

FOOD&BEVERAGE HIGHLIGHT

LE NUOVE TENDENZE DEL BERE

Secondo il report **Alcohol 2026 Trend Report** di Synergy Italy, con il supporto di Innova, ecco le tendenze che stanno ridefinendo il mondo dei drink.

- **Low e no alcol:** cresce la domanda di bevande con poco o zero alcol che non rinunciano al gusto.
- **Vino aromatizzato e cocktail:** diventano versatili e leggeri, unendo tradizione e mixology.
- **Sostenibilità:** si punta su ingredienti locali, stagionali e sulla riduzione degli sprechi.
- **Fermentazioni artigianali:** fermentati come kombucha e kefir arricchiscono i cocktail con nuovi aromi.
- **Esperienze multisensoriali:** il drink diventa un'esperienza che coinvolge tutti i sensi, dalla presentazione al sapore.
- **Tequila e Mezcal in crescita:** sempre più popolari, soprattutto in cocktail come il Margarita.
- **Autenticità:** i consumatori cercano sapori tradizionali, ma in veste moderna.

L'anno che verrà

Il mondo della mixology è in continua evoluzione e restare aggiornati è fondamentale. **Mixology Attraction 2026**, a Rimini dal **15 al 17 febbraio**, è un'occasione unica per i professionisti del settore.

- **FORMAZIONE.** Partecipa a masterclass con esperti per affinare le tue competenze.
- **NETWORKING.** Connettiti con professionisti e brand di alto livello.
- **TENDENZE.** Scopri in anteprima i nuovi prodotti e le tecniche che guideranno il mercato.
- **BUSINESS.** Individua nuove opportunità e stimoli per la tua attività.

Il caffè del futuro — tra benessere e creatività

Oggi i consumatori cercano un'esperienza che unisca gusto, benessere e creatività. Per trasformare ogni tazza in un'opportunità di business, i professionisti del settore devono cogliere le principali tendenze:

- **Benessere in tazza:** mettere a disposizione ingredienti come zenzero o curcuma per offrire benefici extra oltre alla caffeina.
- **Gusti rivisitati:** reinterpretare sapori classici con ingredienti naturali e spezie (es. vaniglia e caramello).
- **Trasparenza:** comunicare la provenienza di ingredienti naturali e biologici.
- **Creatività audace:** sperimentare ingredienti insoliti come sale o miso per creare sapori unici.

Fonte: Coffee and Tea Taste Trends Report 2026 by Synergy Italy con il supporto di Innova.

LA NICCHIA DEI LETTORI PORTA FORTUNA AI BAR

Lavorare per la nicchia o per la massa? Lo spunto per questa riflessione ci è venuto passando i due servizi di Matteo Cioffi sui **bookbar** (moderna versione degli antichi caffè letterari) e sui bar dove ancora si leggono giornali di carta. Un'inchiesta che parte da **pagina 12**. Nello specifico l'osservazione è che in Italia diminuiscono i lettori sia di libri che — ancora di più — di quotidiani e riviste cartacee. Tuttavia chi apprezza i primi e chi ama ancora sfogliare i secondi, premia con una frequentazione preferenziale e più assidua i locali che offrono la lettura come loro caratteristica ed elemento di appeal. E sembra interessare di più, sulla carta come on line, l'informazione locale. Lo spiega il **vicepresidente vicario della FIPE Aldo Cursano a pagina 18**.

Puntare decisamente su questa offerta, rendendola esplicita e vivacizzandola (scambi, incontri con gli autori, piacevolezza dell'esperienza di lettura per eleganza e comodità delle sedute, originalità dell'ambiente) può rivelarsi una carta vincente, oltre a rafforzare la propria immagine. Anche perché non solo sono diminuite le edicole, ma sono diminuiti anche i bar dove è possibile leggere almeno un giornale.

Quindi proporsi a una nicchia, o a un target minoritario, se la domanda supera l'offerta, diventa una scelta intelligente, non certo penalizzante. E questo è un principio che può valere sempre, perché se il target standard e generalista è più numeroso, diventa più numerosa anche la concorrenza.

Buona lettura.

Saverio Paffumi



linea diretta

novembre 2025
n.11 del 3/11/2025
Mensile di enogastronomia,
ristorazione e turismo

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

Direttore Responsabile
Saverio Paffumi

Coordinamento redazionale
Lorena Bassis

Senior Editor
Isa Bonacchi

Freemedia Sc

Grafica e impaginazione
OFG Srl - www.ofg.it

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

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

4 Lo spiega l'avvocato
**STRAORDINARIO
MA NON TROPPO**

8 Mondo digital
**SEGNALETICA DIGITALE
UN PREZIOSO ALLEATO**

7 Appuntamenti clou
IN AGENDA

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



B A R & D I N T O R N I

12 Tendenze 1
LIBRI, DRINK E CAFFÈ: IL SUCCESSO DEI BOOKBAR

18 Tendenze 2
**FA NOTIZIA IL BAR
CHE DÀ LE NOTIZIE**

20 Dettagli firmati 1 e 2
**SALE & PEPE
E IL DRINK SPICCA IL VOLO**

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

26 Multimedia
**FRA DONNE E NATURA
CUCINARE DIVENTA POESIA**

29 Strumenti & Metodi
**LE NUOVE FRIGGITRICI:
NON SOLO "ARIA FRITTA"**

32 Malti & Luppoli
**PASTA O RISOTTO NEL PIATTO
BIRRA NEL BICCHIERE**

36 Buon'Italia 1 e 2
**PORCHETTA E FRASCHETTA
COPPIA PERFETTA**



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

41 Terre & Vini 1 e 2
**FRA PIEMONTE E LIGURIA
IL VINO DEL "GAVISHIRE"**

46 Spezie & Erbe
**VIRTÙ E PROFUMI
D'ORIENTE**

Foto copertina: Nouvelle Vague, a Genova
Foto interno: AdobeStock
Shutterstock
Freemedia
Lorena Bassis
Giorgio Panzeri
Valerio Ciaccia-VisitCastelliRomani
CiboToday

➤ 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
Redazione Linea Diretta
via Fabrizio De André 8 - 20142 Milano



Visita il sito di Cash and Carry
www.cc-cash.it



STRAORDINARIO MA NON TROPPO

di Andrea Ferrario*

Lo spiega l'avvocato

- | *Lavorare oltre l'orario accresce i compensi del dipendente e accelera produzione*
- | *e consegne dell'azienda. Tutto bene dunque? No, se tutto ciò poggia*
- | *su basi incerte o se diventa addirittura un abuso o una violazione della legge.*
- | *Patti chiari, dunque, per non incorrere in spiacevoli e dannose cause legali*

Straordinari, gioia e dolori. Una valvola di sfogo per le imprese che traboccano di lavoro e non sono disposte a ingrossare le fila del loro staff, ma anche una piccola manna dal cielo per i dipendenti che vedono crescere le cifre in busta paga. A prima vista - dunque - un buon affare per entrambe le parti del rapporto lavorativo. Certo, i datori hanno qualche costo in più e i lavoratori devono sacrificare qualche ora del proprio tempo. Ma il modello in astratto funziona. Attenzione però. Come in tutte le cose il confine tra l'uso e l'abuso è a volte molto sottile

e non è un caso che proprio le cause per orario straordinario (definito supplementare per i lavoratori part time), affollino i tribunali. Come mai? Le ragioni sono molteplici e nascono spesso da un atteggiamento poco trasparente sia di parte datoriale, che - in certa misura - degli stessi addetti.

Silenzio, soggezione e vertenze postume

Partiamo proprio da loro. È infatti tutt'altro che infrequente che alcuni lavoratori, soprattutto i più giovani o fragili (ma non solo), oppongano ini-

zialmente una qualche resistenza a farsi riconoscere i compensi per lavoro straordinario. Ciò almeno finché il rapporto di lavoro è in corso, salvo poi ripensarci e aprire l'immane vertenza. C'è chi magari svolge dieci ore di straordinari e ne segna cinque, ma non manca neppure chi, pur fermandosi oltre l'orario, sembra accontentarsi dello stipendio base senza fiatare. Il perché di questo fenomeno, più diffuso nelle realtà lavorative medio-piccole, non è difficile da decifrare. Un po' gioca la propensione a mettersi in vista con il capo, ma anche

il senso di soggezione che spesso anima la relazione lavoratore-datore. "È vero ho lavorato più ore; ma l'ho fatto perché sono fedele e diligente e non per avidità". E così via, talvolta con la tacita complicità dell'impresa che si vede comunque elargire prestazioni di lavoro gratuite.

Lo giustificano soltanto emergenze o extra lavoro

Sul versante datoriale, le cose si complicano. Esiste intanto una prima questione gestionale che ciascun imprenditore dovrebbe porsi. Il ricorso al lavoro straordinario, come suggerisce la parola stessa, deve - o meglio dovrebbe essere - per l'appunto straordinario: picchi di lavoro, emergenze e casi di forza maggiore, crescita improvvisa del business e così via. Al di fuori di queste situazioni limite, insomma, in presenza di una buona organizzazione del lavoro e pianificazione del personale, gli straordinari non avrebbero quasi ragione di esistere. Sappiamo tuttavia che spesso non è così. Molte imprese, anziché ampliare il proprio personale, preferiscono invece ricorrere sistematicamente allo straordinario, utilizzando il personale già in forza e spesso sottopagandolo. E ciò non solo quando il lavoro cresce oltre alle previsioni, ma anche in presenza di flussi più o meno normali di attività. Il lavoro straordinario costa assai di più e potrebbe avere alternativamente senso valutare una nuova assunzione, magari avvalendosi di uno dei tanti modelli di lavoro light messi a disposizione dal mercato. A questo problema gestionale si affianca anche un profilo legale, potenzialmente alquanto spinoso. In questa prospettiva è bene che i datori di lavoro si facciano consigliare e seguire da consulenti capaci.

Regole e cautela per un uso corretto

Il lavoro straordinario è disciplinato da molte norme, sia generali (il D.Lgs 66/2003), sia collettive, con regole e limiti che

variano - pur nelle soglie massime imposte dalla legge - da un Ccnl di categoria all'altro. Intanto è bene sapere che gli straordinari non possono superare la soglia delle 250 ore annue. Oltre a ciò, deve comunque essere rispettato - tranne in ipotesi di nicchia - il limite di 11 ore consecutive di riposo ogni 24 ore di lavoro. Guai seri se si superano questi paletti. Sono infatti sempre più numerosi i casi di malattia professionale per superlavoro, con parabole imprevedibili e costi non indifferenti.

Quanto al normale lavoro straordinario, le maggiorazioni di salario sono disciplinate dalla contrattazione collettiva (che peraltro spesso prevede anche il riconoscimento alternativo di riposi compensativi) con incrementi economici molto salati (prendiamo buona nota che gli straordinari, ove costanti, incidono anche sul Tfr), soprattutto in presenza di opera notturna o festiva. Viene in soccorso dei gestori, cui capita spesso di richiedere lavoro oltre l'orario, anche la possibilità di stipulare un accordo di straordinario forfettizzato in base al quale le ore di eventuale maggior lavoro vengono compensate con una somma fissa mensile, indipendentemente dal numero effettivo di ore svolte. Anche questa soluzione va tuttavia maneggiata con cura in quanto soggetta a molte condizioni e dunque, pure in questo caso, è consigliabile il ricorso a un esperto. Come tutte le cose straordinarie, in definitiva, anche il lavoro oltre l'orario va trattato con cautela. Massima attenzione alle regole, dunque, nonché alla regolarità e integralità dei pagamenti. Gli straordinari si pagano, per intero e a tutti. Oltre alla generale cautela, un primo e fondamentale accorgimento pratico per evitare problemi è registrare fedelmente nel Lul (Libro unico del lavoro) le ore in più o comunque lasciarne traccia scritta, senza omissioni e dimenticanze, magari ottenendo la firma del dipendente per conferma. Una volta che si è trascritto diligentemente nero su bianco l'effettivo orario, sarà assai più difficile convincere il giudice che in realtà le cose sono andate in tutt'altro modo e con tutta probabilità si eviterà, nell'interesse comune, l'ennesima causa.

In sintesi

➤ Gli straordinari sono obbligatori?

In linea di massima sì, ove ricorrano le condizioni di legittimità stabilite dalla legge e dai contratti collettivi e non sussistano documentate ragioni ostative personali.

➤ Esiste un limite di ore straordinarie annue?

Sì. La legge impone un tetto di 250 ore annue che i Ccnl di categoria possono però ridurre.

➤ È possibile stabilire con il dipendente un compenso a forfait per gli straordinari, indipendentemente dal numero effettivo di ore svolte?

Sì, esiste questa possibilità, ma è circondata da condizioni e regole molto rigorose.



SCOPRI UN MONDO DI GUSTO CON L'ABBINAMENTO PERFETTO



TORBATO
Caol Ila 12yo

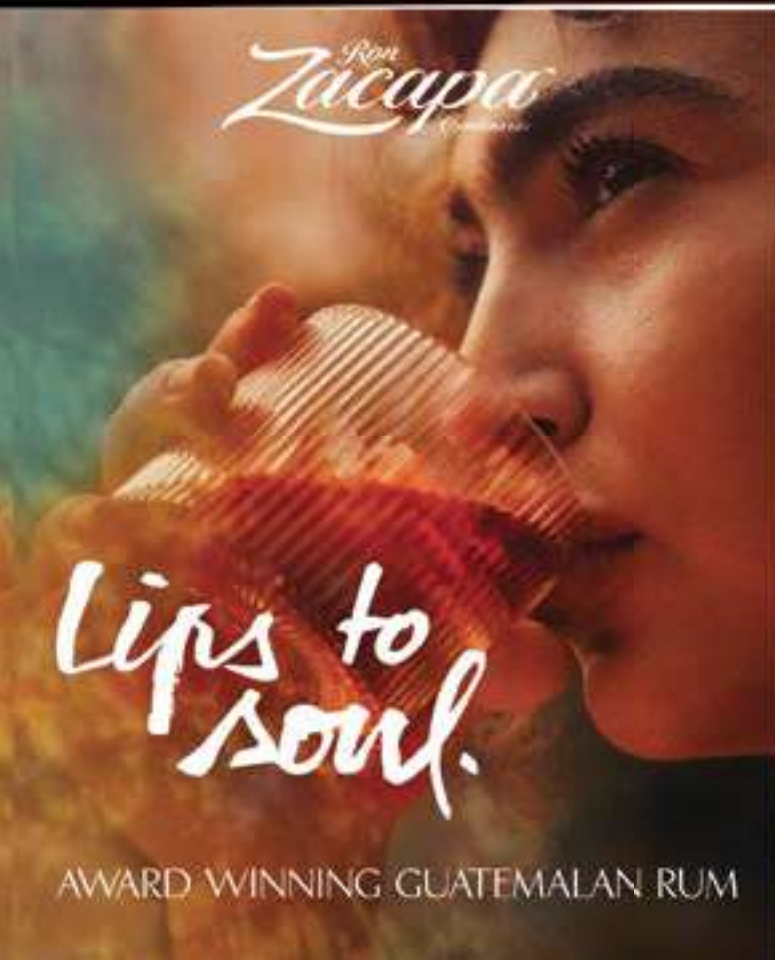
TORBATO
Lagavulin 8yo

SPEZIATO
Talisker Skye

Fresco e stuzzicante, color oro, morbido al palato; miscelato con poca acqua sprigiona dolci note di olio di mandorla, accenti salati e gradevoli sentori di mare.

Al naso è leggero con un chiaro sentore di fresche note di agrumi combinate con cenini di fumo. Al palato, inizialmente morbido e delicato, esplode in un prodotto di grande corpo: dolce, fumoso, caldo e pungente.

Un Single Malt torbato che riflette la rude e selvaggia bellezza dell'isola di Skye, con note fumose e dolci, sentori sapidi di mare ed un finale speziato.



Ron
Zacapa
Centenario

Lips to soul.

AWARD WINNING GUATEMALAN RUM

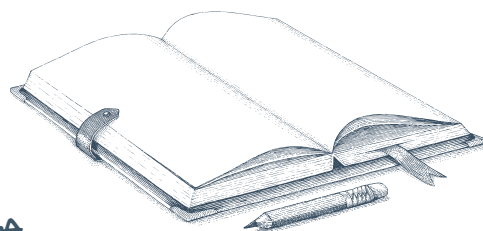


CLICK!

IN AGENDA

Appuntamenti clou

I Eventi e fiere selezionati a cura della redazione



LE GIORNATE MONDIALI INTERESSANTI PER L'HORECA

- 1 novembre – Vegan Day: proponi un menu ad hoc, anche se sei il re della Chianina
- 11 novembre – dei single: decora ogni coperto con un piccolo cuore
- 13 novembre – della gentilezza: regala ai clienti un minuscolo fiore fresco
- 28 novembre – Black Friday: prezzzi scontati! Annuncialo sui social!

➤ R.I.V.E. RASSEGNA INTERNAZIONALE VITICOLTURA ENOLOGIA

5-7 novembre – viale Treviso 1, Fiera di Pordenone

RIVE

Biennale, è dedicato a chi opera nella filiera dalla vite al vino. Con 50 eventi presentati in otto padiglioni, presenta 300 marchi di imprese altamente specializzate, dedicate a viticoltura ed enologia: dai macchinari per le varie fasi di coltivazione delle barbatelle alle attrezzature più evolute e ai prodotti più innovativi per la vinificazione, l'affinamento e il confezionamento del vino. Un'ampia visione tecnologica, affascinante e utilissima per gli operatori del settore.



➤ AGRO.6E.PA.GIOK

8-12 novembre – Lecce Fiere, piazza Palio, Lecce



Esclusivamente b2b, è la 20esima edizione del salone della gelateria, pasticceria, cioccolateria e artigianato agroalimentare. Una vasta area espositiva presenta più di 400 marchi che danno vita ad attività e contenuti di sicuro interesse per i professionisti attraverso sfide gastronomiche e concorsi, laboratori, show cooking e soprattutto formazione professionale di alto livello. Presentato dalla Camera di Commercio di Lecce, Confartigianato e Confcommercio fra gli altri, è un punto di riferimento nel settore food e una grande vetrina per le eccellenze del Sud Italia, in particolare del Salento.



➤ EUROCHOCOLATE 2025

14-23 novembre - Centro storico: piazza Italia, piazza della Repubblica, corso Vannucci e via Mazzini, Perugia



Una barretta di cioccolato che sale fino a una nuvola è il logo di Eurochocolate 2025, "La festa tra le nuvole". Torna nella 31ª edizione l'appuntamento che attira a Perugia golosi e operatori del settore. Laboratori, degustazioni, spettacoli ed eventi nel centro storico cittadino fanno di questo festival ormai iconico non solo una kermesse per il pubblico, ma per gli addetti ai lavori un'occasione di contatti ad ampio respiro, anche per confrontarsi e cogliere al volo mille idee stimolanti.



➤ IL MERCATO DEI VINI DEI VIGNAIOLI INDIPENDENTI

15-17 novembre - Ingressi Nord e Ovest, BolognaFiere



Edizione n. 14, più di mille produttori Fivi e quest'anno come filo conduttore il tema "Vino, vigne, Vignaioli: una storia di famiglia". In collaborazione con Alma, il blasonato centro per l'alta formazione in cucina, Fivi propone quattro masterclass che svelano il lavoro del vignaiolo in altrettanti terroir, ben diversi l'uno dall'altro: Moscato di Canelli, ritorno al futuro - Cataldo Calabretta, il Cirò nel cuore da quattro generazioni - Un rosso dolomitico: il Teroldego secondo Giulio de Vescovi - Viticoltura su suolo vulcanico: l'identità del Lazio in degustazione. Ricche le degustazioni ed estremamente interessanti i racconti dei protagonisti di tante storie squisitamente italiane.





8 SEGNALETICA DIGITALE UN PREZIOSO ALLEATO

di Alessandra Palma

Mondo digital

- | Il digital signage sta rivoluzionando l'horeca trasformando hotel, ristoranti e bar in spazi di comunicazione dinamica e interattiva. Dai menu del ristorante agli schermi informativi in tempo reale, fino a soluzioni personalizzate
- | con AI, migliora l'esperienza degli ospiti, riduce i costi e aumenta le vendite

Nel mondo dell'ospitalità e della ristorazione, la capacità di comunicare in modo chiaro, immediato e coinvolgente è diventata un fattore strategico. Oggi i clienti non si aspettano solo qualità nel servizio e nei prodotti, ma anche esperienze personalizzate, informazioni tempestive e un'interazione fluida con la struttura in cui si trovano. In questo scenario, il **digital signage**, ovvero la **segnaletica digitale**, si impone come uno degli strumenti più innovativi ed efficaci per trasfor-

mare l'approccio del cliente in hotel, ristoranti e bar. In Italia il mercato è in crescita, con player globali e soluzioni locali su misura.

Comunicazione visiva: come funziona

Il digital signage è un sistema di comunicazione visiva che utilizza **monitor, totem e display digitali** per trasmettere contenuti multimediali e interattivi. Si compone di tre elementi chiave:

➤ **Software CMS**, per creare e pro-

grammare i contenuti

- **Player**, che funge da "ponte" tra software e schermi
- **Display**, che rendono i messaggi visibili al pubblico.

I contenuti possono spaziare da **video, immagini e menu digitali** fino a feed, ovvero flussi di notizie continuamente aggiornati in tempo reale (social, meteo, ecc.) e soluzioni interattive tramite touch screen. Gli schermi diventano hub di comunicazione: dalle mappe interattive alle code in auto-

strada, fino alle promozioni personalizzate in base al target. Per le strutture dell'horeca, sempre dinamiche, sono evidenti i vantaggi di questo tipo di comunicazione costantemente aggiornata:

- **Informazioni in tempo reale:** orari dei pasti, promozioni, eventi, condizioni meteo o attrazioni turistiche.
- **Promozione dei servizi:** dall'offerta della spa all'aperitivo del giorno, tutto può essere comunicato in modo accattivante e aggiornabile in pochi secondi.
- **Intrattenimento ed engagement:** i contenuti dinamici riducono i tempi di attesa percepiti e migliorano l'esperienza del cliente.
- **Risparmio e sostenibilità:** eliminando brochure, menu cartacei e cartellonistica, si riducono i costi e l'impatto ambientale.
- **Incremento delle vendite:** gli schermi generano fino al 400% di visualizzazioni in più rispetto all'advertising statico e aumentano il ricordo dei messaggi fino all'83%.

Per hotel, ristoranti e bar un formidabile alleato

Negli alberghi, i display digitali accolgono gli ospiti, segnalano eventi, sale riunioni o attività della struttura, presentano menu, offerte o programmi giornalieri.

Soluzioni avanzate come quelle di Navori QL consentono di programmare palinsesti su misura, inserire widget (mini-app) in tempo reale, gestire contenuti multiutente e offrire interattività tramite monitor touch. Un ospite, ad esempio, può interrompere il palinsesto, consultare informazioni personalizzate e scaricarle sul proprio smartphone via QR code.

I vantaggi: esperienza personalizzata, maggiore efficienza operativa e incremento delle vendite interne. Non a caso, il digital signage è presente nelle principali catene alberghiere e si sta diffondendo rapidamente anche negli hotel indipendenti.

Nei ristoranti, i menu digitali sono aggiornati in tempo reale integrandosi con sistemi POS o software gestionali. Pos-

sono mostrare immagini, recensioni, informazioni su ingredienti e allergeni.

In cucina, gli schermi digitali supportano la gestione delle comande e l'inventario in tempo reale; riducono errori e sprechi, aggiornando sullo stato delle preparazioni e monitorando le scorte.

Nei bar e nelle aree lounge, gli schermi sono strumenti di *engagement* e *cross-selling*: dalle offerte giornaliere agli abbinamenti suggeriti, fino alla promozione di eventi speciali. Integrandosi con i social, possono mostrare contenuti generati dagli utenti o recensioni.

Questa tecnologia, dunque, non è solo uno strumento di comunicazione, ma un vero ecosistema intelligente. L'analisi dei dati e l'AI permettono agli schermi messaggi personalizzati in base al profilo del cliente, all'orario o al contesto. Un ristorante potrà promuovere piatti diversi a seconda del momento della giornata, e un hotel consigliare attività locali mirate in base alla provenienza o agli interessi degli ospiti. In definitiva, il digital signage rappresenta oggi un asset strategico per il settore horeca, capace di unire efficienza e innovazione, aumentando le opportunità di business.



Anche un semplice display interattivo si rivela utilissimo

PRODUTTORI E SOLUZIONI PIÙ RILEVANTI IN ITALIA

Il mercato italiano, molto vivace, vede player internazionali e locali per ogni esigenza:

Samsung: leader globale, con soluzioni complete per hospitality e ristorazione.

Livesignage: software italiano con oltre 2.000 installazioni, noto per l'integrazione via QR code e IoT.

Nonius: piattaforma cloud diffusa negli hotel, per contenuti personalizzati e centralizzati.

Navori: presentata nel 2024 come leader del settore, integra AI, sensori e analytics.

Teatos, Esapix, Imelight, Kiosk: soluzioni su misura, come totem, tavoli touch e menu digitali.

Altri player di rilievo: **Visionbox, Ricoh Italia, Voome, Screenlight, Baxet, troniTAG, Pellegrini Spa, Business Display,** tutti con offerte specifiche per il mercato horeca.



CLICK!

Frutta secca di qualità



QUALITA' - INNOVAZIONE - EFFICIENZA

Da oltre 70 anni all'avanguardia nel settore della frutta secca.

MURANO SPA - www.murano.eu - info@murano.eu

LIBRI DA GUSTARE

Letti per voi

I Le recensioni di Linea Diretta

IL GUSTO DELLA LEGALITÀ

Una guida indispensabile che colma una lacuna importante nel panorama editoriale dedicato alla ristorazione, e che va oltre la semplice gestione e il marketing, ma si concentra sulle normative legali che ogni ristoratore dovrebbe conoscere. Il libro affronta con un linguaggio semplice e chiaro temi complessi: dalla valorizzazione del coperto all'applicazione di sovrapprezzi per modifiche ai piatti, passando per la gestione delle recensioni online. Il suo obiettivo è far capire ai professionisti del settore che la conoscenza della legge è fondamentale per la crescita e la sostenibilità di un'impresa. Arricchito da contributi di voci autorevoli come Massimo Bottura, Cristina Bowerman e Filippo Saporito, e dalla prefazione di Enrico Vignoli, alla guida del management operativo di Francescana Family, il volume offre anche spunti innovativi sull'AI e la comunicazione digitale. Un QR Code permette di accedere a contenuti aggiornati, rendendo il libro una risorsa dinamica. (L.B.)



Alessandro Klun
A cena con diritto
Dario Flaccovio Editore
pp. 296 – 26 Euro



Su Hyun Kang
Bistrot Coreano
Guido Tommasi Editore
pp. 60 – 30 Euro

LA COREA IN TAVOLA. VIAGGIO TRA I SAPORI D'AUTORE

Meno diffusa rispetto a quella cinese e giapponese, la gastronomia coreana sta assottigliando sempre più il divario fra le due celebri cucine asiatiche, come suggerisce Su Hyun Kang, tra le chef più famose in Corea del Sud, benché la sua fama sia dovuta a Potcha 5, delizioso bistrot nel cuore di Parigi. La chef accompagna alla scoperta dei sapori del suo paese attraverso 50 ricette, suddivise tra proprie signature e classici della tradizione coreana. Ad accomunare le proposte è l'importanza della materia prima dominante: cipolle, patate, maiale, peperoncini, acciughe sono alcuni ingredienti da cui ogni preparazione trova la sua essenza portante, per poi assumere ulteriore gusto con l'aggiunta di salse, brodi e spezie. Completa il libro una sezione dedicata al processo di fermentazione delle verdure, nonché schede che spiegano la tecnica per preparare a regola d'arte alcuni piatti coreani più noti, come i noodle al coltello e i ravioli. (M.C.)

IL FORMAGGIO TRA STORIA, AMBIENTE E PASSIONE

Armando Gambera ed Enrico Surra non firmano un semplice catalogo, ma un'ampia esplorazione del mondo caseario, con profonda attenzione al legame tra il prodotto finale e l'ambiente da cui nasce. Vengono analizzati in dettaglio l'influenza dei pascoli e delle erbe, nonché l'importanza delle razze autoctone. Si esaminano a fondo anche il processo di produzione, con capitoli dedicati alla caseificazione, alla pastorizzazione e all'arte della stagionatura e dell'affinamento. Non mancano infine sezioni pratiche e prettamente gastronomiche, ideali sia per il neofita che per l'esperto, come la degustazione e l'analisi sensoriale grazie a consigli e dritture su come distinguere sapori e aromi. Sono inoltre incluse indicazioni utili su come acquistare, conservare e utilizzare il formaggio in cucina, suggerendo anche gli abbinamenti migliori. (L.B.)



Armando Gambera
ed Enrico Surra
Il gusto del formaggio 2025
Slow Food Editore
pp. 384 – 22 Euro



Don Anselmo dei Monaci
di Monreale, Tiziana
Martinengo, Giorgio Vaccari
**A tavola con le ricette
del Convento**
Cairo Editore
pp. 256 – 20,50 Euro

QUEL CHE PASSA IL CONVENTO: I SEGRETI CULINARI DEI MONACI SICILIANI

Un format televisivo di successo, *Le ricette del Convento*, in onda sul canale tematico Food Network, punta i riflettori su tre frati che insegnano a preparare piatti della tradizione gastronomica monastica siciliana. Dal piccolo schermo, nel 2023 si è passati alla versione cartacea con *A tavola con le ricette del Convento*, di cui oggi è uscito il secondo volume. Tra le pagine ritroviamo il trio di religiosi dell'Abbazia di San Martino delle Scale, nel Palermitano: il narratore Don Anselmo, il cuoco Don Salvatore e l'assaggiatore ufficiale Don Riccardo. Insieme tracciano un lungo e gustoso viaggio che porta alla scoperta di celestiali sapori d'antan, mostrando le tecniche di preparazione e presentando gli ingredienti per cucinare come Dio comanda alcuni piatti tipici della terra di Sicilia. (M.C.)

All'interno delle antiche cisterne di Palazzo Durazzo-Zoagli a Genova, dal 1° gennaio del 2023 c'è *Nouvelle Vague*, un sontuoso e vasto bookbar

LIBRI, DRINK E CAFFÈ IL SUCCESSO DEI BOOKBAR

di Matteo Cioffi

Tendenze 1

| Anche se molto diversi, sono gli eredi dei gloriosi *café littéraire* del Sette e
 | Ottocento. Non siamo un popolo di lettori accaniti, eppure, in tutta Italia,
 | fioriscono i locali in cui il piacere di assaporare un cocktail o un piatto sfizioso
 | è arricchito dall'offerta di volumi a disposizione dei clienti. Da sfogliare,
 | leggere, acquistare o scambiare. E per chi ama leggere, il richiamo è irresistibile

È un duplice format che sta assumendo, sempre più, contorni di tendenza e potrebbe spingere gli italiani a riscoprire il piacere (oggi perso) della lettura. Quindi doppio. Parliamo, infatti, da un lato di *book bar*, nati negli Stati Uniti a partire dagli anni Duemila, versione rivisitata delle classiche librerie con l'aggiunta di uno spazio interno dove si servono food & drink. Dall'altro, invece, si parla di caffè letterari, che diventano luogo prescelto anche per ospitare eventi letterari, appunto, e culturali, spesso intercalati da appuntamenti musicali o legati ad altri generi artistici, un po' sulla falsa riga dei *café littéraire* nati a Parigi tra il Sette e l'Ottocento e in breve tempo diffusisi a macchia d'olio in altre capitali europee.

Oggi questi locali sono indirizzi ideali per concedersi un momento di relax e convivialità, complici i tanti libri che occhieggiano dagli scaffali. Ci si concede una pausa sfogliandone le pagine, per poi magari intavolare una discussione con altri avventori, alimentare dibattiti o scambi di idee sul romanzo del giorno. Il più delle volte tutto ciò succede intorno a una tavolata, poiché questi format sono dotati di angolo bistrot e di bancone per ordinare drink. Si sta dunque insieme, si socializza e il libro diventa il *trait d'union* per creare sinergia tra le persone. Per saperne di più, *Linea Diretta* ha contattato alcuni gestori di book bar e caffè letterari, raccogliendo i loro pareri e strategie.

L'eno-libreria genovese in un palazzo del '500

Prima tappa: la città della Lanterna. È infatti all'interno delle antiche cisterne di Palazzo Durazzo-Zoagli a Genova che **Giovanni Squeri**, il 1° gennaio di due anni fa, ha inaugurato **Nouvelle Vague**. Un multiformat che si compone di un angolo specializzato nella preparazione di cocktail bar, in stretta connessione con lo spazio ristorante rigorosamente centrato su ricette genovesi, a cui si aggiunge un'eno-libreria, dove calici di vino e opere letterarie si accompagnano reciprocamente. «Il nostro progetto è nato dalla volontà di offrire una location multisensoriale che sia in grado di regalare emozioni al cliente, come può essere la lettura e la condivisione di un libro – spiega Squeri –. Lo scrittore Alessandro Baricco racconta che architettura, bellezza, poesia, narrativa, buon cibo e buon vino sono tutte cose che fanno fondamentalmente lo stesso sporco lavoro, ovvero parlano all'anima delle persone. Pensiero che sposiamo interamente». In quest'ottica, il locale offre ai suoi



avventori opere di vario genere, ognuna delle quali ha un valore emotivo per il proprietario di Nouvelle Vague, come lui stesso sottolinea: «Tutti i titoli presenti sugli scaffali sono i nostri libri, in quanto letti, amati, sofferti, stropicciati e colmi di appunti scritti

a mano. Insomma: da noi vissuti in prima persona. Non li prestiamo e non li scambiamo, in quanto ogni singolo volume ha un particolare significato e una sua storia, intimamente legata alla nostra. Sono però tutti a disposizione dei clienti del locale e fruibili anche ai



In questa pagina, altre immagini del Nouvelle Vague di Genova. In stretta connessione con il cocktail bar e con lo spazio ristorante rigorosamente centrato su ricette genovesi, si aggiunge una ricca eno-libreria

tavoli, preferibilmente in compagnia di un buon cocktail o di un calice di vino della nostra cantina». Sul fronte mixology appunto, il locale genovese ha creato una drink list di signature con nomi riferiti a opere o scrittori. «Un esempio è il Pirandello, preparato miscelando cordiale di mandarino, amaretto Di Saronno, sciroppo alla vaniglia e whiskey Bourbon, mentre con Baudelaire abbiamo pensato a un twist del Boulevardier con un'immane aggiunta di assenzio, visto che si parla di un *poète maudit*», racconta Squeri.

A.A.A. lettore cercasi: la mission di Librosteria

Book bar di moda anche a Milano. Inaugurato nel 2016 con la missione di diventare un punto di riferimento culturale tra la zona Sempione e via Paolo Sarpi, **Librosteria** è il coronamento di un sogno: quello di **Michele Gargiulo**, che con questo progetto ha unito due passioni, ristorazione e cultura. Colpisce nel suo locale l'ingente quantità di libri negli scaffali, e in prevalenza di seconda mano. «I libri usati sono venduti mediamente alla metà del prezzo di copertina – precisa -. La vasta offerta che possiamo giustamente rivendicare è resa possibile grazie alla preziosa partnership con la libreria milanese Baravaj, il nostro principale fornitore». Librosteria organizza serate speciali con scrittori, invitati per presentare le loro ultime fatiche. Da precisare che il locale ha modificato nel tempo la sua proposta culinaria. Se inizialmente garantiva un'offerta completa per pranzo e cena, nel 2022, una volta

terminata l'emergenza sanitaria, i titolari hanno virato verso un altro momento della giornata ritenuto più strategico. «Con la fine del Covid abbiamo registrato un'affluenza crescente di avventori e, per garantire un servizio adeguato, abbiamo scelto di convogliare le risorse sull'aperitivo. Questo ci ha permesso anche di organizzare un maggior numero di appuntamenti letterari perché il tardo pomeriggio è il momento più consono a iniziative di questo tipo. La scelta ci ha portato a investire di più sui drink: oggi vantiamo una proposta enologica di oltre 50 etichette di vini, molti dei quali biologici e biodinamici, e oltre un centinaio di birre artigianali. A prezzi accessibili: 6-7 euro, per esempio, le birre spillate in un bicchiere da mezzo litro, anche per rimanere allineati alla filosofia dei libri a metà prezzo». Si beve e, volendo, si ordina un tagliere, composto da ingredienti che hanno una precisa origine e produzione. «Acquistiamo salumi dall'allevamento non intensivo del Parco del Ticino, mentre per i formaggi facciamo riferimento ad alcuni caseifici del Lecchese, attenti a una produzione sana e controllata». Gargiulo descrive come trasversale il target dei suoi clienti e aggiunge che, spesso, il libro interessante lo si scopre quasi casualmente: «Il nostro slogan recita: non sei qui per cercare un libro, ma per farti trovare da un libro».

A Trieste, città letteraria, caffè e cultura a 360 gradi

Questa che è la storia di un Caffè, riconosciuto Locale storico d'Italia, nato nel 1914, tutto stucchi e dipinti nello

CLICK!



L'esperienza di Librosteria, a Milano, insegna che l'aperitivo può diventare il momento clou per incontri letterari con gli autori



L'Antico Caffè San Marco a Trieste, storico caffè letterario in una città letteraria per eccellenza



dei libri ambientati a Trieste. È un'esperienza culturale che si vive con tutti i sensi».

Negli anni, il luogo è diventato un trait d'union con varie attività che si svolgono in città e in cui il libro è protagonista, così come con le iniziative enologiche. «Oltre a organizzare presentazioni di libri e degustazioni a tema letterario – aggiunge Eugenia Fenzi –, collaboriamo con il Trieste Film Festival, il Trieste Science+Fiction, Scienza & Virgola, festival di divulgazione scientifica, il Trieste BookFest, la Società dei Concerti e a varie manifestazioni legate al vino, come **Teranum** e **Mare e Vitovska in Morje**. Insomma, siamo un punto d'incontro per chi ama cultura, scienza e territorio».

Roma città aperta anche ai lettori in erba

Il nome non lascia dubbi: **Libreria Tra le Righe**. È il bookbar che, 20 anni fa, ha aperto a Roma diventando uno dei locali più frequentati e curiosi di viale

stile della Secessione viennese, e poi passato attraverso devastazioni, rinascite (come quella delle sorelle Stock, descritte da Claudio Magris) e abbandono, ma sempre risorto dalle ceneri e aperto alla vivacità culturale della città e dei suoi protagonisti, da Saba a Svevo a Slataper, da Joyce a Voghera, da Stuparich a Tomizza e a Magris. Rimasto vuoto e inutilizzato, nel 2013 è rinato grazie ad **Asterios Delithanassis** e al figlio **Alexandros**, titolari della casa editrice indipendente Asterios, che ne hanno assunto la gestione trasferendo la loro libreria negli storici spazi del Caffè, amatissimi dai triestini.

Oggi all'**Antico Caffè San Marco**, un vero culto in questa città letteraria, i clienti si accomodano ai tavolini dove possono sfogliare un libro ordinando qualcosa da bere o mangiare. «Libri e cibo, libri e vino, libri e dolci... tutto si mescola in modo armonico – esclama **Eugenia Fenzi** che lo gestisce con Alexandros –. Siamo caffè, libreria, pasticceria e ristorante, dove ogni elemento dialoga ed è messo in stretta relazione con gli altri. Facciamo tutto

artigianalmente, rispettando la tradizione locale, e molte ricette o abitudini di consumo richiamano suggestive atmosfere letterarie, soprattutto quelle



Il Tra le Righe ha aperto 20 anni fa a Roma. È uno dei locali più frequentati del quartiere Trieste



ANCORA GENOVA: IL SALOTTO DEL LIBRÌDO DOVE SI LEGGE E SI CANTA

Il regno del **Librido** a Genova è racchiuso nella piazzetta dei Truogoli di Santa Brigida, tra l'asse di via Pré - via del Campo e quello di via Balbi. Che vuol dire, in pieno centro storico, fra i luoghi cantati da De André e la strada delle Università. Difficile immaginare un posto migliore per il locale aperto nel 2020 da **Milena Antonucci**: Librido, come ibrido, come libido, come libertà, come libri e tante altre cose insieme. Tesi su Antonin Artaud dopo gli studi classici fra Padova e la città ligure, dove poi ha definitivamente messo radici, Milena ha creato una micro casa editrice e poi il bar, dedicato alla lettura, a mostre fotografiche e artistiche (con vendita delle opere) e al Salotto dei Cantautori Viventi, da un'idea di **Paolo Gerbella** (vive e cantautore, appunto) per ribadire che la celebre Scuola Genovese, generatrice di musica e poesia, è ancora ben viva e canta insieme a noi.

Lei dice e consiglia: «Non è facile, ma vale la pena. Per chi vuole iniziare, strategica è proprio la scelta del luogo, che deve essere frequentato da una clientela potenzialmente interessata. E poi è chiaro che qui non si viene solo per consumare – magari in fretta - un drink o un aperitivo. Si viene perché si ha voglia di starci, e di starci bene. Fondamentale, per il titolare, condurre il gioco con passione autentica. Allora il cliente starà al gioco». (S.P.)



queste parti è spesso caotico, ma quasi non lo si sente una volta varcato l'uscio del locale, dove le parole d'ordine sono armonia e relax. Oggi a capitanare le operazioni ci sono tre librai, accomunate dal desiderio di dare vita a un luogo dove le persone possano socializzare, parlando di opere letterarie e sgranocchiando qualcosa di sfizioso nell'area bistrot dove è possibile concedersi anche un drink o un caffè. Le pareti della location capitolina sono ricoperte di libri che spaziano su più generi e la scelta di cosa leggere è spesso suggerita dalle tre titolari che, se possibile, animano dibattiti improvvisati e aperti a tutti. «Fin da quando il progetto è nato, abbiamo voluto creare un ambiente di incontro e condivisione, e non solo per la vendita dei libri, ma con una dichiarata funzione sociale – sottolinea **Paola Mastrobuoni** -. La commistione tra libreria e bistrot, in quest'ottica, ci ha permesso negli anni di ospitare tante attività: gruppi di lettura a cadenza mensile, presentazioni di libri, laboratori creativi di scrittura, piccoli concerti musicali, degustazioni (spesso con vini biologici come protagonisti) e attività per bambini e ragazzi nel corner dedicato ai più piccoli che hanno così la possibilità di approcciare in maniera divertente e giocosa il mondo dei libri».

A Napoli, libri e drink all'ombra delle antiche mura

Si chiama **Intra Moenia**, in latino "tra le mura", è stato inaugurato a Napoli nel 1988. Nato da una costola dell'omonima casa

editrice, può essere considerato uno dei primissimi caffè letterari d'Italia. Situato, appunto, presso le mura greco-romane di piazza Bellini, il luogo ha saputo rinnovarsi fino a sposare da qualche anno il concept di un cocktail bar con cucina. E libri. Il target dei clienti è prevalentemente composto da turisti. «Grazie all'aumento di visitatori e alle segnalazioni delle guide si è diffusa la notizia che da noi si possono trovare molti libri scritti in lingua straniera – ha spiegato **Luigi Prezioso**, responsabile food & beverage -. E nel contempo notiamo un'affluenza in crescita da parte di studenti e universitari». Oltre a offrire bevande e piccoli piatti dalla cucina, in una saletta appartata il locale ospita presentazioni di opere prime e dibattiti a sfondo letterario. I libri negli scaffali possono essere consultati o acquistati, mentre a chi volesse prima sfogliarli per farsene un'idea, i titolari suggeriscono un accompagnamento dissetante. «Alcuni cocktail in accompagnamento a certe opere sono un pairing riuscito – ha aggiunto Prezioso -. In particolare, ci siamo accorti che la lettura ben si concilia a un Negroni o a un Mojito».

Nel cuore di Ortigia a Siracusa film e libri nuovi, usati o da scambiare

Situato nel centro storico di Ortigia a Siracusa, **Biblios Café** festeggia quest'anno il suo primo quarto di secolo. Inaugurato nel 2000, inizialmente come libreria con angolo tè, nel 2014 l'insegna è stata rilevata dall'imprenditrice **Paola Tusa** che,





Nasce libreria e lentamente diventa bistrot, ma senza perdere i libri: è la storia del Biblos Café di Siracusa. Nelle foto, l'ingresso e l'ambiente interno

strada facendo, vi ha aggiunto anche il servizio di bevande e cibo, fino a dar vita a un bistrot a base di piatti freddi e preparazioni veloci, come panini, bruschette, focacce. «Abbiamo inserito cucina e drink perché con la sola vendita di libri sarebbe dura andare avanti, considerando che, purtroppo,

nel nostro paese il piacere della lettura sta continuando a scemare in maniera graduale», ammette la titolare. Biblos Café presenta opere letterarie che l'avventore può acquistare a prezzo pieno se nuove, scontate del cinquantaper cento se di seconda mano, e organizza per i clienti la possibilità di

scambiarsi i libri. «Da tre anni - spiega Paola Tusa - abbiamo in cartellone proiezioni su grande schermo di pellicole che spesso sono inerenti al mondo letterario. E non solo. Il locale è diventato una base molto amata dagli autori per presentare in anteprima il proprio libro».

ITALIANI E LIBRI, AMORE SEMPRE PIÙ FRAGILE

Italiani, popolo di santi, poeti e navigatori, ma sempre meno di affezionati lettori. Nel nostro paese si trascorre sempre meno tempo su un libro. E analizzando la classifica dei paesi europei dove si legge di più, il Belpaese ne esce malconco e finisce irrimediabilmente in serie B. Questo è quanto sentenzia uno studio presentato lo scorso anno da Eurostat. Secondo l'**Ufficio statistico dell'Unione europea**, sui 27 paesi membri, l'Italia risulta al terz'ultimo posto se si tratta di leggere. Nel dettaglio, gli italiani che, nel 2024, hanno letto almeno un libro sono il 35,4%. Peggio sono riusciti a fare soltanto i ciprioti (33,1%) e gli ungheresi (29,5%). I divoratori di libri nel Vecchio Continente sono, invece, i lussemburghesi al top del ranking (75,2%), tallonati dai danesi (72,1%) e dagli estoni (70,7%). Questo dato non si discosta troppo da quello indicato dall'**Istat** nel 2023, che ha indicato al 40,1% il numero di persone (dai 6 anni in su) che ha letto uno o più libri. Fra questi, il 69,8% opta per i formati cartacei, il 12,1% preferisce e-book e libri online, e solo lo 0,5% tiene a riposo gli occhi e attiva le orecchie scegliendo gli audiolibri.

Che la situazione in Italia non sia rosea, è confermato da un altro recente dato dell'**Osservatorio dell'Aie**, Associazione italiana editori: nel 2024, il tempo dedicato dagli italiani alla lettura ogni settimana è sceso al di sotto della soglia psicologica delle 3 ore, ovvero 2 ore e 47 minuti, mezz'ora in meno rispetto al 2023 e tre quarti d'ora rispetto al 2022. Recenti dati Ocse, infine, dal rapporto *Education at a glance 2025*, rivelano che il 37% degli italiani adulti (più di uno su tre tra i 25 e i 64 anni) riesce a comprendere solo testi brevi e non complessi, contro una media Ocse del 27%.

Il paradosso: la difficoltà di trovare edicole ancora attive aumenta l'appeal dei locali che offrono i giornali in lettura, in controtendenza con il calo dell'interesse della popolazione per i quotidiani cartacei



FA NOTIZIA IL BAR CHE DÀ LE NOTIZIE

di Matteo Cioffi

Tendenze 2

Brioche e giornali freschi di stampa, classico binomio della prima colazione. Ma diminuiscono i barman che offrono uno o più quotidiani ai propri clienti. C'è chi si è attrezzato ex novo e al fruscio della carta ha sostituito uno schermo o un totem con le news. Eppure, secondo il vicepresidente di Fipe, Aldo Cursano, chi resiste può essere premiato dai lettori rimasti, interessati soprattutto all'informazione locale

Recarsi al bar per ordinare una tazza di caffè o un cappuccino, accompagnando l'ordine con una brioche, e sfogliare al contempo il giornale del mattino, fresco di stampa, offerto sul tavolino del locale (un tempo, nei locali più classici ed eleganti, infilato in una lunga stecca di legno...). Una colazione nel segno della piacevole tradizione per molti italiani, comunque da sempre invisibile agli editori (la singola copia di giornale a disposizione di tutti non fa business), ma servizio strategico, a detta dei titolari di bar. Oggi però i tempi sono inesorabilmente cambiati e non tutti gli esercizi pubblici accolgono gli avventori facendo trovare loro il giornale preferito. La tecnologia ha preso il sopravvento. Ciò significa che tablet e

cellulari sono diventati i principali strumenti per informarsi. Si preferisce "scrollare" lo schermo del telefonino, piuttosto che girare le pagine del giornale cartaceo. Alcuni numeri confermano la tendenza: dal 2007 al 2023 la percentuale di chi si reca al bar con l'intenzione di leggere un giornale è crollata dal 67% al 22%.

Edicole in crisi?

I baristi si organizzano

La carta ha perso appeal, come dimostra la profonda crisi delle edicole che, negli ultimi 15 anni, come reso noto di recente da Sinagi, il Sindacato dei giornalisti italiani, hanno cessato

la loro attività in sette casi su dieci. Meno chioschi dove comprare riviste, meno voglia di cercarne una aperta. E la filiera distributiva dei giornali, che appare di fatto ingolfata, non rende le cose semplici. Paradossalmente, questo stato di cose sta di nuovo dando importanza al fatto di poter leggere il giornale al bar.

«Non è facile oggi trovare un'edicola ancora attiva e che sia poi in prossimità del proprio locale», conferma a malincuore **Aldo Cursano**, titolare del **Caffè delle Rose** di Firenze, nonché vice presidente vicario di **Fipe-Confindustria**, che però ha trovato una soluzione parziale: «Insieme a una trentina di colleghi proprietari di bar abbiamo deciso di affidarci a un ragazzo che, ogni mattina di buon'ora, ci porta il quotidiano e che, in cambio, remuneriamo con una mancia. Nel mio locale si trova il principale quotidiano locale di Firenze, perché la clientela che ancora legge preferisce informarsi su ciò che succede nella propria città. Venire a conoscenza delle vicende avvenute nella "porta accanto" è uno stimolo a riassaporare il piacere

della lettura dei giornali al bar, anche se, a essere franco, quelli che ancora lo fanno, salvo rare eccezioni, appartengono a un target di persone di mezza età e anziani, mentre la quota di giovani e giovanissimi è irrisoria, per non dire inesistente».

Nonostante si fatichi, dunque, a intercettare un ampio pubblico, c'è chi si sforza di tenere in vita questo genere di lettura, consapevole di catalizzare l'interesse di una nicchia che si è formata da un profondo e generale cambiamento culturale in atto nel paese. «Oggi, un po' ovunque in Italia, si assiste alla desolante avanzata di uno stile di vita che tende a isolare le persone piuttosto che a favorire la loro socialità – commenta Cursano –. I bar soffrono di questo fenomeno e si ha l'impressione che una buona fetta di clienti viva nella sua dimensione personale senza aprirsi agli altri. Eppure il giornale ha la capacità di favorire il confronto e l'interazione. Ritengo che la lettura del quotidiano in versione cartacea rappresenti ancora un enorme valore informativo e sappia approfondire meglio ogni singola noti-



Aldo Cursano, titolare del Caffè delle Rose di Firenze e vice presidente vicario di Fipe-Confindustria

zia. La miriade di siti Internet sono a volte fuorvianti e non sempre riescono a spiegare bene le news, finendo per confondere il lettore».

IL CLIENTE SI INFORMA E IL BARISTA GUADAGNA

Inizialmente il progetto prevedeva l'inserimento di totem e monitor al centro del bar, per offrire ai clienti la possibilità di sfogliare quotidiani nazionali e locali. Questo il servizio lanciato un paio di anni fa da **Readay**, società con sede a Corato (Ba) che propone strumenti per migliorare l'intrattenimento degli utenti nei locali pubblici. L'intento era quindi rilanciare la lettura dei quotidiani al bar, ma il riscontro da parte degli avventori non è stato quello auspicato. «In un mercato editoriale in cui le edicole fisiche sono in crisi e gli stessi giornali cartacei sono percepiti per lo più come prodotti vecchi e obsoleti, l'aggiunta di un nuovo supporto tecnologico ci è sembrato un modo per ridare impulso alla lettura di notizie al bar – ha premesso **Luigi Cialdella**, Ad dell'azienda –. La realtà invece ha rivelato che la clientela, oggi, preferisce aggiornarsi e informarsi puntando gli occhi sul proprio cellulare e navigando soprattutto sui social».

Readay ha quindi deciso di modificare la propria offerta. Totem e schermi sono rimasti operativi, ma sono stati riprogrammati per fare sfilare sullo schermo news in tempo reale, replicando il modello proposto dai canali tematici televisivi, e a fornire informazioni sui prodotti di consumo presenti nel bar, previsioni meteo, oroscopi e messaggi pubblicitari. «Con questi aggiornamenti continui delle notizie si supera il concetto del quotidiano di carta che rischia, al mattino, di essere già vecchio. La nostra proposta è un'alternativa innovativa alla carta e permette agli esercenti di risparmiare di due terzi il costo da sostenere per acquistare ogni mattina i quotidiani», ha spiegato Cialdella, evidenziando un altro aspetto interessante per i professionisti del fuori casa: «C'è anche **un guadagno per il titolare del bar**: una quota, pari al 20% del ricavato derivante dagli spot mandati in onda sui display di totem e schermi, è destinato alle sue casse».

Il Kala Namak Sour di Mattia Pastori, definito da Italia a Tavola "un cocktail innovativo che abbina la dolcezza del mirtillo blu, la freschezza del limone e la sapidità del sale Kala Namak, per un'esperienza sensoriale unica"



20

SALE & PEPE E IL DRINK SPICCA IL VOLO

di Mattia Luperti

Dettagli firmati 1

- | Già assodati nella preparazione di classici come Margarita e Daiquiri,
- | i due pilastri di ogni preparazione gastronomica passano senza
- | problemi dal piatto al bicchiere, vivacizzando i sapori. Certo, occorre
- | dosarli con attenzione e sapienza. Per risultati stimolanti

Quando pensiamo a sale e pepe, nella nostra mente si materializzano pentole e fornelli per cucinare manicaretti. E invece gli stessi ingredienti (cui va affiancato il peperoncino, al quale dedichiamo un approfondimento a parte) sono ampiamente utilizzati anche nel mondo del bere miscelato. Tanto da aver conquistato uno spazio di tutto rispetto, accanto a distillati premium e infusioni botaniche assortite.

«Sale e pepe in mixology sono ingredienti molto interattivi nella creazione e nel servizio dei cocktail, specialmente per le loro peculiarità di esaltare, bilanciare o contrastare i sapori all'interno di un cocktail», conferma **Mattia Pastori**, celebre bartender e amministratore delegato della società di con-

sulenza **Nonsolococktails**. «Il sale, in particolare, è noto per la sua capacità di esaltare la dolcezza e tagliare l'amaro o l'acidità. È lo stesso principio per cui si aggiunge un pizzico di sale nei dolci: aiuta ad amplificare la complessità del gusto. Il pepe, invece, aggiunge note speziate, calde e in base alla varietà utilizzata possono essere anche piccanti, creando un effetto aromatico interessante e spesso inaspettato. Può anche stimolare la salivazione e aumentare la percezione dei sapori». Secondo Pastori, entrambi possono essere usati per rendere un drink più complesso, equilibrato o sorprendente. Tuttavia, vanno usati con moderazione e con un obiettivo preciso: mai per mascherare, sempre per valorizzare.





Da sinistra Mattia Pastori, bartender di fama internazionale, e uno scorcio delle Saline di Atisale a Margherita di Savoia, in Puglia

Le diverse forme di sale e pepe

In particolare, i bartender suggeriscono di usare il sale nei cocktail principalmente in due forme:

➤ **il sale granuloso** è spesso utilizzato sul bordo del bicchiere (talvolta solo in una parte, per lasciare al cliente la scelta se consumarlo o meno) o spolverato a chiusura della preparazione del drink. Ovviamente l'utilizzo del sale solido esalta i sapori enfatizzando le note più minerali.

➤ **in soluzione salina concentrata** (per esempio 5 o 10 grammi disciolti in 100 ml di acqua), utilizzata a gocce per dosarlo con precisione ed evitare il rischio che sovrasti il drink. I professionisti suggeriscono non più di 2 o 3 gocce per dare un twist salino a un cocktail standard. Il sale liquido è quindi più morbido ed esalta i sapori con maggior delicatezza.

In ogni caso, Mattia Pastori raccomanda di utilizzarne dosi minime e controllate. «Il sale non deve mai essere percepito chiaramente, ma deve solo esaltare il gusto. Il pepe può essere usato macinato fresco o infuso: attenzione a non sovrastare gli altri ingredienti».

Oltre al *rim* (il bordo salato o pepato) e alle soluzioni saline, una tecnica da

sperimentare è quella delle infusioni o sciroppi speziati: «Si può infondere del pepe in uno sciroppo semplice (zucchero e acqua) per aggiungere un tocco speziato più controllabile. L'importante è capire l'effetto che si vuole ottenere. Prima di aggiungerli, vale la pena di chiedersi che ruolo si vuole che abbiano nel cocktail: il sale esalta e armonizza, il pepe crea contrasto e aggiunge complessità».

Gli spirit giusti e quelli meno adatti

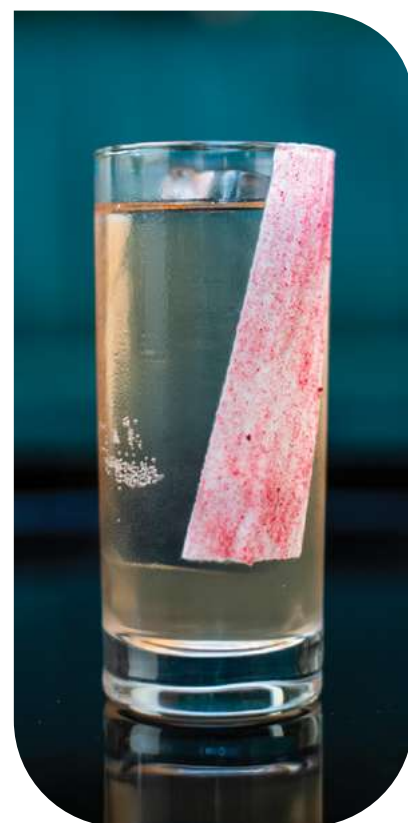
Appurato che sale e pepe hanno molto da offrire alla mixology, ma vanno senza dubbio utilizzati con prudenza e cognizione di causa, vale la pena di aggiungere che meritano grande attenzione anche gli abbinamenti con i tanti alcolici che compongono l'universo del bere miscelato. Anche qui Pastori ci propone una guida molto accurata. Tra gli spirit più adatti troviamo:

➤ **Tequila e mezcal:** tradizionalmente accompagnati da sale (e lime), il loro profilo terroso, affumicato e vegetale si abbina molto bene con un pizzico di sale o pepe, esaltandone le caratteristiche.

➤ **Gin:** quelli più botanici si sposano bene con il pepe, soprattutto se il cocktail include agrumi. Il pepe ampli-

fica le note erbacee e agrumate.

➤ **Vodka:** essendo neutra, può essere una buona base per sperimentare cocktail salati o speziati, come Bloody Mary o Dirty Martini.



Il Paloma Mediterraneo di Mattia Pastori è realizzato con 4,5 cl di "Oppure Botanical Spirit": filling di soda alla Pesca Bianca e Fior di Sale di Sardegna; crosta di polvere di lampone e Fior di Sale di Sardegna su cioccolato bianco

- **Rum scuro o agricolo:** il pepe ne contrasta la dolcezza, mentre un pizzico di sale può esaltarne i sentori di caramello o spezie.

Quanto agli spirit meno adatti, vanno segnalati:

- **Whisky torbati** (molto affumicati): l'uso di sale o pepe potrebbe appesantire o coprire aromi già molto intensi.
- **Liquori dolci o cremosi**, come Baileys o amari molto zuccherini: il sale può creare un effetto sgradevole, e il pepe può risultare invadente.

Al primo posto: sperimentare con creatività

I mixologist hanno cominciato a sperimentare l'aggiunta di una soluzione salina ai cocktail alcuni anni fa. Ne è nato un vero e proprio trend, che ha spinto alcuni bartender a provare sale (e pepe) un po' in tutti i drink, a cominciare dai classici. Inutile ricordare il **Margarita** (tequila, triple sec e lime) e il sempre più richiesto **Paloma** (tequila, sciroppo d'agave e pompelmo), due super classici il cui segno distintivo è proprio la bordatura di sale sull'orlo del calice di servizio. Sempre in tema di cocktail di ispirazione tropicale, c'è chi ha sperimentato il sale nel Daiquiri, sour caraibico realizzato con rum bianco, lime e zucchero. In occasione dell'ultima edizione del salone Tuttofood, lo scorso maggio a Milano, Mattia Pastori ha presentato il **Kala Namak Sour**, che unisce in maniera innovativa whisky sardo, mirtillo, limone e il pregiato sale viola himalayano Kala Namak, ottenendo un contrasto sapido che valorizza il dolce del mirtillo e l'acidità del limone. Tra l'altro, la soluzione salina al posto dell'uovo fa di questo cocktail un'opzione ideale anche per chi segue un'alimentazione vegana. Quanto al pepe, basti pensare al **Bloody Mary**, che include spesso pepe nero o pepe di Cayenna.

Appare evidente che i possibili utilizzi di sale e pepe sono variegati, ma non infiniti. Per capire se è il caso di azzardare un'aggiunta di questi ingredienti, dal mondo del bartending arriva un suggerimento tanto semplice quanto efficace: fare

una degustazione comparativa, ovvero preparare due drink identici aggiungendo il sale solo in uno di essi e passare quindi all'assaggio, subito e a distanza di alcuni minuti. In questo modo apparirà chiaro se l'aggiunta ha valorizzato o meno il drink. Insomma, sperimentare è sempre la soluzione giusta: d'altronde, il bartender di successo non può che essere quello creativo e curioso. Con la giusta moderazione.



Il Bloody Mary nell'interpretazione di Mattia Pastori: 4 cl di vodka, 10 cl di succo di pomodoro, 1 cl di succo fresco di limone, 1 cl di Worcestershire Sauce, 2 gocce di Tabasco, sale e pepe q.b.

NE BASTA UN TOCCO E FANNO MIRACOLI

Il sale nella mixology:

- esalta dolcezza e acidità e bilancia l'amaro
- conferisce ai drink profondità e freschezza
- si può usare in forma granulata o liquida
- Può essere aromatizzato a piacere con spezie ed erbe.

Il pepe nella mixology:

- dona un tocco piccante al drink
- può essere utilizzato per decorare il bordo del bicchiere
- può essere usato macinato
- si può infondere in uno sciroppo semplice per aggiungere un tocco speziato più controllabile.

AL MILORD DI MILANO UNA DRINK LIST DEDICATA ALLE SPEZIE

di Mattia Luperti

Dettagli firmati 2

Anche le spezie non sono più solo un accento visivo o olfattivo, ma il cuore di un'esperienza multisensoriale. I loro toni erbacei, agrumati o fruttati, combinati con liquori e distillati, donano profondità, calore, freschezza o piccantezza al blend nel bicchiere. Saperle dosare, abbinare e raccontare si trasforma in una competenza distintiva per ogni bartender che voglia davvero sorprendere il cliente. E allora vale la pena di citare il progetto di **Vitaletti Academy** - think tank di esperti in varie discipline, dall'enogastronomia alla ricerca, dal management al marketing e alla comunicazione, promosso da un big player del mercato come centro di diffusione della cultura delle spezie - che ne esplora in maniera creativa l'impatto gustativo ed emotivo. Da qui è nata la drink list che **Cristian Lodi**, storico bartender del **Milord di Milano**, ha messo a punto interpretando le sfumature delle spezie in sette cocktail inediti. «Sono tutti drink molto interessanti: tra questi vale la pena di



Cristian Lodi, bartender del Milord di Milano, raccomanda di non esagerare nell'utilizzo di sale e pepe, puntando al giusto bilanciamento

sottolineare il **Trust**, realizzato con gin, cordiale al timo e pepe di Sichuan, e soda alla pesca liofilizzata, e il **Disco-ver**, la cui ricetta prevede succo di lime, sciroppo alla paprika dolce affumicata, tequila, crosta di sale e alga spirulina».

Senza dimenticare altri drink come il **Passion** (sherbet di lamponi liofilizzati e peperoncino Ancho, Appleton e top di spumante) o il **Tradition** (bitter, soda all'arancia liofilizzata e pepe di Kampot, prebatch e scorza d'arancia). «In generale - afferma Lodi - sale e pepe si sposano molto bene con numerosi spirit, come il gin, il rum, la tequila e anche il cognac. L'importante è contestualizzarli nel modo giusto: per questo occorre studiare molto bene ciascuna di queste materie prime e soprattutto non esagerare. La regola d'oro è badare al giusto bilanciamento».

L'altro piccante: il peperoncino

Anche il peperoncino si è ricavato un suo spazio nella mixology: utilizzato sia fresco che secco, per esempio in polvere o a scaglie per decorare il bicchiere, può essere integrato in varie preparazioni come alcolati, sciroppi,



Il Discover è un cocktail creato da Cristian Lodi con succo di lime, sciroppo alla paprika dolce affumicata, tequila e crosta di sale e alga spirulina sul bordo della coppetta

honey mix, o per aromatizzare sale da usare nei cocktail. Per esempio, un mix equilibrato di sale, cacao e polvere di peperoncino può diventare una crosta aromatizzata ricca di sorprendenti sentori: il cacao si percepisce al naso, mentre il peperoncino si coglie in bocca, sprigionando un tocco di piccantezza sottile ma efficace. Un altro classico è lo sciroppo al peperoncino, un mix dolce-piccante di zucchero, acqua e peperoncini freschi che conferisce carattere al cocktail. Le diverse varietà di peperoncino – tra cui habanero, jalapeño,

serrano – influenzano il livello di piccantezza e il profilo aromatico del drink. Da usare quindi con cautela, il peperoncino può impreziosire cocktail a base di gin, vodka, whisky, tequila con note fruttate, e si sposa bene con aromi come cioccolato, zenzero e agrumi. In questo modo si creano drink complessi e di carattere, senza che questa spezia sovrasti il palato. Volendo citare qualche cocktail classico, il peperoncino è perfetto nel **Margarita**, **Bloody Mary**, **Crazy Paloma**, ma anche nella **Piña Colada**.

I COCKTAIL DI MATTIA PASTORI



Sale indiano Kala Namak, caratterizzato da uno spiccato aroma sulfureo

KALA NAMAK SOUR

INGREDIENTI

4 cl Silvio Carta Whisky sardo

2 cl Sciroppo di Mirtillo Blu Fabbri

3 cl Succo di limone

0,5 cl di soluzione salina al sale di Kala Namak

TECNICA: mix and strain

Versare tutti gli ingredienti in un mixing glass, mescolare delicatamente e filtrare in una coppa da cocktail, guarnire con un gettone d'arancia.

THE DARK SIDE OF MARGARITA

INGREDIENTI

4 cl di tequila

1 cl di sciroppo di curcuma

2 cl di Italicus Rosolio di

Bergamotto

2 cl di succo di lime

crusta di sale con nero di

seppia e piselli

TECNICA: shake and strain

Per il sale speciale: essiccare dei piselli, frullarli finemente e mescolarli con sale aromatizzato al nero di seppia.

Spennellare con succo di limone i bordi di un'ampia coppa da cocktail, capovolverla su un piattino contenente il sale speciale.

Quando bicchiere è bordato con la crosta di sale, shakerare tutti gli altri ingredienti e versare nella coppa.



Dimmidisi

CLICK!

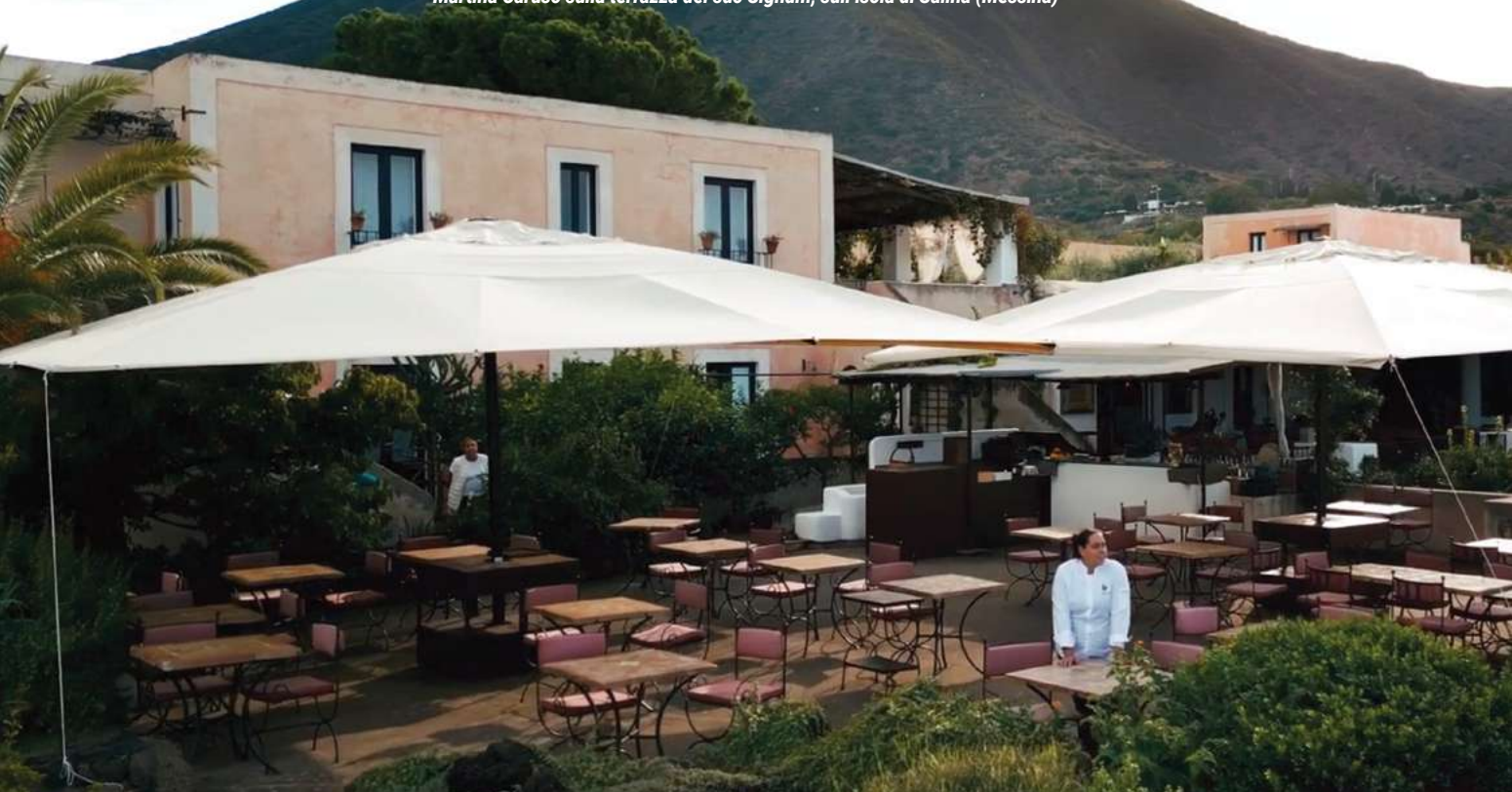
Il gusto di stupirti con un sì.



**Quando le uova italiane dicono di sì al tonno pinna gialla,
nasce l'insalatona Tonno e Uova Dimmidisi.**

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

Martina Caruso sulla terrazza del suo Signum, sull'isola di Salina (Messina)



26

FRA DONNE E NATURA CUCINARE DIVENTA POESIA

di Saverio Paffumi

Multimedia

La grande bellezza del paesaggio, la forza delle materie prime, l'antica sapienza ereditata dal territorio e dalle famiglie. Un docufilm presentato alla Mostra di Venezia racconta le storie di cinque cuoche stellate. Protagonista l'essenza della nostra cucina e del contributo femminile allo sviluppo della ristorazione

Perfino i professionisti del mondo horeca faticano a reggere la pressione mediatica, il proliferare di video e immagini che riguardano il food and beverage e celebrano gli chef. Il rischio di overdose non va sottovalutato, anche se il trend ha ricadute positive sui vari comparti. Entusiasmo, quindi, la produzione di un docufilm che con una copiosa vena di poesia – lontanissimo da intenti commerciali o apologetici – restituisce al cibo l'ancestrale collocazione di bisogno primario dello spirito, oltre che del corpo. *La quinta stagione*, da un'idea di **Paola Valeria Jovinelli** (sceneggiatrice e coproduttrice con Arte del Convivio e IULMovie LAB), con la regia di **Giuseppe Carrieri**, è un excursus sull'essenza di cinque cuoche di altissimo livello, per le quali però il concetto di alta cucina è indissolubilmente legato

al territorio e alle radici personali, perfino quando spazia nella sfera più creativa e concettuale. In ordine di apparizione sono: **Caterina Ceraudo, Martina Caruso, Valeria Piccini, Antonia Klugmann, Cristina Bowerman**. Straordinaria la bellezza dei luoghi e del paesaggio, esaltata dalle riprese di grande effetto (direttrice della fotografia **Francesca Trovato**).

Presentato all'ultima Mostra del cinema di Venezia, nella sezione Giornate degli Autori, potrebbe entrare a pieno titolo nel programma di formazione delle giovani leve, maschi e femmine, di ristorazione e dintorni (durata, circa un'ora). A Paola Valeria Jovinelli, fondatrice di Arte del convivio e una delle colonne di Magenta Bureau e *Identità Golose*, con Paolo Marchi e Claudio Ceroni, chiediamo di spiegare il senso di quest'opera.





Paola Valeria Jovinelli



Il regista Giuseppe Carrieri

non scandito dalle stagioni e dalle abitudini. È la stagione che non c'è e quindi in qualche modo una metafora del futuro.

Cosa ti ha ispirato questa idea?

La voglia di descrivere attraverso il lavoro di cinque donne chef il loro presente, ma anche ciò che nutre la loro creatività.

Qual è il messaggio principale che hai inteso trasmettere?

Valorizzare il lavoro delle donne chef, evitando l'equivoco della cucina al femminile che non esiste.

In Italia, pur in un ambiente largamente maschile, c'è un crescente numero di donne che eccellono in cucina e nella vita.

Qual è il trait d'union fra i cinque bellissimi racconti?

La storia di cinque donne, non di piatti e di ricette, in un viaggio attraverso l'Italia: non solo cinque cuoche, cinque stagioni, cinque territori, ma anche diverse stagioni della vita visto che loro stesse rappresentano diverse generazioni.

Come una "quinta" nel teatro del tempo

Le stagioni che scandiscono il docufilm sono le quattro che conosciamo.

Ma il titolo ne indica una successiva. Cosa intendi per quinta stagione?

È il tempo interiore che scorre in ciascuno di noi al ritmo dei nostri cambiamenti

QUATTRO STAGIONI PIÙ UNA: CONCERTO PER CUORE E PALATO

a cura di Saverio Paffumi

| Tratto dal docufilm, ecco un florilegio di alcuni dei concetti più intensi e significativi espressi dalle cinque chef

PRIMAVERA

Caterina Ceraudo

«La stagionalità per me è fondamentale. Non riesco a inserire un ingrediente se in quel preciso momento non è al massimo dal punto di vista gustativo».

«La primavera qui a Dattilo rappresenta l'apertura, è una stagione di presa di coscienza ed è l'inizio di un cambiamento importante»

«Dattilo è invasa dai fiori, io li utilizzo come ingrediente»

«Le donne in cucina entrano in punta di piedi, silenziose. Non hanno contezza di quanto valgono. È vero che la società deve cambiare, ma dobbiamo cambiare noi e poi di conseguenza la società cambierà».



Una stella Michelin al ristorante Dattilo di Strongoli (Crotone), lavora nella tenuta agricola di famiglia

ESTATE

Martina Caruso

«Non riesco a stare senza guardare il mare. Quindi sempre lo osservo, quando è calmo e quando è mosso»

«L'estate entra nella mia cucina con i prodotti estivi dell'orto e le verdure, le erbe spontanee che si raccolgono sulla costa, vicino al mare, e il pescato»

«Per me la natura è l'attesa. L'uomo va contro la natura, per forza deve avere tutto subito, invece qua, con le stagioni, mi hanno insegnato i miei che bisogna aspettare e avere rispetto della materia prima. Sempre»

AUTUNNO

Valeria Piccini

«Se c'è una cosa che mi piace ancora fare è scrivere le mie ricette a mano. Immaginarci già i piatti finiti, quindi me li disegno. Mi sembra quasi che disegnandoli ne sento il sapore»

«Il più grande valore che la cucina ci insegna è il rispetto che ognuno di noi deve avere per la materia prima. Io arrivo da una cucina contadina abituata a centellinare tutto quello che si aveva».

«Cerco di trasmettere ai ragazzi il più possibile il mio pensiero, il mio sapere, le mie esperienze e tutto, quindi sarò una madre culinaria diciamo così, ma siccome loro vengono un po' da tutte le parti d'Italia e non solo, gli faccio un po' anche da madre nel vero senso della parola».

«Per una donna può essere più difficile fare questo mestiere, perché sono orari stressanti e tutto quanto, ma una donna che lo vuole fare lo fa e ci riesce perfettamente come un uomo»

INVERNO

Antonia Klugmann

«Trieste è una città di confine, è una città italiana in questo momento, ma per sei secoli non lo è stata. Sei secoli di stratificazione hanno portato alla mia città qualcosa di veramente unico. Avere un ristorante in questi luoghi è avventura».

«Quando si dice che un cuoco fa cucina di territorio in realtà si confronta con due concetti, un territorio interiore che si modifica sempre e un territorio esteriore di riferimento per gli ingredienti, di riferimento per la storia».

«La stagione invernale si presta ad essere erbacea, a essere amara. Vado nel bosco, vedo nei prati, vedo che cosa accade. Mi piace l'inverno perché sembra che tutto sia addormentato, invece è vitalissimo».

LA QUINTA STAGIONE

Cristina Bowerman

«Oggi tra global warming e circolazione delle merci è molto difficile riuscire a individuare veramente quali sono i prodotti stagionali. La quinta stagione potrebbe essere un update del calendario. Esiste ma non è stata ancora codificata»

«Chef è un cuoco a capo di una brigata. Che questo sia chiaro perché oggi chiamiamo chef tutti ma in realtà lo chef o la chef è un cuoco a capo di una brigata. La sua qualità migliore è riuscire a creare un gruppo solido, organico, che dà dei risultati. E la voce di una donna deve avere la stessa autorevolezza di quella di un uomo»

«Ritengo che ci sia un fil rouge, una connessione tra tutte le persone nel mondo. Nella maggior parte dei casi, se non nella quasi totalità, questa connessione avviene attraverso il cibo. Il cibo è la maniera più potente di trasmissione culturale e anche di unione tra le varie culture».



Una stella Michelin al Signum di Salina (Messina), ha costruito la propria identità sull'isola in cui è nata, trasformandola in un punto di riferimento



Due stelle Michelin Da Caino a Montemerano (Grosseto), incarna la Toscana contadina, fatta di sapori netti e gesti tramandati con pudore



Una stella Michelin a L'Argine a Vencò (Gorizia), lavora in uno spazio di confine dove la natura e le riflessioni si intrecciano continuamente



Una stella Michelin a Glass Hostaria di Roma, nel cuore di Trastevere, con uno sguardo aperto e multiculturale.



LE NUOVE FRIGGITRICI: NON SOLO "ARIA FRITTA"

di Isa Bonacchi

Strumenti & Metodi

- | Tutti pazzi per l'air fryer? Grande protagonista delle vendite casalinghe - frigge
- | con pochi grassi e costa poco - la friggitrice ad aria fa la sua comparsa
- | anche nella versione per i professionisti. Per ora muove piccoli passi in piccolissimi
- | locali, ma c'è già chi produce versioni più potenti e performanti

Ci è voluta un'attenta ricerca ad **Host**, la fiera milanese dedicata alle novità per l'horeca che si è da poco conclusa a Milano, ma abbiamo avuto la prova della nuova sfida tecnologica che anima le aziende specializzate: è la conquista della friggitrice ad aria per professionisti, fino a ora grandissima assente dal panorama delle attrezzature per addetti ai lavori. Una per tutte, proposta da un'azienda veneta, la **Venix srl** di Castelminio di Resana, provincia di Treviso, è distribuita da **T2 Group** ed è arrivata sul mercato dell'horeca con una serie di modelli per chef patentati e altrettanto patentata: si chiama Hop!Cook&Crispy.

**Modelli per famiglie,
boom di richieste**

In effetti, dopo che la società GfK – An NIQ Company, leader

a livello mondiale nel settore della consumer intelligence, ha decretato che tra i prodotti più smerciati nel corso del 2024 le protagoniste sono state proprio le friggitrici ad aria (+29,7% a valore), una piccola indagine condotta da *Linea Diretta* ha evidenziato che i professionisti dei fornelli sono ancora lontani dall'uso delle air fryer, per lo meno dei modelli per famiglie, quelli che per l'appunto hanno fatto boom sul mercato dei casalinghi. Ma con un percorso insolitamente inverso, questa volta l'innovazione potrebbe trasferirsi, con i dovuti adeguamenti tecnologici, dall'uso domestico alle diverse declinazioni della ristorazione (bar, bistrot, ristoranti e trattorie).

Ma riavvolgiamo il nastro. Come è nata e dilagata questa smania collettiva per la nuova friggitrice domestica?

In principio fu Benedetta Rossi, testimonial del modello per famiglie Kasanova. Ma soprattutto fu Carlo Cracco: con una

certa perplessità fra le righe, il 1° febbraio 2024 *Gambero Rosso* pubblicava un articolo con l'immagine festosa del grande chef che sembrava sdoganare anche per l'alta cucina il nuovo magico strumento, in realtà dedicato solo ai Cordon bleu domestici: la **Masterpro di Bergner Italy**, "noto brand di vendita di casalinghi e non solo, di cui lo chef è diventato testimonial" grazie al patronimico by Carlo Cracco che firma tutta la linea di piccoli elettrodomestici per famiglie. Secondo i maligni, il testo sembrava prenderne le distanze, ma l'effetto sul pubblico casalingo fu dirompente. Di lì, complici blogger e influencer – come Lorita Russo, autrice del progetto *frigiadariaconlorita* e dei libri *Ricette friggitrice ad aria* (2023), e *I miei menu con la friggitrice ad aria* (Rizzoli, 2024) - i social hanno moltiplicato a livello esponenziale i fan dello strumento. Allora tutti pazzi per l'air fryer? Anche gli chef? i cuochi, i barman, insomma i professionisti dei fornelli?

Si chiama friggitrice, in realtà è un forno

Spiega **Mirco Menconi**, con il fratello



Dedicata ai professionisti, la Hop!Air Pro ha due certificazioni internazionali di qualità e sicurezza, e offre accorgimenti adeguati: come le due manopole per estrarre il cestello senza rischi

Michele titolare della **Menconi srl** di Milano, un'azienda che da 70 anni fornisce attrezzature e arredi all'ho-reca milanese: «Il fritto è una tecnica di cottura deliziosa – in Toscana si dice che anche *una ciabatta l'è bona quand'è frita* – che avviene per immersione nell'olio bollente. Questo nuovo prodotto in realtà è un forno in cui non

si può friggere per immersione: non i bomboloni, né i fiori di zucca ripieni, nessuna preparazione in pastella (i liquidi schizzerebbero ovunque), niente olive all'ascolana...Il fritto che ne esce è in realtà un parafrutto: la cotoletta viene bene, come pure le patatine, ma è meglio se sono precotte o già impregnate di sostanze oleose come



Due modelli di successo per uso domestico: la Air Fryer verticale a doppio cassetto di Classe Italia, che permette la cottura contemporanea di due preparazioni. A destra, la Kasanova digitale da 12 litri per un'ampia gamma di piatti, compreso un intero pollo allo spiedo

le celebri pietanze che basta saltare in padella. In conclusione, forse, in un piccolo locale che prepara snack veloci sul momento, anche la friggitrice ad aria ci sta». I prezzi sono decisamente abbordabili: da meno di 100 a circa 200 euro. Ma questi attrezzi non sembrano in grado di avere un'utilità nella ristorazione vera e propria, soprattutto da una certa dimensione di locale in su.

Air fryer sì o no?

Piccolo è bello

I produttori di attrezzature per famiglie però difendono i loro prodotti: «La distinzione fra uso domestico e professionale non è così netta: dipende dall'uso e dai volumi – esordisce **Alberto Nucci**, titolare di **Classe Italia** -. Certo, la nostra azienda produce strumenti orientati all'uso domestico ma vanta una grande qualità nei materiali, nella costruzione e nell'assistenza. Fra i nostri clienti ci sono diverse piccole strutture che utilizzano i modelli più capienti, da 11 e 12 litri, sia per piccole quantità di preparazioni veloci, sia per scaldare e servire piatti preparati in precedenza». Dunque, non essendo nati come attrezzi dedicati ai grandi numeri, questi strumenti vengono utilizzati solo da alcune piccole realtà - caffetterie, bistrot, food truck, agriturismi e b&b - perché sono utili per scaldare piatti già pronti o cuocere velocemente le brioches. In più possono fungere da supporto anche in cucine più grandi: per preparare food finger per gli aperitivi, per esempio, o come apparecchi supplementari in caso di picchi di lavoro: per rigenerare senza seccare, per scaldare o rifinire pietanze in modo rapido.

Conferma anche **Kasanova**: «La nostra ammiraglia da 1500 W ha capacità 12 litri, 12 programmi e 18 funzioni, accessori per vari tipi di cotture in contemporanea: addirittura il girarrosto per un pollo intero». Basta un pouf di olio e un clic sul display per cuocere fino a 1 kg di patatine fritte, e poi anche carne, pesce, bacon, pizze, snack, torte, pane in cassetta e verdure, mentre la

funzione essiccazione sforma in pochi momenti le chips di mele. Insomma, in un minimo spazio quest'agile macchinetta frigge, cuoce, riscalda, arrostitisce e scongela. A un costo contenuto.

E per gli chef si mobilita l'hi-tech

Allora, qual è la differenza fra queste e la nuova regina del fritto ad aria firmata Venix? Si chiama **Air Fryer Hop!Air Pro.P**, dimensioni 70 x 78 x 55 cm, peso 44 kg, raggiunge i 260 °C, frigge fino a 3 kg e, dettaglio importante, include il lavaggio automatico. Mentre i device nati per le famiglie sono destinati a poche frittiture alla settimana e in piccole quantità, la Hop! et similia sono in grado di lavorare a pieno ritmo tutti i giorni. Per questo la casa produttrice ne sottolinea la certificazione internazionale Uni En Iso 45001, che garantisce un sistema di gestione per la sicurezza sul lavoro di strumenti a uso professionale "mediante i processi di movimentazione e lavorazione di lamiera, assemblaggi di componenti e lamiera, puntatura e saldo brasatura". A queste prerogative si unisce un hi-tech performante per sicurezza e risultati: con due garanzie internazionali, 99 programmi di cottura a quattro cicli ciascuno, cestino rotante con cinque diversi assetti, controllo elettronico intuitivo per tutte le funzioni e per creare le proprie ricette, una porta Usb per scaricarle, preriscaldamento automatico e minuzioso controllo delle temperature, apertura ed estrazione del cestino di massima sicurezza, sistema di autopulizia integrato e con tubo di scarico, assenza di odori... Nessuna meraviglia se uno strumento del genere, concepito esclusivamente per il circuito professionale viaggia su una fascia di prezzo completamente diverso: siamo sui 4.000 euro. Degno di uno chef davvero stellare.



TUTTI I SEGRETI DEL FUNZIONAMENTO

Il principio su cui si basa il funzionamento della friggitrice ad aria è la **convezione forzata**: una resistenza elettrica riscalda l'aria all'interno del cestello, mentre una ventola la spinge a circolare ad alta velocità intorno agli alimenti. Il flusso d'aria rovente - che raggiunge e supera velocemente i 200°C - avvolge completamente il cibo, generando una cottura rapida, uniforme e croccante. Ciò avviene per la cosiddetta **reazione di Maillard**, la stessa della frittura tradizionale: intorno ai 140-165°C, zuccheri e proteine reagiscono creando la tipica doratura esterna che regala consistenza e sapore. Ma in questo caso la crosticina si forma grazie al calore secco e all'aria in movimento ad amplificare l'effetto, con un uso minimo di grassi. Il risultato è una superficie croccante simile a quella del fritto, ma con meno calorie e meno odori (Valeria Maffei).



32

PASTA O RISOTTO NEL PIATTO BIRRA NEL BICCHIERE

di Giuliana Valcavi*



Malti & Luppoli

- | Un inizio spumeggiante che si sposa magnificamente con i primi, anche
- | quelli più tipici della tradizione italiana. L'importante è scegliere la tipologia
- | giusta per toni di amaro, dolcezza, acidità e corpo

A differenza del vino, la birra offre un ventaglio aromatico più ampio, con note speziate, affumicate, acide o fruttate che permettono accostamenti spesso più audaci e sorprendenti. Si rivela preziosa, quindi, anche per accompagnare dei primi piatti. Però, consideriamo che il punto di partenza non sono tanto la pasta e il riso, che rappresentano basi neutre, quanto ciò che li accompagna: sughi, verdure, pesce o carni. L'importante è bilanciare il rapporto tra il piatto e la birra giocando con contrasti interessanti, che

compensino dolcezza e amarezza, o con note affini, in grado di esaltare acidità e piccantezza. Il tutto riuscendo in abbinamenti sorprendenti con ingredienti difficili e off limits per il vino, come il carciofo.

Salse al pomodoro: vegetariane o ragù

I sughi a base di pomodoro, sia vegetariani che con carne, come il ragù alla bolognese, richiedono birre in grado di compensare la dolcezza e l'acidità del pomodoro, ma che abbiano anche

una struttura sufficiente per reggere il piatto. Una **Pale Ale**, dalle note speziate, fruttate e dai sentori maltati si accompagna molto bene a un piatto di **tagliatelle al ragù**, che si sposa anche con una **Bitter**, un'ambrata dal gusto pieno e dalle note amare equilibrate. Ma se il piatto si fa più importante e deciso con un **ragù d'anatra**, la **Dubbel belga**, con la sua pronunciata nota alcolica, si rivela un abbinamento più adatto.

E se invece ci ritroviamo con un semplice piatto di **spaghetti al pomodoro**

e **basilico**? Una **Helles**, equilibrata, morbida e leggermente amara, specialità a bassa fermentazione della tradizione tedesca, potrebbe risultare un ottimo accompagnamento. E sarebbe in grado di valorizzare, in contrasto, anche un piatto dalle note piccanti e decise come gli **spaghetti alla puttanesca**, per i quali possiamo scegliere, decisi a reggere la sapidità degli ingredienti (olive, acciughe e capperi), anche una secca e speziata **Saison**. Una Bock può essere un eccellente abbinamento con i **bucatini all'amatriciana**. Le Bock sono birre lager forti, maltate e pulite, con note di caramello tostato e una dolcezza equilibrata che può ammorbidire la sapidità del guanciale e del pecorino. Attenzione però a non scegliere una **Bock** con profilo troppo dolce che rischia di smorzare eccessivamente la vivacità del piatto.

Primi con verdure e con erbe aromatiche

Un piatto di **pasta con zucchini, piselli o altre verdure** richiede birre leggere e aromatiche, capaci di esaltare la freschezza di questi ingredienti. Quindi, birre a bassa fermentazione, come **Pils** e **Helles**, dalle note di luppolo delicate e dagli aromi freschi, floreali ed erbacei. Una Pils a bassa amarezza si sposa bene sia con i **tortelli verdi** conditi con burro e salvia sia, in contrasto, con i **tortelli di zucca**, sia con un piatto di difficile accompagnamento come un **risotto con i carciofi**, in questo caso in perfetta accordanza. Con una preparazione invernale dalle note dolci come il **risotto con la zucca**, sta bene anche una **Maerzen** con un corpo pieno e sentori maltati, mentre un piatto con sentori amarognoli come il risotto con il radicchio ottiene un buon

riscontro con un'**India Pale Ale (IPA)**, in grado di esaltare le note amare grazie alle generose dosi di luppolo, e trova un buon accostamento pure nelle note amare più delicate e nella gradazione alcolica più contenuta di una **Session IPA**. Con delle saporite **orecchiette con le cime di rapa** possiamo anche privilegiare una speziata e fruttata **Blond Ale** o, per affinità, un'**APA**, capace di accompagnarne con equilibrio il gusto amarognolo, vegetale e lievemente piccante. Infine, un'intensa e aromatica pasta col **pesto alla genovese** viene esaltata dal gusto ricco di una **Tripel**, magari una pregiata trappista, specialità dalla pronunciata gradazione alcolica.

Bene con pasta e riso arricchiti di formaggi

Risotti e paste con i formaggi chiamano birre dal corpo pieno, capaci di affrontare la grassezza e la sapidità. Pensiamo a una **Maerzen**, equilibrata tra l'amaro del luppolo e la dolcezza del malto, che si accorda con una **cacio e pepe** grazie anche ai suoi sentori speziati e capace di esaltare, in contrasto, un **risotto con fontina**. Un formaggio importante richiede invece gli aromi intensi e la complessità di una Bock, magari una **Weizenbock**, versione forte e corposa della Waizen, che risultano indicate anche per un piatto di **gnocchi con il Castelmagno**. Infine, formaggi più delicati si sposano con birre meno impegnative e più beverine come le **Helles** o le **Pils**, quest'ultime perfette con i **cannelloni bianchi**, un piatto al tempo stesso grasso e delicato, che trova un perfetto complemento nella buona gasatura e negli aromi freschi di questo stile.



Amatriciana: eccellente l'abbinamento con una Bock



Condimento vegetale: meglio birre leggere e aromatiche

Gli stili più giusti per funghi e tartufi

Tagliatelle o risotti con i funghi porcini richiedono birre che sappiano dialogare con la struttura del piatto, come una **Dubbel**, pronunciata nelle note alcoliche ma non eccessivamente. Per un risotto ai funghi, funziona bene anche una birra ambrata come la **Vienna Lager** o una tedesca **Altbier**, entrambe capaci di accompagnarne con discrezione la cremosità. Il tartufo è un ingrediente nobile e potente, che richiede birre capaci di reggere l'intensità senza sovrastarlo. I **tagliolini al tartufo nero** si sposano splendidamente con una **Tripel belga**: speziata, complessa e alcolica, ma con corpo agile. Interessante anche l'abbinamento con una **Strong Golden Ale**, capace di esaltare la componente aromatica con equilibrio. Per il più delicato **tartufo bianco**, invece, serve una birra elegante e secca, magari una **Saison** leggera, caratterizzata da sentori di fieno e aromi di pepe. Se il piatto è arricchito da panna o burro, una **Witbier** può offrire un piacevole contrasto, segnato da note sgrassanti e accenti rinfrescanti.

Le più delicate per minestre e vellutate

Delicate **minestre di verdura e vellutate** richiedono birre dal corpo snello, prodotte con basse fermentazioni come le **Pils**. Per preparazioni con **asparagi** ottime le **Weizen** dal gusto fruttato. Invece, se ci troviamo di fronte a zuppe piccanti possiamo selezionare delle IPA in grado di valorizzare, grazie alla loro amarezza, le note pungenti della ricetta. Un **minestrone tradizionale** regge bene una **Alt** dai lievi aromi tostati.



Tagliatelle al ragù: si accompagna armoniosamente una Pale Ale dalle note speziate, fruttate e dai sentori maltati

Pasta col pesce, con vongole o aragoste

Il pesce si affianca in maniera egregia alla birra e di conseguenza i primi piatti con ingredienti ittici trovano una perfetta alleata in questa bevanda. L'acidità e le note agrumate di **Blanche** e **Wit** riescono a esaltare gli **spaghetti con le vongole**. Altrettanto le **Berliner Weisse**, che con l'elevata carbonazione e le note fruttate sono un ottimo spunto per accompagnare ricette importanti come gli **spaghetti con l'aragosta**.



Tortelli di zucca o tortelli verdi: consigliabile una Pils, non troppo amara



Risotto ai funghi: una Dubbel dialoga bene con la struttura del piatto

PIATTI TIPICI REGIONALI

- Cosa affianchiamo a un piatto di **canederli con lo speck**? Possiamo lavorare per affinità scegliendo una **Rauchbier** dai sentori affumicati. Mentre se i canederli sono con le erbe, dobbiamo preferire la delicatezza delle **Witbier**, che consentono anche di sgrassare il palato nel caso di condimento col burro.
- Un **risotto alla milanese**, dalle note speziate e dalla consistenza cremosa, richiede per affinità una birra come la **Saison**, fiorita, fruttata e fresca.
- Gli **spaghetti alla carbonara** trovano una degna compagna in un'**India Pale Ale**, in grado di esaltare le note del pepe e di pulire la bocca dagli accenti del pecorino.
- Infine, un piatto strutturato come le **lasagne alla bolognese** chiama una birra corposa e complessa come la **Bock** con le sue dolci note maltate che ne accarezzano i sapori intriganti.

ENTRÉE FRA ORIENTE E TOSCANA

- **Piatti speziati** – La **Weizen**, tedesca di frumento caratterizzata da note profumate fruttate e da una leggera acidità, è in grado di esaltare i sentori piccanti e aromatici delle spezie, di reggere il confronto e accompagnare piatti come il **couscous** o il **riso al curry**. Lo stesso vale per le birre di grano della tradizione belga, le **Witbier**, in cui le note di coriandolo e scorza d'arancia sposano le spezie. Se il curry è piccante, suggeriamo un'**India Pale Ale** dall'amaro pronunciato capace di esaltarne le note pungenti.
- **Verdure fritte e ripiene** – Di fronte alle fritture, la scelta di una birra è sempre scontata. Se parliamo, ad esempio, di **olive all'ascolana**, non abbiamo dubbi e abbiniamo una Pils, dissetante e rinfrescante, capace di pulire il palato con aromi floreali e una buona gasatura. I **fiiori di zucca fritti** trovano nelle **Weizen** un buon matrimonio di pulizia e note agrumate. Per delle semplici **crocchette di patate** possiamo ricorrere ancora a una Pils, equilibrata e pulita.
- **Crostini** – Piatti d'apertura come i crostini della tradizione toscana, rustici e saporiti, richiedono birre capaci di reggere la sapidità, l'untuosità e la ricchezza dei sapori. I **crostini ai fegatini** possono essere accompagnati da una **Dubbel belga**, maltata, con note di frutta secca e caramello, capace di reggere il sapore speciale del fegato e affiancare un piatto intenso senza invadere. I **crostini con lardo**, dove il protagonista è il grasso che si scioglie sul pane caldo e abbrustolito, può trovare il suo idillio gustativo con una **Berliner Weisse**, specialità a carbonazione elevata e buon grado di acidità, in grado di pulire la bocca preparandola al boccone successivo.
- **Verdure crude** – Cosa abbinare a un'insalata di finocchi o **carciofi** crudi? La scelta con questi piatti leggeri richiede qualche precauzione. Per i carciofi possiamo puntare su una **Zwickl**, una birra tedesca non filtrata in grado di rispettare la freschezza del piatto e di accompagnare le note amare della verdura. Il **finocchio** trova un buon accompagnamento in una **Wit**, capace di reggerne la forte aromaticità.
- **Verdure grigliate** – Le birre a bassa fermentazione, come **Pils e Helles**, accompagnano bene le **verdure grigliate** introducendo qualche sentore amaro. Se parliamo di peperoni possiamo puntare anche sulle **IPA** più intense, adatte anche a una trevisana alla piastra.



PORCHETTA E FRASCHETTA COPPIA PERFETTA

di Lorena Bassis

Buon'Italia 1

| Una prelibatezza antica, amata in tutta Italia come un'irresistibile ghiottoneria,
 | frutto di una selezione severa e una preparazione accurata. E da questa
 | autentica leccornia, adorata nel piatto come nel panino, nasce nella zona dei
 | Castelli Romani la tradizione delle fraschette. Locali tipici che si sono
 | via via trasformati in un business di successo, senza tradire la propria identità

La Porchetta di Ariccia, che vanta il marchio Igp dal 2011, è molto più di una semplice prelibatezza: è un pezzo di storia che continua a vivere e a tramandarsi, conquistando il palato contemporaneo. Le sue radici affondano in un passato lontano, quando gli antichi sacerdoti latini la preparavano per i riti sacri nel tempio di Giove sul Monte Cavo, nei Colli Albani. Con l'arrivo della nobiltà romana, che amava trascorrere l'estate ad Ariccia, questa specialità si trasformò da cibo rituale ad arte gastronomica. La maestria nella sua preparazione si è tramandata di padre in figlio, e si dice che

persino Nerone ne fosse così ghiotto da eleggerla a suo piatto preferito.

Dal 1950, la Sagra della Porchetta di Ariccia celebra questo prodotto iconico, riconoscendone storia e importanza. Il nome stesso, porchetta, deriva dalla tradizione di utilizzare esclusivamente le carcasse di animali femmine, dalle carni più morbide e gustose. Il suo inconfondibile sapore, descritto da Carlo Emilio Gadda – scrittore e poeta, innovatore della narrativa novecentesca – come una “porca co’ un bosco de rosmarino in de la panza,” l’ha resa un simbolo della cucina

italiana, elogiata persino dal *New York Times* come uno dei cinque cibi più buoni al mondo. Venendo ai giorni nostri, due date sono fondamentali per la sua storia recente: nel 2004 è stato costituito il **Consorzio di tutela e valorizzazione della Porchetta di Ariccia**, con l'obiettivo di proteggere e promuovere questa specialità. L'impegno del Consorzio ha portato, nel 2011, al riconoscimento della Porchetta come Indicazione geografica protetta (Igp), garantendone la qualità e l'autenticità.

Carne, spezie e un'arte sopraffina

Non è una semplice specialità culinaria: la Porchetta di Ariccia Igp è il risultato di un rigoroso processo di lavorazione, regolamentato da un preciso disciplinare. Un iter produttivo che, in ogni sua fase, svela il segreto di un sapore inconfondibile e tramandato.

➤ **Selezione e preparazione.** La denominazione Igp è riservata esclusivamente a suini di sesso femminile, provenienti da specifiche razze come Landrace, Large White, Pietrain e i loro ibridi. Il prodotto finale si presenta in due varianti: la porchetta intera e il tronchetto. Le



Una veduta di Ariccia (Roma), capitale indiscussa della porchetta.

carcasse intere, complete di arti e/o testa, devono avere un peso iniziale tra i 60 e i 90 kg, che si riduce a un range di 27-45 kg dopo la lavorazione. Il tronchetto, invece, corrispondente a una porzione specifica della mezzena, ha un peso tra i 7 e i 13 kg. Il processo ha inizio negli stabilimenti di lavorazione, dove le carcasse vengono

stoccate in celle frigorifere. Qui avviene il disossamento manuale, seguito dalla salatura con sale marino nella proporzione di 15-30 grammi per chilogrammo di carne. Dopo l'assorbimento, un massaggio manuale elimina il sale in eccesso.

➤ **Speziatura, legatura e cottura.** La fase successiva è la speziatura: una miscela di pepe nero, rosmarino e aglio viene distribuita a mano sulla carne, con una quantità che va dai 150 ai 250 grammi per chilo. Fondamentale la legatura manuale, un'operazione tradizionale che assicura la compattezza della porchetta durante e dopo la cottura. Una volta pronta, la porchetta viene infornata a una temperatura minima di 200°C. La cottura, che dura dalle 3 alle 5 ore a una temperatura tra i 160°C e i 280°C, dona alla crosta superiore l'inconfondibile consistenza croccante e il colore marrone, mentre la parte interna rimane più morbida.

➤ **Raffreddamento e conservazione.** Terminata la cottura, la porchetta viene trasferita in una sala di raf-



Una miscela di pepe nero, rosmarino e aglio viene distribuita a mano sulla carne. Fondamentale la legatura manuale con lo spago



freddamento (10°-30°C) per un periodo che va dalle 5 alle 15 ore. Questa fase è essenziale per favorire l'eliminazione del grasso e dei liquidi residui, garantendo la giusta consistenza del prodotto finale. La carne, di colore tra il bianco e il roseo, ha un gusto aromatizzato da rosmarino, aglio e pepe nero. Una volta confezionata, può essere conservata in frigorifero.

BUON VINO, UNA FRASCA E L'ARIA DEI CASTELLI

di Lorena Bassis

Buon'Italia 2

| Una formula che ora inizia a riprodursi anche fuori dal territorio laziale

Nate come semplici cantine nella zona dei Castelli Romani, le fraschette si sono trasformate in un fenomeno di successo. Comprenderne la storia e

le caratteristiche distintive offre spunti preziosi per chiunque operi nel settore. Rimanendo un simbolo del loro territorio, le fraschette sono diventate una

presenza fissa anche nella Capitale e, a sorpresa, stanno iniziando a superare i confini d'origine, comparando anche in altre città, come per esempio a Mila-



© Valerio Ciaccia-VisitCastelliRomani

il sapore della tradizione in un fraschetta all'aperto, dove profumi della cucina si mescolano all'atmosfera conviviale

no. All'inizio, la loro offerta si limitava alla mescita del vino, accompagnata da pochi semplici assaggi. Con il tempo, però, il legame con la cucina romana è diventato indissolubile, e il loro piatto simbolo è diventata la porchetta, accompagnata dai vini locali.

Il nome *fraschetta* ha un'origine doppia e affascinante. La versione più nota lo lega alla *frasca*, il ramo che veniva appeso fuori dalla porta: non essendoci insegne, era l'unico indizio per segnalare la vendita di vino novello. Un'usanza diffusa in molti paesi europei, basti pensare alle *osmize* del Carso e ai famosi *Heurigen* viennesi. Un'altra ipotesi, invece, lo fa derivare da *Frascata* (oggi *Frascati*), l'antica località dove i boscaioli erano soliti ripararsi in capanne di *frasche*. Al di là del nome, in origine questi locali erano poco più che scantinati umidi e spartani, dove si serviva vino spillato direttamente dalle botti, accompagnato da cibi poveri come pane casereccio e uova sode, destinati a "preparare il palato al nettare di Bacco". Nonostante l'estrema semplicità del menu, il loro

successo era già basato su un elemento fondante: l'atmosfera. Un ambiente rustico, informale e conviviale, con antiche strutture in pietra e tavolacci, che favoriva la socializzazione e un'esperienza ben oltre il semplice pasto. Nell'Ottocento, le *fraschette* iniziano a evolversi: arricchiscono il menu con i piatti del territorio, semplici e gustosi, trasformandosi da semplici luoghi di mescita in vere trattorie. E nasce il dibattito sulla loro esatta origine: *Frascati* o *Ariccia*? Certo è che il loro sviluppo è strettamente legato ai Castelli Romani. Proprio questa forte identità territoriale, unita alla loro evoluzione, le ha rese un simbolo del mangiare genuino e del buon bere, meta di pellegrinaggio culinario.

Oggi: rustiche e genuine come tradizione vuole

Le *fraschette* moderne dimostrano che è possibile prosperare mantenendo salde le proprie radici. Pur fortemente connotate, si sono infatti evolute in struttura e organizzazione affini a

CON ALBERTONE, I CASTELLI ROMANI ARRIVANO A MILANO

All'ombra della Madonnina, la tradizione dei Castelli Romani ha trovato casa nel cuore di Lambrate. In via Conte Rosso, da circa due anni, una *fraschetta* porta in città i sapori e l'atmosfera tipica dei borghi laziali. Si chiama **Albertone**, ideata da **Antonio Landriscina** che con i soci **Luca e Gigi Pessini** ha voluto offrire al capoluogo lombardo un'esperienza culinaria che mancava. Il locale mira a ricreare fedelmente lo spirito delle *fraschette* tipiche dei colli laziali, a partire dall'autenticità dei piatti. «Il menu si basa su ricette della tradizione e qualche segreto di famiglia tramandato da mio nonno, romano Doc – racconta il patron –. In cucina, uno chef pugliese e un cuoco romano lavorano fianco a fianco, perché venga garantita la fedeltà assoluta alla tradizione culinaria. L'offerta gastronomica varia di continuo per seguire la stagionalità ed è accompagnata dai tipici vini dei Castelli. Ma l'autenticità non si ferma solo al cibo. L'ambiente è curato per richiamare lo stile e l'arredamento di una vera *fraschetta*. Anche il servizio gioca un ruolo chiave: i camerieri sono professionali, ma invitati a offrire la loro simpatia e semplicità per creare un'atmosfera familiare e accogliente. Abbiamo anche voluto adottare una brillante strategia di marketing. La conferma della prenotazione non è una semplice formalità, ma un messaggio che anticipa l'esperienza: "Arriva affamato che da Albertone se magna forte". Il tocco di folklore che fa subito capire ai clienti che qui si fa sul serio, ma con lo spirito giusto». L'iniziativa della *fraschetta* milanese è un ottimo esempio di successo basato su un'idea forte e ben eseguita. In un mercato competitivo come quello di Milano, il locale dimostra che puntare su un concetto specifico e autentico può essere una strategia vincente. Replicare fedelmente un'esperienza tradizionale, non solo a livello culinario, ma anche nell'ambiente, nel servizio e nella comunicazione, crea l'identità di brand unica e riconoscibile.



© Freemedia - Lorena Bassis

quelle di un ristorante, adattandosi alle nuove esigenze del mercato oltre i confini di origine. Si sono radicate nella Capitale e fanno capolino anche in qualche altra città. Il loro successo non tradisce lo spirito originale: l'atmosfera rimane rustica, familiare e informale, diventando il principale punto di forza e di differen-

ziamento. La chiave del loro appeal non risiede nella complessità dell'offerta, ma nella qualità delle materie prime locali e, soprattutto, nell'esperienza che offrono. I clienti trovano un clima gioioso e conviviale, sentendosi parte di una tradizione autentica. Questo modello di business sottolinea l'importanza di un'i-

dentità ben definita – oggi si definisce un solido storytelling –. Il servizio, pur non essendo formale, è profondamente empatico. E il menu? Dopo un antipasto e qualche bruschetta, la regina della tavola è sempre lei: l'immane porchetta, simbolo di una tradizione che continua a conquistare.

ER BUCHETTO TRA STAZIONE E MINISTERO

Buchetto di nome e di fatto, fra la stazione Termini e il Viminale (in via del Viminale 2F), questo minuscolo locale con tre tavolini, sedie e sgabelli, è una sorta di cappella votiva degli adoratori di porchetta, praticamente unica proposta gastronomica in carta... In carta nel vero senso della parola, perché è servita sulla carta oleata che sostituisce il piatto, salvo si opti per i gustosi panini. Nel bicchiere, neanche a dirlo, vino bianco o rosso dei Castelli. Er Buchetto, che vanta un'origine ottocentesca (1890), sicuramente è immutato come in una foto di cinquant'anni fa, frequentato da viaggiatori, turisti e romani in pausa pranzo. La porchetta, qualcuno ne compra un po' e se la porta via, anche in valigia. (S.P.)



ALESSANDRO BORGHESE:

SOTTO LE NOCCHIE DEVE FARE "TOC TOC"!

Alessandro Borghese, classe 1976, volto e protagonista del successo dei programmi di cucina in televisione, svela a *Linea Diretta* i suoi ricordi più cari. «Per me, la fraschetta romana è un ricordo meraviglioso dell'adolescenza. Era un classico: partire in motorino dal centro di Roma per andare a mangiare in fraschetta. Immane la porchetta di Ariccia e sì, la si controllava sempre: doveva bussare, come si diceva. Quando battevi con le nocchie sulla cotenna doveva fare "toc toc toc", segno che era bella croccante. La mangiavamo col pane di Genzano, un altro capolavoro dei Castelli Romani. Pane eccezionale. La concia poi era speciale, piena di finocchietto e spezie... buona, buona, buona! E poi c'era la Romanella: un vino criminale, come lo chiamavamo, perché leggero nella gradazione alcolica ma capace di stenderti lo stesso. Servito freddo, leggermente frizzante, la Romanella esisteva sia rossa che bianca... entrambe micidiali! Almeno una volta al mese ci andavamo: una banda di 15 o 20 motorini, diretti verso i Castelli Romani. Mangiavamo, ridevamo, ci divertivamo, e poi tornavamo a Roma per concludere la serata. Era davvero un'avventura ogni volta. Le fraschette erano spesso delle vere e proprie grotte, rustiche, con lunghi tavoloni di legno. In fondo c'era un bancone che sembrava quello di una vecchia salumeria: pieno di prodotti meravigliosi come olive e coppiette... mamma mia, le coppiette di maiale! Eccezionali! Ho dei ricordi stupendi legati alle fraschette. Fanno parte del mio blocco d'infanzia, di un tempo che non si scorda. Fraschetta, *un pezzo de core!*».



Il paesaggio dei vigneti nella zona del Gavi non ha nulla da invidiare ad altre più celebri colline italiane disegnate dai filari

FRA PIEMONTE E LIGURIA IL VINO DEL "GAVISHIRE"

di Andrea Foschi

Terre & Vini 1

- | C'è chi lo chiama così, in assonanza con il Chianti rinominato dagli inglesi.
- | Ma le colline di Gavi, terre di frontiera tra profonda campagna e discesa verso
- | il mare, hanno una fisionomia propria e inconfondibile, un'eleganza sottile
- | fatta di storia e paesaggi non dirompenti, tracciati quasi in filigrana. Ne nasce un
- | bianco pregiato di grande freschezza le cui quotazioni sono in costante ascesa

Fra Piemonte e Liguria si stende una campagna un po' nascosta, segreta, dove l'aria profuma di vigne, boschi e piante officinali, e ogni passo diventa un'occasione per riscoprire la bellezza di monti e colline che non hanno nulla da invidiare, per fascino, alle vicine Langhe o Monferrato. È il cosiddetto Gavishire, denominazione che ammicca a politiche di marketing mirate all'export. Un territorio che, dal punto di vista viti-

vinicolo, ospita ben 190 tra produttori, vinificatori e imbottiglieri del vino Gavi Docg, all'interno di 11 comuni della provincia di Alessandria.

La storia è lunga ma si beve giovane

Il Gavi Docg si beve piuttosto giovane ma è anche longevo, così come è antica la vocazione vitivinicola di queste terre: le prime tracce storiche risalgono a

oltre 1000 anni fa, precisamente al 3 giugno del 972, in un documento oggi conservato nell'Archivio di Genova, che fa cenno all'affitto di vigne e castagneti a due cittadini di Gavi da parte dell'Arcivescovo della città. Terre oggi piemontesi ma con forti legami con la vicina Liguria, e che storicamente facevano parte della sfera d'influenza della Repubblica di Genova, potenza marinara con importanti esigenze com-

CLICK!

mercanti e di approvvigionamento alimentare. Un territorio che ha fornito a Genova nei secoli legnami di pregio per le costruzioni navali ma anche un ottimo vino bianco oltre a cereali, formaggi e carne. Benché la sua fama internazionale sia recente, il Gavi veniva già prodotto e consumato dai genovesi in epoca medievale. I mercanti genovesi favorirono così lo sviluppo della viticoltura nella zona, contribuendo alla diffusione del **vitigno Cortese**, da cui deriva il Gavi Docg. Le tracce di questa influenza si ritrovano ancora oggi nell'architettura delle cascine, nei palazzi signorili e persino nella lingua e nei toponimi locali. Una ricchezza su cui i Doria, gli Spinola, gli Adorno, i Malaspina, i Grimaldi, per citare solo alcune delle dinastie della Repubblica marinara, hanno costruito il loro patrimonio e rafforzato la loro autorità. Un legame che si ritrova anche negli abbinamenti con le ricette tipiche a base di carni bianche, pesce, verdure, pasta fresca e nei prodotti tipici del territorio: come la Testa in cassetta, l'insaccato a base di frattaglie di maiale, Presidio Slow Food, e i famosi ravioli tutelati dai Cavalieri dell'Ordine Obertengo. Ravioli particolari, una sorta di via di mezzo tra il pansotto ligure e l'agnolotto piemontese, preparati con carni bovine e suine, uova, formaggio, borragine e scarola, e serviti al "tocco", il locale sugo di carne, in scodella al vino e "a culo nudo", cioè solo schiumati, senza condimenti.

Il vento marino per un grande terroir

Le terre del Gavi sono rese speciali dall'incontro tra il vento marino che soffia dal Mar Ligure e la neve dell'Appennino. Il clima moderatamente continentale, gli inverni freddi e le estati calde e ventilate, l'altitudine dei pendii e l'esposizione, i terreni marnosi, calcarei e argillosi danno vita al Grande Bianco Piemontese: un

terroir dalle caratteristiche originali che ritroviamo nel bicchiere. I 1.600 ettari di vigneti si trovano a un'altitudine media compresa tra i 180 e i 450 m.s.l., con pendenza variabile ed esposizione generale orientata verso nord-ovest e sud-est. Dal punto di vista geologico, il terroir del Grande Bianco Piemontese si divide in **Terre Rosse, Fascia Centrale e Terre Bianche**.

Le argille rosse rappresentano la fascia settentrionale della denominazione, quella che dalla pianura alessandrina si eleva a colline caratterizzate da dolci pendenze. Suoli di colore rossastro, a prevalenza argillosa, ricchi di ferro, creati dai depositi alluvionali accumulati dalla lenta azione erosiva dei fiumi. È la fascia climaticamente più calda e regala Gavi di ottimo corpo e struttura. La fascia centrale, che affiora sulla linea che unisce Serravalle Scrivia, Gavi e San Cristoforo, vede un'alternanza di marne e arenarie. Terreni misti di argille, sabbie e ciottoli dove non mancano terrazzamenti fluviali, formazioni marine e rocce derivate da crosta oceanica. Sono le aree che donano al Gavi un profondo equilibrio tra struttura e sapidità. Le terre bianche, infine, rappresentano **la parte più meridionale del comprensorio**, che si fa sempre più ripida avvicinandosi all'Appennino, superando i 400 metri di altitudine. I terreni diventano chiari, caratterizzati da marne tufacee di origine marina, ricche di microelementi e fossili. Suoli decisamente più poveri e duri, immersi in un clima più rigido e ventilato. Da qui provengono vini caratterizzati da estrema finezza, delicati profumi e spiccata mineralità.

Dal vitigno Cortese nasce il Gavi Docg

Il Gavi Docg è prodotto da uve Cortese 100%, coltivate all'interno di un'area geografica, prevalentemente collinare, nella

CLICK!

CLICK!



Il termine "Gavishire" ormai è stato adottato anche in una parte della segnaletica. A destra, il centro storico di Gavi visto dall'alto

fascia meridionale della provincia di Alessandria. I vigneti del Gavi si estendono per oltre 1.600 ettari tra il comune di Novi Ligure e quello di Bosio, in provincia di Alessandria. Il Cortese è un vitigno a bacca bianca ad alta vigoria con vegetazione rigogliosa. Esige attente operazioni di potatura verde con legatura e posizionamento perché possa resistere ai venti primaverili. La pianta porta grappoli medio-grandi di colore giallo-dorato, con riflessi verdi, o ambrati quando ben esposti al sole. Matura intorno alla seconda metà di settembre ed è un vitigno generoso, la cui qualità viene valorizzata da diradamenti selettivi, per mantenere basse le rese, una gestione mirata del verde e lavorazioni del terreno poco invasive. Nel calice il Gavi presenta un colore paglierino più o meno tenue con riflessi verdolini, profumo distinto e delicato, con sentori di frutta fresca e fiori bianchi, note di agrumi e mandorle amare, che arricchisce con l'invecchiamento di profumi minerali

e complessità. In bocca è asciutto, pieno, gradevolmente fresco e armonico, di grande eleganza e finezza. Nella tipologia Riserva, oltre al colore più

dorato, si esalta l'ampiezza di naso e bocca, più piena e ricca, nobilitata da aromi terziari e da un'inconfondibile freschezza.



Otri in terracotta per il vino al Castello di Tassarolo (per gentile concessione dell'azienda)

LE TIPOLOGIE DEL GAVI

Il disciplinare riconosce quattro diverse tipologie di Gavi: **Tranquillo, Frizzante, Spumante e Riserva**. Quattro diverse sfumature di un vino dall'identità netta e precisa, la cui naturale versatilità eccelle nell'espressione della differenza.

TRANQUILLO: è la tipologia di Gavi che rappresenta circa il 99% della produzione. Vino secco e fermo, dal colore giallo paglierino più o meno intenso, il volume di alcol minimo è del 10,50%. Viene solitamente bevuto giovane, ma sempre più produttori ne sottolineano la capacità di resistere al tempo, adottando tecniche agronomiche e di cantina capaci di sottolineare la sua naturale vocazione alla longevità.

FRIZZANTE: presenta una spuma fine ed evanescente. Il volume alcolico minimo è 10,50%. È una tipologia di Gavi tradizionale, che tuttavia pochi produttori vinificano a favore di quella ferma.

SPUMANTE: versione ottenuta principalmente attraverso il metodo classico. Presenta una bolla fine e persistente, con profumi floreali delicati. Da disciplinare, la permanenza sui lieviti minima è di 6 mesi. Il volume alcolico minimo è 10,50%.

RISERVA: è dedicata ai Gavi da invecchiamento, che escono sul mercato dopo almeno un anno di affinamento, di cui almeno 6 mesi in bottiglia. La Riserva prevede rese più basse in vigneto e tecniche di vinificazione che ne esaltano la longevità. Di colore dorato, ha grande ampiezza di naso e bocca, nobilitata da aromi terziari e da un'inconfondibile freschezza. Il volume alcolico minimo è 11%.

VINO, ARTE E GASTRONOMIA IL TRIS D'ASSI DEL CONSORZIO

di Andrea Foschi

Terre & Vini 2

| Dalla valorizzazione turistica del territorio all'attenzione ai giovani produttori,
| che sono il futuro. Intervista al presidente Maurizio Montobbio

Tappa quasi obbligata per chi venga in zona, il ristorante **Cantine del Gavi** nel centro della cittadina. Ed è quasi d'obbligo, per apprezzare al meglio la freschezza dei vini locali, seguire il consiglio dello chef **Alberto Rocchi** e gustare un semplice piatto, il Risotto al Gavi, che proprio per la sua semplicità la fa risaltare al meglio: «Lo preparo da oltre 50 anni, è davvero molto semplice, viene insaporito con Parmigiano e sfumato al Gavi, che proprio in questo modo rivela la finezza dei suoi aromi. Non vedo un abbinamento migliore per gustare il nostro vino Docc», racconta lo chef. Proprio valorizzazione e tutela di vino e cibo del territorio sono gli elementi chiave della mission portata avanti dal **Consorzio Tutela del Gavi**, che dal 1993 rappresenta tutti i produttori, non solo gli associati. *Linea*

Diretta ne ha parlato con il presidente **Maurizio Montobbio**.

Che ruolo svolge il Consorzio nel vostro territorio?

Il Consorzio del Gavi, come tutti i consorzi del vino, si occupa di tutela e di promozione della denominazione, quindi del vino, ma anche del territorio e dunque della destinazione Gavi. Tra le diverse iniziative da qualche anno organizziamo il **Di Gavi in Gavi Festival**. Un evento della durata di un mese dove tutte le nostre cantine si aprono per accogliere i wine lover, all'interno del bel chiostro del Convento di Gavi. Un evento che tocca, oltre al vino, l'arte, la musica e la gastronomia. Anche in funzione del fatto che il consumo del vino come tendenza generale sta scendendo, stiamo puntando sempre di più a promuovere

l'esperienza della visita in cantina, per conoscere il vignaiolo e apprendere una breve lezione di produzione. Quindi l'attività del consorzio è appunto sempre di più quella di promuovere la destinazione lavorando insieme a tutti gli enti territoriali pubblici e privati. Il Gavi, per oltre il 90%, è esportato all'estero e per questo motivo stiamo cercando di portare il consumatore che viene spesso in Italia, magari in Toscana o nelle Langhe, anche nella nostra zona ancora poco conosciuta. Per questo organizziamo ogni anno, in Inghilterra e negli Stati Uniti, degli educational dove raccontiamo sia il vino sia il nostro bel territorio.

Quali sono le prospettive?

Stiamo cercando di dare un futuro ai nostri giovani che lavorano nelle cantine, perché siamo consapevoli

CLICK!



Il Risotto al Gavi che lo chef Alberto Rocchi prepara da 50 anni, insaporito con Parmigiano e sfumato con il vino del territorio. Un abbinamento speciale fra calice e piatto: con i ravioli tipici del borgo, tutelati dall'Ordine Obertengo dei Cavalieri del Raviolo e del Gavi



Il presidente del consorzio Maurizio Montobbio: «Per noi è strategico coinvolgere i giovani»

comunque che il consumo del vino nel tempo cambierà. Oggi i vini bianchi vanno ancora molto bene, ma c'è una tendenza, una comunicazione diciamo un po' avversa al consumo del vino per motivi salutistici; quindi, pensiamo che il vino vada consumato in maniera consapevole, legandolo a un'esperienza, alla storia e cultura del proprio territorio. Lo scorso anno è nata l'**associazione Gavi Giovani** composta da 32, tra produttori e operatori di filiera, con età media 29 anni. Un'organizzazione che raccoglie l'entusiasmo e le energie di tutte quelle seconde e terze generazioni di produttori che decidono di lavorare in cantina, magari avendo fatto anche

un'esperienza di studio o di lavoro in altri contesti. Abbiamo una bella contaminazione di nuovi produttori che arrivano da altri settori, da altri territori che sono venuti magari la prima volta per turismo, si sono innamorati della zona e del vino e hanno deciso poi di cambiare vita. Il Gavi avrà un bel futuro, non soltanto perché è un vino comunque contemporaneo per sue caratteristiche intrinseche di freschezza ma anche perché c'è una nuova generazione di produttori con idee nuove - e un'ottima quota rosa - anche per quanto riguarda la comunicazione digitale, l'accoglienza e quindi la valorizzazione della destinazione turistica.

CLICK!

TRA LE COLLINE, LA CITTA' ROMANA E IL FORTE DELLA "GRANDE FUGA"

Le terre del Gavi, piemontesi ma con l'anima ligure, sono ancora in parte da scoprire dal turismo dei grandi numeri. Qui ci si immerge nella natura con la filosofia del turismo lento, volendo anche in bici o a piedi: si pesca nei torrenti Scrivia, Lemme e Orba, si cammina o si cavalca tra i sentieri di Val Borbera e Val Lemme, si va in e-bike alla scoperta di paesaggi selvaggi e suggestivi. Chi ama il verde e la natura selvaggia qui può avventurarsi tra i silenzi del Parco delle Capanne di Marcarolo o ammirare la quiete dei laghi del Gorzente e della Lavagnina. Per chi è appassionato di storia, una tappa è d'obbligo al sito archeologico, quasi sconosciuto, di **Libarna, a Serravalle Scrivia**: un luogo che racconta un passato ricco di scambi e commerci, già fiorente in epoca preromana e diventato poi una città romana. I suoi resti scoperti a inizio Ottocento con la costruzione della Strada regia Torino-Genova, fanno supporre la presenza di un importante mercato e centro di scambi già dal II secolo a. C. che permetteva i traffici dai porti liguri sino al centro dell'Europa. Oggi sono visibili l'impianto dell'anfiteatro e del teatro antico che poteva ospitare ben 3800 spettatori e le vie su cui si affacciano i resti delle domus romane. Adagiata sui colli del Cortese in un paesaggio che ricorda il Monferrino, la **cittadina di Gavi** nella sua architettura e nel dialetto rivela l'impronta ligure che sei secoli di appartenenza al Genovesato le hanno lasciato. Attraversata dal torrente Lemme, sorprende con i colori vivaci, molto liguri, muri di tonalità pastello che spiccano sul verde intenso delle colline. Del sistema medievale di mura oggi rimane la splendida torretta del Portino, e da non perdere è la Chiesa di San Giacomo Maggiore, XII secolo: conserva un bel portale in stile romanico, un imponente campanile ottagonale, e sculture e dipinti di pregio dal Tre al Seicento.

Ma ciò che caratterizza la città è il **Forte** (nella foto), maestosa fortezza che la domina, sovradimensionata rispetto al territorio, simbolo della sua posizione strategica. Costruito a più riprese dal XII secolo, arrivò a ospitare fino a mille soldati per difendere i confini della Repubblica di Genova. Nel 1540, per rispondere alla minaccia delle nuove armi da fuoco, fu l'architetto Giovanni Maria Olgiati a trasformarlo in una vera macchina difensiva, che ancora oggi racconta storie di assedi e resistenza. Ultima, nel 1943, la cosiddetta **Grande Fuga**, rocambolesca, di 11 soldati inglesi, qui detenuti, capitanati dall'ufficiale Jack Pringle, attraverso una cisterna d'acqua.



CLICK!

CLICK!



VIRTÙ E PROFUMI D'ORIENTE

di Alice Matone*

Spezie & Erbe

| Basta un pizzico di polvere giusta e ben dosata per proiettare il commensale in
| un viaggio gastronomico inaspettato. Una volta le chiamavano "droghe", da cui
| appunto la parola drogheria. Ma quasi tutte, se usate con sapienza, hanno effetti
| benefici sulla nostra salute

Viaggiare restando a tavola, lasciando-
si trasportare dai sensi: le spezie del
Sud Asia (India, Pakistan, Bangladesh,
Sri Lanka, Nepal, Bhutan e Maldive),
con profumi avvolgenti, colori caldi e
sapori intensi, ricreano l'atmosfera di
un viaggio esotico senza bisogno di
preparare le valigie. Curcuma, zenze-
ro, cardamomo, coriandolo, senape,
fieno greco e pepe, insieme a miscele
come curry e garam masala, non solo

rendono suggestivi piatti e bevande,
ma sono ricchi di proprietà preziose
per la nostra salute.

La curcuma, dal colore giallo oro, è
antiossidante e antinfiammatoria,
studiata anche per la prevenzione di
alcune malattie croniche, ed è utile
nell'artrite e al metabolismo.

Lo zenzero aiuta la digestione, allevia la
nausea e i dolori muscolari, e sembra
abbassare la glicemia. Il cardamo-

mo abbassa la pressione, favorisce
la digestione e ha un effetto antios-
sidante. Senape, coriandolo e fieno
greco sostengono il metabolismo, e il
coriandolo, originario in realtà del Medi-
terraneo ma adottato da secoli in India,
ha anche effetti antimicrobici. Il fieno
greco, o trigonella, è tradizionalmente
impiegato per abbassare colesterolo e
glicemia e per favorire la produzione di
latte materno. Il pepe, oltre a potenzia-

re la curcuma e altre sostanze naturali come le vitamine del gruppo B, ha effetti digestivi e antiossidanti, ma va usato con moderazione, perché può irritare in caso di gastrite o emorroidi e interferire con alcuni farmaci.

In cucina le spezie del subcontinente indiano **arricchiscono i piatti con aromi intensi e complessi**, capaci di trasformare anche le preparazioni più semplici. La curcuma, dal sapore leggermente terroso, può essere aggiunta a risotti, vellutate, legumi e zuppe, così come a salse o condimenti a base di olio. Lo zenzero nel Sud Asia è molto usato nei piatti caldi (non crudo come nella cucina giapponese) come brodi e zuppe, e nelle tisane, dove sprigiona al meglio le sue proprietà. Il cardamomo, dal sapore fresco e balsamico, si abbina bene sia a piatti dolci che salati: può arricchire creme e dessert a base di frutta, ma anche piatti di riso, legumi o verdure, ed è ottimo per gli infusi, come nel tè chai: un tè indiano molto profumato di solito servito con il latte. Il coriandolo è perfetto nelle marinate e nei secondi, e i suoi semi tostati sprigionano un profumo più intenso e possono essere macinati per condire insalate e salse verdi, ma attenzione: alcune persone, a causa di una variante genetica, percepiscono il sapore del coriandolo come simile al sapone e non lo sopportano! La senape, in semi o in polvere, si abbina a stufati, sottaceti e salse. Il fieno greco, dal sapore amarognolo, è spesso presente nelle miscele di spezie, insaporisce legumi, zuppe, verdure e carne. Il pepe nero può essere aggiunto praticamente ovunque, meglio se a fine cottura per conservarne l'aroma.

Ci sono poi i **mix di spezie che combinano più aromi e sapori**: il curry, a base di curcuma, coriandolo, pepe, senape, fieno greco, zenzero e altre essenze, si presta a piatti di carne, pesce, verdure e legumi. Il garam masala è una miscela più aromatica e meno pungente, con spezie profumate come il cardamomo e altre, non originarie dell'India (cannella, chiodi di garofano, noce moscata), che grazie alle antiche rotte commerciali sono

state integrate da secoli nella cucina indiana.

Per sfruttare al meglio i benefici di alcune spezie, come curcuma e zenzero, si consiglia di aggiungerle a fine cottura o in preparazioni brevi, perché possono essere sensibili al calore prolungato. Il pepe nero, abbinato alla curcuma, aumenta l'assorbimento dei principi attivi e degli antiossidanti. Il cardamomo e il coriandolo, se tostati leggermente, rilasciano al meglio il loro profumo, e i semi di senape e fieno greco beneficiano di una leggera cottura, che ne libera l'aroma pungente e caldo senza rendere amaro il piatto. Usate insieme a grassi o ad alimenti ricchi di antiossidanti, come pomodori e legumi, le spezie hanno effetti sinergici, rendendo i piatti più salutari e gustosi. Anche la cucina italiana può trarne vantaggio: un risotto con curcuma e pepe nero, una vellutata di legumi speziata o una salsa di pomodoro al garam masala uniscono tradizione e creatività.



Usate insieme ad alimenti ricchi di antiossidanti, come pomodori e legumi, le spezie hanno effetti sinergici, rendendo i piatti più salutari e gustosi

BIANCO, ROSSO, VERDE, NERO, VERO, FALSO: IL PEPE

Dal **vero pepe**, il *Piper nigrum*, originario dell'India e del Sud-Est asiatico, derivano il pepe nero, bianco, verde e rosso (stessa pianta, raccolti e lavorati in momenti diversi). Altre specie affini sono il pepe lungo e il cubebe. Ci sono poi i cosiddetti **falsi pepi**, simili per aspetto o gusto ma da piante diverse: il pepe rosa dal Sud America, aromatico e dolce; il pepe della Giamaica, che ricorda cannella e chiodi di garofano; il pepe di Sichuan, originario della Cina, agrumato e leggermente anestetizzante; il pepe di Timut, coltivato in Nepal e derivato dal Sichuan, ha sentori simili ma più intensi, e profumo di pompelmo; i grani del paradiso, o pepe melegueta, dall'Africa occidentale, dal sapore piccante e agrumato.

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



*catalogo
Natale*

il Natale ha il sapore della Convenienza

Rendi straordinarie le feste! Una selezione completa di soluzioni per cene aziendali, banqueting, intrattenimento e pranzi in famiglia. Il tutto con la **qualità**, la **convenienza** e la **professionalità** di **Cash and Carry**.



**-5% SCONTO*
ORDINI
ON-LINE**

FINO AL 30 NOVEMBRE

**Ordinando on-line avrai
uno sconto immediato
del 5% sui cesti natalizi**

Collegati al sito www.cc-cash.it,
fai il login o registrati, scegli, metti
nel carrello e ordina con un click.

Massima comodità, extra risparmio! **ORDINA ON-LINE** www.cc-cash.it

CLICK!

* non cumulabile con altre promozioni sul punto vendita