

**Vesuvio, Cantine Iovine Penisola Sorrentina e Frescobaldi Vini Toscana,** durante la quale gli **Operatori del Settore Horeca** saranno impegnati alla presentazione didattica dei Vini selezionati.

Lo Stabia Wine Event, un format che in ogni suo appuntamento, cresce anche grazie all'incessante sostegno degli sponsor, dei partner e dei visitatori.

L'organizzazione dello **SWE** anche per il 2019 sceglie la solidarietà. Parte dell'incasso sarà devoluto al Distretto sanitario dell'Asl Na3 Sud attraverso l'acquisto di attrezzatura sanitaria.

Grande importanza è stato il ruolo dei Main Sponsor : **L'Enoteca Online** di proprietà di Gidal Spa e Adhoc Castellammare di Stabia e l'affezionata **G.I.R.Va International Broker srl** di Castellammare di Stabia, due realtà che hanno fatto sì che questa ennesima edizione venisse realizzata in un contesto di qualità ancora più interessante, con il supporto anche degli "sponsor cosiddetti commerciali"

Il ticket di ingresso è di 25 euro – Rivendita Gran Caffè Napoli 1860 di C.mare di Stabia .

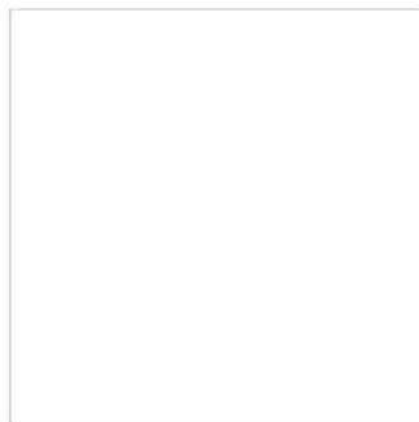
Ad inizio serata sarà regalato un calice di vino e la tasca per degustare in tutta libertà durante tutta la serata

Ecco a voi tutto il circuito SWE edizione 2019

#### Ristorazione e Pasticceria

- Gran Caffè Napoli – Castellammare di Stabia – Na
- Casa Caldarelli – Nola – Na
- Raffaele Caldarelli Pasticceria- Nola – Na
- Cucinieri per Casa – Castellammare di Stabia – Na
- Via Porto Bistrot – Salerno
- 
- **Agrimontana** – Piemonte
- **Domori** Cioccolata – Piemonte

#### Gastronomia



- Sapori in Corso – Castellammare di Stabia – Na
- Caseificio De Rosa – Castellammare di Stabia – Na
- Panificio Esposito – Pompei – Na
- Giolì Pomodorini del Piennolo – San Giorgio a Cremano – Na

#### Beverage

- Faito Bibite – Castellammare di Stabia – Na
- Scuola Barman di Napoli
- Bacco & Malto – Campania

#### Cantine

- Consorzio Vini del Vesuvio – Campania
- San Salvatore – Azienda Agricola – Campania
- La Guardiense – Campania
- Cantina Iovine – Campania
- Poggio Ridente – Campania
- Sertura Vini – Campania
- Frescobaldi – Toscana
- Elem – Casa Sant'Orsola – Piemonte
- Masi – Veneto
- Canevel – Veneto
- Riva dei Frati – Veneto
- Cantore di Castelforte – Puglia
- Lo Giudice Az Agr – Sicilia
- La Rajade – Friuli Venezia Giulia
- Casale del Giglio – Lazio
- Cantina Tollo – Abruzzo
- Champagne – Francia

#### Relax

- Ron Espesiado – Ex salumeria – Campania
- Tabaccheria d'Amora Castellammare di Stabia – Na
  - Club Ambasciatori dell'Italico
- Vecchio Amaro del Capo – Calabria
- Damman Thé – Francia

#### Partner del settore

- AIS Associazione Italiana Sommelier Delegazione Penisola Sorrentina
- Vesuvio DOP Consorzio Tutela Vini -Sant' Anastasia – Na –

#### Main Sponsor

- Villa Cimmino – Castellammare di Stabia – Na
- L'EnotecaOnline – Castellammare di Stabia – Na

**Zainetto**  
urban life



COLLEZIONE 2019

ZAINI ANTIFURTO + USB

ACQUISTA ORA

WWW.ZAINETTO.NET

banierinack



- I.R.Va International Broker srl – Castellammare di Stabia – Na
- Adhoc Cash & Carry – Castellammare di Stabia – Na

#### Sponsor Commerciali

- Le Fer Preziosi – Castellammare di Stabia – Na

Tabaccheria D'Amora – Castellammare di Stabia – Na

- Casolaro spa – Nola – Na

#### Partners Immagine

Francesco Cataldo Fotografo – Castellammare di Stabia – Na

#### Intrattenimento musicale

DJ Set : Lello Fly

Condividi:



#### Correlati

Mare Monti Half Marathon, presentazione venerdì 23 a Castellammare.

Febbraio 22, 2018  
In "Notizie"

La Notte delle Stelle a Castellammare, presentazione giovedì 13.

Aprile 12, 2017  
In "Il Municipio che cambia"

Stabia Wine Event, terza edizione Martedì 11 all'Hotel La Medusa di Castellammare.

Giugno 30, 2017  
In "Notizie"

**TAGS** [agroalimentare](#) [castellammare](#) [enogastronomia](#) [napoli attualità](#) [news napoli](#) [notizie napoli](#)  
[stabia wine event](#) [villa ciminno](#)

CONDIVIDI



Articolo precedente

Avión Travel in concerto al Belvedere di San Leucio domenica 7.



Redazione Gazzetta di Napoli



© Nico De Pasquale Photography

LIFESTYLE

## Il gelato al caciocavallo è il nuovo gusto dell'estate

Di [Manica Coviello](#)  
11 giugno 2019

È stato creato dal maestro gelatiere Massimo Guardiano di Termoli, in Molise, dove il formaggio è un'eccellenza regionale



Gli appassionati di gelato non se lo lasceranno scappare, neanche quelli di formaggio. Il maestro gelatiere Massimo Guardiano di Termoli, in Molise, ha preparato il nuovo gusto di gelato per l'estate: quello al caciocavallo, da sempre considerato un'**eccellenza regionale**. È prodotto con latte bio a chilometri zero e con il caciocavallo dell'azienda lattiero-casearia di Termoli Del Giudice. «Questo gusto mi è venuto in mente proprio dopo aver consumato il formaggio», ha spiegato Guardiano.



## Come si prepara il gelato al caciocavallo

Il caciocavallo viene sciolto ad 85 gradi, poi si aggiungono lo zucchero, le paste per variegare il gelato e il latte bio. «È stata proprio l'azienda Del Giudice a ispirarmi con il suo prodotto preparato ancora a mano ed il latte bio di alta qualità a chilometro zero».

Non è una bizzarria: Massimo Guardiano è un gelatiere esperto e **pluripremiato**, che ha già vinto diversi concorsi, tra cui uno nazionale, con il gelato alla mandorla proposto a Messina, il *Cono d'oro* con il gusto alla nocciola e un concorso internazionale a Rimini, presentando il suo gelato al pistacchio.

## Non è l'unico gelato salato

D'altra parte, da tempo viene preparato il gelato al **Parmigiano**, che però non viene proposto come dessert, ma come antipasto o snack, da servire nei cestini di Parmigiano o sul pane croccante. Anche il **gorgonzola** è diventato un ingrediente del gelato, insieme alle pere.

Forse è ancora più difficile immaginare il gelato al pesce. Eppure esiste già il gusto **seppia e calamaro**: è tutto nero e ha già conquistato l'Asia, dal Giappone alla Corea. Il gelato si può preparare anche con la carne: quello al **prosciutto**, creato per i ristoranti stellati, è l'accompagnamento ideale per le realizzazioni culinarie più raffinate. Negli Stati Uniti, invece, l'*ham ice cream* viene proposto anche come dessert da passeggio, sul cono. Sempre in America, una gelateria del Delaware ha prodotto quello al **bacon e sciroppo d'acero**, i gusti della colazione anglosassone.

## E quello alla pizza?

A questo punto, nessuno si stupirà più del gelato gusto **pizza**, nato ovviamente a Napoli, e frutto della collaborazione tra Gino Sorbillo e Marco Infante della gelateria Casa Infante Artigiani del Gelato. È fatto con

**PROMO LANCIO**

Richiedi Carta Platino e vola a New York\* o altre destinazioni in tutto il mondo.

**Richiedila ora**

Richiedi la tua Carta Platino e potrai beneficiare di un'ampia gamma di servizi e vantaggi. Per saperne di più vai su [www.americanexpress.it](http://www.americanexpress.it). \*Richiedi la tua Carta Platino entro il 30 giugno 2019. Per info vai su [www.americanexpress.it](http://www.americanexpress.it).

**AMERICAN EXPRESS** DON'T JUST LIVE LIFE. REIMAGINE IT.

**PROMO LANCIO**

Richiedi Carta Platino e vola a New York\* o altre destinazioni in tutto il mondo.

**Richiedila ora**

Richiedi la tua Carta Platino e potrai beneficiare di un'ampia gamma di servizi e vantaggi. Per saperne di più vai su [www.americanexpress.it](http://www.americanexpress.it). \*Richiedi la tua Carta Platino entro il 30 giugno 2019. Per info vai su [www.americanexpress.it](http://www.americanexpress.it).

**AMERICAN EXPRESS** DON'T JUST LIVE LIFE. REIMAGINE IT.

fior di latte al profumo di basilico campano, variegata con confettura di Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso e sbriciolata di pizza. State pensando che si potrebbe abbinare perfettamente al gelato gusto **birra**? Bene, esiste anche quello, anche se in Italia si combina soprattutto ai piatti a base di pesce.

**LEGGI ANCHE:** [Gelato Libre Domori, apre a Milano la prima gelateria senza uova e latte](#)

**LEGGI ANCHE:** [L'aperitivo dell'estate è a base di gelato, alle olive e alla senape](#)

**LEGGI ANCHE:** [Aprire a Roma il ristorante in cui si mangia solo gelato](#)

GELATO

FORMAGGIO

MOLISE

## GQ CONSIGLIA

GIOCHI

**Tutti pronti a giocare con il nuovo Monopoly Pizza**

Di Redazione  
19 aprile 2019

SHOW

**Concerti 2019: I live Imperdibili di maggio**

Di Cecilia Uzzo 2 maggio 2019

HI TECH

**5G Vodafone in Italia: cos'è, quali città sono coperte e quanto costa**

Di Luca Pierattini 6 giugno 2019

Edizione

Italia ▾



# Cosa vi siete persi

• • • •

## Marchetto Travaglio

“Dopo due giorni e due notti di commenti sull’apocalittica, catastrofica, epica, spettacolare disfatta dei 5 Stelle, mi è improvvisamente passata la voglia di criticarli, sopraffatta da quella di difenderli. L’amore per la minoranza e possibilmente per la clandestinità me li ha pure fatti tornare simpatici: come agli inizi quando si arrabattavano nelle piazze con mezzi di fortuna a raccogliere firme contro la casta, il nucleare, la mafia, la corruzione e la privatizzazione dell’acqua; e come avevano smesso di essere quando avevano vinto le elezioni, erano andati al governo e si aggiravano da una tv all’altra in doppiopetto con l’arietta tronfia dei primini della classe”.

**Marco Travaglio, “Viva i vinti”, il Fatto quotidiano, 30 maggio**

• • • •

## Welfare state

“Se il governo davvero tiene alla salute degli italiani lo dimostri. Matteo Salvini, Gloria Meloni e Simone Pillon devono chiedere da domani la chiusura di enoteche e tabacchini, che spacciano ai loro figli le droghe più mortali del pianeta. Aspettiamo fiduciosi”.

**Luca Bizzarri, comico, Twitter, 21 maggio**

• • • •

## Un Visco bestiale

“Nelle sue considerazioni

finali del 31 maggio, il governatore della Banca d’Italia Ignazio Visco ha lanciato un monito a non farsi illusioni su tre fronti (strettamente collegati tra loro): crescita, finanza pubblica ed Europa. [...] Una politica fiscale che aumenti il disavanzo pubblico non solo sarebbe poco utile per la ripresa economica, ma potrebbe addirittura essere controproducente. C’è infatti il rischio che si traduca in una ‘espansione restrittiva’, con il paradossale risultato di fare più debiti per avere una crescita più bassa. Com’è possibile? Semplice: l’effetto restrittivo dell’aumento del costo del denaro sarebbe tale da più che compensare l’impatto espansivo della maggiore spesa pubblica (o minore tassazione). E’ noto che il nostro spread (differenziale di rendimento misurato sui titoli pubblici decennali) con la Germania viaggia su livelli attorno ai 280 punti base (in aumento di 160 punti base rispetto all’aprile dell’anno scorso). Forse è meno noto che il nostro differenziale con la Spagna è di 190 punti base (in aumento di 140 punti base nello stesso periodo). Finora la trasmissione di queste tensioni finanziarie alle imprese e alle famiglie è stata limitata, ma ci sono segnali che le banche potrebbero presto stringere i cordoni del credito, in risposta all’aumento del costo della raccolta e alle difficoltà di rinnovare un ingente quantitativo di obbligazioni bancarie in scadenza (oltre 70 miliardi entro la fine del 2020). A ciò si aggiunge il calo di fiducia che una gestio-

ne confusa della finanza pubblica crea, inducendo le imprese a investire di meno e le famiglie a limitare i consumi. L’aritmetica non lascia quindi spazio a illusioni”.

**Angelo Baglioni, “Il monito di Bankitalia: basta con i debiti”, lavoce.info, 31 maggio**

• • • •

## Il passante e lo statista

“Vi propongo due commenti, uno appartiene a uno statista e l’altro a uno che passava di lì. Commento di quello che passava di lì: ‘Sovranisti chiacchieroni, prima gli italiani rimane un inutile slogan. Alla faccia del Made in Italy’. Commento dello statista: ‘Negli stessi giorni in cui Lactalis compra la Nuova Castelli, Fca fa un accordo alla pari con Renault. E’ sempre più un gioco di squadra franco-italiano necessario alla competitività del nostro paese e dell’Europa intera: è una battaglia fra pesi massimi e Usa e Cina non hanno interesse a che l’Europa si rafforzi. Viva questa storica alleanza’. [...] Purtroppo quello che passava di lì è Maurizio Martina, del Pd, per il quale il governo sovranista non è abbastanza sovranista, e se questa è la strategia degli europeisti tanto vale buttarsi in mare con una forma di grana al collo. Ah, dimenticavo: lo statista è **Riccardo Illy**, quello del caffè, che nel frattempo si è preso il cioccolato inglese Prestat e il tè francese **Dammann Frères**”.

**Mattia Feltri, “I buchi**

del formaggio”, La Stampa, maggio  
31 maggio

**Minibot, mini opposizione**

“Il voto del Pd sui minibot è semplicemente imbarazzante. Il Pd non perde occasione per dare dei cialtroni ai partiti della maggioranza, e poi vota per una mozione dagli effetti potenzialmente dirompenti che i suoi parlamentari non leggono o non capiscono”.

**Ferdinando Giugliano,**  
giornalista, Twitter, 31

**Terminal Alitalia**

“Teri abbiamo appreso che nel cosiddetto decreto cre-scita è inserita una norma per compiere trasfusioni al buco nero Alitalia a spese degli utenti dei servizi di pubblica utilità (luce e gas), cioè dei cittadini. Si tratta di pura fantasia malata di un paese pre terminale e ormai bancarottiere per vocazione, quindi ci limitiamo a segnalarvela. Ma oggi leggiamo anche di un'altra ini-

ziativa legislativa, che in astratto è ricollegabile con la sciagurata vicenda Alitalia. Ebbene, un emendamento in origine di maggioranza, presentato da un pentastellato e da un leghista, fornirebbe uno ‘scudo protettivo’, previo parere dell’Avvocato generale dello Stato, per responsabilità di funzionari pubblici che potrebbero derivare da ‘decreti che determinano la cessazione anticipata, per qualsiasi ragione, di rapporti di concessione autostradale’”.

**Mario Seminerio,** Phastidio.net, 30 maggio





## Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

HOME / FOCUS / Art Kane, Visionary. 100 fotografie nel chiostro di Made in Cloister

## Art Kane, Visionary. 100 fotografie nel chiostro di Made in Cloister

Ritratti, rock, ambiente, sociale, pubblicità, moda, erotismo... l'ecllettismo di un Art Director che quando ha deciso di fare il fotografo ha aperto la fotografia a nuovi linguaggi stilistici...

14/06/2019 8:32 am 0 0 9 Views SHARE



### Come nacque Visionary di Art Kane

È grazie alla perseveranza e alla passione di **Guido Harari** che *Visionary* di **Art Kane** ha visto la luce. Harari già dal 2000 iniziò a mettersi sulle tracce dei familiari di Kane per capire perché un grande genio della fotografia non avesse avuto ancora una pubblicazione, una retrospettiva. Il problema era che chi aveva proposto di occuparsene non intese lo spirito di Kane: realizzare volumi separati sul ritratto, la musica, la moda, il nudo... non gli avrebbe reso onore perché l'opera di Kane andava divulgata nella sua interezza.

Guido Harari nel 2011 ricontattò la famiglia Kane per proporre quella che nel 2012 fu la mostra *Art Kane, Pictures from a Visionary Photographer*. E fu un successo.

Tutti i dettagli di questa storia sono descritti nel catalogo *Art Kane Visionary* della *Wall Of Sound Editions*.

## Chi è Art Kane

**Art Kane**, 1925-1995. Laureato alla Cooper Union, università privata delle arti di Manhattan (NY), **Art Kane** a soli 27 anni era il più giovane Art Director dell'editoria newyorchese.

Oggi **Art Kane** avrebbe 95 anni ma se guardi le sue fotografie pensi che siano scatti che scimmiettano contemporaneamente tutti i grandi **Richard Avedon**, gli **Helmut Newton**, i **Robert Mapplethorpe**, **Pete Turner** e giù di lì. Ma in realtà fu Art Kane che diede il LA a tutti i filoni che furono poi stabilizzati dalle suddette griffe della fotografia.

Firme che hanno solcato profondamente la storia della fotografia contemporanea ma che, in linea di massima, si sono mantenuti su un'estetica che definiva il loro stile in maniera univoca.

**Art Kane** no, probabilmente per il suo carattere irrequieto, intraprendente, dinamico, curioso o perché forte delle sue conoscenze acquisite alla Cooper Union e l'esperienza da Art Director, il suo stile era "semplicemente" non avere uno stile se non quello di essere universale, non databile, contemporaneo. Anzi, il contemporaneo lo creava lui. Era un comunicatore che sapeva utilizzare vari linguaggi della fotografia riciclandoli, reinventandone di nuovi. E comunicava in maniera diretta. Impattante. Senza sovrastrutture. Le sue immagini non hanno bisogno del critico o dell'intellettuale di turno che diano un'interpretazione incomprensibile per giustificare il nulla. Perché le sue immagini sono messaggi già decodificati, chiari. È fotografia POP, intesa nell'accezione più pura del termine tanto, da avere manifestazioni di stima proprio da **Andy Warhol**.

*Io penso ad Art Kane come un sole luminoso nel cielo sereno. Come il sole, Art punta il suo occhio direttamente sul suo soggetto e, quello che lui vede, lo rappresenta in uno scatto che è sempre una straordinaria interpretazione del soggetto stesso.*

– Andy Warhol



Allestimento da Made in Cloister di Art Kane, Visionary

## Per Art Kane ogni foto era un layout "pubblicitario"

Le immagini che produceva non erano semplici fotografie ma veri e propri "manifesti pubblicitari". Anche se si trattava di reportage sociali, era capace di creare lo shock emotivo con una sola foto. Con una sola foto riusciva a raccontare la tragedia di Hiroshima o il dramma delle popolazioni indios (*Indians of All Tribes occupano il carcere di Alcatraz* - 1970).

Un uomo di poche par... pardon, di poche fotografie. E infatti non lasciava campo alla seconda scelta degli scatti: andavano buttati. Motivo per cui non esiste un foltissimo archivio fotografico di **Art Kane**, ma sono sopravvissute solo le immagini che fanno parte ormai dell'immaginario collettivo come quella dell'uomo che corre in pieno deserto verso l'obiettivo con una mongolfiera alle spalle (immagine per Cacharel) o quella dei **The Who** avvolti dalla bandiera britannica. O, ancora, quella che gli valse un premio dell'Art Directors Club di New York per aver ritratto nel 1958 in una sola foto di gruppo ad Harlem, 57 leggende del jazz.

**Art Kane** è stato lui l'anticipatore dei tanti stili che si sono avvicendati negli anni '60-'80. Lui è stato il trasgressivo, lo sperimentatore che ha rinnovato la fotografia utilizzandola come se fosse stata una penna con la quale scrivere nuovi stili, nuove espressioni, nuove tecniche o riprendere quelle dei suoi predecessori (i suoi "sandwich" ricordano la tecnica dei lavori di **H. P. Robinson** della metà dell'800) per emularle, rielaborarle, migliorarle... e senza mai soffermarsi su un solo genere. Ma andare avanti. Innovarsi, rigenerarsi, superarsi.

**Art Kane** è colui che definirei il Picasso della fotografia: quando aveva appena creato un genere, fissato un'impronta stilistica, gli altri lo emulavano ma lui era già oltre.

Inizialmente Art Director e quindi esperto di comunicazione grafica, sapeva come comporre l'immagine per renderla impattante.

*Quando ha deciso di diventare fotografo, ha applicato le sue capacità di progettazione per realizzare dei concept nell'inquadratura. È entrato in fotografia con il suo approccio molto personale come designer grafico e questo ha reso Art Kane così unico. Non dimenticherò mai la sua fotografia di Louis Armstrong su una sedia a dondolo contro un tramonto dorato. Questo non era un ritratto di Armstrong, era un ritratto della sua vita!*

*- Pete Turner*



Art-Kane-Harlem-1958.-'Esquire'

La grafica compositiva, oltre che la tecnica, era fondamentale per un ex Art Director come lui. Il punto di vista era determinante per realizzare fotografie da imprimeri nella memoria, come parole potenti, parole dense, come il vuoto totale sotto una sedia a rotelle su cui è seduto un veterano della guerra del Vietnam o come l'inquadratura dal basso per i **Rolling Stones** (1966) quasi a predire la loro grandezza a tempo illimitato. A Kane piaceva anche ribaltarlo il punto di vista, ed ecco un pugile al tappeto che capovolto sembra un martire crocifisso in volo (*Who Killed Davey Moore?* - 1970) o una modella in spiaggia che in posa mistica ha il cielo sotto. O ribaltare il punto di vista temporale immortalando un "Cristo" su una sedia elettrica.

*I reportage fotografici di Art Kane su temi sociali come i diritti civili, la guerra, l'apartheid, l'ambiente, possedevano la capacità di informare, educare e persino cambiare la mente delle persone con l'affilata durezza di una singola immagine*

*- Jonathan Kane*



Art-Kane-The-Waters-of-Venice-Look-1969

Il primo a usare il grandangolo nella fotografia di moda e nel ritratto (per Vogue America - 1962). Il primo a realizzare i sandwich di diapositive (The Waters of Venice - 1969; Songs of Freedom - 1965). Sottosponeva i Kodachrome 25 per aumentare la profondità di campo negli scatti recuperando poi la luce in fase di stampa.

Un fotografo rock'n'roll, come lo ricorda il figlio Jonathan. Un fotografo punk, ci racconta Guido Harari. **Art Kane** era un visionario, un raccontatore per immagini della civiltà americana tra bellezza e malessere.

### Art Kane, Visionary

a cura di Guido Harari e Jonathan Kane

retrospettiva di Art Kane, promossa da Made in Cloister in coproduzione con Wall of Sound Gallery

12 giugno - 14 settembre 2019

Fondazione Made in Cloister

Chiostrò di S. Caterina a Formiello

Piazza Enrico De Nicola, 48 Napoli

081 450707

Ogni giovedì, durante la mostra, ci sarà la Rassegna cinematografica (icons): 10 film per 10 rockstar in mostra.

Organizzata e prodotta dalla **Fondazione Made in Cloister** e dalla **Wall of Sound Gallery**, la mostra fa parte del progetto **DOMORI FOTOGRAFIA** e viene realizzata in collaborazione con il **Napoli Teatro Festival Italia** e **Leica Camera Italia**, oltre che con il patrocinio del **Comune di Napoli, Assessorato alla Cultura**.

LA «RIVOLUZIONE DOLCE»

## Se dall'acqua nasce il gelato



■ È «Gelato libre» in via Carducci l'ultima scommessa di **Gianluca Franzoni** (nella foto), presidente di **Domori**. Senza latte e uova, solo con acqua di sorgente.

**Bruno Lippi** a pagina 9

L'APERTURA IN VIA CARDUCCI

# Dall'acqua di sorgente la rivoluzione del gelato

*Franzoni: «Aromi selezionati in tutto il mondo e poi liberati dalla schiavitù di latte e uova»*

**Bruno Lippi**

■ Un gelato «avanguardista», completamente a base acqua per «stravolgere i canoni tradizionali e liberare la materia prima dalla schiavitù che le impongono latte e uova e valorizzarne le singole qualità». È questa l'ultima scommessa di **Gianluca Franzoni**, il presidente e fondatore di **Domori** che apre in via Carducci 12 il primo «Gelato libre» (anche per il portafoglio, visti i soli 24 euro al chilo).

Una rivoluzione (dolce) che parte da un'acqua rigorosamente di sorgente, cacao e frutta secca. Ingredienti rigorosamente selezionati in tutto il mondo per poter «sprigionare aromi ed essere trasformati in massa di ca-

cao o paste di frutta secca». Puntando tutto sul ruolo della filiera, delle tostature e dell'accostamento di ingredienti. Perché, spiega Franzoni, «il "farm to cup" - dal campo alla coppetta -

**IL GUSTO «MAKARON»**

**Mandorle Val di Noto e liquore con gojiro ume (le albicocche più rare)**

si esprime a partire da un'accurata selezione delle materie prime». Sapientemente amalgamate, al momento di servire il gelato, con un'innovativa macchina al banco che lo manteca al momento. Ma assolutamente niente con, tutto rigorosamente in

coppetta, «per apprezzare i gusti a pieno, nella loro integrità». Tre i pilastri della filosofia gelato libre: purezza degli ingredienti selezionati grazie a una relazione diretta con i coltivatori; caramellizzazione, il processo di tostatura che trasforma la materia prima pura formando nuovi composti aromatici; camoufla-ge, la riproduzione di gusti e consistenze complessi (come il Tiramisù), pur rinunciando a ingredienti caratterizzanti come il mascarpone, il latte e le uova.

Maniacale la cura per la qualità e l'attenzione dei dettagli che si riflette perfino sui grembiuli realizzati con denim Berto che l'artigiana Maryam Seddigh ha ricamato con la "L" del logo fatta con la seta selvaggia più rara al mondo, la muga dorata che

Franzoni seleziona da anni in India per le sue creazioni di borse e accessori con il marchio Mugamera che si rivela nella teca con calzature Oxford. Ma, soprattutto, nel meraviglioso mosaico del pavimento che si ispira al celebre tratto creato dal mitico Carlo Scarpa per il negozio Olivetti a Venezia nel 1958 e che da solo merita una visita alla gelateria di via Carducci. Magari per assaggiare il Cioccolato criollo da cacao del Venezuela, il Pistacchio accompagnato dalla mandorle selezione Val di Noto e anacardi o il Makaron che alle stesse mandorle accompagna una frazione di liquore umeshu prodotto personalmente in anfora in Giappone, usando il gojiro ume, la specie di albicocca più rara e perfetta.



**SCOMMESSA**  
Gianluca Franzoni presidente di Domori e «Gelato libre» in via Carducci



È ARRIVATO IL CALDO

## Al peperoncino o agli asparagi: tutti pazzi per il gelato

Jessica Bordoni a pagina 6

# PAZZI PER IL GELATO

■ Tre miliardi di euro. È questa la cifra che, secondo la Coldiretti, gli italiani hanno speso l'anno scorso per il gelato, complice anche il cambiamento climatico e la progressiva destagionalizzazione dei consumi. Per il 2019 le previsioni sono in linea con l'anno scorso e il trend del gelato artigianale resta una certezza, sebbene la comodità di aprire il freezer e scartare uno secco sul divano di casa faccia ancora gola a molti.

Dietro al bancone delle gelaterie, l'offerta è decisamente «variegata», soprattutto nei mesi caldi, quando coni e coppette si trasformano da peccato occasionale in rito pressoché quotidiano, spesso in sostituzione del pasto. Un tempo gli «icecream addict» si dividevano in due gruppi: da un lato i fautori dei gusti alla frutta, dall'altro i simpatizzanti di crema e cioccolato. Oggi la ripartizione classica è superata in favo-

re di nuove sottocategorie come gastronomico, salato, vegetariano, vegano, biologico e senza lattosio.

E se è vero che in televisione di mastri gelatai se ne vedono ancora pochi, il concetto di «gelateria d'autore» è ormai ampiamente sdoganato. Proprio come gli chef gourmet propongono i loro «signature dish», sempre più gelatieri sono impegnati nella messa a punto dei loro gelati-firma, emblema di una lunga e personale ricerca creativa sul fronte della selezione, del dosaggio e della miscelazione delle materie prime. D'altronde la pasticceria viene considerata una scienza esatta, al pari della matematica. E la gelateria non è certo da meno. Ecco allora una mini guida delle migliori gelaterie cittadine, tra nuove aperture, storici indirizzi di fiducia, insegne che amano sperimentare e fuoriporta da classifica.

Servizi a cura di **Jessica Bordoni**

### FUORIPORTA

## E in Brianza c'è un «Albero» da leccarsi i baffi

■ Un buon gelato, soprattutto se indimenticabile, val bene una trasferta. Alle porte della città, e precisamente a Sesto San Giovanni, **Gelart** (Via Marconi, 9) offre alla sua affezionata clientela un'ampia selezione di gusti al cioccolato fondente ma anche bianco e aromatizzato. Per comprendere fino in fondo la ricerca sul cacao bisogna assaggiare il fondente al wasabi (il celebre ravanella giapponese), il fondente amaretto e carote e il cioccolato bianco al tè matcha. Tra le mete consigliate ai confini di Milano merita un posto d'onore anche **L'Albero dei Gelati**: le sue sedi di Seregno, Monza e Cogliate tengono alta la bandiera della Brianza. Artigianalità



fa rima con filiera corta e produzioni di contadini che lavorano la terra in modo responsabile. Così la panna e il latte bio sono della Valtellina, le uova a chilometro zero dell'azienda agricola Capoferri di Lentate, mentre il caffè della cooperativa autogestita Malatesta di Lecco. Tra le gelaterie artigianali più quotate di Legnano, infine, **Vanilla** sorprende per l'originalità dei suoi gusti. Qualche esempio? La crema dei desideri, arricchita dal pistacchio grezzo con sale di Cerchia senza latte e derivati; ma anche il latte e Brunello di Montalcino o il cioccolato fondente di criollo, pere e pepe di Sichuan vanno assolutamente testati.



## SALATO E GASTRONOMICO

## Un cono agli asparagi oppure al... gorgonzola



■ Un altro filone molto apprezzato è quello del cosiddetto gelato salato, che spesso è sinonimo di gelato gourmet, preparato con ingredienti di nicchia. La storica gelateria **Toldo**, nel cuore di Brera (Via Ponte Vetero, 9) punta all'abbinamento enogastronomico in chiave happy hour, coniugando salatini, brioche, spritz e gelato alle olive taggiasche e focaccia ligure sbriciolata, oppure gelato alla senape di Digione e frolla sbriciolata di streusel salato al cacao. Discorso analogo per **Terra Gelato** (Via Vitruvio, 38) che ogni mercoledì e giovedì dalle 18,30 delizia i clienti con la formula dell'aperitivo gelato, declinato in quattro creazioni finger food in limited edition. Si va dal gelato all'asparago di Altedo Igp su cialda di mais, con briciole di tuorlo poché e scaglia di parmigiano reggiano Dop 36 mesi, al gelato al peperone di Carmagnola su chips all'olio extra vergine d'oliva, con salsa all'aceto balsamico Igp di Modena e acciughe.

Ancora, il gelato al gorgonzola di Cameri Dop e il gelato alla crema di maionese allo zafferano abruzzese di Navelli.

## NUOVE APERTURE

## Una «coppa libre» leggera ma di gusto



■ Tra le recenti aperture cittadine c'è **Gelato Libre** (Via Carducci, 12), il rivoluzionario progetto di **Gianluca Franzoni**, fondatore del marchio di cioccolato **Domori**. La nuova insegna sbaraglia i canoni tradizionali liberando la materia prima dalla «schiavitù» di latte e uova, che vengono sostituiti dall'acqua, rigorosamente di sorgente, chiamata ad esaltare l'aroma e la cremosità del cacao e della frutta secca grazie all'uso di attrezzature all'avanguardia. In tutto otto gusti, tra cui la «crema libre» con anacardi tostati e zafferano pregiato, e «marakon», sfizioso incontro tra la mandorla Val di Noto e il liquore giapponese Umeshu. La collaborazione tra **«Vòce»**, il bistrot-caffetteria di Aimo e Nadia alle Gallerie d'Italia, e l'agrigelateria **«Gusto 17»** ha portato alla nascita del progetto **Gusto per Vòce**: un carretto gelato dentro al locale di piazza Scala permette di scegliere tra otto specialità, come la «coppa degli chef Pisani e Negrini» che unisce virtualmente i loro territori di provenienza - Valtellina e Puglia - in un delizioso gelato allo yogurt con cotto di fichi, granella di mandorle e crumble di taralli.

**PASTICCERIA E MIXOLOGY****All'aperitivo è di moda  
il cocktail-sorbetto**

■ I confini tra gelateria e pasticceria sono sempre più sfumati e le torte della tradizione si trasformano in avvolgenti gusti di cono e coppetta. **Pavé Milano**, brand di culto per la prima colazione e la merenda gourmet, da qualche anno si è fatto conoscere anche con il laboratorio «Pavé Gelati e Granite» in zona Porta Vittoria (Via Cesare Battisti, 21). Accanto ai gusti canonici come nocciola, pistacchio e caffè, non mancano rivisitazioni di grandi classici della pasticceria: torta sbrisolona, tarte tatin, torta alla fava tonka e il pane burro e 160 (il nome della marmellata di albicocche di produzione propria). Ma le contaminazioni riguardano anche il mondo mixology e degli alcolici. Da **Ciacco Gelato**, celebre gelateria parmensese che ha messo le radici anche a Milano (Via Spadari 12) Stefano Guizzetti presenta dei cocktail-sorbetto con vermouth e polvere di arancia essiccata, mentre l'antica gelateria **Paganelli** (Via Fara, 14) punta sui sorbetti al vino. L'elenco del giorno è scritto a mano sopra una lavagnetta: Cabernet, Sangiovese, Moscato giallo, Lacrima di Morro d'Alba...

**I MAESTRI DEL CACAO****Peperoncino o cannella  
purché sia cioccolato**

■ Per molti la crema e il cacao sono un must irrinunciabile quando si parla di gelato. Tra le più conosciute insegne cittadine, **Il Massimo dei Gelati** di Massimo Travani (Via Castelvetro, 18) resta una garanzia per gli appassionati del genere. Nella sua frequentata gelateria con banco di vetro e specchi, il cioccolato viene declinato in una decina di gusti pregiati uno più appetitoso dell'altro: Jamaica, Peyrano, **Domori** Venezuelano al 75%, ma anche al peperoncino, alla cannella, all'arancio candito e al Grand Marnier. Piccolo locale di culto tra le fermate metropolitane di Lima e Loreto, **Il Gelato Giusto** (Via San Gregorio, 17), è il regno di Vittoria Bortolazzo, che nel suo ricco curriculum vanta un diploma all'Accademia Le Cordon Bleu, un apprendistato con il maître chocolatier William Curley e importanti esperienze nei laboratori di cioccolateria e pralineria Ladurée, Lenôtre e Valrhona. Da provare i due super classici: la banana con noci e cioccolato, ma anche il sorbetto al cioccolato, fatto con burro di cacao, senza panna né latte.





Condividi:



Commenti:

0

## Dall'acqua di sorgente la rivoluzione del gelato

*Franzoni: «Aromi selezionati in tutto il mondo e poi liberati dalla schiavitù di latte e uova»*

Bruno Lippi - Mer, 05/06/2019 - 06:10



[commenta](#)

[Mi piace 0](#)

Bruno Lippi

Un gelato «avanguardista», completamente a base acqua per «stravolgere i canoni tradizionali e liberare la materia prima dalla schiavitù che le impongono latte e uova e valorizzarne le singole qualità». È questa l'ultima scommessa di [Gianluca Franzoni](#), il presidente e fondatore di [Domori](#) che apre in via Carducci 12 il primo «Gelato libre» (anche per il portafoglio, visti i soli 24 euro al chilo).

Una rivoluzione (dolce) che parte da un'acqua rigorosamente di sorgente, cacao e frutta secca. Ingredienti rigorosamente selezionati in tutto il mondo per poter «sprigionare aromi ed essere trasformati in massa di cacao o paste di frutta secca». Puntando tutto sul ruolo della filiera, delle tostature e dell'accostamento di ingredienti. Perché, spiega Franzoni, «il farm to cup dal campo alla coppetta - si esprime a partire da un'accurata selezione delle materie prime». Sapientemente amalgamate, al momento di servire il gelato, con un'innovativa macchina al banco che lo manteca al momento. Ma assolutamente niente con, tutto rigorosamente in coppetta, «per apprezzare i gusti a pieno, nella loro integrità». Tre i pilastri della filosofia gelato libre: purezza degli ingredienti selezionati grazie a una relazione diretta con i coltivatori; caramellizzazione, il processo di tostatura che trasforma la materia prima pura formando nuovi composti aromatici; camouflage, la riproduzione di gusti e consistenze complessi (come il Tiramisù), pur rinunciando a ingredienti caratterizzanti come il mascarpone, il latte e le uova.

Maniacale la cura per la qualità e l'attenzione dei dettagli che si riflette perfino sui grembiuli realizzati con denim Berto che l'artigiana Maryam Seddigh ha ricamato con la L del logo fatta con la seta selvaggia più rara al mondo, la muga dorata che Franzoni seleziona da anni in India per le sue creazioni di borse e accessori con il marchio Mugamera che si rivela nella teca con calzature Oxford. Ma, soprattutto, nel meraviglioso mosaico del pavimento che si ispira al celebre tratto creato dal mitico Carlo Scarpa per il negozio Olivetti a Venezia nel 1958 e che da solo merita una visita alla gelateria di via Carducci. Magari per assaggiare il Cioccolato criollo da cacao del Venezuela, il Pistacchio accompagnato dalla mandorle selezione Val di Noto e anacardi o il Makaron che alle stesse mandorle accompagna una frazione di liquore umeshu prodotto personalmente in anfora in Giappone, usando il gojiro ume, la specie di albicocca più rara e perfetta.

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE - INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

Inserisci le chiavi di ricerca

Cerca

Info e Login



login



registrazione



edicola



Editoriali

Perché hanno paura di andare a casa

di Alessandro Sallusti



Calendario eventi



14 Maggio - 18 Maggio Eurovision Song Contest

14 Maggio - 25 Maggio Festival di Cannes

23 Maggio - 26 Maggio Elezioni Europee 2019

26 Maggio Elezioni Regionali Piemonte

26 Maggio Elezioni Comunali

**La mostra**  
**Art Kane, i clic made in Usa**  
**che hanno fatto la storia**

Giovanni Chianelli a pag. 38



Made in Cloister ospita una retrospettiva del mitico fotografo americano: da Armstrong a Who e Zappa  
 Il figlio: «A casa mia era facile incontrare Mick Jagger, ma ero un bimbo di 10 anni, non sapevo chi fosse»

# Art Kane

**Giovanni Chianelli**

**A**rt Kane per Louis Armstrong voleva una foto speciale. Ritrarlo sul palco sarebbe stato banale: meglio su un aeroplano, uno scatto eccezionale, considerando che Satchmo era terrorizzato dal volo. Convinto il jazzista a salire a bordo, gli disse che non c'era posto per l'amata moglie Lucille, aveva fatto montare una sedia a dondolo, una citazione certo, al posto dei due sediolini. Una tortura, quel piccolo aereo depose il gigante della musica e mio padre in pieno deserto, Louis sedette sulla sedia a dondolo e, a un certo punto, il sole era perfettamente in asse col viso di Armstrong, era quella la foto che cercava, senza lo strumento, non serviva, c'era Satchmo».

È uno degli aneddoti che ha raccontato ieri Jonathan, figlio del grande fotografo, presentando da Made in Cloister «Art Kane. Visionary» una mostra curata da Guido Harari, da oggi al 14 settembre; organizzata in collaborazione con Wall of Sound Gallery, la mostra fa parte del progetto **Domori** Fotografia e viene realizzata con Napoli Teatro Festival Italia e Leica Camera Italia.

Cento scatti per una panoramica della straordinaria produzione di Kane. Soprattutto dei musicisti: Rolling Stones, Bob Dylan, gli Who, Jim Morrison e i Doors, Janis Joplin, Jefferson Airplane,

Frank Zappa con le Mothers of Invention, i Cream, Sonny & Chér, Johnny Winter, Aretha Franklin, Duke Ellington, Lester Young sono alcuni dei nomi che hanno sfilato sotto il suo obiettivo.

«A casa mia era facile incontrare Mike Jagger. A neanche dieci anni non potevo capire chi avevo la fortuna di incrociare», ricorda Kane junior. Ha voluto fortemente questa esposizione, affidandola ad Harari che fu seguace e allievo del padre: «L'idea si è giovata di una sinergia velocissima» ha spiegato Harari. «Sono a lavoro sulla sua opera da tempo, praticamente da quando è scomparso. Dopo un

**IL CURATORE HARARI:  
 «LAVORO SULLA SUA OPERA  
 DA TEMPO, QUESTA  
 È LA RETROSPETTIVA  
 PIÙ AMPIA MAI DEDICATA  
 AL MAESTRO DI TUTTI NOI»**

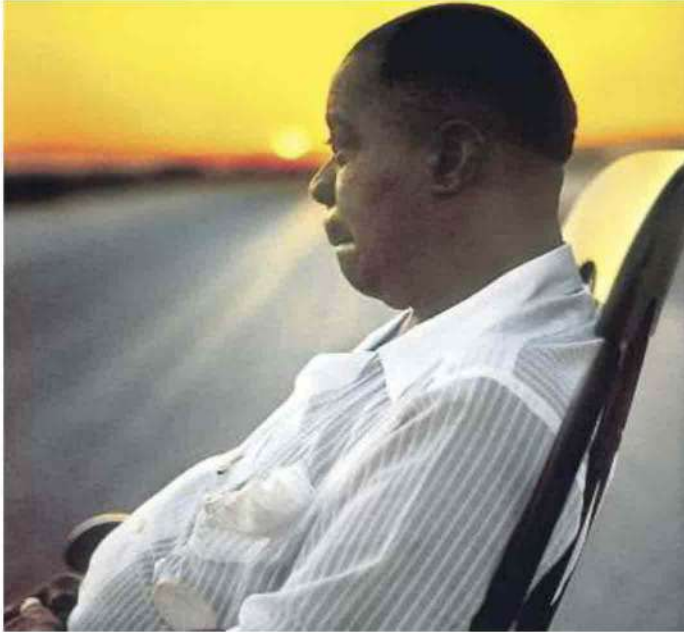
libro e una prima retrospettiva questa è la mostra più completa dedicata al maestro di tutti noi che fotografiamo la musica e i musicisti».

L'esposizione, allestita nel magnifico chiostro di Santa Caterina a Formiello e valorizzata dai giochi di luce dell'ambiente, è divisa in sezioni tematiche. La più sostanziosa è quella musicale, che raccoglie gli scatti iconici che Kane dedicò alle stelle del jazz degli anni '50 e del rock, nei decenni successivi. Poi una parte di arte varia, con protagonisti Lenny Bruce e

Andy Warhol, che del fotografo diceva: «Io penso ad Art Kane come un sole luminoso nel cielo sereno. Come il sole, Art punta il suo occhio direttamente sul suo soggetto e, quello che lui vede, lo rappresenta in uno scatto che è sempre una straordinaria interpretazione del soggetto stesso».

Altrettanto ricca la sezione di immagini sulle le grandi battaglie della società civile statunitense nella seconda metà del '900: la lotta per i diritti civili degli afroamericani e dei nativi d'America, il fondamentalismo religioso, il Vietnam, l'incubo nucleare, i primi passi dell'ambientalismo e la critica al consumismo. Infine un nucleo racconta i cambiamenti della società americana attraverso il costume, la pubblicità e l'erotismo. «Il mio scopo è di mostrare la parte invisibile delle persone», diceva del suo lavoro Kane. La ricerca artistica faceva il paio con quella pratica e in questa esposizione è possibile ammirare diverse innovazioni sperimentate dal fotografo, come è evidente nella tecnica dei «sandwich», stratificazioni di diverse immagini in una sola opera.

Ma sullo sfondo c'è sempre l'artista. Ancora Jonathan Kane: «Papà era immerso nell'arte. Amava la musica quanto la fotografia, mi raccontò che durante la seconda guerra mondiale intratteneva le truppe suonando per loro. Questa formazione ha fatto di me un musicista, e chiaramente un fotografo, anche se la mia specializzazione sono le immagini di auto».



SCATTI D'AUTORE Louis Armstrong in una celebre immagine e, a destra, The Who Sotto un esercito di jazzisti fotografati da Art Kane



### HARLEM 12 AGOSTO 1958

Count Basie, Dizzy Gillespie, Roy Eldridge, Coleman Hawkins, Art Blakey, Gerry Mulligan, Thelonious Monk, Sonny Rollins, Lester Young, Gene Krupa...



## Cento ritratti del rock al «Made in Cloister»



### Salvio Parisi

Rolling Stones, Janis Joplin, Jim Morrison, Bob Dylan, Frank Zappa, gli Oasis o gli Who avvolti nella bandiera inglese: oltre 100 ritratti dedicati a icone del Rock nell'antologica di Art Kane che l'altro ieri è stata inaugurata al Made In Cloister da Rosalba e Davide De Blasio con un vernissage dedicato all'artista americano. «Wall of Sound Gallery» titolo del progetto e mostra a cura del fotografo Guido Harari e del figlio di Kane, Jonathan, che davanti a quegli scatti visionari così ha ricordato il padre «snob e al contempo populista, celebrava l'umanità intera: star e straccioni, giovani e belli

come pure vecchi e saggi». Nel chiostro che a giorni ospiterà Napoli Teatro Festival, si ascoltavano Peter Gabriel e i Genesis nella playlist di Enzo Cipolletta in omaggio ad Alfonso Russo, il rock-dj scomparso l'anno scorso. Tra assaggi di **Domori** e Tattinger le istantanee con gli ospiti: Mario Ioimo, Arabella, Paola e Toni Petruzzi, Gino Solito, Januaria Piromallo, Antonio Biasiucci, Angelica Pasca, Stefania Scaragi, Giancarlo Cangiano, Anna Milo, Max Neri, Rosella Catapano, Gianluca Picone, Mariagrazia Greco, Edy Fiorillo, Sabina Albano, Sandro Dionisio, Solidea Talevi, Loredana DeFranchis, Gianluca Marangi e Bettina Matti.



NAPOLI AVELLINO BENEVENTO SALERNO CASERTA CALABRIA

cerca nel sito...



VIDEO

FOTO

HOME

PRIMO PIANO

ECONOMIA

CULTURA

SPETTACOLI

SPORT

TECNOLOGIA

LE ALTRE SEZIONI ▼

Il Mattino > Napoli Smart > Musica

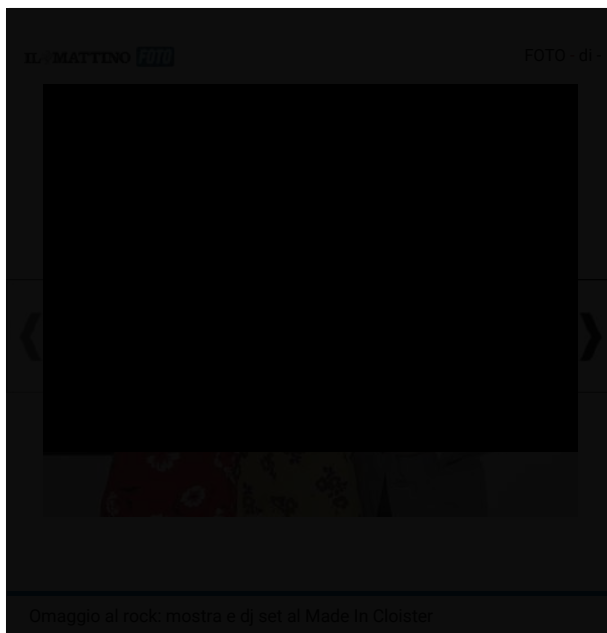
# Omaggio al rock: mostra e dj set al Made In Cloister



di *Salvio Parisi*



I Rolling, Janis Joplin, Jim Morrison, Bob Dylan, Frank Zappa, gli Oasis o gli Who avvolti nella bandiera inglese: oltre 100 ritratti dedicati a icone del Rock nell'antologica di Art Kane che poche sere fa è stata inaugurata al Made In Cloister da Rosalba e Davide De Blasio con un vernissage dedicato alla celebrazione della musica e al genio assoluto dell'artista. "Wall of Sound Gallery" titolo del progetto e mostra a cura del fotografo Guido Harari e del figlio di Kane, Jonathan, che davanti a quegli scatti visionari così ha ricordato il padre «snob e al contempo populista, celebrava l'umanità intera: star e straccioni, giovani e belli come pure vecchi e saggi».



Omaggio al rock, mostra e dj set al Made In Cloister

Nel magnifico chiostro che a giorni ospiterà Napoli Teatro Festival, si

IL MATTINO TV



La crisi dei rifiuti nella periferia Nord di Napoli

IL VIDEO PIU' VISTO



«Se ti va», il nuovo singolo della napoletana Da Blonde:

«Impariamo a prenderci cura della sensibilità»

+ VAI A TUTTI I VIDEO

LA NUOVA STAGIONE DELL'INFORMAZIONE



3 mesi a soli 15,99€

Roma Omnia Vatican Card

Visita i Musei Vaticani, la Cappella Sistina e San Pietro senza stress. Salta la fila e risparmia

[Prenota adesso la tua visita a Roma](#)



ascoltavano Peter Gabriel e i Genesis, le pietre miliari dei Pink Floyd, i Jethro Tull o Alan Parson Project nella playlist di Enzo Cipolletta in omaggio anche ad Alfonso Russo, il rock-dj nostrano scomparso l'anno scorso.

Tra assaggi di **Domori** e Tattinger le istantanee con gli ospiti: Mario Ioimo, Arabella, Paola e Toni Petruzzi, Gino Solito, Januaria Piromallo, Antonio Biasiucci, Angelica Pasca, Stefania Scaragi, Giancarlo Cangiano, Anna Milo, Max Neri, Rosella Catapano, Gianluca Picone, Mariagrazia Greco, Edy Fiorillo, Sabina Albano, Sandro Dionisio, Solidea Talevi, Loredana DeFranchis, Gianluca Marangi e Bettina Matti.

Venerdì 14 Giugno 2019, 10:15  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE...



Scopri come cambiare il tuo giardino con IKEA (IKEA)



Ecco I Nuovi SUV in arrivo sul Mercato Automobilistico (SUVs | Sponsored Listings)



Donne famose basse: piccole e bellissime! (ALFEMMINILE)



Quale fornitore Gas scegliere nel 2019? Scopri il più conveniente (www.comparaerisparmia.com)



Ecco le ragioni per cui è meglio investire in azioni Amazon adesso! (Vici Marketing)



La giostra più eccitante del mondo

Contenuti Sponsorizzati da Outbrain

COMMENTA LA NOTIZIA

Scrivi qui il tuo commento

ULTIMI INSERITI

PIÙ VOTATI

0 di 0 commenti presenti

LE PIÙ CONDIVISE



L'ALLERTA

Asteroide potrebbe colpire la Terra



LA VERTENZA

La Whirlpool: Napoli non chiude Di Maio: «Salvi i posti di lavoro»



LA STORIA

«Cerco barista ma non lo trovo: colpa del reddito di cittadinanza» di Daniela De Crescenzo



LA BAMBINA FERITA

Noemi «finalmente a casa»: primo giorno tra le Lol e i giocattoli di Daniela De Crescenzo



LA SCUOLA

Maturità, record di non ammessi nel Napoletano: resta fuori il 45% di Francesco Gravetti



L'EMERGENZA

Napoli, Sos degli extracomunitari: «Sentiamo la puzza...» di Oscar De Simone

GUIDA ALLO SHOPPING



Condizionatore: il migliore fra pompe di calore, raffreddamento e deumidificatore



ECONOMIA / DELL'OLIO A PAG. 18

Gruppo **Illy**: nuova subholding  
Non solo leader nel caffè:  
prende quota il Polo del gusto

VIA LIBERA ALLA SOCIETÀ CHE CONTROLLERÀ LE AZIENDE MINORI: DAL THE AL CIOCCOLATO

# Gruppo **Illy**, non solo caffè Nasce il Polo del gusto

Costituita ufficialmente la subholding che sarà guidata da **Riccardo Illy**  
Nel nuovo board entra la quarta generazione della famiglia triestina

Luigi Dell'Olio

MILANO. Il Polo del Gusto, che raggruppa tutti i business extra caffè di **Illy**, prende forma. Dando seguito a un progetto studiato a lungo, nei giorni scorsi è stata creata una subholding che comprende le società esterne al core business originale, che oggi valgono all'incirca il 10% dei ricavi totali: **Domori**, specializzata nel cioccolato di altissima qualità (con le controllate Prestat, Hsj e Cacaofino), **Dammann Frères** (azienda francese del tè), **Agrimontana** (frutta candita e confetture), **Mastrojanni** (azienda vitivinicola toscana **Mastrojanni**) e Fgel (catena di bar e gelaterie). Il 2018 del gruppo **Illy** si è chiuso con un giro d'affari di 533,8 milioni di euro, in progresso del 3,4% sul 2017, con illycaffè che da sola ha sviluppato un giro d'affari di 483,3 milioni (+3,5%, per cui le due gambe del gruppo si sviluppano ad analogia velocità, pur restando su valori assoluti molto distanti. La seconda gamba del gruppo (oltre alla illycaffè guidata da **Andrea Illy**) punterà a sviluppare i brand anche a livello internazionale e a percorrere canali di distribuzione congiunti, con la possibilità di arrivare a un'Ipo delle varie società, anche grazie al supporto di un partner finanziario atteso nel giro di un paio di anni.

Secondo rumors di mercato, all'headquarter triestino sarebbero arrivate già diverse manifestazioni d'interesse: ora si tratta di approfondirle per valutare chi avrà la forza e



**Riccardo Illy** sarà presidente della subholding dell'azienda che controllerà il Polo del gusto

l'orizzonte temporale per condividere questo percorso di crescita che dovrebbe durare non meno di dieci anni. Oltre a un network di rilievo sul fronte della distribuzione e alla conoscenza del mercato, il partner dovrà apportare le risorse

**Il 2018 dell'azienda si è chiuso con un giro d'affari di 533,8 milioni di euro (+3,4%)**

necessarie a effettuare nuove acquisizioni, ad esempio nel comparto dei biscotti e in quello vitivinicolo, dove la famiglia **Illy** individua il maggiore potenziale di crescita. La guida del Polo è stata affidata a

**Riccardo Illy** come consigliere unico, che diventerà presidente una volta definito il board, presumibilmente tra un paio di settimane. Intanto si lavora al passaggio generazionale, con il cda riunitosi martedì che ha accolto quattro nuovi membri. Si tratta di Daria (figlia di Riccardo), Nicol Belci (figlia di Anna, che è la nuova presidente), Micaela (figlia di Andrea) ed Ernesto (figlio di Francesco), che affiancheranno i genitori nel ruolo di consiglieri. Unico membro esterno alla famiglia è Licerio Degrassi, da oltre mezzo secolo nel gruppo triestino, promosso vicepresidente.

Intanto anche il business tradizionale continua a rinnovarsi per tenere il passo dei cambiamenti della domanda. Da

poco è operativo l'accordo con il gruppo tedesco Jde in virtù del quale illycaffè è sbarcata nel mercato delle capsule compatibili con Nespresso, ampliando così il proprio orizzonte di business al di là dei confini tradizionali. Jde si occupa della produzione e distribuzione nel canale retail all'estero, mentre l'azienda triestina gestisce la distribuzione negli altri canali di vendita e, in Italia, in tutti i canali, valorizzando la propria presenza omnichannel e potenziando le sinergie. Anche su questo fronte non è escluso l'ingresso di un socio di minoranza – ma solo nel medio periodo – che possa sostenere il processo di crescita, anche in ottica di una possibile quotazione in Borsa. —

BY-NC-ND/AL.UMI/DRITTI RISERVATI

**GRUPPO ILLY, NON SOLO CAFFÈ, NASCE IL POLO DEL GUSTO**

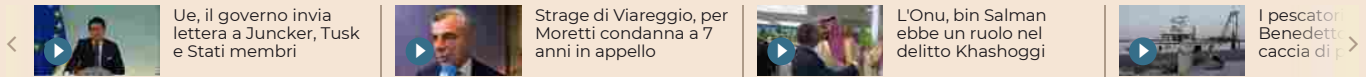
Costituita ufficialmente la subholding che sarà guidata da **Riccardo Ily**. Nel nuovo board entra la quarta generazione della famiglia triestina

Luigi Dell'Olio TRIESTE Il Polo del Gusto, che raggruppa tutti i business extra caffè di **Illy**, prende forma. Dando seguito a un progetto studiato a lungo, nei giorni scorsi è stata creata una subholding che comprende le società esterne al core business originale, che oggi valgono all'incirca il 10% dei ricavi totali: **Domori**, specializzata nel cioccolato di altissima qualità (con le controllate Prestat, Hsj e Cacaofino), **Dammann Frères** (azienda francese del tè), **Agrimontana** (frutta candita e confetture), **Mastrojanni** (azienda vitivinicola toscana **Mastrojanni**) e Fgel (catena di bar e gelaterie). Il 2018 del gruppo **Illy** si è chiuso con un giro d'affari di 533,8 milioni di euro, in progresso del 3,4% sul 2017, con illycaffè che da sola ha sviluppato un giro d'affari di 483,3 milioni (+3,5%, per cui le due gambe del gruppo si sviluppano ad analogia velocità, pur restando su valori assoluti molto distanti. La seconda gamba del gruppo (oltre alla illycaffè guidata da **Andrea Ily**) punterà a sviluppare i brand anche a livello internazionale e a percorrere canali di distribuzione congiunti, con la possibilità di arrivare a un'Ipo delle varie società, anche grazie al supporto di un partner finanziario atteso nel giro di un paio di anni.

Secondo rumors di mercato, all'headquarter triestino sarebbero arrivate già diverse manifestazioni d'interesse: ora si tratta di approfondirle per valutare chi avrà la forza e l'orizzonte temporale per condividere questo percorso di crescita che dovrebbe durare non meno di dieci anni. Oltre a un network di rilievo sul fronte della distribuzione e alla conoscenza del mercato, il partner dovrà apportare le risorse necessarie a effettuare nuove acquisizioni, ad esempio nel comparto dei biscotti e in quello vitivinicolo, dove la famiglia **Illy** individua il maggiore potenziale di crescita. La guida del Polo è stata affidata a **Riccardo Ily** come consigliere unico, che diventerà presidente una volta definito il board, presumibilmente tra un paio di settimane. Intanto si lavora al passaggio generazionale, con il cda riunitosi martedì che ha accolto quattro nuovi membri. Si tratta di **Daria** (figlia di **Riccardo**), **Nicol Belci** (figlia di **Anna**, che è la nuova presidente), **Micaela** (figlia di **Andrea**) ed **Ernesto** (figlio di **Francesco**), che affiancheranno i genitori nel ruolo di consiglieri. Unico membro esterno alla famiglia è **Licerio Degrassi**, da oltre mezzo secolo nel gruppo triestino, promosso vicepresidente.

Intanto anche il business tradizionale continua a rinnovarsi per tenere il passo dei cambiamenti della domanda. Da poco è operativo l'accordo con il gruppo tedesco **Jde** in virtù del quale illycaffè è sbarcata nel mercato delle capsule compatibili con **Nespresso**, ampliando così il proprio orizzonte di business al di là dei confini tradizionali. **Jde** si occupa della produzione e distribuzione nel canale retail all'estero, mentre l'azienda triestina gestisce la distribuzione negli altri canali di vendita e, in Italia, in tutti i canali, valorizzando la propria presenza omnichannel e potenziando le sinergie. Anche su questo fronte non è escluso l'ingresso di un socio di minoranza ma solo nel medio periodo che possa sostenere il processo di crescita, anche in ottica di una possibile quotazione in Borsa.

[ GRUPPO ILLY, NON SOLO CAFFÈ, NASCE IL POLO DEL GUSTO ]

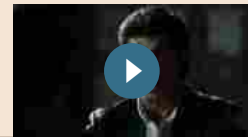


IL GELATO GASTRONOMICO

# I gelati bestseller dell'estate: salati e alcolici ma soprattutto artigianali

—di Federico De Cesare Viola | 17 giugno 2019

VIDEO



20 giugno 2019  
Globo d'oro, la Stampa Estera premia "Il traditore" e Borghi

I PIÙ LETTI DI FOOD24

ULTIME NOVITÀ

Dal catalogo del Sole 24 Ore

SCOPRI ALTRI PRODOTTI >

LE GALLERY PIÙ VISTE



**MONDO** | 18 giugno 2019  
Royal Ascot, i cappelli colorati made in England



**MOTORI24** | 19 giugno 2019  
Nuova Peugeot 2008, le prime foto



**S**ostenibile, stagionale, evocativo, capace di raccontare il territorio, aperto alle contaminazioni con altri mondi gastronomici, attento alla salute e alle intolleranze dei consumatori. Ma soprattutto, ancor prima di ogni altra cosa, buonissimo. Così deve essere il gelato artigianale italiano, uno dei simboli del nostro Paese (che è leader in Europa per produzione) amato in tutto il mondo.

«Oggi il gelato non ha ancora la dignità di un dessert – commenta Marco Radicioni di **Otaleg**, tra le migliori insegne romane e non solo – ed è spesso considerato un alimento solo facile e rinfrescante. Invece quello di qualità è un vero e proprio piatto che richiede studio, ricerca e un’attenzione maniacale alla materia prima. Allo stesso tempo però non deve mai perdere la sua semplicità e la sua capacità di offrire un piacere immediato. È un’esperienza gastronomica importante ma anche accessibile a tutti con una spesa minima».



TENDENZA GUSTI | 05 giugno 2019

Alcolico, salato, da gustare con la focaccia: ecco il gelato dell'estate

Mai troppo minima, però, perché anche nel mondo del gelato bisognerebbe avere più paura dei prezzi troppo bassi – non sostenibili da chi lavora seriamente in modo artigianale, un concetto spesso ambiguo e pasticciato - che di quelli alti. Prima di diventare un maestro gelatiere Radicioni era un semplice cultore che aveva “studiato sul campo”, mangiando una quantità indicibile di gelati. Dopo un po’ lo studio è diventato rigoroso ed è subentrata la voglia di superare i parametri classici per offrire un’esperienza diversa.

### Fragoline o pomodoro giallo?

Ora c’è una bella novità alle porte: tra un paio di mesi sarà pronta la nuova sede di Otaleg a Viale dei Quattro Venti, nel quartiere Monteverde, due piani di gelateria affiancata anche dalla pasticceria e dalla caffetteria, «perché oggi per un’attività del genere è fondamentale offrire anche altro, a patto che sia coerente con il messaggio principale, così da combattere il calo di un prodotto che ancora viene consumato principalmente nei mesi estivi». Intanto, nella sede nel cuore di Trastevere il viavai di turisti e di aficionados del rione è continuo. I bestseller di questa stagione sono le **fragoline di Nemi**, le **more di gelso**, il **cocomero** e il **tiramisù**. «E poi – prosegue Radicioni - sto lavorando tantissimo con le diverse ricotte che mi fornisce l’Antica Caciara Trasteverina (un’istituzione per gli amanti dei formaggi, ndr). La ricotta della domenica con il cacao è un gusto che mi ricorda le torte che mia mamma mi preparava da piccolo nei giorni di festa. Mi piace relazionarmi con gli altri artigiani, creare connessioni. E mi piace portare il mio gelato “a spasso”, fuori dal laboratorio, e inserire versioni inedite nelle carte di altri locali». Tra le tante idee c’è il **gelato al wasabi** – abbinato a decine di ingredienti, dalle spezie alle verdure – che Radicioni ha messo a punto per Umami, una trattoria giapponese della Capitale, oppure le pizze in versione gelato, ispirate alle creazioni di Pier Daniele Seu come la **“margherita gialla”**, un **sorbetto di pomodorino giallo con la sensazione di affumicatura della provola** (ma senza provola).



MOTOR24 | 19 giugno 2019  
 Salone Parco del Valentino, le foto delle auto più belle



MOTOR24 | 25 febbraio 2019  
 La nuova Peugeot 208



DOMENICA | 19 giugno 2019  
 I capolavori dei preraffaelliti a Milano



AFIRENZE | 20 maggio 2019  
 Un gelato al museo (da mangiare)

### Whisky torbati e gusti bitter

Insomma, la memoria e la contaminazione sembrano essere le parole d'ordine dei gelati cosiddetti "gastronomici", come sa bene anche **Simone De Feo**, ex informatico che ha trasformato la sua passione per il gelato in una carriera di successo. Nel 2010 ha rilevato la storica gelateria Il Capolinea, a Reggio Emilia,

oggi Cremeria Capolinea.

«Amo molto i migliori whisky torbati scozzesi e i rum agricoli. Mi piace usarli – conferma De Feo - come ingredienti speciali del gusto zabaione o abbinarli ai cioccolati monorigine». Ecco allora sorprendenti variazioni sul tema come lampone, **Barmaster Gin e rosmarino oppure zabaione all'Ardbeg**. E ancora i gusti "bitter" come il cioccolato bianco con i luppoli americani o il sorbetto di melone e china: «Il gusto amaro è un gusto difficile da gestire in gelateria perché è tecnicamente complesso modulare la sua intensità. Ho risolto questo problema optando per le infusioni a freddo e prediligendo l'uso di materie prime con una carica aromatica unica, capaci di regalarmi bouquet aromatici lunghi e persistenti al palato».

### Focaccina o brioche

A Reggio Emilia il primato del cono è messo in discussione dalla tipica focaccina, versione locale della più celebre brioche al gelato siciliana. Ecco perché De Feo, che da sempre propone le sue handmade, ha voluto coinvolgere in questi giorni alcuni professionisti della lievitazione che prepareranno focaccine d'autore farcite con il suo gelato: dalla veneziana con burro di centrifuga e composta di mandarino tardivo di Ciaculli del Forno Brisa di Bologna, abbinata al gusto cacao, miele e rosmarino, alla versione sfogliata con pasta di limone candito e panure di semi di papavero - signature di Pavè a Milano - da gustare in match con cremino al pistacchio. E c'è anche una versione salata: lievitato ai peperoni, farcita con un gusto a base di caprino, olio extravergine di oliva e pepe.



18 giugno 2019  
 Come riconoscere un gelato di qualità

Per **Gianluca Franzoni** il gelato non deve essere solo sostenibile ma anche "libre": il presidente e fondatore di **Domori** – azienda che ha rivoluzionato il mondo del cacao - ha appena lanciato a Milano un concept – rivoluzionario anch'esso - di gelato libero dalla "schiavitù" del latte e delle uova e valorizzato attraverso

l'acqua, rigorosamente di sorgente. In questa nuova gelateria al 12 di

via Carducci - disegnata da Co. Arch. Studio con una cifra essenziale e contemporanea - si utilizzano esclusivamente cacao e frutta secca, gli unici ingredienti - a detta di Franzoni - a poter garantire la massima espressione della materia prima, che viene esaltata dall'acqua in termini di aromi e cremosità. Otto i gusti - cioccolato criollo, cioccolato e whisky, crema libre, tiramisù, caramello, makaron, pistacchio e nocciola - proposti esclusivamente in coppetta, biodegradabile e a basso impatto ambientale, per apprezzarli nella loro integrità.

### Il tour sensoriale

Per allenare il nostro palato a riconoscere la qualità, può essere utile partecipare alla seconda parte del Tour di degustazione sensoriale del gelato artigianale guidato da Roberto Lobrano - gelatiere e autore del manuale *Il mondo del gelato* edito da Slow Food Editore - che sta facendo tappa in alcune delle migliori gelaterie d'Italia. Si può imparare a riconoscere le differenze del gelato artigianale, mettendo alla prova le proprie capacità sensoriali e imparando a identificare descrittori non comuni - come l'astringenza, l'amarrezza o l'acidità - utili a capire la qualità e ad acquisire più consapevolezza nelle scelte d'acquisto. «L'esercizio del separare le diverse sensazioni - conferma Lobrano - riesce nell'obiettivo di aumentare l'attenzione alle differenze, iniziando a creare una memoria di gusto». Consumatori evoluti sì, ma possibilmente senza mai perdere quella stessa gioia di quando, da bambini, sceglievamo i gusti con le mani appiccicate alla vetrina della gelateria.

© Riproduzione riservata

**ARGOMENTI:** [Trastevere](#) | [Slow Food Editore](#) | [Simone De Feo](#) | [Roma](#) | [Roberto Lobrano](#) | [Reggio Emilia](#) | [Pier Daniele Seu](#) | [Nemi](#) | [Monteverde](#) | [Milano](#) | [Marco Radicioni](#) | [Italia](#) | [Il Capolinea](#) | [Gianluca Franzoni](#) | [Europa](#) | [Caciara Trasteverina](#) | [Brisa](#) | [Bologna](#) | [Cremeria Capolinea](#) | [Domori](#) | [Otaleg](#)

**T** Per saperne di più >


 **0 COMMENTI**

Partecipa alla discussione


Scrivi un commento...

Disclaimer

**Pubblica**

 0 Commenti | [Aggiorna](#)

[VEDI TUTTI I COMMENTI](#) ▲

 [Carica altri commenti](#)



Da Mondiali a sessista, ecco i Google Trends 2018



Primo tax day, 10 mld a Erario per Imu-Tasi



Visa, Uber e Booking reclutati per il lancio della nuova criptovaluta di Facebook



L'India va i prodotti

IL GELATO GASTRONOMICO

# Bestseller ghiacciati

—di **Federico De Cesare Viola** | 17 giugno 2019



Cono o coppetta? Gelato alla crema o sorbetto? Ai due classici dilemmi si accompagnano sempre più opportunità di scelta tra le sfumature di stagione messe a punto dai nuovi artigiani del gelato



**S**ostenibile, stagionale, evocativo, capace di raccontare il territorio, aperto alle contaminazioni con altri mondi gastronomici, attento alla salute e alle intolleranze dei consumatori. Ma soprattutto, ancor prima di ogni altra cosa, buonissimo. Così deve essere il gelato artigianale italiano, uno dei simboli del nostro Paese (che è leader in Europa per produzione) amato in tutto il mondo.

VIDEO



17 giugno 2019  
Esordio con Vittoria per Italia under 21



«Oggi il gelato non ha ancora la dignità di un dessert – commenta Marco Radicioni di Otaleg, tra le migliori insegne romane e non solo – ed è spesso considerato un alimento solo facile e rinfrescante. Invece quello di qualità è un vero e proprio piatto che richiede studio, ricerca e un'attenzione maniacale alla materia prima. Allo stesso tempo però non deve mai perdere la sua semplicità e la sua capacità di offrire un piacere immediato. È un'esperienza gastronomica importante ma anche accessibile a tutti con una spesa minima».

Mai troppo minima, però, perché anche nel mondo del gelato bisognerebbe avere più paura dei prezzi troppo bassi – non sostenibili da chi lavora seriamente in modo artigianale, un concetto spesso ambiguo e pasticciato - che di quelli alti. Prima di diventare un maestro gelatiere Radicioni era un semplice cultore che aveva “studiato sul campo”, mangiando una quantità indicibile di gelati. Dopo un po' lo studio è diventato rigoroso ed è subentrata la voglia di superare i parametri classici per offrire un'esperienza diversa.

### Fragoline o tiramisù?

Ora c'è una bella novità alle porte: tra un paio di mesi sarà pronta la nuova sede di Otaleg a Viale dei Quattro Venti, nel quartiere Monteverde, due piani di gelateria affiancata anche dalla pasticceria e dalla caffetteria, «perché oggi per un'attività del genere è fondamentale offrire anche altro, a patto che sia coerente con il messaggio principale, così da combattere il calo di un prodotto che ancora viene consumato principalmente nei mesi estivi». Intanto, nella sede nel cuore di Trastevere il via vai di turisti e di aficionados del rione è continuo. I bestseller di questa stagione sono le fragoline di Nemi, le more di gelso, il cocomero e il tiramisù. «E poi – prosegue Radicioni - sto lavorando tantissimo con le diverse ricotte che mi fornisce l'Antica Caciara Trasteverina (un'istituzione per gli amanti dei formaggi, ndr). La ricotta della domenica con il cacao è un gusto che mi ricorda le torte che mia mamma mi preparava da piccolo nei giorni di festa. Mi piace relazionarmi con gli altri artigiani, creare connessioni. E mi piace portare il mio gelato “a spasso”, fuori dal laboratorio, e inserire versioni inedite nelle carte di altri locali». Tra le tante idee c'è il gelato al wasabi – abbinato a decine di ingredienti, dalle spezie alle verdure – che Radicioni ha messo a punto per Umami, una trattoria giapponese della Capitale, oppure le pizze in versione gelato, ispirate alle creazioni di Pier Daniele Seu come la “margherita gialla”, un sorbetto di pomodorino giallo con la sensazione di affumicatura della provola (ma senza provola).

### Whisky torbati e gusti bitter

Insomma, la memoria e la contaminazione sembrano essere le parole

I PIÙ LETTI DI FOOD24

### ULTIME NOVITÀ

Dal catalogo del Sole 24 Ore

SCOPRI ALTRI PRODOTTI >

### LE GALLERY PIÙ VISTE



ITALIA | 15 giugno 2019

Addio a Franco Zeffirelli  
maestro di cinema e teatro



| 14 giugno 2019

La goleada dell'Italia femminile  
ai Mondiali di calcio



MODA | 10 giugno 2019

Al lavoro con stile: 50 idee  
colorate, comode e anti-caldo



MODA | 14 giugno 2019

Sfilata LuisaViaRoma. Da Eva  
Herzigova a Gigi e Bella Hadid,  
omaggio allo stile anni 90



MODA | 15 giugno 2019

Un assaggio della collezione  
primavera-estate 2020

d'ordine dei gelati cosiddetti "gastronomici", come sa bene anche Simone De Feo, ex informatico che ha trasformato la sua passione per il gelato in una carriera di successo. Nel 2010 ha rilevato la storica gelateria Il Capolinea, a Reggio Emilia, oggi Cremeria Capolinea. «Amo molto i migliori whisky torbati scozzesi e i rum agricoli. Mi piace usarli – conferma De Feo - come ingredienti speciali del gusto zabaione o abbinarli ai cioccolati monorigine». Ecco allora sorprendenti variazioni sul tema come lampone, Barmaster Gin e rosmarino oppure zabaione all'Ardbeg. E ancora i gusti "bitter" come il cioccolato bianco con i luppoli americani o il sorbetto di melone e china: «Il gusto amaro è un gusto difficile da gestire in gelateria perché è tecnicamente complesso modulare la sua intensità. Ho risolto questo problema optando per le infusioni a freddo e prediligendo l'uso di materie prime con una carica aromatica unica, capaci di regalarmi bouquet aromatici lunghi e persistenti al palato».

#### **Focaccina o brioche**

A Reggio Emilia il primato del cono è messo in discussione dalla tipica focaccina, versione locale della più celebre brioche al gelato siciliana. Ecco perché De Feo, che da sempre propone le sue handmade, ha voluto coinvolgere in questi giorni alcuni professionisti della lievitazione che prepareranno focaccine d'autore farcite con il suo gelato: dalla veneziana con burro di centrifuga e composta di mandarino tardivo di Ciaculli del Forno Brisa di Bologna, abbinata al gusto cacao, miele e rosmarino, alla versione sfogliata con pasta di limone candito e panure di semi di papavero - signature di Pavè a Milano - da gustare in match con cremino al pistacchio. E c'è anche una versione salata: lievitato ai peperoni, farcita con un gusto a base di caprino, olio extravergine di oliva e pepe.

Per **Gianluca Franzoni** il gelato non deve essere solo sostenibile ma anche "libre": il presidente e fondatore di **Domori** - azienda che ha rivoluzionato il mondo del cacao - ha appena lanciato a Milano un concept - rivoluzionario anch'esso - di gelato libero dalla "schiavitù" del latte e delle uova e valorizzato attraverso l'acqua, rigorosamente di sorgente. In questa nuova gelateria al 12 di via Carducci - disegnata da Co. Arch. Studio con una cifra essenziale e contemporanea - si utilizzano esclusivamente cacao e frutta secca, gli unici ingredienti - a detta di Franzoni - a poter garantire la massima espressione della materia prima, che viene esaltata dall'acqua in termini di aromi e cremosità. Otto i gusti - cioccolato criollo, cioccolato e whisky, crema libre, tiramisù, caramello, makaron, pistacchio e nocciola - proposti esclusivamente in coppetta, biodegradabile e a basso impatto ambientale, per apprezzarli nella loro integrità.

#### **Il tour sensoriale**

Per allenare il nostro palato a riconoscere la qualità, può essere utile partecipare alla seconda parte del Tour di degustazione sensoriale del gelato artigianale guidato da Roberto Lobrano - gelatiere e autore del manuale *Il mondo del gelato* edito da Slow Food Editore - che sta facendo tappa in alcune delle migliori gelaterie d'Italia. Si può imparare a riconoscere le differenze del gelato artigianale, mettendo alla prova le proprie capacità sensoriali e imparando a identificare descrittori non comuni - come l'astringenza, l'amarezza o l'acidità - utili a capire la qualità e ad acquisire più consapevolezza nelle scelte d'acquisto. «L'esercizio del separare le diverse sensazioni - conferma Lobrano - riesce nell'obiettivo di aumentare l'attenzione alle differenze, iniziando a creare una memoria di gusto». Consumatori evoluti sì, ma possibilmente senza mai perdere quella stessa gioia di quando, da bambini, sceglievamo i gusti con le mani appiccicate alla vetrina della gelateria.

© Riproduzione riservata

**ARGOMENTI:** [Monteverde](#) | [Nemi](#) | [Milano](#) | [Bologna](#) | [Europa](#) | [Italia](#) | [Roma](#) | [Il Capolinea](#) | [Brisa](#) | [Slow Food Editore](#) | [Cremeria Capolinea](#) | [Marco Radicioni](#) | [Trastevere](#) | [Caciara Trasteverina](#) | [Pier Daniele Seu](#) | [Simone De Feo](#) | [Gianluca Franzoni](#) | [Roberto Lobrano](#) | [Reggio Emilia](#) | [Domori](#) | [Otaleg](#)

**T** Per saperne di più >

 **0 COMMENTI**

Partecipa alla discussione

Scrivi un commento...

Disclaimer

**Pubblica**

 **0 Commenti** | [Aggiorna](#)

[VEDI TUTTI I COMMENTI](#) ▲

 [Carica altri commenti](#)

FOTO



## Tentazioni di stagione

Meglio zafferano, olive o senape? I nuovi gelati sono (anche) salati e si gustano insieme all'aperitivo

di **Laura Vincenti**  
a pagina 17

# Cambiamo gusto?

Altro che panna e cioccolato  
È l'ora dei gelati alternativi  
Senape e olive con l'aperitivo  
«crema libre» per i salutisti

«È molto aromatico, pulito, super cremoso, e poi è fatto con super food, quindi altamente digeribile e anche vegano», così **Gianluca Franzoni**, già presidente e fondatore di **Domori** (azienda che si occupa di cioccolato), presenta Gelato Libre, fatto senza latte e uova. Ma solo con acqua, cacao e frutta secca: un nuovo modo, innovativo, di produrre il gelato. «È il primo concept in Italia, ma secondo me anche nel resto del mondo», dice Franzoni. La gelateria è stata inaugurata da pochissimi giorni in via Carducci: un piccolo locale dove per il momento si possono assaggiare otto gusti. Ovvero Cioccolato Criollo, Cioccolato e Whisky, Crema Libre, Tiramisù, Caramello, Makaron, Pistacchio e Nocciola. «Per adesso partiamo con questi, ma ne ho sviluppati 25: non ci saranno i gusti di frutta fresca perché io ho sempre lavorato con cacao e frutta secca».

Ma come si fa, per esempio, a fare la crema senza latte e uova? Si usa la tecnica del camouflage. «Alcuni sapori vengono replicati, quindi per esempio nel caso della crema si ottiene attraverso lo zafferano, l'anacardo, il limone e poi zucchero e acqua. Anche il tiramisù, ovviamente, non contiene mascarpone ma è a base di pistacchio, mandorla, anacardo in tostature diverse, e poi c'è l'aggiunta del caffè». Il

Makaron, invece, è la mandorla rafforzata con un liquore di albicocca giapponese. Insomma, questo gelato è un prodotto a base acqua che valorizza cacao e frutta secca «che tostiamo direttamente noi — assicura Franzoni — molto leggero e digeribile». Da mangiare rigorosamente in coppetta (da 2,50 euro): «Il cono, secondo me, ne altera la degustazione, per il momento non è previsto, poi vedremo».

Ma per chi ha voglia di sperimentare qualcosa di nuovo in città questo non è l'unico spunto: Toldo, storica gelateria nata nel 1952 nel cuore di Brera, ha lanciato nuovi gusti salati, come il gelato con olive taggiasche, olio extravergine e focaccia ligure sbriciolata di Fratelli Carli, e quello con senape di Digione e frolla sbriciolata di Streusel salato al cacao. Da provare, magari, in abbinamento a uno Spritz o a un cocktail per un aperitivo audace e fuori dagli schemi (6 euro). E questa non è l'unica novità della stagione: da provare anche una nuova linea di sorbetti senza latte e senza uova ma comunque gustosi. Come quello vegano alla spirulina o quello al latte di cocco & curcuma ispirato alla bevanda Golden Milk, in voga negli Stati Uniti. Abbinamento insolito anche alla gelateria Dorelli dove tutti i giovedì, dalle 18, si può gustare un bicchiere di Porto Sandeman con il gelato salato di crema di caprino erborinato in cera d'api (5 euro). Tutti i giorni, poi, anche il gelato al porto e il «Meneghino», a base latte con ricotta vaccina e zafferano

a km zero. Oltre ai classici, spazio ai gusti originali anche da Olivia: per esempio zola e amarene, mascarpone, mela e ricotta, menta bianca con liquerizia biologica e anche il sorbetto di birra artigianale senza zucchero.

Chi ama il pistacchio, non può non provare quello di Artico: il maestro gelatiere Maurizio Poloni ha ideato anche una variante senza latte e derivati, adatta a chi è intollerante o vegano, e leggermente salata. E per i più golosi c'è la brioche, una veneziana al burro, ripiena di gelato. Per i celiaci, invece, l'indirizzo giusto è Grom, dove tutti i prodotti, anche coni e biscotti, sono senza glutine, certificati dall'Associazione Italiana Celiachia.

**Laura Vincenti**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## 25

I gusti di gelato senza latte e uova sviluppati in laboratorio da Gelato Libre. Otto sono già in carta nel nuovo negozio di via Carducci

### Indirizzi

● Gelato Libre, via Carducci 12

● Toldo, via Ponte Vetero 9

● Gelateria Dorelli, corso Magenta 27

● Olivia, piazzale Aquileia 12

● Artico, via Porro Lambertenghi 15 (zona Isola) e via Dogana 1 (zona Duomo)

● Grom Diversi indirizzi in città: si possono trovare sul sito [www.grom.it](http://www.grom.it)



**Per palati audaci**  
Il gelato (salato) è servito con lo spritz da Toldo. Sopra, coppette «light» da Gelato Libre



**Creativa**  
Laura Poloni della gelateria Artico. Qui si può assaggiare un gelato al pistacchio leggermente salato senza latte e derivati per chi soffre di intolleranze



## **IL PIEMONTE E' UNA BOITA: CHI SI FORMA NON PRODUCE**

Per capire il Piemonte bisognerebbe capire i piemontesi; per capire i Piemontesi dovremo provare a parlare la loro lingua. Quindi proviamo a parlare della boita : il termine pare arrivare dal francese boîte, scatola ; la boita è una piccola azienda, un laboratorio artigianale. Il richiamo alla scatola è dovuto al fatto che molto spesso queste piccole botteghe artigiane erano situate all'interno di box. Il Piemonte fonda la sua storia sulle boite , nelle quale piccoli artigiani realizzavano lavorazioni di qualità, ma con scarsa quantità.

**Le boite, le microimprese piemontesi**

Il fatto di parlare di box ci riporta anche alle affascinanti storie d'impresa americana (Apple e Hp su tutte), ma in questo caso abbiamo in gioco meno tecnologia e più capacità produttiva. La boita non fa solo parte della storia: secondo i dati Istat (2016), le microimprese (fino a 9 addetti) in Piemonte sono 310.870, pari al 95,4% dell'intero universo regionale. Ma non basta: se a queste aggiungiamo anche le piccole imprese (10-49 addetti) raggiungiamo la soglia delle 334.278 unità: la quasi totalità delle imprese presenti in Piemonte (99,0%).

Non possiamo poi dimenticarci di un'origine storica legata all'industria automobilistica, con la Fiat a fare da stella attorno alla quale ruota un universo di aziende dell'indotto e del subindotto. Aziende con unico cliente che a sua volta è monocommittente, aziende senza una struttura commerciale e comunicativa, che hanno il loro andamento legato saldamente a scelte e svolte da loro non dettate. L'industria metalmeccanica è quindi molto frammentata, e le crisi e riprese dell'industria automobilistica sono state per le piccole officine occasioni di sviluppo o di fallimento.

In questo settore, e in quest'ottica, parlare di formazione professionale risulta complesso; in un mercato così competitivo in termini di costo orario ogni ora di formazione risulta essere una spesa quasi insopportabile. La piccola boita piemontese quindi per anni ha visto la formazione come un momento di non-produzione; questo poiché non vedeva una produttività nello sviluppo e nell'acquisizione di nuove competenze da parte delle risorse umane, che misurava invece in termini di tempo e prodotto.

Tutto questo negli anni è cambiato. La crisi economica globale, quella automobilistica e la delocalizzazione hanno messo queste piccole officine meccaniche davanti a un bivio: crescere ed evolversi oppure chiudere. A questo punto rientra in gioco la formazione, sia scolastica professionale che interna all'azienda; per la prima tipologia negli anni si è persa la praticità e la conoscenza del tessuto imprenditoriale da parte degli istituti scolastici professionali.

Se da un lato, un tempo, esistevano professionalità che un territorio donava al contesto industriale (si veda il caso dei battilastra di Alpette donati dalla tradizione del rame all'industria automobilistica), dall'altra le boite erano le principali scuole del territorio, quando prendevano con loro i bocia . Anche in questo caso abbiamo dovuto prendere in prestito una parola piemontese per identificare i ragazzi che imparavano la professione lavorando nelle piccole officine.

Piccole officine che hanno difficoltà a trasmettere a istituzioni e giovani le loro necessità occupazionali, poiché spesso sprovviste di una struttura tale da avere colloquio con altri soggetti. In questo senso anche l'alternanza scuola-lavoro presta il fianco a una difficoltà strutturale a organizzare il lavoro in maniera da permettere di svolgere la funzione duplice di produzione e formazione.

**La formazione come risorsa**

L'alternanza scuola-lavoro è una modalità didattica che attraverso l'esperienza pratica dovrebbe aiutare a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le

attitudini di studentesse e studenti, ad arricchirne la formazione e a orientarne il percorso di studio e lavoro. Esistono in Piemonte alcune esperienze interessanti, tra le quali quella portata avanti da Yes4To con TalenTo. Yes4To è un tavolo interassociativo che riunisce le associazioni giovanili di imprese e professionisti della provincia di Torino ([www.yes4to.it](http://www.yes4to.it)) per fornire un contributo in tema di giovani e orientamento.

Il progetto TalenTo prevede la visita degli istituti scolastici da parte proprio dei rappresentanti delle imprese e dei professionisti per fornire, con metodo innovativo, una testimonianza sul vero tessuto imprenditoriale piemontese. Un tessuto che, come abbiamo detto, è fatto prevalentemente di piccole o microimprese che riescono comunque a rimanere sul mercato, e che anzi trovano opportunità di sviluppo. Perché il piemontese è resiliente, e in alcuni casi affronta la crisi globale col fare sfrontato di chi ne ha già vissute mille (si vedano le crisi automobilistiche) e se ne è sempre tirato fuori; e se poi questa situazione si presenta insieme a un passaggio generazionale allora mette in gioco tutta la sua professionalità per trasformarsi nuovamente.

Proprio questi casi vengono riportati agli studenti in TalenTo, casi di sconfitte e di rinascite, di piccole imprese che diventano realtà che internazionalizzano il proprio business, creando un legame tra la tradizione professionale metalmeccanica piemontese e la vocazione di ampio respiro giovanile. Un assetto giovanile che riconosce la formazione come risorsa; non come perdita di tempo, ma come momento di transizione e necessaria contaminazione tra una piccola realtà consolidata e la voglia di innovare.

I bocia diventano imprenditori e riscoprono l'importanza della formazione, quella per i lavoratori qualificati e quella per l'introduzione di personale giovanile, con percorsi duali e apprendistato di primo livello. È il caso di aziende come la GV Filtri Industriali, della Carmec o della Model Resin, piccole realtà diverse che cambiano mantenendo una professionalità storica.

La professionalità degli istituti scolastici quindi si ritrova nel percorso duale, su cui in questi anni la regione ha cercato di puntare invano, ma che, complici lacune normative e difficoltà organizzative, stenta a decollare. L'apprendistato di primo livello, invece, consente ai giovani di frequentare un percorso di formazione professionale o di istruzione per conseguire un titolo di studio, e contemporaneamente di essere assunti, anticipando quindi l'ingresso nel mondo del lavoro.

Sul punto è anche intervenuta la contrattazione collettiva con l'accordo siglato il 22 luglio 2016, tra la CONFIMI IMPRESA MECCANICA e la FIM-CISL, la UIM-UIL, che ha disciplinato l'apprendistato per la qualifica e il diploma professionale, il diploma di istruzione secondaria superiore ed il certificato di specializzazione tecnica superiore. Possono quindi essere assunti come apprendisti i giovani che hanno compiuto i 15 anni di età, fino al compimento dei 25: una grande opportunità sia per i giovani che per le imprese.

Da boita piemontese ad azienda strutturata, grazie alla formazione

L'importanza della formazione nel comparto metalmeccanico è stata inoltre sottolineata anche da un altro contratto collettivo, quello della metalmeccanica industriale, che inserisce la formazione obbligatoria dei lavoratori per almeno 24 ore in tre anni. Difatti tutti i lavoratori assunti con contratto a tempo indeterminato dovranno seguire, nel triennio, almeno un percorso di formazione della stessa durata, a carico delle aziende. L'obbligo appare sempre qualcosa di forzato che il datore cerca di rinnegare con scorciatoie o deroghe, ma quando viene invece vista come opportunità tale scoperta è assai gradita.

Insomma, il rapporto tra PMI e formazione è un rapporto contrastato, fatto di mancanze, di diffidenza e di scarsa conoscenza, ma che nell'ambito del passaggio da boita ad azienda strutturata ha acquisito la sua importanza.

Ma questa illustrata è solo una piccola parte del Piemonte, perché il Piemonte è tante cose. Dal settore metalmeccanico si è sviluppato un comparto ingegneristico di primo piano, con al centro una ricerca tecnologica aziendale contornata da centri di ricerca

istituzionale. Inoltre è presente un comparto alimentare che valorizza le eccellenze piemontesi e italiane creando laboratori e accademie (**Domori** Academy, Gerla Academy e molte altre), e scuole di livello internazionale (Italian Food Style Education di Piobesi Torinese e L Università del Gusto di Pollenzo).

Come diceva un piemontese d adozione come Sergio Marchionne, concentrarsi su se stessi è una così piccola ambizione .

Foto di copertina by maxime-agnelli on unsplash

[ IL PIEMONTE E' UNA BOITA: CHI SI FORMA NON PRODUCE ]



Notizie di cibo



Yogurt tour

È talmente buono lo yogurt tirolese, che all'«oro bianco», come lo chiamano qui, l'Alto Adige ha dedicato una festa a tema: dal 6 al 14 luglio, nell'incantevole cornice di Vipiteno, si terranno Le Giornate dello Yogurt. L'appuntamento, organizzato dalla Latteria Vipiteno, è alla sua 21esima edizione e vedrà l'inaugurazione del Sentiero dello Yogurt. Tante le visite ai masi, le feste in piazza e un'intera notte di degustazioni. [giornatedelloyogurt.com](http://giornatedelloyogurt.com)



Spirito sexy

Arrivano in Italia i distillati Casamigos, brand ideato dalla premiatissima ditta George Clooney e Rande Gerber, marito di Cindy Crawford (sopra). Sui nostri banconi, tre **tequila** invecchiate – Blanco, Reposado e Añejo – e il nuovo mezcal. [casamigostequila.com](http://casamigostequila.com) Sempre molto spumeggiante la collaborazione di Lenny Kravitz (a sinistra) con Dom Pérignon: il rocker, già direttore creativo dell'ultima campagna, mette in pista un tavolo apribile da **Champagne** e una magnum in edizione limitata di 200 pezzi, in vendita a fine anno. [domperignon.com](http://domperignon.com)



LIBERI DI PECCARE

Via latte e uova dal gelato? Sembra impossibile, eppure qualcuno ci è riuscito. Facendo scoppiare la più fresca delle rivoluzioni

**G**elato-dipendenti, udite, udite: al 12 di via Carducci, a Milano, ha aperto Gelato Libre. Ultima creazione del vulcanico **Gianluca Franzoni**, presidente e fondatore di **Domori**, la boutique propone 8 gusti realizzati solo con acqua di sorgente, cacao e frutta secca, la migliore al mondo, da gustare in coppette biodegradabili. Senza latte né uova, la formula accontenta vegani e intolleranti, ma sorprende tutti. Merito della caramellizzazione, ovvero la tostatura che trasforma gli ingredienti liberandone tutti gli aromi. [info@gelatolibre.com](mailto:info@gelatolibre.com)



Come eravamo

**TUTTI IN ORBITA – 50 ANNI PRIMA DI SPACEX, LAZIENDA AEROSPAZIALE PRIVATA DI ELON MUSK, L'ALLUNAGGIO SOLLETICAVA GIÀ IL DESIDERIO DI GITE (MOLTO) ALTERNATIVE...**

GIUGNO 1969, LA CUCINA ITALIANA



tavole per sognare



### Come in una reggia

Suntuose, infinite, di più: effetto «wow». Soggiornare nei grandi hotel oggi significa anche sedersi a tavole che tolgono il fiato. Qualche esempio? Il pranzo a Palazzo Clerici (a sinistra) a Milano con cui Marriott ha lanciato le nuove location italiane, tra cui il St. Regis di Venezia, formato da cinque palazzi edificati sul Canal Grande tra XVIII e XIX secolo. [marriott.it](http://marriott.it) Stessa magia per le cene, a picco sul porto di Amalfi (in alto), allestite sulle terrazze dell'NH Collection Grand Hotel Convento di Amalfi. [nh-hotels.it](http://nh-hotels.it)

### La mia vita con un cuoco

#### L'allegra brigata

Insieme con i figli e il team dell'Osteria Francescana di Modena, Lara Gilmore ha creato con Massimo Bottura una grande famiglia allargata. Di cui ora fa parte anche Maria Luigia, piccolo resort d'artista chiamato come la madre dello chef

#### Cominciamo dagli orari, per tutti un gioco di incastri. È così anche per voi?

Abbiamo risolto non ritagliando tempo per la famiglia ma integrandoci nella vita del ristorante. Le spiego. Alexia, la nostra primogenita, è nata nel 1996, un anno dopo l'apertura dell'Osteria Francescana: è cresciuta in mezzo a cuochi, in sala, così come nostro figlio Charlie. Per loro i ragazzi della brigata sono una famiglia. Condividendo la vita con i nostri collaboratori siamo riusciti a creare qualcosa di speciale: una famiglia allargata.

#### Chi cucina e che cosa?

Massimo, senza dubbio. La prima cosa che mi ha fatto assaggiare è una zuppa di carciofi, quando lavoravamo a New York. **C'è un piatto che vi unisce?**

Sicuramente Le cinque stagioni del Parmigiano: una ricetta che ho visto nascere, la preferita di Alexia da piccola. **Che cosa le ha insegnato suo marito?** Che la cucina è una forma di narrazione. C'è un piatto, La neve al sole, che nasce da una passeggiata che ho fatto con



Massimo sull'Appennino in primavera: il sole scioglieva la neve e la vegetazione spuntava qua e là. Dopo qualche giorno lui è entrato in cucina e ha sviluppato una ricetta con le lumache. L'ho mangiata per la prima volta a febbraio 2008, per il mio compleanno. Mi ricorderà per sempre quel momento e quel luogo, più di qualsiasi foto. **Che cosa ha insegnato lei a lui?**

Gli ho trasmesso la mia passione per l'arte contemporanea ma anche il piacere di rallentare. Massimo è istintivo e veloce. Con me ha imparato a prendere le distanze, a guardare le cose con occhi nuovi, anche la sua Modena.

#### Avete da poco aperto Maria Luigia, resort-b&b nella campagna modenese che assomiglia a una galleria d'arte.

È un luogo speciale, fatto per nutrire corpo e anima. Oltre alle 12 stanze c'è una sala per la musica, una cucina per la colazione e spazi comuni in cui trovare libri e vini. **Nel 2016 avete ideato insieme Food for Soul, associazione no-profit che dal 2016 lotta contro lo spreco alimentare.** È come un figlio questo progetto. Cibo buono e bellezza sono le migliori armi per annullare l'isolamento sociale. S.T.

13 **Made in Cloister: in mostra cento foto di Art Kane scelte da Guido Harari**  
*di Paolo Popoli*

MOSTRA A MADE IN CLOISTER

# La visione rock di Kane, genio della foto

di Paolo Popoli

Oltre cento foto artistiche di Art Kane, con i loro colori audaci e il linguaggio smaccatamente post-moderno, scorrono lungo le pareti del chiostro di Santa Caterina a Formiello, a Porta Capuana. L'edificio sacro d'epoca rinascimentale, sede di Made in Cloister, ospita "Art Kane Visionary", una mostra sul più rock dei fotografi, scomparso nel 1995, che con il suo stile ha riscritto i canoni della fotografia del ventesimo secolo. Le immagini esposte, alcune inedite, arrivano a Napoli per la prima volta. Verderle è una lezione a tutto tondo.

Una sezione della mostra è dedicata ai ritratti dei grandi della musica, forse la serie più nota di Kane. Lo scatto più celebre è "Harlem 1958": cinquantasette jazzisti dell'epoca d'oro, da Monk a Mulligan, dinanzi a un edificio di Harlem, la culla del jazz. I ritratti di Kane sono «una straordinaria interpretazione del soggetto», disse Andy Warhol. Se gli Who dormono avvolti nella bandiera inglese o i Rolling Stones sono messi sottosopra come a sovvertire le regole, il "profeta" Bob Dylan è ritratto rannicchiato in un angolo, nelle sue fragilità di uomo. Le altre foto in mostra raccontano poi l'eroticismo e la moda, con innovative prospettive, e toccano tante tematiche sociali. Un veterano mutilato del Vietnam sintetizza il prezzo senza risarcimento della guerra; un uomo di colore, imbrigliato in sottili lacci è la costrizione dell'apartheid; una fila di automobili in un parcheggio, accanto a un ammasso di rottami in discarica, dice



quanto in fondo sia stupido il consumismo. Non mancano infine "We the people, look" con i cittadini in cima alla bandiera Usa, e i famosi "sandwich", le sovrapposizioni di più diapositive. "Art Kane Visionary" è frutto di un progetto che ha debuttato a Modena. I curatori sono Jonathan Kane e Guido Harari. Il primo, figlio di Art e musicista ex Swans,

▲ **In mostra**  
Tre foto di Art Kane: sopra, "Harper's Bazar" (1970) A destra, dall'alto, il ritratto di Bob Dylan (1966) e quello dei Rolling Stones (1966)



**All'inaugurazione Jonathan Kane, figlio di Art, e Guido Harari Da domani rassegna di film musicali**

nel corso del vernissage ha ricordato aneddoti sul padre e sulle foto. «L'ho seguito da quando avevo quattro anni - ha esordito -. Ha girato il mondo, ma non credo sia mai stato a Napoli. Questo chiostro è perfetto per le sue immagini. Mio padre - ha proseguito - era anche un musicista e amava Gene Krupa. Era rock per l'approccio alla vita». Nonostante sia stato assai disciplinato sul lavoro, Art non si preoccupò molto del suo archivio. Per fortuna, Jonathan sì. Harari, il fotografo italiano della musica, lo contattò a inizio del 2000 per rendere omaggio al "maestro". «Lo sguardo di Art è nel mio dna», ha detto. Harari si è anche occupato di pubblicazioni fine art e dei restauri di molte diapositive di Kane. «Per me è punk: foto dense che colgono il momento, con luce naturale e senza curarsi troppo degli aspetti formali». Promossa dalla fondazione Made in Cloister di Davide De Blasio con la Wall of sound gallery di Harari in collaborazione con **Domori**, Napoli Teatro Festival e Leica, "Art Kane Visionary" è in programma fino al 14 settembre e sarà accompagnata da una rassegna a cura di Filmoff con pellicole musicali, da "Don't look back" su Dylan a "Shine a light" sugli Stones, introdotte dai giornalisti Antonio Tricomi, Federico Vacalebri, Carmine Aymone e Ilaria Urbani. Si inizia domani alle 20,30 con "A great day in Harlem" e con "A time to play" di Kane. Intanto, Made in Cloister, Wall of Sound e **Domori** preparano altre due mostre musicali per il 2020: una personale su Pino Daniele e una su Lou Reed fotografo.

© PRODUZIONE RISERVATA



Newsletter



## torinosette

NUMERO 1492



OBIETTIVO  
SU

POPJAZZ&CLUBBING  
RUBRICHE

AGENDE

TEATRO  
NEWS

MUSICA CLASSICA  
VIDEO

CINEMA&TV

IN FAMIGLIA

APPUNTAMENTI



La tua prossima casa

CERCA

## WEEKEND DI FESTA PER I 30 ANNI DI SLOW FOOD PINEROLESE A OSASCO



Via Castello D'Osasco 10, Torino

Da sabato 08 giugno Alle 10  
A domenica 09 giugno Alle 23,59  
Telefono: **338/29.51.730**

Agenda: MANGIARE E BERE

Al Castello di Osasco si festeggiano i 30 anni della condotta Slow Food Pinerolese con un weekend di festa all'insegna del cibo buono, pulito e giusto: oltre al mercato con 30 produttori del territorio, visitabile dalle ore 10 alle 22, nel parco del Castello ricco cartellone di incontri, mostre, laboratori, attività ludico-didattiche per i più piccoli e spettacoli, mentre nel cortile si troveranno la grande enoteca gestita dal Consorzio Vini Doc Pinerolese, lo spazio food e l'osteria gestita dal ristorante La Nicchia di Cavour. Qui domenica 9 alle ore 20 si terrà la cena di gala preparata dal super chef Walter Eynard, con questo menù: Aperitivo a buffet con le bollicine e i sidri del Pinerolese; Terrina di salmerino di fonte, pomodorini confit, gelatina al sidro; Insalatina di gallina bianca e plaisentif, olio di noci e aceto di lamponi; Ravioli ripieni di saras del fen e punte di ortica; Coniglio grigio alle erbe di montagna e ratatouille di verdure; Mousse di cioccolato **Domori**, gelatina di sottobosco, gelato di levistico; Piccola pasticceria con cioccolato **Domori**; Caffè; Vini del Consorzio Doc Pinerolese in libera degustazione al banco di assaggio. Ingresso libero al Castello, per la cena il costo è di 60 euro. Posti limitati, prenotazioni al numero indicato.

MAPPA



immobiliare.it  
La tua prossima casa  
CERCA



Edicola digitale

Sfogliala TorinoSette in versione cartacea

**MYMOVIES**live  
IL CINEMA DALLA PARTE DEL PUBBLICO

15 giugno 2019

LINK IESTA

CHI SIAMO | PRIVACY | COOKIES | CONTATTI

SAPORE D'ESTATE  
15 giugno 2019

## Estate a Milano? Ecco le 5 migliori gelaterie dove correre a rinfrescarsi

Il gelato non è proprio un'invenzione dei milanesi. D'altra parte, Milano è la capitale italiana dell'enogastronomia non a caso. Tra botteghe storiche e nuove aperture, ecco cinque indirizzi dove gustare un ottimo gelato



Unsplash

Eh no, il gelato non è proprio un'invenzione dei milanesi. Pertanto, se siete dei consumatori integralisti, di quelli che assaggiano un cibo solo nel luogo in cui è stato inventato e si è affermato, Milano non è proprio il posto giusto per assaggiare un gelato. Ma se siete degli scafati gourmet e vi piace semplicemente mangiare bontà comprovate siete all'indirizzo giusto. Milano è la capitale italiana dell'enogastronomia non a caso. Qui trovate (quasi) di tutto. E, di conseguenza, trovate anche dell'ottimo gelato. Un prodotto straordinario: difficile che non piaccia. Più complicato trovare l'accordo sulla gelateria preferita. E Milano è piena di botteghe artigianali – alcune storiche, altre nuovissime – capaci di realizzare gelati prelibati:

Vittorino Ferla



**Pam PANORAMA**  
LA VERA SPESA AL MASSIMO

**PRENOTA I LIBRI, PREGUSTA LA SPESA.**

**SCONTO DEL 25%**  
su ordini di importo superiore a 10€

Sei un abbonato a Kindle? **REGISTRATI**

**FINO AL 30 MAGGIO**

**PIÙ COMPRI  
MENO  
SPENDI**

**10€ DI SCONTO**  
su ordini superiori a 10€

**Con il comodo**  
di Amazon Prime

scelta sempre più vasta grazie all'abilità dei maestri gelatai e alla ricca diversità di gusti e di proposte.

Noi abbiamo scelto **cinque gelaterie**, ma siamo sicuri che ciascuno potrebbe giustamente segnalare tante altre, sulla base dell'esperienza diretta. Per oggi partiamo da qui.



#### Paganelli

Non lasciatevi tradire dalla posizione, così vicina alla **Stazione Centrale**. Non è affatto detto che una bottega nei pressi della stazione dei treni debba essere di minor qualità. Di sicuro non è così qui a Milano. Avviata nel 1930 da Ugo Paganelli, la gelateria da oltre vent'anni è nelle mani del nipote Francesco, artigiano appassionato che ha portato il nome di famiglia nel punto più alto del panorama del gelato milanese, con cura nella selezione degli ingredienti e grande tecnica e creatività. Ogni giorno nel locale si può gustare qualcosa di nuovo, dai **sorbetti** insoliti con i vini del giorno alla **frutta di stagione**, perché qui i gusti cambiano di continuo a seconda della disponibilità delle materie prime e della fantasia del gelatiere. Specialità della casa è il gusto **Principe**, cioccolato venezuelano aromatizzato al caffè con anice stellato e cardamomo, ma non mancano anche le classiche creme. Cercate abbinamenti originali? Presto soddisfatti con **pistacchio al peperoncino** e **mascarpone con fichi caramellati**.



#### Ciacco

Stefano Guizzetti, tecnologo alimentare, è la mente ispiratrice di **questo marchio ormai consolidato**. La lista degli ingredienti non prevede nulla di artificiale ed è sempre breve. Sono le **creme** a fare la parte del leone, in particolare quelle alla mandorla, al pinolo e al caffè, ma anche la **cheesecake** – a base di robiola e confettura di lamponi – e la **noce**. Colpisce lo Zabajone al Marsala Riserva Cantine Pellegrino. Da gustare il Pistacchio di Bronte Dop (cultivar Bianca Brontese). Il Bergamotto è una sferzata di acidità e di freschezza. L'insegna nasce a Parma, ma bissa presto con altri indirizzi anche a Milano e Bergamo. La filosofia artigianale si basa da sempre sullo stesso motto: **"Gelato senz'altro"**, ovvero senza utilizzo alcuno di addensanti, coloranti, conservanti e aromi. Zero additivi artificiali e ingredienti di prima scelta caratterizzano i gusti della gelateria, leggeri e facili da digerire. Per i vegani o gli intolleranti al lattosio, Ciacco è l'oasi ideale: offre una linea interamente priva di latte, come, per esempio, il **sorbetto alle arance rosse** di Sicilia, o alla fragola della Basilicata, ma anche tutte le **granite** di frutta.



#### Il Massimo del Gelato

Massimo è il proprietario e il gelatiere di questo negozietto in zona Sempione che propone un eccellente prodotto artigianale. **Questa gelateria** è ormai entrata da tempo nel cuore dei milanesi, probabilmente grazie a una selezione di gusti al **cioccolato** senza rivali. La specialità è, senza se e senza ma, il gelato al cioccolato, presentato in ben **10 golose versioni** tra cui il **Domori**, "Giamaica al rhum", "cioccolato, amarena, caffè e Rosolio", cannella e peperoncino. Ottimo il fondente cento per cento che qui hanno ribattezzato "Oro Puro". Anche il **pistacchio** è davvero molto buono, con una discreta sapidità che non è il frutto di aggiunte di ingrediente. Così come è squisito il gusto alla **mandorla di Noto**. Entrambi vantano ingredienti autoctoni con frutta secca cento per cento made in Sicily. Qui è possibile degustare anche le granite, di pura frutta fresca, la pasticceria fredda, la pralineria e le gocce di Vigna (albicocche arnoiane, sorbetto di passito di Pantelleria, il tutto ricoperto da cioccolato fondente).



#### Via Marghera

Nel cuore della zona Fiera, è davvero il paradiso del gelato. Qui si può gustare il gelato in ogni sua forma: dal classico gelato in cono, cialda o coppetta, ai biscotti, tartuffini, ghiaccioli di frutta fresca, torte gelato, bon bon, cono torta, ghiaccioli, "labetti", cassatelle, praline, liquirini e molto altro. Il gelato è rigorosamente artigianale ed è possibile scegliere tra tantissimi gusti: lunghissimo il bancone dedicato solo ai gusti alla frutta. Come dicono i titolari, "l'unico vero modo di rimanere aggiornati su tutti i nostri prodotti, è passare spesso a trovarci. Ogni giorno ci inventiamo qualcosa di buono, per fare festa". La **bottega di via Marghera** ha una storia lunga e consolidata: proprio quest'anno festeggia i 40 anni di attività. Spesso è assalito da una folla di golosi ma i ragazzi servono velocemente.



#### Pavè

La regina del laboratorio è Simona Carnagnola. Dopo quasi dieci anni di esperienza presso la Gelateria de' Coltelli di Pisa, questa artista del gelato è tornata nella sua città natale. I suoi prodotti sono gustosi e leggeri. Il pistacchio è delizioso, con un bel colore vivo. Sorprende il cioccolato biondo, lime e sale, goloso e fresco. Da provare il gusto mandorle e marasche, un classico della ditta. I gusti variano periodicamente e riprendono alcuni dei cavalli di battaglia

della pasticceria classica come la sbrisolona, il pane burro e marmellata, e la tarte tatin. Ad affiancarli, gli intramontabili pistacchio, vaniglia, nocciola Igp, proposta sia in versione gelato che sorbetto. Il locale offre anche ottime granite di vario genere, dal caffè agli agrumi di Sicilia, oltre a tavolette di cioccolato maison, biscotti secchi e altre prelibatezze firmate Pavé. Tra le più interessanti c'è quella fragola e rabarbaro.

La gelateria rappresenta una delle attività di Diego Bambergi, Giovanni Giberti e Luca Scanni, i tre soci ideatori del bar Pavé, uno dei bar migliori della città per format e offerta. **Pavé – Gelati & Granite** è la seconda tappa imprenditoriale dei tre amici che, dopo il successo della prima insegna, hanno deciso di scommettere sul gelato artigianale di qualità.



**Il bello della vita incomincia adesso. Se hai 350.000 € e vuoi saperne di ...**

FISHER INVESTMENTS ITALIA



**Sicuramente protetto di Generellife: Capitale garantito al netto dei costi di ...**

GENERELLIFE



**24 ore e solo 1 lancetta - L'orologio slow ti ricorda di smetterla di rincorrere ...**

L'OROLOGIO SLOW



**Evita questi 9 importanti errori d'investimento. Se hai 350.000 €, scopri di ...**

FISHER INVESTMENTS ITALIA



**Scopri questi 8 consigli da ricordare quando si vuole viaggiare nei mesi di ...**

VIAGGIARE IN GRAVIDANZA



**Semplifica la gestione delle spese aziendali e per i titolari Mastercard sconti ...**

CARTA CREDIT



**Salvini dovrebbe rizzare il pelo e le antenne sentendo anche solo pronunciare il ...**



**La verità, al momento è che tutti stanno facendo il gioco di Salvini. L'Europa ...**



**Proposta seria: se coi minibot ci pagassimo politici e amministratori, invece ...**

gelato frutta milano caffè città bar cuore fare scelta sicilia

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

**LA CLASSIFICA**

01 giugno 2019  
**Voglia di novità? Ecco i cinque ristoranti esordienti migliori d'Italia**  
VITTORINO FERLA

**IL CLIMA NEL PORTAFOGLIO**

24 maggio 2019  
**Non solo hamburger: se volete salvare il pianeta, mettetevi meno avocado sui vostri toast**  
LIDIA BARATTÀ

**SAPORI INASPETTATI**

18 maggio 2019  
**Pizza e spumante, il massimo della vita. Ecco cinque abbinamenti da non perdere**  
VITTORINO FERLA

**BASTONE E CAROTA**

06/01  
**Saviano non ha più nulla da dire. Per capire la tragedia e la barbarie ecco due valide alternative**  
DAVIDE BRULLO

**VENTI DI GUERRA**

06/01  
**L'attacco iraniano alle petroliere giapponesi è una bufala (e fare la guerra con l'Iran sarebbe un disastro)**  
FULVIO SCAGLIONE

**EX PROTAGONISTI**

06/01  
**Caso Lotti, nel Pd ormai è tutti contro tutti (e rischia di finire malissimo)**  
GIULIO SCANNIO

Vuoi essere sempre aggiornato? Iscriviti alla newsletter de Linkiesta.it.

Email

Preferisci la tua email





[I LIBRI DI LUCIANO PIGNATARO SU AMAZON](#)

[L'autore](#) [I libri](#) [Links](#) [Contatti](#) [Archivio](#) [Privacy Policy](#) [Q](#)



**Vinix** acquisti in gruppo con gli amici e risparmi fino al 51% reale rispetto ai canali tradizionali.

Download on the **App Store**

GET IT ON **Google Play**

**Vinix**

acquisti in gruppo con gli amici e risparmi fino al 51% reale rispetto ai canali tradizionali.

GET IT ON **Google Play** Download on the **App Store**

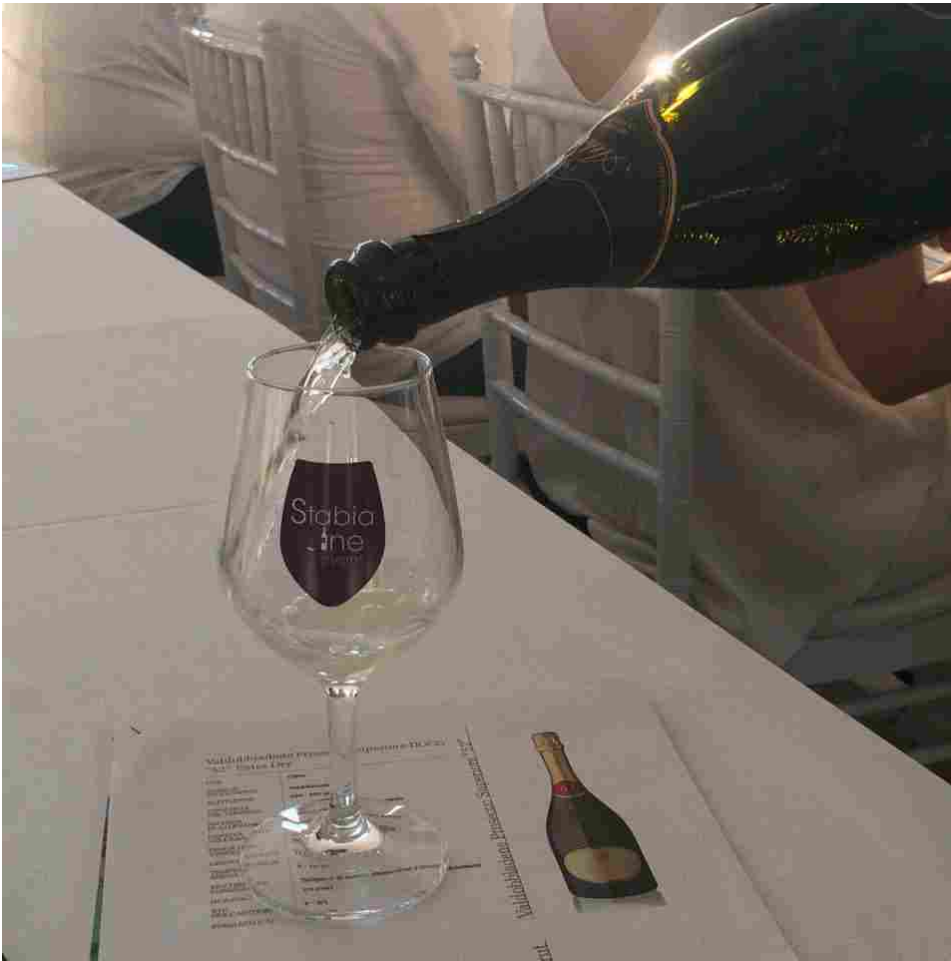
**LA MASSERIA** CAMPING

**GALLIPOLI**  
via Tenuta di Torre Saboa  
tel. +39 0833 202285  
fax +39 0833 274447  
lamasseria.net

[Appuntamenti, persone](#)

## **Stabia Wine Event V Edizione | Venerdì, 5 Luglio 2019 ore 20,30 - Villa Cimmino - Castellammare di Stabia**

© 24/6/2019 [Condividi](#) [Mi piace 2](#) [Tweet](#) [Condividi](#)



Stabia Wine Event V Edizione

Valorizzazione e promozione sul Golfo di Napoli: torna uno degli eventi più attesi nel settore dell'enogastronomia.



stabiawineevent



stabiawine.event



H 20,30

CON IL PATROCINIO DI



Associazione Italiana Sommelier  
Delegazione Penisola Sorrentina



Stabia Wine event

WINE & FOOD

Articoli recenti

Scegli un mese

Siti amici

