

Turismo enogastronomico: Gli italiani scelgono le loro mete in base al buon cibo

Nel film "Mangia, prega, ama" Elizabeth Gilbert, che viene interpretata dalla pluripremiata Julia Roberts, dopo il suo divorzio difficile decide di lasciare tutto, per intraprendere un lungo viaggio. Tra le tappe, che la donna racconta nel suo diario, sceglie l'Italia per il suo soggiorno di quattro mesi in Italia, visitando Roma e Napoli, scoprendo i piaceri della buona cucina italiana e godendosi la vita nel dolce far niente.

Pasta, pizza, carne, pesce, dolci: la gastronomia e pasticceria italiana offre una vasta gamma di prelibatezze che conquistano i palati più esigenti e funzionano da volano per il turismo. E' quanto emerge dalla seconda edizione del Rapporto sul Turismo Enogastronomico italiano pubblicato sotto la supervisione scientifica della World Food Travel Association e dell'Università degli studi di Bergamo, con il patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, di Enit – Agenzia Nazionale del Turismo, Federculture, ISMEA, Fondazione Qualivita e Touring Club Italiano, presentato a Milano dall'autrice Roberta Garibaldi.

Si scopre, quindi, che il turismo enogastronomico continua a crescere: +48% di interesse in un anno, percentuale che coinvolge il 45% dei turisti italiani. Sono sposati o convivono e provengono da tutto il Paese, in particolare dall'Italia meridionale: in queste regioni, infatti, la propensione a viaggiare con motivazioni legate all'enogastronomia arriva al 52%, contro un 47% nelle regioni del Centro Italia, un 41% per quanto concerne i territori del Nord Ovest e un 39% del Nord Est. Questo segmento turistico

interessa in modo trasversale tutte le generazioni, in primis gli appartenenti alla Generazione X (ossia i nati tra il 1965 e il 1980) e ai Millennials (1981-1998): il 47% dei primi e il 46% dei secondi ha dichiarato di avere svolto viaggi di natura enogastronomica, con un incremento di interesse dei Millennials dell'86% su base annua, i quali prediligono destinazioni dove quest'offerta è ampia e diversificata e si integra armoniosamente, sia con un contesto di particolare pregio paesaggistico, sia con un'identità culturale forte e radicata nella popolazione residente. Ad affermarsi è quindi il concetto di "paesaggio enogastronomico", ovvero quell'insieme di cultura, persone, ambiente, attività e prodotto tipico, che il turista italiano prende sempre più in considerazione quando sceglie la meta del suo prossimo viaggio.

Il 98% dei turisti italiani ha partecipato ad almeno una esperienza enogastronomica nel corso di un viaggio compiuto negli ultimi 3 anni. Fra le più popolari figurano, oltre al gustare prodotti tipici, visitare un mercato (82%) e il recarsi presso bar e ristoranti storici (72%). Grande interesse suscitano le esperienze di visita ai luoghi di produzione, con in primis le aziende agricole (62%) che registrano un tasso di interesse maggiore rispetto alle cantine (56%), mentre il 68% dei turisti italiani vorrebbe che l'Italia avesse un museo nazionale dedicato alla sua ricchezza enogastronomica.

E l'Italia cosa sa e può offrire? Secondo il Rapporto, 825 prodotti agroalimentari e vitivinicoli ad Indicazione Geografica, 5.056 Prodotti Agroalimentari Tradizionali, 4 beni enogastronomici inseriti nella lista del patrimonio tangibile e intangibile dell'UNESCO, 2 città creative UNESCO dell'enogastronomia, 334.743 imprese di ristorazione, 875 ristoranti di eccellenza, 23.406 agriturismi che offrono servizi di alloggio, ristorazione e altre proposte turistiche, 114 musei legati al gusto, 173 Strade del Vino e dei Sapori. A

ciò si aggiungono una molteplicità di esperienze a tema, quali visite e degustazioni nelle cantine, nei birrifici e nei frantoi, sagre e feste enogastronomiche, esperienze di social eating e cooking class che trovano uno spazio sempre maggiore nell'offerta degli intermediari tradizionali e online. Un'offerta consistente in termini numerici che nell'ultimo anno è cresciuta, anche se in modo non consistente per tutte le tipologie, e che riflette la ricchezza e la varietà del patrimonio eno-gastro-turistico-italiano, da Nord a Sud, nelle maggiori città così come nei luoghi periferici.

Per Roberta Garibaldi, autrice della più completa e autorevole ricerca sul settore: "Si tratta di un dato importante, che non solo certifica la crescente rilevanza di questo segmento turistico tra i viaggiatori del Belpaese, ma che deve diventare un forte elemento di attenzione per tutte le destinazioni italiane, per stimolare un'offerta eno-gastro-turistica sempre più strutturata".

RAPPORTO SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO 2019

Roberta Garibaldi

Gli italiani in viaggio

Esperienze enogastronomiche partecipate
% sul totale dei turisti italiani



Esperienze enogastronomiche preferite



Premio Excellent 2019 a Enrico Cerea

Cerea: un nome sinonimo di eccellenza. Lo stile culinario inconfondibile della famiglia Cerea delizia da anni i palati più esigenti, comunicando la cultura gastronomica con prodotti di altissimo livello qualitativo, integrando la tradizione con le tecniche più moderne.

A Enrico Cerea, lo chef stellato di Ristorante Da Vittorio di Bergamo e dimora Relais & Chateaux, viene assegnato il Premio Excellent 2019 per la sua passione incondizionata e il suo contributo alla valorizzazione e alla promozione del brand Italia nel mondo.

«Un nome: Vittorio, ma soprattutto una famiglia, simbolo di eccellenza nel mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Da oltre 50 anni Da Vittorio è un luogo speciale, nel quale si respira tutta l'armonia e la professionale sintonia che unisce la famiglia Cerea e i suoi collaboratori. Un modello ristorativo familiare simbolo del miglior made in Italy, la cui cucina si caratterizza per una "raffinata opulenza" che abbraccia l'innovazione e privilegia i migliori prodotti nazionali», spiegano del premio.

Il premio, ideato da Mario Mancini (Master Meeting) e dalla senatrice Ombretta Fumagalli Carulli, che presiede la giuria, è riservato a imprenditori e manager del turismo e dell'ospitalità, vero asset strategico dell'economia italiana, ma anche a personalità di primissimo piano del mondo della politica, dell'economia, della cultura, dello sport e della solidarietà che si distinguono per il loro contributo alla valorizzazione e alla promozione del brand Italia nel mondo. La premiazione si terrà a Milano, lunedì 11 febbraio 2019.

Risto Boom: corso intensivo

di alta formazione dedicato al settore “food”

Dopo il sold out della prima edizione torna Risto Boom: due giorni di alta formazione dedicata a gestori ed imprenditori della ristorazione organizzata da Gp.Studios, la società di consulenza e formazione per il turismo e la ristorazione.

La nuova edizione di Risto Boom prenderà vita il 4 e 5 febbraio 2019 nell'esclusiva cornice dell'Hotel i Portici di Bologna. Quello che rende unico Risto Boom è il livello di autonomia che lascia ai partecipanti, ognuno infatti acquisirà: un preciso metodo di lavoro per tenere sotto controllo la propria azienda, organizzare la strategia e gestire al meglio i numeri per aumentare il ROI; conoscenze e strumenti operativi, un know how acquisito grazie dell'esperienza dei docenti, tutti consulenti attivi e focalizzati nel campo della ristorazione; la metodologia e la visione che ha portato al successo decine di casi pratici, analizzandoli e comparandoli con la propria azienda.

Si divideranno la cattedra tra docenti di prestigio e di lunga esperienza nel campo della ristorazione: Giacomo Pini, Ceo Gp.Studios, Esperto in Marketing e Strategia, con oltre venticinque anni di esperienza internazionale come consulente e formatore, è anche autore di svariati testi sull'argomento. Giacomo Belotti, F&B Manager Gp.Studios, esperto in Restaurant Start Up e Management. Consulente e formatore in area F&B, dopo importanti esperienze all'interno di locali della ristorazione. Gianni Vitale, formatore Gp.Studios, consulente commercialista specializzato in controllo di gestione e gestisce strategicamente e contabilmente diverse realtà ristorative. I tre relatori si confronteranno con i partecipanti sui temi dell'ingegnerizzazione del menù, controllo dei costi, food cost e standardizzazione dei processi.

Ma cosa vuol dire esattamente standardizzare? Significa creare un format operativo che tutto lo staff può seguire per ottimizzare la conduzione di un ristorante. Quindi per ridurre i costi, abbreviare i tempi di lavoro e non ultimo soddisfare più velocemente le esigenze dei clienti. Cosa possiamo standardizzare? Innanzi tutto il food cost, gli approvvigionamenti e il magazzino. Ma anche l'organigramma, il visual merchandising e i processi operativi. Il costo delle materie prime va standardizzato per poter gestire con accuratezza gli ordini di magazzino, prendere decisioni di pricing e tagliare gli sprechi. Standardizzare l'organigramma è importante nella gestione delle risorse umane. La pianificazione del lavoro può essere intesa come programmazione vera e propria delle operazioni da svolgere in cucina. Mentre, in senso più ampio riguarda la divisione delle operazioni da svolgere in un determinato periodo di tempo. Standardizzare i canoni visual, invece, ha a che fare con la simmetria il ritmo, la verticalizzazione nella disposizione degli ingredienti nel piatto, la creazione di vetrine impattanti e che producono profitto. Per quel che riguarda i processi operativi, la standardizzazione delle procedure non coinvolge solo la cucina, ma anche la sala, il personale occasionale e di servizio. E' fondamentale definire la sequenza delle azioni di routine da compiere ogni giorno: dall'apertura del locale, passando per la preparazione della sala, alla mise en place, fino all'organizzazione dei flussi di lavoro e all'accoglienza del cliente.

Per informazioni e iscrizioni: Gp.Studios

www.ristoboom.com

commerciale@gpstudios.it

Tel: +39 0543 84099



Marco Locatelli è il nuovo direttore di Aspi Bergamo

Marco Locatelli è il nuovo coordinatore di ASPI Bergamo. Direttore e socio dello chef Enrico Bartolini al Casual Ristorante, una stella Michelin in Città Alta a Bergamo, Locatelli è un volto noto non solo alla realtà locale, ma anche tra i professionisti di tutta Italia, grazie alla pluriennale esperienza nel settore della ristorazione.

Cresciuto a Bergamo, dove la sua famiglia, da sempre nel settore, gestisce La Caffetteria di Locatelli a Valtesse, Marco Locatelli ha scelto di intraprendere questa strada, mettendo da parte il diploma di ragioneria, muovendo i primi passi tra le mura de La Marianna e del Caffè del Tasso. Seguono le esperienze con lo Chef Antonio Guida al Ristorante Il Pellicano** a Porto Ercole e con lo chef Lorenzo Cogo al Ristorante El Coq* a Marano Vicentino, fino a giungere all'incontro con Enrico Bartolini, prima al Devero Ristorante** di Cavenago di Brianza e poi a Bergamo con Casual Ristorante*. Una sinergia, quella creatasi con Bartolini, che nel 2016 ha permesso di guadagnare la prima stella Michelin, con in cucina lo Chef Alex Manzoni.

«Ho fatto il primo passo verso il mondo del vino per passione prima ancora che per professione. Ed è proprio la mia passione a guidarmi nella scelta delle etichette da inserire nella carta dei vini, che risulta essere in costante movimento – spiega Marco Locatelli. – Il sommelier ha il compito di accompagnare l'ospite all'assaggio di eccellenze italiane ed estere, guidandolo e consigliandolo tra le numerose novità, senza dimenticare l'importanza dei blasoni che hanno reso salda l'enologia mondiale. Ma senza nemmeno dimenticare il vasto mondo delle birre, dei distillati e, in generale, di tutte le bevande: è un universo vasto che esige molto studio e soprattutto grande passione – quella che porto quotidianamente nel mio lavoro e che spero di trasmettere nel ruolo affidatomi da ASPI – Associazione della Sommelierie Professionale Italiana nella mia città».

ASPI – Associazione della Sommelierie Professionale Italiana. Si propone come punto di riferimento per la Sommelierie professionale, con l'obiettivo di offrire opportunità di crescita ed affermazione ai Sommelier. Dal 2007, anno della sua nascita, è il solo membro per l'Italia dell'Association de la Sommelierie Internationale, A.S.I. I principali obiettivi di ASPI sono la formazione, a livello professionale, e la diffusione della cultura sul mondo del cibo e delle bevande. ASPI è presente, sul territorio nazionale, con corsi ed attività.

**All'Antico Benessere di Fara
Gera d'Adda pranzo di**

beneficenza per Lucia

Domenica 27 gennaio alle 12.30, l'Agriturismo Antico Benessere di Fara Gera d'Adda ospita un pranzo di beneficenza per raccogliere fondi per Lucia, una giovane ragazza affetta da un osteoma della coroide, tumore benigno che si è manifestato all'interno dell'occhio e che la sta portando alla cecità. Il ricavato contribuirà a sostenere le spese per una cura sperimentale negli Stati Uniti.

L'iniziativa è promossa da Alessandra Verzera, nota giornalista gastronomica, che insieme agli chef Gianfranco Dainotti e Cinzia Fumagalli (nella foto) sta cercando di raccogliere fondi per aiutarla ad evitare la cecità assoluta. Il menù è firmato a quattro mani dallo chef di Cremona Gianfranco Dainotti e dalla top chef Italia Cinzia Fumagalli. Sarà di fatto un pranzo di gala, in cui ogni partecipante pagherà il costo di un pasto di alto livello in una bella location realizzato da firme prestigiose. I proventi della serata saranno consegnati a Lucia in forma di assegno.



L'iniziativa è sostenuta da Sturiale, Antica Salumeria e Riberella, Consorzio di Tutela Arancia di Ribera Dop.

Per informazioni e prenotazioni, tel. 0363.39.16.01 – info@anticobenessere.it

Accordo Intesa – Fipe: Azzerate le commissioni per importi sotto i 15 euro

Intesa Sanpaolo e FIFE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) hanno siglato un accordo che prevede l'azzeramento delle commissioni, in carico agli esercenti che operano nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, per tutte le transazioni POS di importo inferiore ai 15 euro.

L'obiettivo è fornire alle aziende (100.000 associate alla federazione, tra cui 4.000 nella provincia di Bergamo) strumenti su misura per l'operatività quotidiana e per rispondere alle nuove esigenze: pagamenti digitali, fatturazione elettronica e finanziamenti per accrescere la qualità dei servizi e la capacità di competere.

“Positiva l'attenzione verso alcune problematiche che toccano ristoranti e pubblici esercizi come i finanziamenti indirizzati ai creditori di QUI!Group fallita nei mesi scorsi e che ha lasciato in difficoltà anche molte delle imprese bergamasche. In particolare l'accordo punta all'incremento dell'utilizzo della moneta elettronica, in quanto azzerare le commissioni a carico dell'esercente per tutte le transazioni Pos sotto i 15 euro. Questa mossa vuole diffondere maggiormente l'utilizzo di bancomat e carte di credito per i micro pagamenti, che nei bar rappresentano, in alcune fasce orarie, più del 90% degli incassi”, nota il direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini.

Spicchi di gusto

L'arte dei pizzaioli napoletani è entrata nel patrimonio Unesco, ma l'idea di fusione tra cucina e pizzeria è nata ben lontana dal Vesuvio. A Verona, Simone Padoan, nel 1999, ha aperto il nuovo millennio con la sua proposta da degustazione. Da allora non si esce solo per una pizza dopo il cinema, ma si sperimentano accostamenti arditi, spicchio dopo spicchio. Chef-pizzaioli si cimentano in tecniche d'alta cucina, lievitazioni da calende greche, farine macinate a pietra e abbinamenti ricercati. Come ogni tendenza, c'è chi la sposa per business senza preparazione e chi alza i prezzi alle stelle in cerca di notorietà. Ne abbiamo parlato con il maestro Padoan e con chi è impegnato ogni giorno a portare la pizza nel mondo, Tiziano Casillo, docente dell'Accademia del Gusto. Non mancano le dritte e gli indirizzi bergamaschi per gustare un'ottima pizza.

Simone Padoan: "Non chiamatela "gourmet". Oltre i 50 euro è solo provocazione"

Simone Padoan, indiscusso maestro e fautore della pizza da degustazione (odia il termine gourmet, "E' troppo elitario"), ha scelto questa professione per caso: "L'alberghiero di Recoaro era la scuola più vicina alle piste da sci e la discesa libera era la mia vera passione" confessa. A 16 anni abbandona gli studi per lavorare in pizzeria da uno dei suoi otto fratelli. A 23 anni apre il suo locale, I tigli di San Bonifacio, tra Verona e Vicenza: è il 1994 e nel giro di qualche anno, nel 1999, nasce la pizza da degustare a spicchi, realizzata con ingredienti d'eccezione e tecniche d'alta cucina. "La nostra rivoluzione è stata inconsapevole – minimizza Padoan-. Volevamo solo creare qualcosa di diverso per dare valore al nostro mestiere e alla pizza, troppo spesso

vista come alternativa al fast food". Si parte dalla lievitazione naturale: "La pasta madre va curata ogni giorno: la complessità aromatica unica ripaga da ogni fatica" spiega. Sette le tipologie di impasti diversi per oltre 25 proposte in carta: "Una base di mais si abbina a baccalà e gambero in ceviche, quella di segale e avena alle verdure, mentre il pan brioche a hamburger e foie-gras. Aggiungo semi all'impasto per burrata e crudo". Non mancano omaggi alle sue origini e alla tradizione veneta, come la pizza con raperonzolo stufato con lardo fuso e pasta di salame: "Non posso scegliere il km zero perché le migliori mozzarelle e burrate arrivano da lontano, ma nella nostra dispensa- con le uniche eccezioni di stoccafisso e foie gras- ci sono solo prodotti italiani". Ogni ricetta ha due, quattro ingredienti al massimo e altri tre per bilanciare e accompagnare: "La mia è una cucina di pancia: il piatto deve regalare un'emozione diretta e viscerale". I prezzi, dato che c'è chi ha in carta pizze che superano i 150-200 euro? "Se ne sentono di ogni, è un modo di farsi pubblicità per un giorno sui giornali- dice con disappunto-. Da noi si va dai 9 ai 36 euro per la versione con i gamberi rossi. La più costosa in assoluto è quella al tartufo bianco, in carta a 50-55 euro. Otto uova di quaglia in camicia, carpaccio di manzo marinato e generose scaglie di tartufo bianco". Simone Padoan propone anche l'abbinamento con vini naturali a fermentazione spontanea, oltre a qualche birra artigianale. **"I tigli" Via Camporosolo, 11. San Bonifacio (Vr) 045 610 2606**

Gli indirizzi bergamaschi

Pizze da veri re al Castello

Fabrizio Pasinelli ha iniziato più di vent'anni fa come aiuto pizzaiolo a Palazzolo sull'Oglio, prima di aprire il suo primo locale a picari ad Antegnate. Nel 1992 ha cambiato vita e in Umbria ha fondato un'azienda di agricoltura biodinamica. Ma il richiamo della pizza è stato più forte e nel 1998 ha inaugurato a Cividate al Piano la "Pizzeria Castello". Nel

2008, conquistato dalla rivoluzione di Simone Padoan, ha introdotto in menù pizze “gourmet”, pezzo forte del locale. Da giugno ha raddoppiato con il ristorante: ai fornelli la figlia Francesca, laurea all’Alma e esperienza stellata a La Fenice di Ragusa. Lunghi tempi di lievitazione- 48 ore in cella più 16-18 ore di pre-impasto – e cottura in forno a legna (con carpine, frassino, quercia e faggio) sono i segreti della sua pizza. La carta segue la stagionalità di ingredienti selezionati con cura, molti a presidio Slowfood. D’inverno la scarola dei Colli si abbina a sgombro in oliocottura, in primavera le fave fresche danno colore a una cacio e pepe, con guanciale croccante, d’estate la mozzarella di bufala dà il meglio di sé con San Marzano, filetti di acciuga Cantabrica, zenzero e scorza di limone e un giro di olio siciliano. La burrata si sposa a crudo di Parma Riserva, la cipolla di Tropea si abbina all’nduja per un gusto pieno e deciso.

Pizzeria Castello, Piazza Castello, 4- Cividate Al Piano. Tel. 0363 976815

La lanterna, riflettori puntati sul territorio

La pizza d’autore si spinge fino in quota: La lanterna di Dorga, a Castione della Presolana, è un indirizzo ormai di riferimento per scoprire a seconda della stagione versioni gourmet e a km zero. **Ian Spampatti**, dopo la scuola alberghiera di Clusone, dove ha studiato da chef e uno stage da Luca Brasi alla Braseria, seguito da un’esperienza da Cesira al Passo della Presolana, ha deciso di continuare la tradizione di famiglia nella ristorazione, aprendo quattro anni fa il ristorante pizzeria “La Lanterna”. Negli ultimi sei mesi la scelta di puntare esclusivamente sulla pizzeria tradizionale, da degustazione e in pala alla romana. Il campione MasterPizza omaggia il territorio, dai formaggi della Val di Scalve alla farina di mais rostrato rosso di Rovetta, proposti con salsiccia sbriciolata. Asparagi verdi, bianchi e viola cotti sottovuoto e passati in padella si abbinano a pomodoro Petrilli di Lucera, fonduta di parmigiano e polvere di capperi

di Pantelleria. Non mancano versioni veg, come quella con carota e ravanello marinati in aceto di lamponi e pomodoro arrostito al forno.

**La lanterna, Via Fantoni, 4, Dorga- Castione della Presolana.
Tel: 0346 32196**

Il posto giusto dove trovare i campioni della pizza

Inevitabile per uno chef proporre la sua idea di cucina su pizza. **Salvatore La Porta**, siciliano di Piazza Armerina, con alle spalle una lunga gestione di locali, tra cui “La Cascina dei Frati” di Brusaporto, da otto anni si è dedicato alla pizzeria, nel suo Al posto giusto di Tagliuno a Castelli Calepio, che gestisce con la figlia Valentina. Il loro ultimo riconoscimento è l’argento ai Mondiali della Pizza di Parma, con “Anteprima”: base in pala alla romana, fior di latte, caponata scomposta al profumo di fieno, petali di baccalà al finocchietto selvatico, gambero di Mazara del Vallo e guancialetto croccante. In carta altre pizze d’autore, alcune dedicate alla famiglia, tra cui quella alla moglie Donatella. Il petto d’oca si abbina all’aceto balsamico e il crudo affumicato del Trentino al pomodoro pendolo del Vesuvio. Da non perdere la Fra’ Ambrogio, con gambero rosso di Sicilia, julienne di seppie e bottarga.

Al posto giusto, Via Aldo Moro, 19, Tagliuno-Castelli Calepio (Bg). Tel: 035 848411

L’esperto

Tiziano Casillo: “La pizza perfetta si fa con orologio e bilancia”

Tiziano Casillo è impegnato, tra un volo intercontinentale e l’altro, a diffondere tecniche e cultura della buona pizza nel mondo. La versione gourmet, in continua ascesa, contribuisce ad innalzare la qualità. “Ci si avvicina così alla cucina, dalla selezione delle materie prime al rispetto della stagionalità. Molti la propongono perché di moda, ma pochi la

preparano a regola d'arte'".

Oltre al topping le attenzioni partono dall'impasto: "La farina a doppio zero cede il posto a integrali e semintegrali. Si allargano gli orizzonti ad altri cereali, dal farro all'avena, all'orzo e persino al riso venere". Casillo smonta convinzioni e luoghi comuni: "Partiamo dalle lievitazioni lunghe: non sono necessariamente sinonimo di qualità. Devono essere corrette più che lunghissime e comunque non superare le 24 ore". Anche il lievito madre non è di per sé indice di qualità: "È difficile da gestire e richiede competenze che in pochi posseggono. Molti lo utilizzano con il lievito di birra a supporto della lievitazione". Casillo fa ordine anche su pre-impasti e bighe: "Si parla spesso a sproposito di biga per definire un pre-impasto. Pochissimi hanno un "ferma-biga", cella di lievitazione che la mantiene 16-18 gradi per 16-18 ore. Per tutti gli altri c'è il frigorifero". Anche il forno a legna, che da sempre viene segnalato sin dall'insegna, non è una garanzia: "È l'elevata temperatura a fare una buona pizza e non la combustione del legno. La pizza napoletana richiede da disciplinare il forno a legna, l'unico in grado di portare la temperatura a 450 gradi. Ma ormai i forni elettrici raggiungono queste temperature infernali". Nelle pizze gourmet si parla spesso di doppia cottura, prima al vapore e poi in forno: "La pizza, come il pane, cuoce per evaporazione della sua acqua. L'umidità dà solo la possibilità di svilupparsi di più". L'impasto della pizza in pala alla romana, con oltre l'80 per cento di acqua, è la nuova tendenza: "Si presta molto per pizze "gourmet". Nella classica e popolare versione allungata della pala è ideale al taglio, in stile street food". Sulla farcitura le regole seguono la qualità: "Un equilibrio tra ingredienti freschi e di stagione, giuste consistenze e un contrasto tra sapidità e acidità". L'abc? Una buona mozzarella, un buon pomodoro e un buon olio. La mozzarella deve essere fatta con il latte e non con cagliate estere. Non può costare 4 euro al chilo, per intenderci, perché un litro di latte non costa 37 cent". La ricetta della

pizza perfetta? “E’ realizzata in modo tecnicamente corretto e segue procedure standardizzate. Servono basi certe, bilanciamenti, rispetto dei tempi e grammature. La mal gestione della mozzarella, ad esempio, può far perdere ad una pizzeria 12 mila euro”.

Dolci & Delizie: Da panificio a laboratorio per la produzione di dolci

Da panificio a laboratorio artigianale per la produzione di dolci e leccornie, il passo è stato breve per i fratelli Gotti. Da un’attività storica fondata da nonno Orazio negli anni Cinquanta, la famiglia ha creato una vera e propria chicca del panorama gastronomico conosciuta anche al di fuori dei confini nazionali.

Dolci & Delizie condensa esperienza e capacità, elementi che non mancano certamente alla famiglia Gotti.

Panettoni, veneziane, colombe, panfrutti e biscotteria di alta qualità rappresentano il nuovo core business di Flavio (fornaio e pasticciere) e Piera Gotti (responsabile commerciale). Fratello e sorella si integrano molto bene: il fratello cura con dedizione la produzione, mentre la sorella ha grandi capacità relazionali e sa indicare le tendenze del momento. Da quest’anno è entrata in azienda anche la figlia di Piera, Eleonora Gritti, che si occupa delle vendite on line e dell’estero. Dolci & Delizie è anche socio di Cober, il consorzio nato in collaborazione con Aspan per promuovere le eccellenze del territorio oltreconfine.

Ogni giorno il laboratorio di Scanzorosciate inventa qualcosa di nuovo, sperimenta e cerca di creare nuovi abbinamenti e nuovi gusti per i suoi affezionati clienti, che sono decisamente in crescita.

I riconoscimenti non tardano ad arrivare, con il secondo posto conquistato al "Panettone Day" e una produzione che anche quest'anno è in continua crescita.

Migliaia di pezzi sfornati lo scorso anno, quest'anno si punta ad incrementare la produzione grazie a nuove varianti e alle numerose richieste che iniziano ad arrivare anche dall'estero, con le prime spedizioni che hanno raggiunto Francia, Germania, Finlandia e Russia, senza contare la soddisfazione per lo sbarco a Los Angeles grazie ad un distributore locale. Il tutto senza mai dimenticare l'unico comune denominatore: la qualità degli ingredienti che vengono impiegati nella produzione.

La partecipazione a fiere e manifestazioni sta contribuendo a far crescere la nuova realtà orobica che per il Natale 2018 propone due golose novità: la Veneziana con mela e cannella e il "Leonardo", un panettone tradizionale Milano che è stato pensato e creato in omaggio al genio di Leonardo, con uvetta al Moscato di Scanzo, canditi e agrumi di Sicilia. Un'attenzione particolare al packaging e la dicitura "I dettagli fanno la perfezione, la perfezione non è un dettaglio" rendono il prodotto unico e inimitabile.

Dolci & Delizie ha realizzato anche una parte dedicata all'esposizione dei prodotti aziendali e della regalistica, un vero atelier del gusto che può essere visitato accanto al laboratorio artigianale.

Via Brenta n. 11, frazione di Negrone. Per informazioni 035.664045

Tenuta Casa Virginia

Chiusa l'avventura al Rustico Villa Patrizia, Antonio Lecchi con la sorella Patrizia e la moglie Floriana, hanno aperto la nuova location Tenuta Casa Virginia.

Dopo esattamente trentanni, oggi si festeggia l'apertura di una nuova realtà, che prende il nome dalla mamma di Antonio e Patrizia, immersa nel verde di terreni vocati alla coltivazione della vite sulle colline di Villa d'Almè.

Nel 2002 Antonio acquistò quella che era una cascina diroccata e nel corso del tempo è riuscito a trasformarla in un luogo gradevole e accogliente, baciato dal sole da mattina a sera. Due ampie sale accolgono gli ospiti e i banchetti, mentre a piano terra trova posto la cantina.

Da mercoledì a domenica Casa Virginia è aperta sia a pranzo che a cena, con una formula che prevede tre piatti scelti liberamente dalla carta a 40 euro. La cucina, tradizionale e innovativa al tempo stesso, utilizza molti prodotti coltivati nei terreni di proprietà, salumi e formaggi stagionati in loco e il vino prodotto nell'azienda.

Nel menù d'autunno trovano spazio in menù la bresaola prodotta dalla tenuta, il tenero capocollo con patata affumicata ed erbetta, gli gnocchi di zucca e gli involtini di verza (i famosi nusecc o capù) ripieni di ceci con tre mais e la guancia di manzo cotta nel Violino (uno dei pregiati vini di casa Virginia) con cioccolato e purea di patata. La proposta per Natale prevede un menù a 65 euro, mentre per capodanno è prevista una formula a 90 euro compresi i vini in abbinamento. Con l'anno nuovo verrà proposto il carrello con sette bolliti serviti in pirofila abbinate alle diverse salse. Servizio

anche da asporto.

Il poliedrico Antonio Lecchi – imprenditore e cuoco-contadino, come ama definirsi -. È anche enologo autodidatta. Nel 2018 Tenuta Virginia ha raddoppiato gli ettari di vigneto e la produzione di vino è passata a 20mila bottiglie di ottima qualità grazie ai vitigni Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay, Manzoni, Cabernet Franc e Shiraz. Tenuta Virginia fa parte dell'associazione dei viticoltori indipendenti Sette Terre insieme alle aziende Caminella, Eligio Magri, Sant'Egidio, Valba.

Tenuta Casa Virginia si trova a Villa d'Almè, in via Cascina Viola n.1.

Per maggiori informazioni basta telefonare al numero 035.571223 o visitare il sito www.tenutacasavirginia.it

Oltre 6 milioni di italiani hanno scelto il ristorante per il cenone di Capodanno

I dati confermano che sempre più gli italiani decidono di celebrare l'ultimo dell'anno fuori casa. Secondo le stime della Federazione Italiana Pubblici Esercizi Confcommercio (Fipe) sarebbero oltre 6,3 milioni (100.000 unità rispetto al 2017) a cenare, con o senza veglione, in uno dei 93.000 ristoranti (il 78,4% del totale) aperti per la notte di S. Silvestro.

Nove ristoranti su dieci hanno puntato ad offrire solo la cena per la notte di Capodanno, mentre il restante 10% ha messo a punto per i propri clienti anche un vero e proprio veglione

con spettacoli dal vivo e musica. Per quanto riguarda i prezzi: per il cenone in media si sono spesi 80 euro a testa, mentre per cenone più veglione se ne sono spesi fino a 94 euro. La spesa complessiva stimata per i festeggiamenti della notte di S. Silvestro è di 507 milioni di euro.

“I dati che abbiamo raccolto mettono le nostre attività al centro della festa più lunga dell’anno e della voglia di convivialità degli italiani – ha dichiarato Giancarlo Deidda, Vice Presidente Fipe. “Circa 600 mila persone saranno al lavoro per permettere a tanti di festeggiare prestando la massima attenzione alle condizioni di sicurezza perché quella del 31 deve essere una bella notte. I pubblici esercizi restano un modello di ospitalità verso cui italiani e stranieri manifestano sempre grande apprezzamento”.

Per brindare al nuovo anno nei ristoranti si sono stappati 1,8 milioni di bottiglie tra spumante e champagne. Le bollicine nostrane hanno avuto l’esclusiva del brindisi nel 66,7% dei locali e nel 28,1% in condivisione con lo champagne.