



I piaceri del Gusto



1

2

3

4

UN, DUE, TRE STELLA!

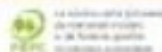
*Dai migliori ristoranti del mondo del 50 best alle nostre scelte per pizza, griglia ed osterie
Benedetta Rossi è invece la regina dei libri
e ci svela la ricetta del suo successo: la verità*

€0,50* IN ITALIA

MESE 3 N°28

10 LUGLIO 2023

Periodico, Edizione giornale (2023) con abbonamento, abbonamento per
la stampa, abbonamento per la distribuzione, abbonamento per la vendita
e il marketing (distribuzione e vendita). Distribuzione e vendita in Italia
e all'estero. Distribuzione e vendita in Italia e all'estero. Distribuzione e vendita
in Italia e all'estero. Distribuzione e vendita in Italia e all'estero.





LE AZIENDE

Dalla produzione casearia elvetica a un'Emilia Romagna da gustare attraverso i suoi vini: un tour nelle eccellenze, passando per Veneto e Lombardia

1

IL PAESAGGIO



Svizzera da scoprire con i formaggi

È affascinante la visita caseificio dimostrativo della Tête de Moine dop a Le Noirmont (canton Giura), dove si imparano i segreti del formaggio, prodotto anche nella regione del Giura Bernese, che si raschia a petali con la lama fissa della girolle. Oppure ci si può immergere nelle profondità della cantina di Sankt Karl (Lucerna) dove stagionano più di 80.000 forme di Sbrinz, altra dop della Confederazione Elvetica che lega storia e memoria a un'arte casearia lontana nel tempo. Nell'estate 2023, il turismo caseario alla scoperta dei "formaggi svizzeri" è una tendenza vincente e virtuosa, dalle celle di maturazione agli alpeggi che incrociano le vie del trekking d'alta quota nel Paese di Guglielmo Tell e delle quattro lingue nazionali. Itinerari turistici che partono dal piatto della cucina di casa e proseguono con la voglia di scoprire "da dove vengono e come si fanno" quei formaggi che raccontano il dna operoso di un popolo: suggerimenti preziosi vengono dal sito web formaggisvizzeri.it di Switzerland Cheese Marketing. Da tener ben presenti, tra gli oltre 450 tipi di formaggio del piccolo stato alpino, la Gruyere (Svizzera Francese), i già citati Sbrinz (Svizzera centrale) e Tete de Moine (Giura vedese), l'Appenzeller (Svizzera tedesca), l'Emmentaler (Svizzera Centrale) e la Raclette (che interessa un areale amplissimo). Tradizioni antiche che rimandano a tempi precedenti alla prima citazione di un autore latino, Plinio il Vecchio, che già nel I secolo dopo Cristo parlava di un *caseus helveticus*, ovvero formaggio degli Elveti: il progenitore di tante specialità che è bello scoprire proprio nei luoghi laddove nascono.

JA. FONT.

2

LA NOVITÀ



Un angolo di relax mentre si fa spesa

Creare un'oasi di gusto e tranquillità nel cuore pulsante di un ipermercato dove sedersi a tavola, addirittura circondati da fiori e piante (che si possono acquistare e portare con sé). È il progetto di Iper La grande i, tradotto con le aperture di nuovi ristoranti con piatti aperti alla cucina del territorio, per una scelta poliedrica. Nel caso di Grandate (Como) c'è spazio anche per la cucina di lago, oltre alle pizze gourmet, ma anche a marinati e tartare, carne e pesce: insomma, la soluzione giusta non solo per una pausa pranzo che diventa "attiva", ma anche un'idea per accompagnare, con una buona sosta gastronomica, la spesa nel fine settimana. Città o paese che vai, specialità che trovi: e così all'Iper di Seriate (Bergamo) si scommette sulla carne alla brace e allo spiedo, insieme ai piatti classici della cucina bergamasca. La tradizione viene richiamata anche nel nome dell'insegna, Macelér, o macellaio in lombardo: il piatto forte è la grigliata che comprende tagliata di Scottina, bistecca di pollo, salamella, costina di maiale smoke, polenta, e verdure grigliate. Due ristoranti che si aggiungono agli altri di Iper La grande i, tra cui Le Terre a Rozzano (Fiordaliso, Milano), Casa Portello a Milano (Piazza Portello), La Veranda e Musi Lunghi a Lonato (Il Leone, Brescia), Ventisette ad Arese (Il Centro, Milano) e La Corte a Monza presso il superstore Il Maestro dove è stato attivato un interessante progetto sperimentale, con l'adesione al Programma Alimentazione Fuori Casa, dell'Associazione Italiana Celiachia in Lombardia. Si tratta di nuovo corner dedicati alla preparazione di piatti senza glutine realizzati in una cucina dedicata e contraddistinti dall'apposito logo.

JA. FONT.

3

LA RETE



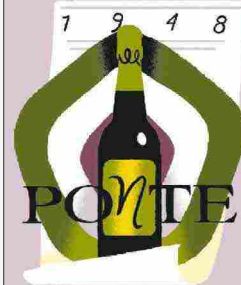
Emilia Romagna modello di bontà

Già un secolo fa, in Emilia Romagna, avevano visto lungo e fondato un organismo associativo per promuovere una risorsa tra le più importanti del territorio, il vino. Un compito svolto ancor oggi dall'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna, che porta con sé, in Italia e nel mondo, il valore di territori diversi dove la coltura della vite si susseguisce - partendo dal Piacentino e fino al mar Adriatico - con il valore di una biodiversità che si coglie in diverse sfaccettature. I nomi sono noti, tra essi le docg Albana, Colli Bolognesi Pignoletto, le sfaccettature di Lambrusco, Sangiovese e Trebbiano e le tante doc che si passano il testimone fra Emilia e Romagna. Il segreto è fare sistema, tra di loro e con i prodotti agroalimentari del brand Emilia Romagna: una strategia che, nella forza d'impulso verso i mercati esteri «è risultata vincente ed è da seguire tuttora», rimarca il presidente Davide Frascari: «All'associazione aderiscono oggi circa 240 produttori, dalle microimprese alle cooperative, ai grandi gruppi e certamente i consorzi di tutela. Il ruolo di promozione è riconosciuto da una legge specifica; l'Enoteca coordina la presenza del "vigneto Emilia Romagna" anche nelle principali manifestazioni mondiali, da Vinitaly, a ProWet, a Wine Paris, con anche l'incarico di gestire i fondi Ocm dedicati alla promozione. L'ultimo successo è stato al Fancy Food 2023 di New York, «sempre portando in forze il nome dell'Emilia Romagna nel mondo, insieme a cibi e dop di successo come Parmigiano Reggiano, Grana Padano Prosciutto di Parma e gli Aceti Balsamici Tradizionali. L'unione fa la forza, e la grandezza della nostra tavola».

JA. FONT.

4

IL TERRITORIO



La bolla analcolica a zenzero e lime

Viticoltori Ponte è una cantina di sana e robusta costituzione. Non solo perché la sua nascita è coeva a quella della Carta costituzionale del 1948, ma perché in questo lungo tratto di tempo ha saputo crescere e radicarsi con etichette di successo, in primis il Prosecco Doc Rosé ottenuto con l'introduzione di un 15% di Pinot Nero. Ponte, che ha il quartier generale a Ponte di Piave (Treviso), nel 2022 ha spinto il proprio fatturato verso i 100 milioni di euro, con +49,3% Italia, +10,5% estero e una forte spinta verso i mercati asiatici e i monopoli internazionali (in primis Canada e Svezia). Tra le novità del 2023, la più curiosa è la "bolicina analcolica" Choose by Ponte1948 che nasce dalla combinazione tra mosto d'uva ed anidride carbonica, e che è declinata in tre varianti (pompelmo rosa, lime e zenzero). Sul fronte drink, invece, il marchio Choose si articola in un'ampia gamma dei cocktail pronti e facili da bere, anche in lattina, con gradazione alcolica di solo 5,5%. Mojito, Spritz, Negroni e Margarita (le previsioni dell'azienda sono per volumi di mercato a sei zeri). Il 2023 è anche l'anno delle 75 candeline che corrono di pari passo con il costante incremento della coltivazione biologica, l'introduzione della certificazione di sostenibilità e il potenziamento dell'utilizzo delle fonti rinnovabili nei processi di produzione. I vigneti coprono un ampio raggio, dalle prealpi di Conegliano Veneto al mare, seguendo con 3000 ettari vitati la direttrice dalle pendici del Montello alla foce del Piave: vitigni che originano le doc Prosecco (a base Glera) e Pinot Grigio delle Venetie, seguiti da Chardonnay, Traminer e Ribolla Gialla. Tra i rossi, Merlot, Cabernet e l'autoctono Raboso.

JA. FONT.

Le esperienze

ILLUSTRAZIONI DI PIERLUIGI ACCIARI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

099164