

Un premio alla qualità

Può esistere un luogo che allo stesso tempo è macelleria, salumeria, bottega, enoteca, ristorante e caffè? La risposta è sì e per vederlo bisogna andare in provincia di Vicenza, ad Arzignano per la precisione, e cercare la macelleria Damini & Affini. Si scopre così il regno della famiglia Damini che qua, da quasi 100 anni, coltiva la passione per un antico mestiere: quello del macellaio. La bottega è stata aperta dal bisnonno degli attuali proprietari, **Gian Pietro e Giorgio Damini**, che ancora oggi operano nello stesso modo: selezionare i migliori allevatori degli animali per poter offrire un prodotto buono e sano. I fratelli Damini propongono solo carne di femmine sorane, di 22-24 mesi di età, di bovini razza Limousine, che vengono allevati da Alfredo Parmeggiano di Pozzo D'Adda. Tutte le fasi di lavorazione (frollatura, disosso e taglio) sono effettuate da Gian Pietro nel laboratorio sotto il negozio. Il modo migliore per assaporare la carne è però quello di sedersi ad uno dei tavoli del ristorante e provare la cucina di Giorgio. La carne è la protagonista indiscussa dei piatti dello chef che vanta esperienze professionali con Nadia Santini e Giancarlo Perbellini. La "storia" e l'impegno della famiglia Damini sono stati recentemente premiati dalla Guida dei Ristoranti de L'espresso che, in occasione della presentazione dell'edizione 2012, gli ha conferito il premio "L'Espresso per la Qualità del Made in Italy". «Un premio che ci sprona a fare sempre meglio, coscienti del fatto che il made in Italy è un valore importante, al quale nessuna famiglia deve rinunciare. Un riconoscimento importante ed emozionante, che premia il nostro locale, ma anche le nostre radici, i produttori che lavorano con noi, i valori con cui ogni giorno ci rapportiamo con i nostri clienti e con cui affrontiamo il nostro lavoro», hanno dichiarato i fratelli Gian Pietro e Giorgio.

www.daminieaffini.com



Un luogo dedicato ai sapori dall'Alto Adige

Nel segno della genuinità dei prodotti e della qualità Alto Atesina, già apprezzata dai frequentatori dei tre negozi di specialità gastronomiche, ha aperto a Milano, a settembre, Delicatessen. Il ristorante si caratterizza per ampi saloni interrotti da spazi intimi e raccolti, elegante veranda all'aperto immersa nel verde, spazi moderni e confortevoli pensati per riscoprire la semplicità e la bontà della tradizione, per apprezzare la ricerca nella selezione dei prodotti enogastronomici, l'unicità dei sapori, i gusti più fini, naturali e prelibati a prezzi contenuti.

Alla clientela viene proposta una ristorazione alla carta, pensata dallo chef **Peter Gläser**, declinata nei vari momenti della giornata, con tutti i piatti tipici altoatesini per allietare i cinque sensi apprezzando il legame esistente tra luogo, cultura e prodotti.

www.ristorantedelicatessen.com



Birra & alta cucina

Lo chef **Nino di Costanzo** del ristorante "Il Mosaico" del Terme Manzi Hotel di Ischia ha ricevuto il riconoscimento "Premio Birra in Cucina" conferito da Birra Moretti in occasione della presentazione della "Guida ai Ristoranti d'autore 2012" di Identità Golose. Il premio viene assegnato tutti gli anni a uno chef italiano emergente che si è distinto per un utilizzo innovativo della birra in cucina, sia in abbinamento ai piatti sia nella creazione di ricette.

E il binomio "birra & cucina d'autore" ha dato vita anche ad una nuova iniziativa. Sempre in collaborazione con Identità Golose Birra Moretti ha lanciato lo scorso maggio la prima edizione del "Premio Birra Moretti Grand Cru", concorso nazionale rivolto ai giovani chef e sous chef italiani under 35 con la passione della birra in cucina. Concorso che vedrà il suo culmine nella serata di premiazione prevista a Roma presso la "Città del gusto del Gambero Rosso", il 14 novembre 2011.

www.birramoretti.it

www.termemanzihotel.com



Piccoli e grandi Piaceri

Due fagioli toscani da riscoprire



In Toscana, oltre al più diffuso fagiolo Cannellino, sopravvive ancora oggi la produzione di fagioli di varietà più rare, come l'ottimo Zolfino e Toscanello. Detto anche fagiolo del cento o fagiolo Burrino, lo Zolfino è piccolo, rotondo, di colore giallino che ricorda molto quello dello zolfo con una macchia oculare più chiara, buccia sottile. Qualche anno fa lo Zolfino sopravviveva soltanto negli orti di pochi contadini, era completamente scomparso dal mercato per problemi di quantità e di coltivazione (lo Zolfino è estremamente delicatissimo).

Oggi lo si coltiva nella zona di Pratomagno, un'area collinare fra le provincie di Arezzo e Firenze. I fagioli Zolfino quando sono cotti, sono densi e cremosi e si sciolgono in bocca come burro. Si gustano lessi, conditi con un filo di extravergine (meglio se forte, intenso, fruttato) e adagiati su fette di pane toscano abbrustolito, oppure sono serviti come contorno a crudo.

Il fagiolo Toscanello, raro come lo Zolfino, ha invece caratteristiche organolettiche particolari: spicca in bocca la sua pasta dal gusto farinoso dolce e gentile. È ideale per passati e minestre. Gli autentici "Fagiolo Zolfino del Pratomagno" (selezione Reggello) e Toscanello di Reggello sono coltivati e commercializzati da Mario Agostinelli, produttore molto noto nel campo della ristorazione per i suoi legumi di altissima qualità, raccolti ancora a mano e selezionati uno ad uno.

www.agostinellimario.com

Coltivato in Veneto dal Cinquecento

Il riso di Grumolo delle Abbadesse, attualmente, si coltiva nel distretto produttivo dei Comuni di Torri di Quartesolo, Grumolo delle Abbadesse, Gazzo Padovano. Il nome Grumolo Delle Abbadesse è storicamente proprio del riso prodotto nel territorio dell'antico Feudo delle Badesse che comprende risaie presenti, da più di 500 anni, nel Comune di Grumolo delle Abbadesse (VI) e in terreni limitrofi, ben delimitati e storicamente documentati, ricadenti anche negli ambiti territoriali dei Comuni di Torri di Quartesolo e Gazzo Padovano. Tale area è quella corrispondente ai possedimenti che le Monache Benedettine del Monastero di San Pietro di Vicenza hanno detenuto e governato per circa 800 anni (dall'anno mille alla espropriazione dei beni ecclesiastici in conseguenza delle leggi Napoleoniche).

Tutti i risicoltori di Grumolo sono imprenditori agricoli con aziende medio piccole, storicamente contadini agricoltori/produitori che, negli ultimi anni, hanno cercato di unire le forze per far conoscere al pubblico il loro straordinario prodotto.

Le varietà di riso coltivate sono il Vialone Nano, coltura storica veneta e Presidio Slow Food, ed il Carnaroli. Il vialone nano di Grumolo ha chicchi medio-piccoli, ma la qualità, grazie alle caratteristiche del terreno e delle acque, è eccellente. Il vialone si gonfia molto con la cottura e assorbe molto bene i condimenti. I risotti sono eccezionali: dal tradizionale risi e bisi al risotto con i fegatini - il classico piatto dei pranzi di nozze in campagna - oppure con anguilla, scampi e seppie.

www.comune.grumolodelleabbadesse.vi.it

www.presidilowfood.it



Una bionda in gelatina



L'azienda Lazzaris di Conegliano, azienda storica dell'operosa Marca Trevigiana che quest'anno compie 110 anni di vita, si occupa da sempre della produzione di mostarde, confetture biologiche, marmellate e salse, lavorando la frutta secondo antiche ricette adeguate all'evoluzione dei gusti dei consumatori. Tra i prodotti più particolari, introdotti di recente, vanno annoverate le gelatine di birra, di due varietà differenti: la Pils e la doppio malto. La prima gelatina si presenta di colore giallo paglierino, ottenuta dalla mescolanza di Birra Pils - classica, chiara, fresca e aromatica dal piacevole retrogusto di luppolo - con zucchero e pectina; l'altra è invece di colore ambrato, ottenuta allo stesso modo ma con la Birra doppio malto, una birra a bassa fermentazione, di colore ambrato e di gusto morbido.

www.lazzaris.com

UN INSOLITO PANETTONE

Per le prossime festività natalizie Dario Loison, titolare del laboratorio artigiano situato alle porte di Vicenza e famoso in tutto il mondo per la qualità dei suoi panettoni e pandori, ha deciso di proporre sul mercato un nuovo dolce natalizio, dagli ingredienti come sempre altamente selezionati, per poter soddisfare anche le esigenze dei consumatori più esigenti: il panettone all'albicocca e zenzero. All'impasto, come sempre a base di lievito madre a pasta acida (rinnovato di giorno in giorno) panna, latte e burro freschi, vengono aggiunti pezzi di albicocca semicandita e cubetti di zenzero biologico candito. Il connubio tra questi due ingredienti è in grado di generare un dolce dal gusto dapprima fresco e intenso, che rilascia successivamente una piacevole sensazione leggermente pungente, adatta a un pubblico altamente selezionato. Viene inoltre utilizzata, come per molti altri prodotti Loison, la Vaniglia naturale Mananara del Madagascar, che viene aggiunta in polvere all'impasto, conferendo al prodotto un gusto tondo, oltre a un'aromaticità e un retrogusto molto intensi. A tutto ciò si aggiunge la speciale lavorazione, che avviene secondo i sistemi più moderni e avanzati, ma nel rispetto dei lenti tempi di lievitazione, tipici dell'antica tradizione pasticceria italiana. Infine, il sapiente bilanciamento della temperatura di lavorazione e dell'umidità permette di avere un prodotto che si conserva morbido e fragrante nel tempo.

www.loison.com



La polenta di Caldaro

L'iniziativa dell'associazione [wein.kaltern](http://wein.kaltern.com) di Caldaro (BZ), che da oltre 10 anni è promotrice di numerose iniziative legate al vino e alla salvaguardia della cultura gastronomica sudtirolese e che si identifica con l'ormai famoso "bollino rosso" sinonimo di qualità, ha reintrodotta recentemente l'originale polenta di Caldaro (Kalterer Plent) coltivata sui terreni della zona. Numerosi ristoranti del territorio propongono nei loro menù ricette che hanno come ingrediente principe la prelibata polenta gialla, che si può acquistare nei negozi e nelle enoteche del paese, contraddistinta dall'originale confezione rossa che riprende il logo del consorzio. Nella Bassa Atesina, il mais è stato coltivato per oltre 300 anni e solo recentemente soppiantato dalla frutticoltura che rappresenta un'alternativa sicuramente più redditizia rispetto al grano turco. La polenta preparata con la farina gialla ha però mantenuto una certa importanza nella cucina sudtirolese: si accompagna al gulasch, alle salsicce, al formaggio o al caffè d'orzo come la si preparava un tempo nel vigneto durante la vendemmia. Alcuni ristoranti propongono gli gnocchi di polenta, la rosticiata di polenta e verdure, l'abbinamento con il sanguinaccio, la carne e il pesce di lago.

www.wein.kaltern.com



Il Natale che vien dal mare...

Dicembre, mese di festeggiamenti, luci, tavole imbandite con stoffe eleganti e gustose pietanze. Quest'anno, la già frizzante atmosfera natalizia si arricchisce di prodotti davvero unici e di un raffinato e lussuoso "sapore di mare" grazie al prezioso caviale di Agrotica Lombarda. L'azienda bresciana, al primo posto nel mondo per la produzione di caviale con oltre 24 tonnellate di uova di storione annue, si distingue per i suoi prodotti di altissima qualità, garantisce una filiera controllata al 100%, una tracciabilità completa, e un pesce altamente selezionato, allevato nel massimo rispetto dell'ambiente circostante e indicato per cene e antipasti in grande stile. Non è un caso, infatti, se le sue varietà di caviale sono servite, tra le altre, sulle tavole dell'Hotel Four Season di New York, del Seven Star Gallery a Milano, del Ristorante Vissani di Civitella del Lago e dell'Hotel Quisisana a Capri. Queste piccole e preziose perle tondeggianti, diventano una soluzione perfetta per un aperitivo ricercato o per creare un primo piatto dal gusto delicato e particolare. Ma il caviale è solo la punta di diamante di una vasta gamma di prodotti che contempla anche il Salmone, lo Storione e il Tonno affumicati. E dopo il Cenone, è il momento dei pacchi da scartare. Quest'anno infatti, l'azienda suggerisce le sue prelibatezze come regali davvero gourmand: ad esempio il Caviale Calvisius, magari nella confezione nera e oro, che mantiene intatti freschezza e sapore... un contenitore prezioso, all'altezza di un prodotto così pregiato ed esclusivo.

www.agrotica.it