “più romano che napoletano” di Marco Quintili da FinaFina

circa), che necessita della stesura con il mattarello o addirittura con un apposito rullo spianatore, vista la consistenza tenace. La maggior parte dei casi la vede poi cotta – o meglio, seccata – nel forno elettrico, la soluzione più pratica in assenza di fornai specializzati come ci sono sempre stati a Napoli. Si ottiene così un disco amatissimo da chi è cresciuto mangiandolo, ma non compreso da chi è abituato a masticare ben altri impasti: sottile e croccante, certo, ma anche poco digeribile nonostante il peso ridotto, con un bordo appena accennato e spesso annerito che contrasta con la pasta bianca, dovuta alla mancata maturazione che non consente all'amido di sviluppare zuccheri. E quasi sempre svilito da ingredienti di scarsa qualità.

### La rivoluzione a colpi di mattarello

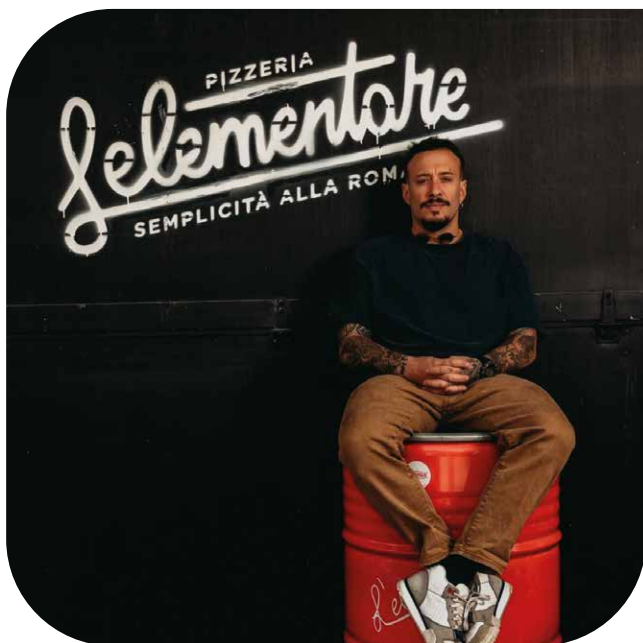
I primi a cambiare le cose – e a metterci la faccia – sono **Jacopo Mercurio** e **Mirko Rizzo**: con età e storie profes-

sionali diverse, ma entrambi con l'esperienza della pizza al taglio alle spalle, sul finire del 2017 danno vita a un sodalizio incentrato su un approccio nuovo alla pizza tradizionale della Capitale. Senza tradirne lo spirito popolare vuole rendere giustizia al disco grazie a un attento studio su impasti, maturazioni più lunghe, condimenti di qualità e la lotta dichiarata al mattarello, colpevole di schiacciare in maniera violenta l'impasto. L'insegna originale nel quartiere periferico di Centocelle recita **180 Grammi-Pizzeria Romana**, riferendosi al peso standard del panetto e all'orgoglio del recupero della tradizione gastronomica cittadina. In menu ci sono grandi classici della friggitoria romana – a cominciare da supplì al telefono e filetti di baccalà, affiancati da sperimentazioni goderecce come i cannelloni fritti – e pizze raccontate in dialetto romanesco che finalmente restituiscono un disco sottile, croccante ma non secco, piacevole al morso e leggero, completato con ingredienti di qualità.

Dopo pochi anni le strade dei due pizzaioli si dividono e aprono due nuovi capitoli, che restano tra le voci più interessanti sul tema. Mercurio prosegue l'avventura di 180 Grammi in una nuova sede dall'ambiente moderno, poco lontana dall'indirizzo originario oggi dedicato all'asporto, seguito da una seconda apertura in zona Ostiense, e spinge l'acceleratore su una pizza romana contemporanea: un impasto ad alta idratazione che media fra tradizione e innovazione e fra croccantezza e morbidezza, steso a mano e con topping originali, spesso frutto di suggestioni anche esotiche. Per esempio la Shingara, con bollito di manzo e chutney di frutta secca, ispirata al samosa in versione Bangladesh, cucinato dalla mamma di un membro dello staff multietnico; oppure la Roman Pepperoni, che unisce la classica salsa rossa dell'arrabbiata all'iconica pizza americana con il salame piccante (chiamato Pepperoni), completati da pecorino, menta e basilico.



La Pizza Roman Pepperoni della pizzeria 180 Grammi e il pizzaiolo patron Jacopo Mercurio



Federico Feliziani, artefice de L'Elementare insieme al pizzaiolo Mirko Rizzo, e una pizza... veracemente romana del brand

### C'è pure quella con il pollo alla cacciatora

Rizzo ha invece preferito tornare alla semplicità romana più pura – mattarello incluso – con le numerose insegne de **L'Elementare**, brand creato con **Federico Feliziani**, che mettono insieme ambiente informale, ottima offerta di birre artigianali e pizze e fritti senza troppi fronzoli. Stese sottili e cotte nel forno a legna, le pizze sono frutto di 24 ore di lievitazione e sono vestite da condimenti classici o di stagione. Su tutte, spicca la Capricciosa elevata con l'uso di ingredienti come pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo, uovo alla Bismark, funghi, olive taggiasche e carciofi sott'olio di Cori alla romana. Ma tra le speciali c'è anche la pizza con il pollo alla cacciatora e le patate.

Quasi in contemporanea, a contribuire alla rivalutazione di questa tipologia di pizza si è impegnato pure **Sami El Sabawy**: allievo di Bonci e figlio di un pizzaiolo egiziano, si è fatto notare prima in una pizzeria fuori città – **La Pianetta**, a Palidoro – e poi aprendo nel 2020 insieme al vulcanico imprenditore **Marco Pucciotti**, **A Rota**, a Torpignattara.

Per fermento, maturazione attenta e stesura col mattarello, seguita dalla cottura al forno a legna, le sue pizze sono alla base di impasti friabili ma non secchi, leggerissimi e gustosi, pronti a rivestirsi – o a riempirsi, nelle caso delle ripiene – di condimenti appetitosi, che spesso seguono il ritmo delle stagioni, come nell'Ortolana invernale con fiordilatte, cavolo cappuccio, patate, porro, crema di carote e semi di cumino.

Di recente, il pizzaiolo ha raddoppiato aprendo anche **Inverso**: nuova insegna del locale gestito per 30 anni dal padre, che porta a Roma Nord le sue eccellenti pizze tonde, ma cimentandosi anche con pizza in teglia e kebab, in omaggio alle tradizioni di famiglia.



La sala de L'Elementare al Testaccio



Pier Daniele Seu e Luca Pezzetta, insieme al congresso Identità Golose Milano 2025

### I nuovi interpreti. Ed è l'eccellenza

All'ultima edizione del congresso milanese di cucina Identità Golose, a febbraio 2025, **Luca Pezzetta** e **Pier Daniele Seu** sono saliti insieme sul palco, rivendicando con orgoglio il grande fermento che rende in questo momento la scena romana della pizza la più interessante e all'avanguardia nel nostro paese. Provocatoriamente hanno affermato che "il futuro della pizza non è nella pizza" (o per lo meno non come la conosciamo abitualmente), presentando due proposte che rileggono altri impasti: dal panettone che diventa un padellino sfogliato, farcito con ingredienti iodati, fino al pane in cassetta che fa da base per un katsu-sando giapponese con porchetta panata e puntarelle.

Comunque, il trait-d'union tra i percorsi professionali dei due sta proprio nella romana. È da lì che ha iniziato Seu, ormai ben oltre un decennio fa, stendendo pizze sottili in un popolare pub romano, per poi conquistare la città (e non solo) con le già menzionate pizze gastronomiche di **Seu Pizza**

**Illuminati** a Trastevere. Da gennaio 2024 – dopo varie prove generali con pop up estivi al mare – il pizzaiolo e la moglie e socia **Valeria Zuppardo** hanno aperto a Mostacciano **TAC**, acronimo

di Thin and Crunchy, ovvero sottile e croccante. Qui l'ambiente, insieme pop e sofisticato, colorato da carte da parati di grande impatto, fa da cornice a pizze sottili e croccanti, appunto, ma al tempo stesso piacevolmente masticabili, con un tocco di morbidezza e leggerezza che le rende irresistibili e accoglie anche i condimenti più elaborati: dagli assoluti di verdure di stagione all'ormai celebre – anche in versione soffice – Gateaux di patate.

Gli esordi di Pezzetta, altro discepolo di Gabriele Bonci, sono invece stati con le pizze in teglia e alla pala, per la prima volta servite al tavolo, nel ristorante di famiglia ai Castelli Romani, protagoniste poi anche dell'Osteria di Birra del Borgo insieme ad altri tipi di impasto. Ma quando nel 2021 ha deciso di avviare la sua avventura autonoma – con il braccio destro **Elisa Bastianelli** – aprendo **Clementina** a Fiumicino dove è cresciuto, ha puntato proprio sulla romana. E ne ha sposato in pieno la tradizione più autentica, fatta di stesura col mattarello e cottura nel forno a



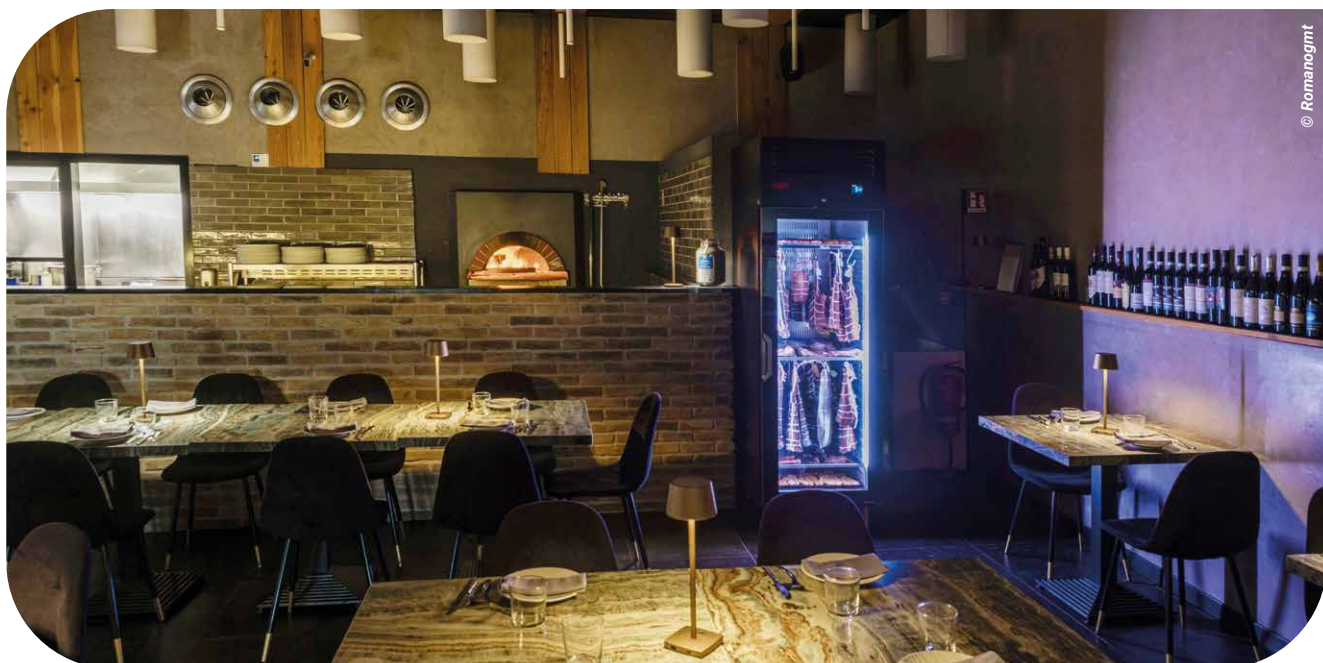
Bombetta cozze e pecorino aperta, da Clementina



*Il nuovo locale di Pier Daniele Seu a Mostacciano, che si chiama TAC non a caso (sta per Thin and Crunchy, sottile e croccante).  
A destra, Luca Pezzetta al lavoro affiancato da Elisa Bastianelli*

legna che garantisce i marchi di fabbrica: il sottile bordo annerito e un morso croccante ma non biscottato, piacevolissimo e leggero, frutto di impasti decisamente contemporanei. Proprio come i topping, che spesso attingono al pescato locale – appena sbarcato dai pescherecci di zona, o trasformato in

deliziosi “salumi” di mare – per un twist originale. Come nella Marinara allo scoglio, in cui la base di pomodoro e riduzione di cozze viene completata con salsa verde, pomodoro con il fondo di triglia, capperi, origano, olive, pomodori confit, triglia marinata, polpo arrosto e cozze.



*La sala di Clementina a Fiumicino, con la cella per la stagionatura dei “salumi” di mare*

# CHI BEVE BIRRA GUIDA CENT'ANNI

di Giuliana Valcavi

Malti & luppoli

- | Salute, Codice della strada, nuove modalità di consumo. Tutti i vantaggi di una
- | bevanda meno alcolica. Non solo: il mondo birrario ha risposto con prodotti
- | low e no alcol. Esistono da molti anni ma costituivano una nicchia. Con gli attuali
- | metodi di produzione hanno raggiunto eccellenti livelli di qualità

Fortunati coloro che amano la birra. Con le ultime variazioni al Codice della strada, che, a ragione o a torto, hanno spaventato gli avventori di locali, ristoranti e pizzerie, i bevitori di birra hanno sicuramente maggiori margini di sicurezza rispetto ai wine e spirit lover.

**I tre motivi che giocano a favore**

1. La birra è una delle bevande alcoliche con un minor contenuto di alcol. Rispetto ai superalcolici, ma anche al vino, è ampiamente avvantaggiata nel fornire un consumo

moderato e a basso tasso alcolemico. Infatti, con una gradazione media al 5% (Pils, Lager, Helles, ecc.) consente consumi in sicurezza se pensiamo che, con una lattina da 33 cl bevuta a stomaco vuoto, abbiamo (per un uomo di **75 kg**) un indice di **0,26**, che a stomaco pieno scende a **0,15**, quindi ampiamente dentro il limite fissato per non incorrere in sanzioni a **0,5** (vedere tabelle).

2. La birra o, meglio, **le birre si presentano con un ampio ventaglio di gradazioni**, molto più variegato rispetto al vino. Vi sono birre con una gradazione alcolica contenuta, pari a 3,5-4%, le cui caratteristiche organolettiche non



risultano minimamente penalizzate dalla moderata presenza di alcol. Pensiamo, per esempio, a delle Session Ipa, birre moderne, molto aromatiche e luppolate, in cui la bassa gradazione viene compensata da una abbondante aromatizzazione che le rende corpose e molto soddisfacenti oltre che dissetanti. Troviamo delle speziate e aromatiche Saison artigianali addirittura a 2,5%, delle light ispirate alle Weizen con 3,1%, delle Golden Ale ottenute con dry hopping a 3,5%, delle Bitter dal colore ambrato intenso a 3,6%, delle acide e dissetanti Blanche a 3,7%. Davvero un'infinità di proposte che consentono un gusto caratterizzato senza far leva sulla gradazione.

- Ma è sicuramente il terzo punto il motivo più attuale. Il reparto birrario vanta addirittura dei **prodotti senza alcol o con un residuo alcolico molto basso**. Innanzitutto, va detto che per la normativa italiana, si possono definire analcoliche birre con una gradazione fino a 1,2%, accanto alle quali troviamo però anche le birre zero alcol. Le analco-

liche hanno fatto la loro comparsa parecchi anni fa, ma è solo negli ultimi anni, anzi negli ultimi mesi, come visto all'edizione di febbraio di Beer&Food Attraction, che stiamo assistendo a innumerevoli lanci. Oltre alla crescita quantitativa, il settore sta rivelando anche un deciso incremento qualitativo. Infatti, le birre analcoliche degli anni Novanta, caratterizzate da un sapore dolciastro e da un'accentuata mancanza di corpo, sono state ormai affiancate da prodotti in cui ritroviamo note aromatiche e sapori molto simili al prodotto tradizionale.

### Si moltiplicano i momenti di consumo

A fronte di tutto ciò, ormai è quasi imperativo per ristoranti e pizzerie, nel caso di un'offerta birraria, mettere a disposizione della clientela birre a bassa gradazione nonché birre analcoliche. Quali i momenti e le occasioni di consumo? Innanzitutto, la pausa pranzo. Per accompagnare il pranzo di mezzogiorno durante la settimana con qualche piacevole nota luppolata

e maltata, le birre analcoliche e a zero alcol, ma anche quelle a bassa gradazione, si rivelano perfette senza effetti collaterali. Il principio rimane valido anche nei consumi serali. Pensiamo che per i guidatori si stia diffondendo più di quanto non si pensi l'abitudine di andare al ristorante e non bere alcolico. Perché non offrire a questa fetta di clienti l'opportunità di una bevanda sicura e gratificante? Non dimentichiamo che una birra analcolica aiuta a liberarsi dall'ansia dell'etilometro. In ogni caso, avere in carta una birra analcolica è un'occasione di servizio con un occhio di riguardo alle ultime richieste di consumo responsabile, tanto più che oggi si può fare riferimento a prodotti, anche industriali, di ottima qualità.

### Zero alcol per tutti gli stili

Il comparto delle analcoliche, prima limitato a una nicchia per pochissimi consumatori, quelli che per problemi di salute o per norme relative alla guida non potevano scegliere il prodotto tradizionale, ultimamente sta acquistando spessore e sta toccando diversi stili

birrari. In particolare, alle prime Keller, Weiss, Belgian Ale e Ipa, ora si sono aggiunte delle specialità, magari aromatizzate, biologiche e non filtrate, che si propongono in veste analcolica, così come addirittura birre d'antica tradizione, come quelle d'abbazia, che si attualizzano con le versioni senza alcol. Addirittura, c'è una versione analcolica del Lambic, una birra cult per i grandi appassionati del settore.

Inoltre, troviamo nella gamma senza alcol anche prodotti molto particolari con elevate caratteristiche di funzionalità, come birre vegane arricchite con complessi vitaminici e sali minerali. Le aziende del settore stanno formulando sempre nuove proposte e il comparto, uscito dall'importante alveo delle produzioni industriali, compatibilmente con gli investimenti che le tecniche di de-alcolizzazione richiedono, sta sempre più coinvolgendo medie e piccole realtà birrarie nazionali e provenienti da oltreconfine, dove troviamo anche qualche raro birrificio interamente dedicato a questo tipo di produzione.

### Piace a Millennial e Generazione Z

Il consumo moderato di alcol è una tendenza globale in crescita, soprattutto nei mercati più avanzati. Secondo i dati di IWSR, istituto di ricerca specializzato nel settore beverage, il 64% dei consumatori nei principali dieci mercati (Australia, Brasile, Canada, Francia, Germania, Giappone, Spagna, Sudafrica, Regno Unito e Stati Uniti) dichiara di limitare il proprio consumo di alcol. Questa percentuale sale al 75% tra la Generazione Z e al 70% tra i Millennial. Le strategie di moderazione variano da persona a persona: alcuni preferiscono bere solo in occasioni speciali, mentre altri riducono le uscite. I Millennial sono i più inclini alla sperimentazione e scelgono spesso alternative a basso contenuto alcolico. I Boomers, invece, tendono a bere solo in occasioni specifiche e preferiscono moderarsi consu-

mando acqua. La Generazione Z, che si sta affacciando ora al consumo di alcol, è tra le più propense a scegliere bevande analcoliche, insieme ai Millennial. Tuttavia, i giovani della Gen Z sembrano prediligere bibite gassate ed energy drink. Per le nuove generazioni, però, moderazione non significa necessariamente astinenza totale, ma piuttosto un'alternanza tra drink alcolici e non alcolici. Nei dieci principali mercati, quindi, è prevista un'espansione con un tasso di crescita annuale composto (*Cagr, Compounded average growth rate*) del 4% in termini di volume entro il 2028 (fonte: IWSR). A trainare questa crescita sarà soprattutto il segmento delle bevande analcoliche, che genererà oltre 4 miliardi di dollari entro la stessa data.

Le birre analcoliche, sebbene in Italia rappresentino ancora una nicchia inferiore al 2% del mercato, stanno registrando una crescita costante e prospettive molto positive. Si stima infatti un incremento entro il 2028 del 7% in termini di volume, mentre il segmento a basso contenuto alcolico dovrebbe rimanere sostanzialmente stabile. Tra i fattori chiave di incremento, oltre alla sempre più diffusa e marcata attenzione dei consumatori alla salute e al benessere, i progressi tecnici nel miglioramento del gusto, gli ingenti investimenti in comunicazione delle maggiori aziende del settore e le operazioni di marketing che tendono e tenderanno a orientare le bevande zero alcol in diverse occasioni di consumo. Per esempio, le birre analcoliche vengono commercializzate in Germania come bevande sportive isotoniche e negli Usa le birre alcol free sono in costante crescita beneficiando tra l'altro di sorprendenti definizioni, come *recovery beer*, *functional beer* e addirittura *wellness beer*. Le birre senza alcol, inoltre, si rivolgono a chi beve analcolico per limitare le calorie e che in Italia per tradizione magari preferisce altre tipologie di bevande, come succhi di frutta e soft drink, non sapendo che spesso consuma prodotti più calorici rispetto a una birra senza alcol (vedere tabella).

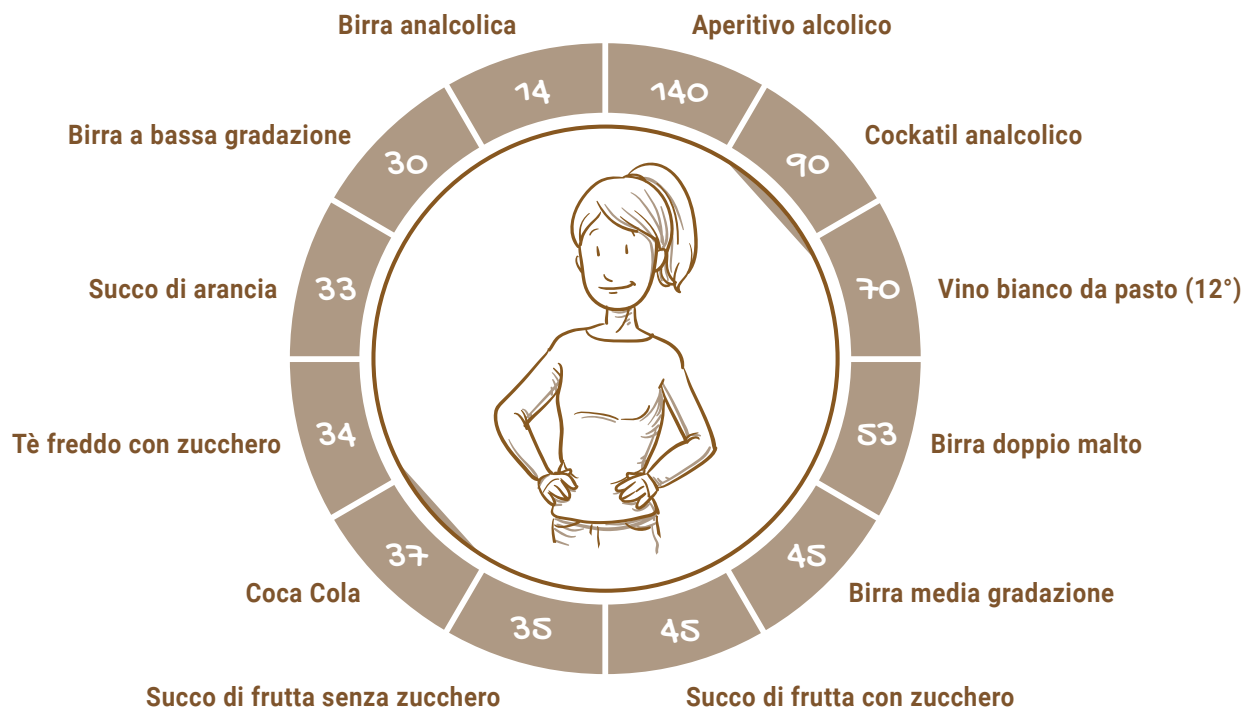
## DA "LE DONNE DELLA BIRRA" UN UTILE DECALOGO

L'Associazione Le Donne della Birra ha stilato un decalogo per il consumo responsabile: Pinte Consapevoli (si può richiedere a [info@ledonnedellabirra.it](mailto:info@ledonnedellabirra.it)), che fornisce alcune preziose indicazioni ai locali. Tra queste, cosa fare per sensibilizzare i clienti a guidare in sicurezza? Oltre a promuovere il consumo di birre analcoliche, evidenziare numeri di taxi, informare su mezzi di trasporto pubblici, prevedere promozioni come la birra analcolica a prezzo scontato o addirittura gratuita (la birra del guidatore), mettere a disposizione della clientela l'etilometro e informare circa i corretti parametri di alcolemia senza così rinunciare al piacere di un prodotto tradizionale. Tutte queste azioni consentono di gestire al meglio la problematica del bere consapevole e quindi aumentare la reputazione del locale a vantaggio della fidelizzazione della clientela.

## POCHE CALORIE, UN FATTORE VINCENTE

Se la scelta low e no alcol è legata alla salute e alle calorie, ecco una tabella che ci permette di scoprire che la birra analcolica ha un apporto calorico molto contenuto, più basso del succo di arancia

### ATTENTI A QUELLO CHE BEVETE (contenuti calorici medi per 10 cl)



Fonte: [www.calorie.it](http://www.calorie.it)

## COME SI PRODUCE L'ANALCOLICA

Sono tre i metodi più diffusi di produzione di una birra analcolica. Il metodo più semplice è quello dell'arresto della fermentazione, cioè della trasformazione degli zuccheri in alcol. Il prodotto così ottenuto deve essere pastorizzato per favorire una stabilità microbiologica che viene a mancare con l'assenza dell'alcol. Si può anche procedere con la rimozione dell'alcol con uno stress termico. Colore e schiuma rimangono molto simili alla birra alcolica. È un metodo che però comporta elevati costi di gestione e di impianto. Anche in questo caso è necessaria la pastorizzazione così come l'aggiunta di aromi. Infine, si può prevedere che la birra già fermentata venga fatta passare attraverso una membrana porosa che separa l'alcol dagli altri componenti della birra. Anche in questo caso abbiamo elevati costi di impianto e, inoltre, un elevato consumo di acqua.



42

## IL TÈ CHE PIACE AI BARMAN VA IN SCENA IL KOMBUCHA

di Matteo Cioffi

New Entry

- | Il salutismo cambia il gusto e il mercato. Gradimento crescente per questo fermentato health friendly che arriva dall'Oriente, già amato da antichi imperatori. Il suo sapore speciale, fresco e acido, ha la capacità di abbinarsi bene a ingredienti diversi. Si prepara facilmente e non è costoso. Così sta conquistando chef e mixologist, che volentieri si cimentano in accostamenti inediti

Nell'era delle bevande naturali e benefiche, il kombucha è salito alla ribalta e attirato interesse su di sé. Lo ha fatto con astuzia, ma generando dati e numeri di mercato oggettivamente positivi, favoriti dal fatto di trovare consensi da parte di un target variegato e trasversale. Da un lato gli sportivi e gli amanti del benessere fisico, ma anche gli chef che lavorano in cucina e che spesso insaporiscono i piatti con questa bevanda per conferire alle ricette freschezza e acidità. E a loro, in questi ultimi anni, si sono aggiunti anche i bartender. Riavvolgiamo il nastro e prima di passare la

parola ai professionisti del bancone, spieghiamo di cosa stiamo parlando.

**Antiossidante, ipocalorico,  
una manna per il benessere**

Il kombucha è un tè nero o verde a cui si aggiunge dello zucchero, per lasciarlo poi fermentare alcune settimane in una coltura di batteri e lieviti denominata *scooby* (*Symbiotic colony of bacteria and yeast*). Un iter produttivo che non appare eccessivamente complicato e che rimbalza dalla

cucina dei ristoranti a quella delle mura domestiche e, come anticipato, anche ai locali della mixology, che si è accorta di questo tè moderatamente frizzante, con proprietà antiossidanti e a basso apporto calorico. Molti mixologist se lo producono direttamente dietro le quinte del proprio bar per poi, al bancone, amalgamarlo con altri ingredienti per dare vita a cocktail rinfrescanti, rigeneranti e spesso marcati da una forte connotazione organolettica. Il sapore è, infatti, deciso e, a contatto con il palato, risulta pungente e acido, per poi, sul finale, terminare rilasciando tonalità avviate verso la dolcezza.

La ricchezza aromatica è, dunque, un plus del kombucha. Ma non chiamatelo fermentato moderno. Ancestrale è il termine più corretto, visto che le origini di questa bevanda sono millenarie. Seppure non si conosca con totale certezza quale sia il suo luogo di nascita, alcune leggende se ne spartiscono la paternità e sono accomunate da origini imperiali. Tra queste, due sembrano essere quelle più accreditate. In ordine cronologico, la prima ipotesi storica risale addirittura al 221 a. C. quan-

do in Cina, per assicurare longevità all'imperatore Qin Shi Huangdi, alcuni alchimisti dell'epoca crearono una pozione liquida rigenerante, una sorta di elisir di lunga vita che appunto venne identificata dagli studiosi con il kombucha. Una seconda presunta origine, invece, è stata rintracciata in Giappone, dove nel 41 d. C., un dottore coreano di nome Kombu usò un fermentato di tè per curare problemi di stomaco di In-Giyo, l'imperatore del Sol Levante. Da lì, l'appellativo del medico venne utilizzato e unito al suffisso *-cha*, che in lingua nipponica significa appunto tè, dando così vita al nome della bevanda.

### La nuova tentazione per chi sta al bancone

Quanto alla mixology, il bere miscelato si è fatto sedurre da questa bibita non si sa quanto magica, ma sicuramente ricca di sapore e che apre nuove opportunità ai cocktail. Non ci si sorprende più di tanto se oggi questo ingrediente è presente in molte drink list dei migliori cocktail bar d'Italia. Buono da un lato, economico dall'altro. «Sicuramente il kombucha piace ai mixologist per la sua ricca variazione aromatica, ma un ulteriore plus è il costo abbordabile, oltre alla relativa facilità della preparazione», sostiene infatti **Daniele Celli**, bar manager dell'area bar del **Principe di Savoia di Milano**, che spiega come, lavorando in una struttura alberghiera pluristellata, ci si debba confrontare quotidianamente con una clientela variegata che non è attratta per forza da tutte le novità nel mondo della mixability: «Non è semplice proporre cocktail con kombucha – riconosce il barman –, perché un bar di albergo si relaziona con un avventore internazionale che tende, generalmente, a essere abitudinario e optare per un drink classico e, di conseguenza, poco incline e propenso ad accettare qualcosa di diverso dal solito o del tutto non conosciuto. Di contro, c'è però tutta una fetta di clienti curiosi,

aperti ad assaggiare sapori ignoti, lasciandosi guidare dai nostri consigli e suggerimenti. La fiducia tra le due parti è una delle chiavi di volta del successo del kombucha».

La versatilità della bevanda agevola poi le pratiche di food pairing. «Bisogna, innanzitutto, considerare che il kombucha è il prodotto finale, ma può avere molte sfumature e profumi a seconda del tè utilizzato. Il fatto che questo sia neutro, affumicato, verde o persino a base di caffè, offre una ricca varietà di sapori diversi, dove prevalgono note di acidità e freschezza», premette **Fabio Fanni**, bar manager de **Il Locale di Firenze**, cocktail bar fiorentino che quest'anno ha conquistato un più che lusinghiero 46esimo posto nella classifica mondiale del The World's 50 Best Bars. «La moltitudine organolettica è, dunque, un atout per facilitare un corretto e piacevole abbinamento con il cibo. Se aromatico, magari caratterizzato da note floreali, può essere molto utile nell'accostamento al food, svolgendo un ruolo simile a quello del vino e andando a giocare con le varie tipologie di acidi-



**Daniele Celli**, bar manager al **Principe di Savoia**, hotel cinque stelle di Milano



**Fabio Fanni**, del cocktail bar fiorentino **Il Locale**, tra i migliori del mondo

tà. Però bisogna anche aggiungere che il suo gusto deciso impedisce sovente di bere la bevanda con troppa leggerezza e quindi può succedere che trovi resistenza al primo sorso».

### Oltretutto è comodo farselo da sé

Si diceva che il kombucha è un *home made* di facile preparazione. I locali, dunque, se lo preparano da sé. Un esempio è ciò che avviene in **Attila Cocktails**, bar inaugurato tre anni fa a Varese che da subito ha saputo distinguersi per una ricca offerta di drink miscelati a base quasi esclusiva di materie prime fatte in casa. «I fermentati sono stati, fin dal primo giorno, uno dei nostri fiori all'occhiello – spiega **Mattia Sicuro**, il titolare –. Il kombucha è tra questi e ne abbiamo già prodotti oltre una quindicina. Il plus della bevanda è la sua capacità di sapere fornire sapori diversi ai drink e di fare breccia su

un target di avventori non per forza grandi esperti di miscelazione, ma trasversali e di ogni età. Il kombucha funziona benissimo come ingrediente da cocktail, senza però perdere valore se bevuto liscio grazie alla ricchezza aromatica che non ne banalizza il gusto, ma al contrario lo rende variegato e molto piacevole».

Sulla stessa lunghezza d'onda anche **Giacomo Fiume** che, a sua volta, pone l'attenzione sull'elemento funzionale del kombucha. «Si parla di un tè in grado di rafforzare l'intestino, oltre a essere un antibatterico e una bibita energizzante – afferma il bartender pugliese e proprietario di due ristoranti a Monopoli (Bari), **Sangioè e Sangiovanni**, entrambi muniti di area bar & cocktail –. Questi aspetti benefici favoriscono un approccio verso una miscelazione healthy, che ci stiamo rendendo conto sta diventando sempre più ricercata dai nostri clienti desiderosi di compiacere il palato e, al tempo stesso,

### COME FARE IL KOMBUCHA



Le fasi essenziali per produrre in proprio il kombucha. Istruzioni dettagliate si trovano facilmente online su molti siti

### IL MERCATO: PROSPETTIVE ECCELLENTI

Benessere e packaging: questi i due fattori che innalzeranno ancora di più la sete di kombucha nel mondo. Sono infatti stime parecchio positive quelle che disegnano il futuro di questa bevanda, i cui ricavi, nei prossimi cinque anni, andranno più che raddoppiando. Ad affermarlo è uno studio ad hoc condotto dalla società di ricerca **Research and Markets**, secondo il quale il mercato globale del kombucha passerà da un valore attuale di 2,4 miliardi di dollari a quello di 5,9 miliardi nel 2029, con un tasso di crescita medio annuale del 19,4%. Le principali ragioni di questa decisa impennata, si legge nel report, sono da attribuire, innanzitutto, a una domanda sempre più elevata di prodotti ad alto contenuto salutistico. Ma non solo. Lo studio sottolinea come anche il packaging contribuisca ad accrescere le vendite di kombucha. Questo prodotto ha infatti nella confezione in lattina il suo materiale preferito e utilizzato. I plus di questo imballaggio sono noti. In primis, fornisce maggiore protezione al contenuto liquido, proteggendolo da luce e ossigeno che sono le due cause di una riduzione del suo carattere aromatico e dell'effetto delle sostanze benefiche presenti. E non solo: la lattina è leggera si può portare facilmente in giro, incentivando quindi il consumo *on the go*, ovvero mentre ci si muove. Inoltre, si parla di un materiale facilmente riciclabile e, per questa ragione, piace ai consumatori, soprattutto alle nuove generazioni, molto attente al rispetto dell'ambiente.

porre attenzione alla propria salute e benessere fisico».

Il kombucha fa quindi bene al corpo, ma c'è un limite temporale: «Confesso di non usarlo quotidianamente nelle mie preparazioni miscelate perché i tempi

di preparazione che lo caratterizzano sono spesso lunghi e possono anche richiedere più di una settimana – avverte Fiume –. Realizzo quindi ricette *una tantum*, soprattutto quando in testa ho un abbinamento food che deve,

comunque, essere sempre sensato e non improvvisato. In definitiva, usando questa tipologia di tè in un cocktail, tendo preferibilmente ad accompagnarlo con piatti asiatici, sour e ad alto contenuto sapido».

## LE RICETTE

### CHE CHA CHA by Giacomo Fiume



#### INGREDIENTI

tequila infusa (30 ml), Grand Marnier (15 ml), succo di lime (15 ml), pizzico di sale, kombucha on top

#### PREPARAZIONE

realizzare una tequila infusa al pimento e mango, miscelarla con un mix di Grand Marnier e succo di lime. Aggiungere un pizzico di sale. Completare con top di kombucha classico. È pensato come aperitivo a cui si abbina un piatto di crostini con pesto e alici salate.

#### TECNICA

shake and strain

### DON'S SPECIAL HIBALI by Mattia Sicuro



#### INGREDIENTI

limoncello della casa (90), kombucha passion fruit (150 ml), rum ambrato, miele millefiori

#### PREPARAZIONE

fortificare il kombucha con limoncello di lime, recuperando le scorze alle quali si toglie l'albedo, per poi mettere in infusione con rum ambrato. Dopo 48 ore filtrare tutto, aggiungere miele millefiori e unire al kombucha precedentemente preparato.

**TECNICA:** build

**GARNISH:** uno spicchio di lime

Matteo Trapasso nel suo micropanificio, meno di nove metri quadri di superficie effettiva, impegnato nella cura dell'impasto

© Tutte le foto dell'articolo sono di Andrea Cherchi



## MICRONEGOZIO, GRANDI PAGNOTTE

di Isa Bonacchi

Idee vincenti

- | È diventato famoso come il panificio più piccolo d'Europa. Ma
- | dietro questo singolare primato c'è una storia di passione e tenacia,
- | realizzata grazie a un progetto rigoroso, intelligente, attento
- | ai dettagli. Una possibile fonte di ispirazione per esperienze simili?

Da quando ha aperto, nel novembre 2022, in via Stoppani 30, a Milano, ha già spopolato sui media nazionali per la peculiarità del format: gli 11 metri quadrati di superficie, comprensivi di bagno e antibagno, si riducono a 8,87 effettivi in cui trovano posto i macchinari e gli attrezzi per la panificazione, un banco di lavorazione e uno per l'esposizione, due carrelli su cui raffreddare i prodotti, ed esattamente un metro quadrato dedicato a chi entra per comprare: non più di un cliente per volta. Dall'interno arriva il profumo del pane appena sfornato, mentre oltre la vetrina un ragazzo lavora energicamente a mano e suddivide in grosse porzioni il nuovo impasto, che

sarà lasciato fermentare tutta la notte. È **Matteo Trapasso**, 26 anni, titolare di **TraMa Micropanificio**, il più piccolo d'Europa. Fors'anche del mondo?: «Penso di sì, perché se il pane si può vendere anche in una cabina telefonica, questo è un vero panificio dove lo preparo personalmente», spiega.

**Fiducia nei propri sogni  
e un concept meticoloso**

Diploma di scuola alberghiera all'Istituto Adriano Olivetti di Monza, Matteo incontra la panificazione durante uno stage al ristorante svedese Björk di Milano: era addetto alla prepara-

zione del *rugbrød*, il pane nero di segale per gli *smørrebrød*, ed è lì che ha il primo lampo di genio. Gli viene in mente di usare il lievito madre. Nel 2020, dopo un'esperienza nella pizzeria di famiglia, la Bottonera di Chiavenna (Sondrio), decide di tornare alla panificazione e aprire per conto suo "qualcosa di piccolo". E trova per caso il micronegozio di via Stoppani. «È stato amore a prima vista», dichiara. Un tentativo di crowdfunding su GoFundMe, quasi per gioco, ma senza troppo successo, e poi tenacia e determinazione: «È necessario credere nei propri sogni! – esorta –. Vorrei chiarire a chi volesse copiare la mia idea: non si pensi che "piccolo" voglia dire di poco prezzo, al contrario», spiega. Dal bancone per gli impasti con il lievito madre al forno a quattro camere, realizzato apposta dalla Esmach, specializzata in attrezzature per l'arte bianca, qui tutto è su misura e studiato in modo minuzioso: l'altezza del soffitto, 4.30 metri, gli ha permesso di espandersi in verticale inserendo ripiani (per l'affettatrice, per i diversi contenitori) e utilizzando la

copertura di bagno e antibagno come una sorta di area-magazzino per oggetti vari e scorte di packaging.

### Farine d'autore mischiate ad arte

Ma, a parte la bontà del progetto, millimetrico e lungimirante, la bravura di Matteo sta soprattutto nel rigore del concept, che ha studiato apposta per poter essere l'unico attore su questo minuscolo palcoscenico: qui si sfornano solo pagnotte di due chili, focaccia romana alla pala e al padellino, confezionate con lo stesso tipo di farina che però cambia ogni giorno. C'è la 8.87 composta da otto tipi di cereali biologici – farro monococco e spelta, segale, saraceno, mais, riso, grano duro e tenero – prodotta per lui dal Mulino Marino di Cossano Belbo (Cuneo), che macina a pietra naturale; la farina di grano duro di Marchesani di Pietrabbondante (Isernia), e poi quelle di grani pigmentati – il Wine grain, viola, ricco di antiossidanti; il Sunny grain, giallo – fornite dalla Auris di Dai-rago; e poi di segale, di farro, perfetto

per le piccole torte. Matteo si diverte a mischiarle ad arte secondo l'estro della giornata. Tutto è rigorosamente biosostenibile: il forno a basso impatto ambientale, il packaging di carta, le abitudini antispreco, le conserve artigianali esposte in vetrina (dalla Salsa della Brianza di Cascina Gallina a La Enrico di Bagai, la mitica crema da spalmare alla nocciola e cacao) e soprattutto l'attitudine umana come il rispetto delle persone – in primis la gentilezza verso il cliente, a cui vengono fornite le indicazioni per conservare al meglio le pagnotte, anche per una ventina di giorni – e l'attenzione alla qualità della vita: «lo lavoro in modo ininterrotto anche 12 ore al giorno, ma sono molto soddisfatto e credo al 100% nel lavoro sostenibile. Una volta il mestiere di panettiere era duro, il pane si lavorava di notte. Oggi ha una fermentazione di 24 ore. Arrivo in negozio alle 8, preparo l'impasto, lo lascio fermentare fino al mattino dopo. Lo inforno, in un'ora è pronto. Alle 10 apro il negozio». E non è raro che fuori ci siano già i clienti in coda.



A sinistra, Matteo davanti alla saracinesca del TraMa. A destra, mostra soddisfatto l'alveolatura della pagnotta tagliata a metà

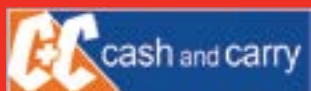
# Vanto



## Prodotti Vanto, efficaci per la pulizia e il bucato.

Sicurezza e convenienza per la tua attività.

I prodotti Vanto sono un'esclusiva



**CLICK!**

