

FOTOGRAFIA



Penso a lui come un sole luminoso nel cielo sereno. Come il Sole, Art punta il suo occhio direttamente sul suo soggetto e lo rappresenta (Andy Warhol)

Art Kane maestro della visione

LA MOSTRA » A NAPOLI LA RETROSPETTIVA COMPLETA, DAI MUSICISTI AI DIRITTI CIVILI

ALBERTO CASTELLANO
NAPOLI

■ ■ Napoli per tradizione ha sempre avuto una particolare sensibilità per le mostre d'arte grandi e piccole nelle location più diverse, dai musei istituzionali alle gallerie private. Da inizio anno però si sta assistendo a un vero e proprio boom degli eventi artistici, sia sotto il profilo della quantità e della qualità, sia sotto quello dei record di presenze di visitatori complice l'exploit del turismo iniziato qualche anno. Tra le mostre napoletane concluse da qualche settimana, quelle in corso e quelle aperte da poco ce n'è per tutti i gusti. L'ultima in ordine di tempo che chiude questo lungo ciclo è «Art Kane. Visionary» a cura di Jonathan Kane e Guido Harari a Made in Cloister, il Chiostro di Santa Caterina a Formiello (Piazza Enrico de Nicola, 48) fino al 14 settembre.

Il progetto della Fondazione Made in Cloister è partito nel 2012 con il restauro del chiostro cinquecentesco della Chiesa di Santa Caterina a Formiello a Porta Capuana - raro esempio del Rinascimento napoletano e archeologia industriale - che versava in uno stato di totale abbandono. E la strategia culturale si è mossa sulle tre linee del recupero e riconversione del patrimonio artistico per uno sviluppo coerente con la vocazione del territorio, del rilancio del «fare artigianale» attraverso l'interazio-

ne tra maestri artigiani ed artisti e designers internazionali e della rigenerazione urbana e l'impatto sociale di un progetto culturale. Organizzata e prodotta dalla stessa Fondazione 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.

100 SCATTI

È una retrospettiva completa dedicata a un Maestro della fotografia come Art Kane morto nel 1995: 100 fotografie, alcune molto famose ed altre inedite, che raccontano l'itinerario visivo della seconda metà del 20° Secolo. Kane è diventato famoso per la foto *Harlem 1958*: alle 10 del mattino dell'1 agosto 1958 ha immortalato in un unico scatto 57 leggende del Jazz raggruppate ad Harlem sul marciapiede della 126th Street, creando - forse inconsapevolmente - l'immagine più significativa della storia del jazz che gli valse anche la medaglia d'oro dell'Art Directors Club di New York. E lo scorso anno nel 60° anniversario la foto è stata celebrata in America e non solo con una serie di eventi e la pubblicazione del bellissimo libro *Art Kane. Harlem 1958* con un testo originale dello stesso Kane, le prefazioni di Quincy Jones e Benny Golson e un'introduzione del

figlio di Kane, il musicista e fotografo Jonathan. Non solo jazz per Kane che ha consacrato i suoi scatti più famosi ai Rolling Stones, Bob Dylan, The Who, The Doors, Janis Joplin, Jefferson Airplane, Frank Zappa, Cream, Sonny & Cher, Aretha Franklin, Louis Armstrong, Lester Young, trasformandoli in icone senza tempo. E la mostra vuole ripercorrere il complesso e poliedrico itinerario di un artista le cui immagini sono esposte nelle collezioni permanenti di molti musei, tra cui il MoMA e il Metropolitan di New York. L'esposizione si compone di diverse sezioni. Una principale che raccoglie le foto di Kane delle principali icone della musica degli anni '60. Un'altra, non meno consistente, che racconta l'impegno sociale del fotografo (la lotta per i diritti civili degli Afro-Americani e degli Indiani d'America, il fondamentalismo religioso, il Vietnam, l'incubo nucleare di Hiroshima, il manifestarsi dei primi problemi ambientali). Infine, i cambiamenti della società americana e la moda. Immagini caratterizzate da quello sguardo originale e visionario che ha consentito ad Art Kane di ricevere i principali premi fotografici e le copertine delle maggiori riviste del mondo. E la visione delle foto evidenzia l'essenza della sua poetica racchiusa nella citazione dello stesso artista «Il mio scopo è di mostrare la parte invisibile delle persone» e nel giudizio di 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».

LE ICONE

Un'appendice insolita e tutt'altro che secondaria di questo evento è la rassegna *Icons*, un progetto filmOff curato da Antonio Andretta, che do-

po la proiezione il 13 giugno del documentario *A Great Day in Harlem* di Jean Bach (1994) in versione originale sottotitolata ispirato ad *Harlem 1958*, propone dal 4 luglio al 26 settembre 9 film sulle icone musicali immortalate dalle foto di Kane in mostra, presentati prima delle proiezioni nello spazio del chiostro da critici musicali e esperti di rock. *Dont look back* (Bob Dylan), *Roxy the movie* (Frank Zappa), *Janis* (Janis Joplin), *Flay* (Jefferson Airplane), *When You're strange* (The Doors), *Shine a Light* (Rolling Stone), *The Kids are Alright* (The Who), *Farewell Concert* (Cream), *Velvet Underground and Nico* (Velvet Underground) diventano una piacevole integrazione cinematografica alla potenza visiva delle foto esposte. Si potrà anche vedere in loop su un piccolo schermo per tutto il periodo della mostra il raro cortometraggio di 20 minuti *A Time To Play* ideato e diretto nel 1967 dallo stesso Art Kane. Un film sui giochi per bambini proiettato per la prima volta nel padiglione USA all'Expo '67 di Montreal su tre schermi uno accanto all'altro, una soluzione sperimentale molto all'avanguardia per quei tempi. Con l'eccezione di un vecchio nastro VHS, il film era praticamente considerato perduto. Fino a che pochi anni fa il National Archive di Washington lo ha trovato e restaurato.

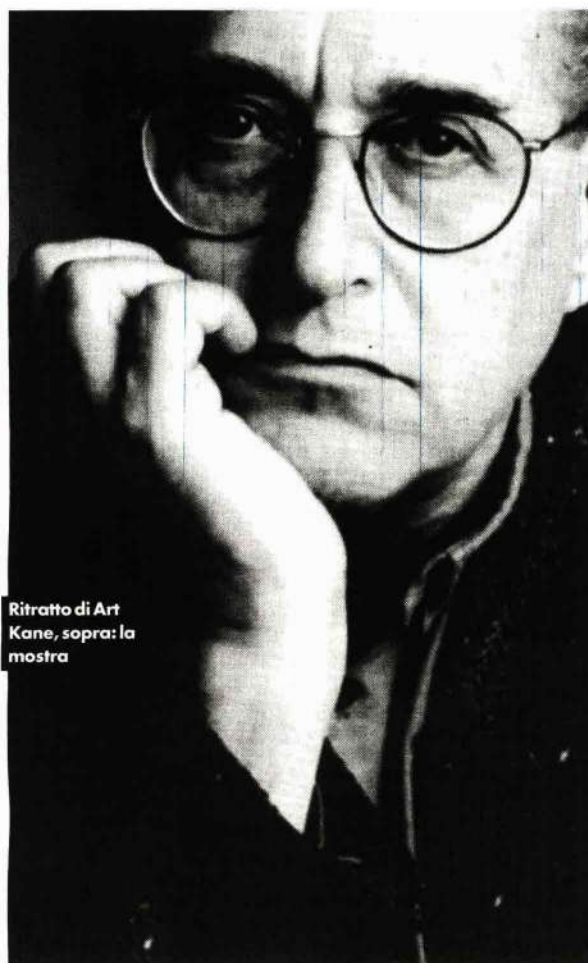
**Si intitola
«Harlem
1958»
la celebre
foto con
i leggendari
musicisti
jazz**

moderati arabi < 460 461 462 >

«Solo rispettando la legalità internazionale e le risoluzioni delle Nazioni unite si porterà a compimento il referendum di autodeterminazione del Sahara occidentale». In un documento unitario, le maggiori organizzazioni sindacali europee si esprimono per dare immediata soluzione al conflitto: «sollecitiamo la Ue e la comunità mondiale ad adottare misure efficaci per imporre al Marocco la fine della repressione contro la popolazione sahrawi». Tra le misure urgenti vi è: «l'estensione delle mansioni della Minurso affinché siano sanzionate le violazioni dei diritti umani ed impediti gli arbitri che denunciavamo e condanniamo anche oggi». *Cgil (Italia) Ccoo, Ugt, Uso, Confederación Intersindical, Intersindical Alternativa de Catalunya (Spagna), Cgt (Francia), Cgtp-in (Portogallo).*



Particolare da «The Who», 1968



Ritratto di Art Kane, sopra: la mostra



Italiano

Abbonati ai servizi premium - Login

News ▾ Approfondimenti ▾ Servizi ▾ Proposte ▾ Chi siamo ▾ Abbonamenti ▾ Bebeez Private Data

Home » Arte&Finanza » A Napoli ART KANE con "Visionary"

Arte&Finanza

agosto 04, 2019

Pubblicato da: bebeez

Stampa Email

A Napoli ART KANE con "Visionary"



ART KANE. VISIONARY

A cura di **JONATHAN KANE** e **GUIDO HARARI**
 Produzione **FONDAZIONE MADE IN CLOISTER** e **WALL OF SOUND GALLERY**
 con il supporto di **DOMORI**
 In collaborazione con **FONDAZIONE CAMPANIA DEI FESTIVAL - NAPOLI**, **TEATRO FESTIVAL ITALIA**, **LEICA CAMERA ITALIA**, **ASSESSORATO ALLA**

CULTURA E AL TURISMO DEL COMUNE DI NAPOLI

dal 12 giugno al 14 settembre (aperta dal martedì al sabato, dalle ore 10.00 alle ore 19.00)

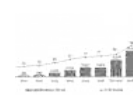
Napoli

Made in Cloister

La mostra è una retrospettiva completa dedicata al maestro della fotografia **Art Kane**, a 20 anni dalla sua morte.

100 fotografie, alcune molto famose e altre inedite, che raccontano l'immaginario visivo della seconda metà del XX secolo. L'esposizione si compone di diverse sezioni: una principale che raccoglie le foto di Kane delle principali icone della musica degli anni '60; un'altra che racconta l'impegno sociale del fotografo (la lotta per i diritti civili degli Afro-Americani e degli Indiani d'America, il fondamentalismo religioso, il Vietnam, l'incubo nucleare di Hiroshima, il manifestarsi dei primi problemi ambientali); e ancora, quella che coglie i cambiamenti della società americana e la moda. Immagini caratterizzate da quello sguardo originale e visionario che ha consentito ad Art Kane di ricevere i principali premi fotografici e le copertine delle maggiori riviste del mondo. «Il mio scopo è di mostrare la parte invisibile delle persone»: in questa citazione è racchiusa l'essenza della sua poetica. Art Kane è anche il fotografo che alle 10 del mattino dell'1 agosto 1958 ha immortalato in un unico scatto 57 leggende del Jazz raggruppate ad Harlem, Nyc, sul marciapiede della 126th Street, creando, forse inconsapevolmente, l'immagine più significativa della storia del Jazz. (vedi sotto) Tra i suoi scatti più famosi quelli del mondo della musica: dai Rolling Stones a Bob Dylan, The Who, The Doors, Janis Joplin, Jefferson Airplane, Frank Zappa, Cream, Sonny & Chér, Aretha Franklin, Louis Armstrong, Lester Young, ha trasformato queste star in icone senza tempo. Le sue foto sono esposte nelle collezioni permanenti di molti musei, tra cui il MoMA e il Metropolitan di New York.

Le proposte di BeBeez



Accesso a PMI Capital, la piattaforma per gli investitori di Aim Italia. Offerta per i lettori

BeBeez

Tutte le proposte BeBeez

Gli eventi di Bebeez



BeBeez Private Data festeggia 1200 aziende monitorate con una doppia offerta "estiva"



Il 18 luglio al Politecnico di Milano il 4° Rapporto sul crowdfunding. BeBeez è media partner



Prima e oltre il cashless. Convegno Class Editori-BeBeez domani 9 luglio a Milano



Domani 2 luglio l'appuntamento al convegno su investimenti alternativi e mondo

private

Tutti gli eventi BeBeez

Newsletter BeBeez

Iscriviti alle newsletter di BeBeez

Iscriviti

Art Kane (nome d'arte di **Arthur Kanofsky**) (NY, 9 aprile 1925 – 3 febbraio 1995) è stato un fotografo statunitense. Si veda qui [wikipedia](#).


La sua attività si è svolta prevalentemente nel mondo della moda e della musica. Il suo scatto più famoso è stato anche il primo: si tratta della foto nota col titolo di *A great day in Harlem* o più semplicemente *Harlem 1958*, apparsa sulla rivista Esquire, e unanimemente considerata la più importante foto di jazz di tutti i tempi. Realizzata partendo da un'idea del futuro regista Robert Benton, allora editor della rivista, per accompagnare un articolo sulla *golden age* del jazz, l'immagine riunisce 57 grandi jazzisti, convocati per l'occasione da Kane, allora giovane giornalista freelance e art director di Esquire, in una mattina d'estate del 1958: il luogo prescelto fu il quartiere newyorchese di Harlem, e in particolare la 126a strada, tra la Fifth e la Madison: l'eccezionalità dell'immagine consiste nell'aver riunito, tutti insieme, un così elevato numero di musicisti di grande caratura, esponenti di tutte le generazioni jazzistiche; da [Count Basie](#) a [Charles Mingus](#), da [Coleman Hawkins](#) a [Thelonious Monk](#). Sulle circostanze in cui nacque questa foto è stato realizzato nel 1994 un documentario, *A great day in Harlem*, firmato da Jean Bach, e nominato nel 1995 per l'oscar al miglior documentario.

Tag: Art Kane VISIONARY

f Share 0
🐦 Tweet
g+ Share 0
in Share

📌 Share


Iscriviti alla newsletter quotidiana di BeBeez

Il tuo indirizzo email 


[Acconsento alla raccolta e alla gestione dei dati in questo sito come descritto nella Privacy Policy *](#)

Dichiaro di avere più di 16 anni *

iscriviti


 « Previous
I Solutumana fra classico cantautorale e cabaret

Lascia un commento


 Scrivi qui il tuo parere.....

Co-sponsors BeBeez

Partners BeBeez

	
Consorzio Camerale Credito e Finanza	
	
	

Tag

- Ardian - Blackstone - Bond
- Equity Crowdfunding - ExtraMot Pro
- Fintech - Investindustrial - Ipo - Italia
- KKR - Minibond - Npl - Pmi
- Private Debt
- Private Equity
- Real Estate - Spac - Startup
- Unicredit - Venture Capital

ACQUAVIVA DOLCIUMI – MILANO IL CANDY SHOP MENECHINO



Acquaviva Dolciumi è un negozio al dettaglio e all'ingrosso specializzato nella vendita di prodotti dolciari delle migliori marche e di articoli regalo per aziende e privati. Nata nel 1969, oggi l'attività è gestita dalla seconda generazione della famiglia Acquaviva. "Inizialmente, il negozio era nato con l'idea di esercitare solamente l'attività di commercio all'ingrosso. Ben presto però, i clienti hanno iniziato a chiederci la possibilità di acquisto anche al dettaglio. Così, abbiamo deciso di modernizzarci ampliando l'esposizione e aggiungendo nuove linee di prodotti", racconta Giuliano Acquaviva, proprietario del candy shop. Acquaviva Dolciumi è il posto ideale per tutti gli amanti dei dolci. Qui, infatti, possono trovare leccornie per ogni gusto e fantasia. "Proporzioniamo sia le caramelle classiche più amate dai bambini come gli orsetti alla frutta e le coccola gommose, sia caramelle dai gusti particolari come zenzero e lime", spiega Giuliano. Oltre ai marshmallow, ai lecca-lecca, alle creme spalmabili e al cioccolato, all'interno del negozio si possono trovare anche tantissimi confetti dai gusti assortiti. Si va dai classici confetti ripieni alla

mandorla a quelli al gusto di cioccolato, da quelli al sapore di frutta a quelli dai sapori più particolari come champagne, whisky, cocco e tiramisù. E per fare contenti proprio tutti i suoi clienti, Acquaviva Dolciumi "strizza l'occhio" anche a chi cerca prodotti senza zucchero e senza glutine. Per quanto riguarda la pasticceria secca, qui si può trovare un'ampia selezione di prodotti industriali tra crostate, biscotti, wafers, brioches, panettoni e colombe pasquali, tutti di altissima qualità e delle più grandi marche come Maina, Tre Marie e Caffarel. Ma il vero punto forte del negozio sono le vetrine. "Super colorate e allestite sempre in modo diverso in base al tema del momento, invogliano i clienti, grandi e piccoli, ad entrare anche solo per curiosare un po'. E la cosa bella è che non escono mai a mani vuote", racconta Giuliano. Che spiega anche l'ottimo rapporto di fiducia che è riuscito ad instaurare con loro: "Siamo sempre disponibili e ci piace dare consigli sugli acquisti. I clienti che entrano qui devono essere contenti di entrare e devono sentirsi liberi anche di poter scambiare due chiacchiere con noi".



ANNO DI NASCITA: 1969
MQ DEL NEGOZIO: 200MQ
NUMERO DIVETRINE: 2

Prodotti trattati: selezione di caramelle incartate gommose e dure, marshmallow, lecca lecca, cioccolato, prodotti di pasticceria secca, prodotti da forno, confetti, torrone, tartufini, creme spalmabili, colombe e panettoni industriali, uova di cioccolato, confezioni e articoli regalo.

Marche di prodotti: Lindt, Caffarel, Sorini, Haribo, Lazzaroni, Milka, Fini, Buratti, Casa del Dolce.
Sito web: www.acquavivaleonardo.it
E-mail: acqualeo@tiscali.it

www.foodnova.eu

GLUTEN FREE / LACTOSE FREE / VEGETARIAN / VEGAN / ETHNIC

FoodNova

IL NETWORK DELLE NUOVE ESIGENZE ALIMENTARI

GLUTEN FREE

Expo Veg

LACTOSE FREE EXPO

Ethnic Food Expo

16/19 Novembre 2019
Fiera di RIMINI

organizzato da: **Exmedia**
part of: **ITALIAN EXHIBITION GROUP**
in collaborazione con: **ITA**

CAPUTO DOLCIUMI – BARI IL MONDO DEI GOLOSI



A Bari è la meta prediletta di tutti i golosi. Stiamo parlando di Caputo Dolciumi, storico negozio di dolci, che da oltre 60 anni offre ai propri clienti, adulti e piccoli, un vasto assortimento di leccornie di ogni genere, forma, colore e sapore. Qui, infatti, si possono trovare caramelle gommose o dure, gelatine, liquirizie, jelly beans, marshmallow, Chupa Chups e lecca lecca. E ancora: ovetti e tavolette di cioccolato, uova pasquali, cioccolatini sfusi e creme spalmabili, tutte delle migliori marche, tra le quali Lindt, Venchi, Perugina e Haribo. Come non citare gli snack, le confezioni regalo, i confetti dai gusti più stravaganti, i golosissimi biscotti e i liquori di cioccolato. Caputo Dolciumi è un'azienda a carattere familiare che vede al timone la terza generazione della famiglia Caputo che oggi, come allora, mette al primo posto il cliente. Passione, gentilezza e disponibilità sono infatti le parole chiave di questo candy shop, sempre pronto a consigliare i propri clienti e aiutarli nella scelta dei dolci. Ma Caputo Dolciumi non è un negozio qualsiasi. Propone dolcezze davvero per tutti, anche senza glutine. Per i più piccoli, poi, realizza le torte di marshmallow personalizzabili con i loro personaggi preferiti. All'interno del punto vendita è presente un Party Point: uno spazio dedicato agli articoli e alle decorazioni per allestire ogni tipo di festa. Inoltre, Caputo Dolciumi offre ai propri clienti anche la possibilità di fare acquisti online. E dal 2015, è attivo il nuovo Maxi Store: il più grande chocolate store a Bari, primo shop in shop Lindt in Italia e cioccomer ufficiale Perugina. Che siate grandi o piccoli questo non conta, per entrare da Caputo Dolciumi l'importante è essere golosi.

ANNO DI NASCITA: 1953
N° DIVETRINE: 6

Prodotti trattati: caramelle, cioccolato, confetti, biscotti, creme spalmabili, liquori al cioccolato, lecca lecca, spezie, decorazioni per torte e dolci, articoli per eventi e feste, bomboniere, torte di caramelle.

Marche di prodotti: Lindt, Venchi, Perugina, Baratti & Milano, Majani, Vanini, Vannucci, **Domori**, Condorelli, Antica Dolceria Rizza, Haribo.

Sito web: www.caputodolciumi.com
E-mail: info@caputodolciumi.com

TREND. LA COLAZIONE GRIFFATA ALLHOTEL STELLATO MANDA IN PENSIONE IL BRUNCH. SEMPRE PIU' SPESSO GLI I

Il buongiorno si vede dal mattino. E non è solo un modo di dire. Scordiamoci brunch, business-lunch e apericena. Tutte voci entrate nel vocabolario dei termini desueti (e fuori moda). A Torino ora si va a fare la prima colazione. Perché – in linea con le tendenze del momento – non si può prescindere dal rito del breakfast, tanto per dirla all'anglosassone. Ma dev'essere una prima colazione coi fiocchi. Bye bye brioche e cappuccino consumati in fretta e furia al bar dell'angolo. Lo scenario cambia: ora i torinesi, e non solo quelli mattinieri, varcano senza timore la soglia dei grandi alberghi, quattro o cinque stelle; seduti in ambienti d'atmosfera, si godono buffet degni di un banchetto nuziale, che si prolungano fin quasi all'ora del pranzo. Riempiendo il piatto senza limiti. E il tutto senza svenarsi.

«Da noi accade spesso, soprattutto nel weekend, ma pure nei giorni festivi, quando serviamo la colazione fino alle 11, talvolta anche di più, siamo elastici perché vogliamo offrire un clima rilassato sia d'inverno nella Sala delle teiere che d'estate nel nostro cortile interno, un'oasi raccolta e fiorita nel cuore della città» dice Bruna Chiarle, direttrice del Victoria. La strategia cattura-clienti? «Non c'è, funziona bene il passaparola. Gli "esterni" sono in discreto e costante aumento». Cade definitivamente un luogo comune: quello che i servizi degli hotel siano a uso esclusivo dei turisti. Off limits per i residenti. In verità viene sdoganato un modello di ristorazione che in molti altri Paesi è considerato normale. Posti dove un invito a colazione, magari all'alba, non è così strano.

Al Turin Palace di via Sacchi, ad esempio, sta prendendo piede il business breakfast. Dalle 7 alle 11, nella spettacolare Sala Mollino puoi portarti dietro il pc e farti riservare un tavolo appartato per fare telefonate o ricevere un cliente. Con la certezza di poterlo prendere per la gola. Ogni domenica, l'NH Collection di piazza Carlina estende l'orario fino a mezzogiorno. Al Double Tree by Hilton Turin Lingotto, ambiente tecnologico a tutta altezza frutto della riconversione degli spazi industriali voluti da Renzo Piano, oltre a fare colazione (fino alle 11 nei weekend; 15 euro; 7 i bambini sotto i 10 anni), in reception si possono ritirare i biscotti, caldi e fragranti, con gocce di cioccolato, simbolo dell'accoglienza del brand sin dal 1980, mentre all'NH Lingotto di via Nizza ai clienti del breakfast continentale (costo 10 euro), viene offerto l'ingresso alla Pinacoteca Agnelli: al momento della prenotazione chiedete la possibilità di accomodarvi nel Giardino delle Meraviglie, oasi tropicale nel cuore dell'ex fabbrica.

Turin Palace, 8 del mattino, camerieri in andirivieni. Il piatto in mano, difficile orientarsi tanta è variegata la scelta, se ti va puoi persino concederti una flu^te di bollicine per accompagnare il salmone affumicato. Dolce & salato, squisitezze preparate artigianalmente (i dolci sono «fatti in casa»), bevande detox, ghiottonerie vegane e gluten free. Ovunque ti giri, una tentazione. «Abbiamo selezionato alcune eccellenze locali come cioccolato di Gobino, marmellate **Domori**, formaggi tipici piemontesi come toma, robiola di Roccaverano» dicono. La vocazione territoriale va però di pari passo con il suo respiro internazionale. La conferma arriva anche dallo spazio dedicato agli ospiti musulmani che possono contare su prodotti Halal. Quanto costa avvicinarsi a questo luculliano banchetto? 25 euro, ma li vale davvero tutti.

La ricerca della qualità e l'attenzione per il dettaglio non è da meno all'hotel Victoria, un inaspettato angolo parigino in pieno centro che è un'autentica delizia, proprio come il buffet (20 euro). Da assaggiare, focacce, bacon e salumi della Val Varaita e uova strapazzate («gli inglesi dicono che sono le migliori di Torino») ma soprattutto la torta di nocciole prodotta da Crippa, uno dei 10 chef tre stelle d'Italia. Ne faresti indigestione. Stessa cifra si spende per il breakfast all'NH Collection Carlina. L'ideale è la domenica quando il servizio viene prolungato fino alle 12. Si può scegliere: sedersi nelle sale tra quadri di Carol Rama, Mario Merz e scatti di Carlo Mollino, lungo le gallerie vetrate oppure

nel cortile interno decorato da piante di limoni. Vanno alla grande i pancake «home made» con sciroppo d'acero e il salmone che, comprato fresco, viene affumicato in casa. Roba da intenditori.

Il lussuoso Grand Hotel Sitea di via Carlo Alberto, apre le porte ai più mattinieri sino alle 10, 30. Essendo una struttura cinque stelle, il buffet (prezzo 18 euro) non può essere da meno, ricco e goloso con molti prodotti a km zero, perché l'attenzione verso il territorio – per fortuna – è ormai una costante.

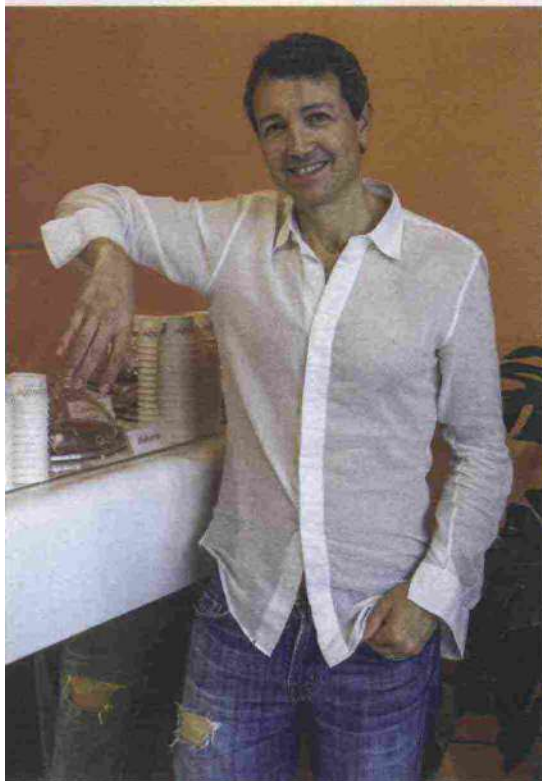
Gli hotel – e quando la città è deserta è una fortuna – non chiudono per ferie. Mai. Per la prima colazione del giorno di Ferragosto, qualcuno ha già annunciato che «non sarà il solito buffet, sarà invece una vera festa del palato». Non resta che testare. (Fonte Lastampa)

[TREND. LA COLAZIONE GRIFFATA ALLHOTEL STELLATO MANDA IN PENSIONE IL BRUNCH. SEMPRE PIU' SPESSO GLI I]

L'INTERVISTA

Less is more

Gianluca Franzoni, già fondatore di **Domori**, racconta il progetto di Gelato Libre, gelato cremoso senza latte né uova



Da sinistra, **Gianluca Franzoni**, fondatore di **Domori** e Gelato Libre, nella sua prima gelateria, in via Giosuè Carducci, a Milano (Foto di Emilio Scoti); una coppetta di gelato al pistacchio di Gelato Libre, senza latte e senza uova (Foto di @Fusilloab).



PARTE DA MILANO IL NUOVO PROGETTO DI GIANLUCA FRANZONI, fondatore di **Domori** Gelato Libre, in via Giosuè Carducci, propone otto gusti all'acqua, senza latte né uova, tra cui Cioccolato Criollo, Tiramisù, Pistacchio e Crema Libre, tutti a base di frutta secca e massa di cacao, mantecati al momento. La chiave? Valorizzare al meglio le materie prime, eliminando gli ingredienti superflui. - LAUREL EVANS

Da dove nasce l'idea del gelato all'acqua?

La mia passione per il gelato risale a quand'ero bambino, come quella per i pistacchi e le mandorle. Con Gelato Libre ho voluto creare un prodotto che valorizzasse, attraverso il gelato, i sapori autentici degli ingredienti migliori, senza che questi venissero "banalizzati" dal latte e dalle uova, come allora accadeva per quasi tutti i gusti disponibili. Solo i sorbetti erano prodotti con acqua, ma erano esclusivamente di frutta; già nel 1997 con **Domori**, ho creato un sorbetto al cioccolato utilizzando la massa di cacao invece del cacao in polvere. Allora capii che avrei potuto estendere il concetto anche alla frutta secca e oleosa, come è il cacao.

Come presidente e fondatore di Domori, lei ha lanciato il movimento "bean to bar". Qual è l'eredità, in Gelato Libre, dell'esperienza di Domori?

Ho applicato la stessa metodologia di ricerca e analisi sulla materia prima: la provenienza, le varietà, il lavoro sul campo, il controllo della filiera e della tostatura. Per ogni frutto esiste una temperatura ideale e una durata ottimale di tostatura, è un processo complesso e di grande importanza. Insomma, come ho fatto in **Domori** con il cioccolato, ho continuato a valutare le materie prime attraverso un'analisi tecnico-sensoriale simile a quelle che si applicano al vino, al tè oppure al caffè.

Perché ha atteso questo momento per lanciare Gelato Libre?

Ho tenuto questo progetto nell'incubatore per almeno 10 anni, perché mi pareva di percorrere un po' troppo i tempi. Adesso ho la sensazione che i consumatori siano finalmente pronti ad accettare questa "rivoluzione" del gelato. Oggi le persone dimostrano grande attenzione per le materie prime. I vegani sono in aumento e il gelato vegano, ad esempio, è ormai diventato un concetto mainstream. Io ho voluto eliminare latte e uova per esaltare al meglio il sapore degli ingredienti principali e ciò ha dato luogo a un prodotto vegano, ma si tratta di una conseguenza, non di una scelta programmatica.

Quindi lei non è vegano?

No, assolutamente. Potrei definirmi "flexitarian", se proprio dovessi. Amo cereali e legumi, e mi piacciono molto i vegetali. Però apprezzo anche carne, pesce, formaggi, e così via.

Come può essere cremoso, un gelato all'acqua? Non è una contraddizione in termini?

È vero, normalmente la struttura e la cremosità sono dovute al grasso contenuto nella panna e nel latte. Ma cacao e frutta secca, contenendo circa il 50% di materia grassa, possono impartire al gelato la stessa consistenza cremosa, con base vegetale anziché animale. Si ottiene un aroma molto più intenso e genuino, senza sacrificare la cremosità.

Dopo il cioccolato e il gelato, qual è la prossima sfida all'orizzonte?

Fin da piccolo ho avuto una spiccata passione per i tessuti e le scarpe. Circa 15 anni fa, nella regione indiana dell'Assam, ho scoperto la madre di tutte le setole, prodotta da un baco il cui filo è naturalmente color oro. Ho cominciato a sviluppare progetti insieme a produttori locali, creando così collezioni di borse, portafogli, camicie e scarpe che stanno per uscire sul mercato. Ho fatto lo stesso con le scarpe da uomo, una mia passione: oggi produco scarpe su misura modello Oxford, rifinite a mano da artigiani di mia fiducia.

PROMOZIONE & VENDITA

NUOVE APERTURE

GELATO "LIBERO" DA LATTE E UOVA

Aperta a Milano la gelateria Gelato Libre, la prima dove tutti i gusti sono a base acqua, in modo da esaltare al massimo la materia prima con cui vengono creati. Un concept unico ideato da **Gianluca Franzoni di Domori**

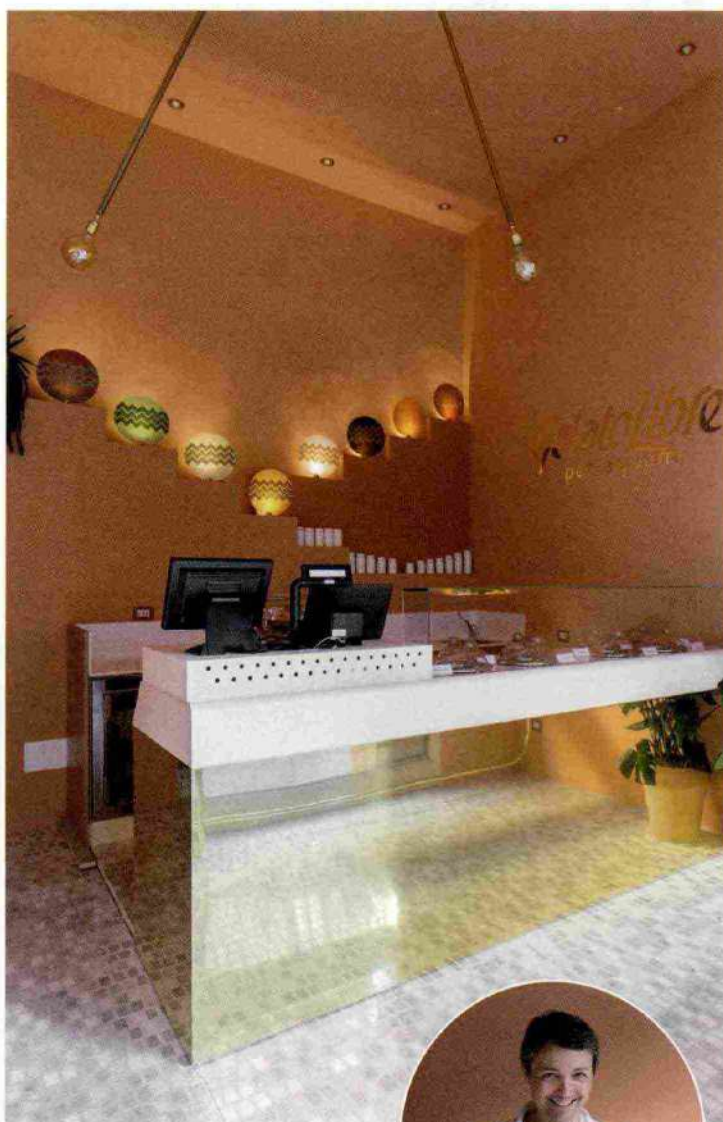
DI CLAUDIO COLOMBO

Solo otto gusti. Cioccolato Criollo, Nocciola, Pistacchio, Crema Libre, Cioccolato e Whisky, Tiramisù, Caramello salato e Makaron. Tutti realizzati senza uova, latte, panna. È questo il progetto rivoluzionario che **Gianluca Franzoni**, Presidente e fondatore di **Domori**, ha presentato a fine maggio, aprendo a Milano la gelateria Gelato Libre.

È una gelateria avanguardista perché tutti i gusti sono realizzati senza materie prime di origine animale e con acqua di sorgente. «L'idea è nuova ma si è originata in me circa trent'anni fa quando ho iniziato a realizzare amatorialmente granite di mandorle e pistacchi. Durante l'esperienza con **Domori**, poi, ho sco-

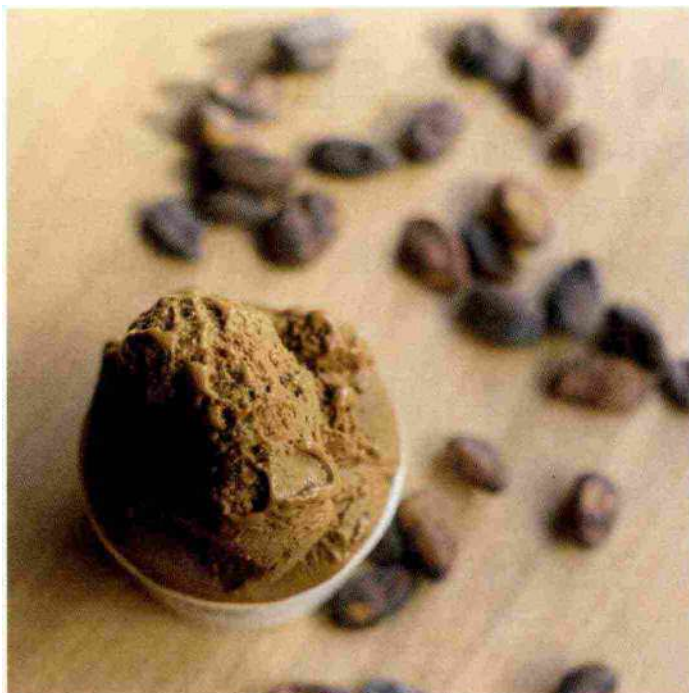
Un sistema evoluto, tutto a vista

Partner di Gelato Libre è **Carpigiani**, in qualità di fornitore della tecnologia per produrre il gelato. Nella gelateria è stato installato il sistema "Ideatre", banco con cilindri per pastorizzare, mantecare e conservare il gelato a vista del cliente. Ogni cilindro di produzione (da 3,5 kg di capacità) è indipendente. Grazie ai sofisticati sistemi di controllo di consistenza, è possibile personalizzare i programmi per la mantecazione su richiesta del cliente. In questo modo si riesce ad ottenere un risultato morbido e cremoso.



Qualità e attenzione a tutti i dettagli anche nel design del locale milanese: materiali pregiati quali ottone, argilla e mosaico a terrazzo





GLI OTTO GUSTI DISPONIBILI

- Cioccolato Criollo: miscela di tre varietà (Porcelana, Chuao e Canoabo) venezuelane
- Caramello salato: connubio di nocciola Piemonte IGP, mandorla Val di Noto e caramello a base di isomaltulosio
- Pistacchio: di origine iraniana, dal colore verde smeraldino, leggermente tostato
- Nocciola: miscela di nocciola Piemonte IGP tostata bionda e Romana DOP tostata intensa
- Crema Libre: a base di anacardi e zafferano
- Cioccolato e whisky: cacao ecuadoregno Arriba con whisky Bruichladdich Islay Barley
- Tiramisù: varia frutta secca a differente tostatura e caffè iperespresso
- Makaron: mandorla selezione Val di Noto e liquore Umeshu

perto la filiera del cacao e l'arte della degustazione del cioccolato. Con il tempo è anche nata una passione per la frutta secca in generale» racconta Franzoni. «Con Gelato Libre voglio portare a far degustare l'ingrediente primario - come il cacao, la nocciola, il pistacchio, la frutta secca - attraverso il veicolo del gelato. Se realizzato con base acqua il gelato esalta la materia prima, la valorizza analogamente a come avviene con il caffè».

La materia prima viene accuratamente selezionata tra le migliori del mondo e viene tostata così da sprigionare tutti gli aromi, poi è trasformata in massa di cacao o paste di frutta secca. Infine, diventa l'ingrediente principale di gelati realizzati secondo la tecnica del "camouflage", vale a dire la riproduzione di gusti e consistenze complesse pur rinunciando a ingredienti caratterizzanti, come il latte e le uova. Il tutto avviene nel laboratorio centrale **Domori**, da cui escono le basi liquide refrigerate che vengono mantecate in negozio. Qualche esempio dell'applicazione del camouflage? La Crema libre presenta il gusto della crema perché si è lavorato sulla tostatura degli anacardi, mentre l'aromatizzazione con zafferano permette di avere nel gelato la sensazione del tuorlo e del latte. Il tiramisù è frutto di una combinazione tra vari tipi di frutta secca (pistacchio, mandorla, anacardo) ognuno con la sua tostatura e un'aggiunta di caffè.

Al momento i gusti disponibili sono solo otto, ma



ne sono stati sviluppati 25. Sono cremosi, dal sapore pulito, sempre freschi perché fatti al momento, altamente digeribili e, indirettamente, anche vegani. Si possono degustare solo in coppetta biodegradabile (da 2,5/3,5 e 4,0 €) o come asporto (24,00 €/kg): il cono per il momento è bandito, in quanto altererebbe l'esperienza di degustazione. Oltre al concept store milanese di via Carducci 12 sono già state annunciate nuove aperture a breve.

MENU

L'OFFICIEL

ITALY ▼ CHANNELS ▼



Reading time 4 minutes

FOOD

Ricette di fine estate

Per concludere bene le vacanze, sperimentate un menù creato dallo chef stellato Ettore Bocchia.

22.08.2019

by Tarcila Bassi



Reading time 4 minutes

L'estate è quasi giunta al termine ma la voglia di vacanze può rimanere con noi grazie a un perfetto menù e delle ricette studiate per far restare nei nostri palati il ricordo. Questi sono i piatti che ci ha suggerito **Ettore Bocchia**, executive chef di Villa Serbelloni.

SEE ALSO: Vezzoli, di tutto, di più

Antipasto

L'insalata di asparagi con pomodori essiccati crema di burrata e germogli di origano.

600 g asparagi verdi

400 g burrata

200 g brodo vegetale

10 germogli di origano

Aceto di riso

Sale

10 g zucchero

timo

Olio d'oliva extra vergine

Pepe basilico

200 g pomodori datterino

Germogli

Scottare i pomodori in acqua bollente, pelarli e metterli in forno con un filo olio d'oliva, il timo, il sale e lo zucchero per 2 ore a 85°. Pelare gli asparagi e cuocerli in acqua salata, raffreddarli e tagliarli in pezzetti regolari. Frullare la mozzarella burrata con il brodo vegetale, passare al colino. Unire i pomodori agli asparagi, condire con

olio d'oliva, aceto di riso, sale e pepe, disporre nel centro del piatto e mettere attorno la crema di burrata. Completare il piatto con le foglie di basilico, origano e i germogli.



Piatto principale

Zuppa di cozze alla Marisa

400 g carote
250 g peperone rosso
150 g scalogno
250 g finocchio
12 g curry
8 g curcuma
2 g zafferano
100 g burro
Sale
Pepe
Olio extra vergine d'oliva
200 g mezzemaniche (pasta)
30 g nero di seppia
1,5 l fumetto di pesce
150 g panna

Vino bianco

5 kg cozze

Aglione

Prezzemolo

Ridurre di 1/3 il fumetto di pesce, unire la panna, legare con un roux bianco e cuocere. In una casseruola aprire le cozze con l'aglio, il prezzemolo, il vino bianco, sgusciarle e filtrare il liquido. Cuocere le mezzemaniche per 30 minuti in acqua salata e il nero di seppia, scolare ed essiccare in forno a 80°. Una volta essiccata la pasta friggerla in olio 190°.

Tagliare le verdure alla julienne e stufarle in casseruola con il burro, sale, pepe, toglierne una parte che useremo come guarnizione alla zuppa. Alle rimanenti verdure unire il curry, la curcuma, lo zafferano, bagnare con del vino bianco, lasciare evaporare, unire la vellutata di pesce cuocere per 15 minuti, frullare il tutto, passare al setaccio, aggiungere il liquido di cotture delle cozze, aggiustare di sale, pepe ed acidità. Mettere la crema in fondina, unire le verdure di guarnizione, le cozze stufate ed un filo di olio di oliva extra vergine.



Dolce

I cannoli croccanti con mousse al cioccolato bianco frutti di bosco ed erba limoncella.

Cialda croccante all'arancio
Mousse al cioccolato bianco
frutti di bosco
fragole
salsa mirtillo
erba limoncella

Cialda croccante all'arancio

200 gr succo arancio

200 gr burro fuso
125 gr farina debole
500 gr zucchero semolato

Mescolare assieme i liquidi poi aggiungerli alla farina e zucchero
Cottura a 180° mantenere la base in frigo

Mousse al cioccolato bianco (domori)

Pate bombe 30°
100 gr acqua
130 gr zucchero
100 gr tuorli d'uovo
150 gr pate bombe
500 gr cioccolato bianco
12 gr colla di pesce
2 gr fior di sale
50 gr burro di cacao
500 gr panna fresca
500 gr panna UHT

Portare zucchero e acqua a ebollizione aggiungerli al tuorlo e montare. Sciogliere il cioccolato bianco, burro di cacao con il sale, portarlo sopra i 44° e aggiungere la gelatina sciolta a microonde, le pate bombe incorporarla al cioccolato e alla fine le panne semi montate. Fare riposare 1 notte.

Salsa ai mirtilli

500 gr mirtilli
2 buccie arancio
50 gr glucosio

Fare cuocere i mirtilli con arancio e il glucosio poi passare al colino, bisogna ottenere una salsa densa.

TENDENZE

ELENA DEL SANTO

**Griffata ma per tutti
La colazione in hotel
pensione il brunch**

P.50



Sempre più spesso l'incontro di lavoro si fa al mattino in albergo davanti a buffet luculliani

Gourmet, griffata e per tutti La colazione all'hotel stellato manda in pensione il brunch

TENDENZE

ELENA DEL SANTO

Il buongiorno si vede dal mattino. E non è solo un modo di dire. Scordiamoci brunch, business-lunch e apericena. Tutte voci entrate nel vocabolario dei termini desueti (e fuori moda). A Torino ora si va a fare la prima colazione. Perché – in linea con le tendenze del momento – non si può prescindere dal rito del breakfast, tanto per dirla all'anglosassone. Ma dev'essere una prima colazione coi fiocchi.

Bye bye briocche e cappuccino consumati in fretta e furia al bar dell'angolo. Lo scenario cambia: ora i torinesi, e non solo quelli mattinieri, varcano senza timore la soglia dei grandi alberghi, quattro o cinque stelle; seduti in ambienti d'atmosfera, si godono buffet degni di un banchetto nuziale, che si prolungano fin quasi all'ora del pranzo. Riempiendo il piatto senza limiti. E il tutto senza svenarsi.

«Da noi accade spesso, soprattutto nel weekend, ma pure nei giorni festivi, quando serviamo la colazione fino alle 11, talvolta anche di più, siamo elastici perché vogliamo offrire un clima rilassato sia d'inverno nella Sala delle

teiere che d'estate nel nostro cortile interno, un'oasi raccolta e fiorita nel cuore della città» dice Bruna Chiarle, direttrice del Victoria. La strategia cattura-clienti? «Non c'è, funziona bene il passaparola. Gli "esterni" sono in discreto e costante aumento».

Cade definitivamente un luogo comune: quello che i servizi degli hotel siano a uso esclusivo dei turisti. Off limits per i residenti. In verità viene sdoganato un modello di ristorazione che in molti altri Paesi è considerato normale. Posti dove un invito a colazione, magari all'alba, non è così strano. Al Turin Palace di via Sacchi, ad esempio, sta prendendo piede il business breakfast. Dalle 7 alle 11, nella spettacolare Sala Mollino puoi portarti dietro il pc e farti riservare un tavolo appartato per fare telefonate o ricevere un cliente. Con la certezza di poterlo prendere per la gola.

Ogni domenica, l'NH Collection di piazza Carlina estende l'orario fino a mezzogiorno. Al Double Tree by Hilton Turin Lingotto, ambiente tecnologico a tutta altezza frutto della riconversione degli spazi industriali voluti da Renzo Piano, oltre a fare colazione (fino alle 11 nei weekend; 15 euro; 7 i bambini sotto i 10 anni), in reception si possono ritirare i bi-

scotti, caldi e fragranti, con gocce di cioccolato, simbolo dell'accoglienza del brand sin dal 1980, mentre all'NH Lingotto di via Nizza ai clienti del breakfast continentale (costo 10 euro), viene offerto l'ingresso alla Pinacoteca Agnelli: al momento della prenotazione chiedete la possibilità di accomodarvi nel Giardino delle Meraviglie, oasi tropicale nel cuore dell'ex fabbrica.

Turin Palace, 8 del mattino, camerieri in andirivieni. Il piatto in mano, difficile orientarsi tanta è variegata la scelta, se ti va puoi persino concederti una fluff di bollicine per accompagnare il salmone affumicato. Dolce & salato, squisitezze preparate artigianalmente (i dolci sono «fatti in casa»), bevande detox, ghiottonerie vegane e gluten free. Ovunque ti giri, una tentazione. «Abbiamo selezionato alcune eccellenze locali come cioccolato di Gobino, marmellate Domori, formaggi tipici piemontesi come toma, robiola di Roccaverano» dicono. La vocazione territoriale va però di pari passo con il suo respiro internazionale. La conferma arriva anche dallo spazio dedicato agli ospiti musulmani che possono contare su prodotti Halal. Quanto costa avvicinarsi a questo luculliano banchetto? 25 euro, ma li vale davvero tutti.

La ricerca della qualità e l'at-

tenzione per il dettaglio non è da meno all'hotel Victoria, un inaspettato angolo parigino in pieno centro che è un'autentica delizia, proprio come il buffet (20 euro). Da assaggiare, focacce, bacon e salumi della Val Varaita e uova strapazzate («gli inglesi dicono che sono le migliori di Torino») ma soprattutto la torta di nocciole prodotta da Crippa, uno dei 10 chef tre stelle d'Italia. Ne faresti indigestione.

Stessa cifra si spende per il breakfast all'NH Collection Carlina. L'ideale è la domenica quando il servizio viene prolungato fino alle 12. Si può scegliere: sedersi nelle sale tra quadri di Carol Rama, Mario Merz e scatti di Carlo Mollino, lungo le gallerie vetrate oppure nel cortile interno decorato da piante di limoni. Vanno alla grande i pancake «home made» con sciroppo d'acero e il salmone che, comprato fresco, viene affumicato in casa. Roba da intenditori.

Il lussuoso Grand Hotel Sirea di via Carlo Alberto, apre le porte ai più mattinieri sino alle 10,30. Essendo una struttura cinque stelle, il buffet (prezzo 18 euro) non può essere da meno, ricco e goloso con molti prodotti a km zero, perché l'attenzione verso il territorio – per fortuna – è ormai una costante.

Gli hotel - e quando la città è deserta è una fortuna - non chiudono per ferie. Mai. Per la prima colazione del giorno di Ferragosto, qualcuno ha già annunciato che «non sarà il solito buffet, sarà invece una vera festa del palato». Non resta che testare. —



1. All'hotel Victoria la colazione è nella Sala delle teiere e d'estate nel cortile interno, un'oasi raccolta e fiorita nel cuore della città 2. Al Double Tree by Hilton Turin Lingotto sono inclusi i biscotti simbolo dell'accoglienza del brand dal 1980 e ai clienti è offerto l'ingresso alla Pinacoteca Agnelli 3. Al Gran Hotel Sitea la colazione è a buffet con i prodotti a km zero 4. Al Turin Palace nella Sala Mollino si fa la business breakfast: ci sono anche le bevande detox, le ghiottonerie vegane, gluten free e i prodotti Halal.



4

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie

TORINO

SOCIETÀ

Gourmet, griffata e per tutti: la colazione all'hotel stellato manda in pensione il brunch

Sempre più spesso l'incontro di lavoro si fa al mattino in albergo davanti a buffet luculliani



ELENA DEL SANTO

13 Agosto 2019



TORINO. Il buongiorno si vede dal mattino. E non è solo un modo di dire. Scordiamoci brunch, business-lunch e apericena. Tutte voci entrate nel vocabolario dei termini desueti (e fuori moda). A Torino ora si va a fare la prima colazione. Perché – in linea con le tendenze del momento – non si può prescindere dal rito del breakfast, tanto per dirla all'anglosassone. Ma dev'essere una prima colazione coi fiocchi.

Bye bye brioche e cappuccino consumati in fretta e furia al bar dell'angolo. Lo scenario cambia: ora i torinesi, e non solo quelli mattinieri, varcano senza timore la soglia dei grandi alberghi, quattro o

TOPNEWS - PRIMO PIANO

La Sicilia sfida Montecarlo: "Non avrete la nostra sabbia"

Carlo Calenda: "Subito al voto con un programma basato su sanità, istruzione, investimenti"

"Non avrei voluto diventare famoso per il mio video sul crollo del ponte Morandi"



TUTTI I VIDEO



Ecco i 10 yacht più costosi ormeggiati nelle acque della Costa Smeralda

cinque stelle; seduti in ambienti d'atmosfera, si godono buffet degni di un banchetto nuziale, che si prolungano fin quasi all'ora del pranzo. Riempendo il piatto senza limiti. E il tutto senza svenarsi.

«Da noi accade spesso, soprattutto nel weekend, ma pure nei giorni festivi, quando serviamo la colazione fino alle 11, talvolta anche di più, siamo elastici perché vogliamo offrire un clima rilassato sia d'inverno nella Sala delle teiere che d'estate nel nostro cortile interno, un'oasi raccolta e fiorita nel cuore della città» dice Bruna Chiarle, direttrice del Victoria. La strategia cattura-clienti? «Non c'è, funziona bene il passaparola. Gli "esterni" sono in discreto e costante aumento».

LEGGI ANCHE:



Ferragosto di arte e cultura a Torino: Musei Reali aperti e mostre da non perdere

Cade definitivamente un luogo comune: quello che i servizi degli hotel siano a uso esclusivo dei turisti. Off limits per i residenti. In verità viene sdoganato un modello di ristorazione che in molti altri Paesi è considerato normale. Posti dove un invito a colazione, magari all'alba, non è così strano. Al Turin Palace di via Sacchi, ad esempio, sta prendendo piede il business breakfast. Dalle 7 alle 11, nella spettacolare Sala Mollino puoi portarti dietro il pc e farti riservare un tavolo appartato per fare telefonate o ricevere un cliente. Con la certezza di poterlo prendere per la gola.

Ogni domenica, l'NH Collection di piazza Carlina estende l'orario fino a mezzogiorno. Al Double Tree by Hilton Turin Lingotto, ambiente tecnologico a tutta altezza frutto della riconversione degli spazi industriali voluti da Renzo Piano, oltre a fare colazione (fino alle 11 nei weekend; 15 euro; 7 i bambini sotto i 10 anni), in reception si possono ritirare i biscotti, caldi e fragranti, con gocce di cioccolato, simbolo dell'accoglienza del brand sin dal 1980, mentre all'NH Lingotto di via Nizza ai clienti del breakfast continentale (costo 10 euro), viene offerto l'ingresso alla Pinacoteca Agnelli: al momento della prenotazione chiedete la possibilità di accomodarvi nel Giardino delle Meraviglie, oasi tropicale nel cuore dell'ex fabbrica.

Turin Palace, 8 del mattino, camerieri in andirivieni. Il piatto in mano, difficile orientarsi tanta è variegata la scelta, se ti va puoi persino concederti una fluffata di bollicine per accompagnare il salmone affumicato. Dolce & salato, squisitezze preparate artigianalmente (i dolci sono «fatti in casa»), bevande detox, ghiottonerie vegane e gluten free. Ovunque ti giri, una tentazione. «Abbiamo selezionato alcune



Serena Williams lascia in lacrime la finale per un dolore lancinante: il gesto della Andreescu raccoglie l'ovazione del pubblico



Cani randagi salvano una neonata abbandonata in una fognatura

ULTIMI ARTICOLI

Viverone, c'è l'accordo con Terna: "Il lago di Bertignano non sarà più blindato"

Plácido Domingo accusato di molestie sessuali

"La mia seconda vita grazie alla ceramica"

eccellenze locali come cioccolato di Gobino, marmellate **Domori**, formaggi tipici piemontesi come toma, robiola di Roccaverano» dicono. La vocazione territoriale va però di pari passo con il suo respiro internazionale. La conferma arriva anche dallo spazio dedicato agli ospiti musulmani che possono contare su prodotti Halal. Quanto costa avvicinarsi a questo luculliano banchetto? 25 euro, ma li vale davvero tutti.

La ricerca della qualità e l'attenzione per il dettaglio non è da meno all'hotel Victoria, un inaspettato angolo parigino in pieno centro che è un'autentica delizia, proprio come il buffet (20 euro). Da assaggiare, focacce, bacon e salumi della Val Varaita e uova strapazzate («gli inglesi dicono che sono le migliori di Torino») ma soprattutto la torta di nocciole prodotta da Crippa, uno dei 10 chef tre stelle d'Italia. Ne faresti indigestione.

Stessa cifra si spende per il breakfast all'NH Collection Carlina. L'ideale è la domenica quando il servizio viene prolungato fino alle 12. Si può scegliere: sedersi nelle sale tra quadri di Carol Rama, Mario Merz e scatti di Carlo Mollino, lungo le gallerie vetrate oppure nel cortile interno decorato da piante di limoni. Vanno alla grande i pancake «home made» con sciroppo d'acero e il salmone che, comprato fresco, viene affumicato in casa. Roba da intenditori.

Il lussuoso Grand Hotel Sitea di via Carlo Alberto, apre le porte ai più mattinieri sino alle 10, 30. Essendo una struttura cinque stelle, il buffet (prezzo 18 euro) non può essere da meno, ricco e goloso con molti prodotti a km zero, perché l'attenzione verso il territorio – per fortuna – è ormai una costante.

Gli hotel – e quando la città è deserta è una fortuna – non chiudono per ferie. Mai. Per la prima colazione del giorno di Ferragosto, qualcuno ha già annunciato che «non sarà il solito buffet, sarà invece una vera festa del palato». Non resta che testare. —

Argomenti

[Torino](#)[Società](#)[Appuntamenti](#)

I commenti sono possibili grazie a cookie di terze parti. Per commentare e visualizzare i commenti degli altri lettori, [clicca qui](#) e abilita i cookie prestando il consenso.

Taboola Feed

Sponsorizzato



A LONDRA **ILLY RILEVA IL SUO DISTRIBUTORE**

Nonostante le incertezze della Brexit, Illycaffè ha deciso di gestire direttamente la propria distribuzione nel Regno Unito.

Ieri l'azienda triestina ha annunciato l'acquisizione della divisione **ILY** di Euro Food Brands, che da 25 anni distribuisce i prodotti **ILY** nel Regno Unito insieme ad altri marchi tra i quali Barilla e Campbell's.

Tutte le attività e il personale – che ammonta a circa 70 dipendenti – confluiranno in una nuova società, la quale gestirà direttamente la distribuzione; le operazioni, si legge sempre in una nota, continueranno a essere basate a Brackmills, Northampton.

«Abbiamo valutato attentamente questa mossa – ha dichiarato l'amministratore delegato di Illycaffè, Massimiliano Pogliani – e abbiamo deciso che fosse giunto il momento di sviluppare ulteriormente questo mercato strategico, rafforzando e valorizzando il nostro posizionamento nel Paese. Attraverso la gestione della distribuzione, saremo in grado di guidare direttamente lo sviluppo del marchio **ILY**, con l'obiettivo di essere ancora più vicini ai nostri consumatori nel Regno Unito. Continueremo a investire in questo mercato, al fine di rafforzare ulteriormente la nostra presenza».

Quella del distributore Euro Food Brands non è l'unica acquisizione recente fatta dal gruppo **ILY** – la holding di famiglia che controlla Illycaffè – in Gran Bretagna. A marzo infatti il gruppo triestino aveva rilevato Prestat, uno dei più antichi marchi britannici del cioccolato, noto soprattutto per i suoi tartufi e per essere tra i fornitori autorizzati della casa reale, oltre che per essere l'ispiratore della «Fabbrica di cioccolato» di Roald Dahl.

Oggi del portafoglio **ILY** fanno parte il marchio torinese del cioccolato **Domori**, i vini toscani **Mastrojanni**, le confetture **Agrimontana** e la casa francese di tè **Dammann Frères**.

A Londra **ILY** rileva il suo distributore was last modified: agosto 6th, 2019 by Redazione

[A LONDRA **ILLY** RILEVA IL SUO DISTRIBUTORE]

RICCARDO ILLY: «SI' A CONFINDUSTRIA UNICA IN REGIONE: E' FINITA LA STAGIONE DEI LOCALISMI»

«Solo una Confindustria unica sarà in grado di rappresentare con autorevolezza i nuovi modelli di sviluppo industriale della regione». Riccardo Ily, amministratore unico della subholding Polo del gusto che controlla le aziende minori extra illycaffè (dal cioccolato Domori al the Damman Frères), analizza i complessi equilibri dell'industria regionale dopo la spaccatura fra Pordenone e Trieste da una parte e Udine dall'altra: «Condivido in pieno le considerazioni del presidente degli Industriali Venezia Giulia Sergio Razeto quando considera la nascita di un soggetto aggregato tra Confindustria Venezia Giulia e Unindustria Pordenone come soltanto il primo passo in vista della costruzione di un soggetto unico per tutta la Regione. Vedo che ci sono ancora resistenze ma sappiamo che i campanilismi sono duri a morire». Un mutamento necessario? Diciamo che i progressi tecnologici hanno cambiato la velocità con cui oggi è possibile comunicare. Un tempo tutto era più laborioso e difficile. La burocrazia imperava. Oggi tutte queste difficoltà sono superate ed è possibile condividere le informazioni grazie a un semplice click con centinaia di migliaia di associati. I consigli d'amministrazione si fanno ormai in teleconferenza. La gestione è diventata più rapida ed efficiente. Ma lo stesso accade nelle imprese dove i direttori delle vendite possono gestire centinaia di rapporti nella perfetta solitudine del loro ufficio. Di conseguenza una Confindustria unica può tranquillamente gestire una regione come il Friuli Venezia Giulia. Confindustria deve trovare una sua dimensione di rappresentanza piena nel Paese e in Regione? Certamente. Una fusione fra le associazioni territoriali con la creazione di un organismo unico aumenterebbe il peso, la capacità di rappresentanza e l'autorevolezza di Confindustria in regione. Le imprese private e i manager si lamentano spesso delle ingerenze della politica e delle inefficienze della burocrazia. Questa volta possono dare il buon esempio semplificando e rendendo più snella la loro organizzazione di categoria. Con operazioni mirate di taglio dei costi si possono fornire nuovi servizi e consulenze agli associati. Il gruppo Ily è una multinazionale globalizzata come altre realtà industriali di questa regione. Come vede i nuovi rapporti di forza territoriali in regione? Una associazione più ampia e articolata sul territorio può avere maggiore forza e potere di rappresentanza per le piccole e grandi imprese. D'altra parte l'Italia può ambire a uno sviluppo economico e industriale soltanto se saprà favorire la crescita e internazionalizzazione delle sue imprese. L'alleanza fra Trieste e Pordenone per la prima volta spezza il dualismo tra Venezia Giulia e Friuli, due aree che incarnano due diversi modelli di sviluppo. Da una parte il modello triestino che si forma nell'impresa pubblica irizzata, ormai estinta, e oggi scommette sulla scienza e sul porto. Dall'altra la dimensione forte industriale rappresentata da colossi come Electrolux. Quanto pesa oggi l'industria triestina? Trieste oggi è una città post-industriale. L'industria si è molto ridimensionata rispetto ai tempi d'oro e rappresenta solo il 10% degli occupati. Per questo la creazione di un' associazione unica sarebbe importante come garanzia di efficienza. Inoltre si potrebbero creare le premesse per una inversione di tendenza. In quale direzione? Il grande vantaggio competitivo di una città come Trieste è rappresentato dal suo porto come sappiamo bene alla illycaffè. Il presidente D'Agostino sta facendo un lavoro eccellente perché logistica e intermodalità sono indispensabili per lo sviluppo di imprese che vogliono sfidare i mercati globali. Faccio un esempio: trasportare un container da Hong Kong a Trieste costa meno che muoverlo da Trieste a Verona. Si può capire l'importanza di questo vantaggio in termini di risparmio di costi per una azienda. Il porto come dinamo industriale della città? La logistica favorirà una industrializzazione di ritorno. D'Agostino sta facendo un buon lavoro che sicuramente attirerà nuove imprese industriali in regione e non solo a Trieste. Una Confindustria unica dovrà rappresentare questo nuovo

modello di sviluppo. E non importa se una azienda avrà sede a Trieste, Udine o Pordenone. Si sta formando una nuova classe dirigente e imprenditoriale? Vedo segnali interessanti nel passaggio generazionale delle imprese. Vedo giovani industriali preparati, molti con un Master. In questo scenario la Regione deve essere capace di attrarre investimenti da altri territori. Le premesse sono positive. In questa direzione si sta muovendo la nuova gestione di Friulia guidata da Federica Seganti che ha tutte le capacità per svolgere con successo questo ruolo. Riccardo ILLY: «Sì a Confindustria unica in regione: è finita la stagione dei localismi» was last modified: agosto 7th, 2019 by Redazione

[RICCARDO ILLY: «SI' A CONFINDUSTRIA UNICA IN REGIONE: E' FINITA LA STAGIONE DEI LOCALISMI»]

ILLYCAFFE' NON TEME LA BREXIT SHOPPING NEL REGNO UNITO

Il vento gelido della Brexit non preoccupa la triestina illycaffè. Anzi. L'azienda presieduta da Andrea **Illy** intende continuare a investire nel Regno Unito e si muove sfruttando le opportunità. E lo dimostra, nei fatti, acquistando la divisione di Euro Food Brands dedicata alla distribuzione nel mercato britannico dei prodotti a marchio **Illy**: «Abbiamo valutato attentamente questa mossa e deciso che fosse giunto il momento di sviluppare ulteriormente questo mercato strategico, rafforzando e valorizzando il nostro posizionamento nel Paese», conferma dagli Stati Uniti l'amministratore delegato Massimo Pogliani.

Pogliani analizza una serie di favorevoli opzioni strategiche per le aziende del Made in Italy: «Nonostante le incertezze della Brexit, il Regno Unito resta un veicolo importante per gli investimenti delle aziende italiane. Le imprese devono continuare a vedere favorevolmente il Regno Unito, e ci sono tutte le ragioni per credere che la relazione tra i due Paesi e le loro economie possa continuare ad essere solida e durevole». Sondaggi recenti hanno fotografato un aumento delle acquisizioni di società del Regno Unito come conseguenza della debolezza della sterlina a causa della Brexit. Ma non c'è solo l'effetto valuta. «Come dimostra la sesta edizione della Survey of Italian Investments l'Italia -sottolinea Pogliani- risulta uno dei maggiori investitori nell'economia britannica, impegnandosi in 369 progetti e creando circa 8500 nuovi posti di lavoro, pertanto non può né deve perdere questo ruolo». Con questa acquisizione illycaffè, attraverso la gestione della distribuzione l'azienda, sarà in grado di guidare direttamente lo sviluppo del brand, con l'obiettivo di avvicinarsi ulteriormente ai consumatori locali. Euro Food Brands ha distribuito i prodotti illycaffè negli ultimi 25 anni, «contribuendo in modo significativo al successo del marchio nel Regno Unito». L'acquisizione, spiega la società triestina in un comunicato, include tutte le attività e il personale – circa 70 dipendenti – della divisione, che confluiranno in una nuova società. Le operazioni continueranno ad essere basate a Brackmills, nell'area di Northampton e l'intenzione di Illycaffè è quella di assumere più personale per gestire e sviluppare la nuova società. Euro Food Brands continuerà a supportare operativamente la filiale nella gestione dei clienti retail ed e-commerce. L'attrazione fatale fra l'azienda triestina e il Regno Unito continua: «Continueremo a investire in questo mercato per rafforzare ulteriormente la nostra presenza», aggiunge Pogliani. Il Gruppo **Illy**, che già controlla la cioccolata super premium **Domori**, ha acquistato nello scorso marzo Prestat, una delle più antiche aziende britanniche del cioccolato, nonché tra i fornitori ufficiali della Casa Reale. Prestat è anche nota tra le altre cose per aver ispirato il romanzo «La fabbrica di cioccolato». Il gruppo triestino del caffè, appena sbarcato nel settore delle capsule compatibili con Nespresso grazie all'alleanza con il colosso tedesco Jab, lo scorso anno ha raggiunto una redditività ai massimi storici con un balzo dell'utile netto a 18,1 milioni (+39,1%). Illycaffè sta ampliando la sua forza sui mercati esteri. Gli States sono ormai il secondo mercato domestico dopo l'Italia con le vendite aumentate dell'8,4%. Obiettivo oggi di Pogliani è aumentare le dimensioni dell'azienda puntando sempre più sull'internazionalizzazione. Illycaffè non teme la Brexit shopping nel Regno Unito was last modified: agosto 6th, 2019 by Redazione

[ILLYCAFFE' NON TEME LA BREXIT SHOPPING NEL REGNO UNITO]

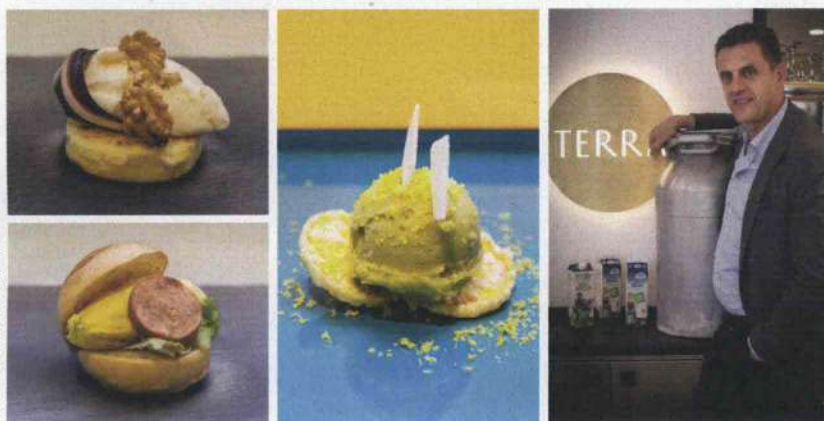
[WHAT'S NEW IN THE CITY]

It's gelato time!

Terra Gelato

Located in the **Stazione Centrale area**, gelateria Terra serves a light gelato with a distinctive flavour, in a welcoming, design-oriented locale that features a window overlooking the artisanal workshop, where you can watch all the stages of the ice cream making process. In addition to the quality of its ingredients (Terra only uses mountain hay milk from South Tyrol, eggs laid by free-range, uncaged hens from a controlled supply chain, and mono-origin cocoa from Madagascar, Peru and the Dominican Republic), the characteristic that makes this gelateria unique is its wide range of sweet and salty flavours. Apart from classic flavours, including its deliciously creamy tiramisu or its Sicilian pistachio gelato, you can sample unusual gastronomic flavours like pea and mint, butter and anchovies or parmigiano reggiano.

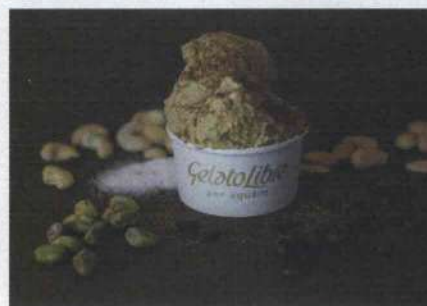
Via Vitruvio, 38. www.terragelato.it. M1 Lima. Map H2



PH © GINEVRA COLNAGHI



PH © FUSILLOLAB



Glacé

At this small pop boutique, decorated in shades of pink, you'll find pastry chef Ilaria Forlani's frozen creations. Despite her youth – she's only thirty – Ilaria boasts an impressive resume. After opening an ice cream shop in the province of Brescia in 2011, where she received several national and international awards, she has now made her debut in Milan. **Glacé Sweet Concept Store** uses premium-quality ingredients and offers customers a product that is 100% natural, created using only fresh milk from her family's farms in Brescia, plus fresh, seasonal fruit, grape and raw brown sugar and no artificial colours, flavourings, thickeners or hydrogenated fats. The menu, curated by Ilaria, faithfully represents the food & beverage universe from which she draws inspiration for her innovative recipes. In addition to a selection of more classic flavours like crema glacé, Nectar of the gods, yoghurt, hazelnut or pistachio, she also offers several other more creative options including ice stones or sushi gelato, which has already gained cult status and is prepared by hand. Curious? Head to via Archimede in the **Cinque Giornate district** and try it for yourself.

Via Archimede, 12. M1 Palestro. Map H4



PH © GLACÉ MILANO



Gelato Libre

Dairy and egg-free ice cream? This is now an option and, what's more, when **Domori**, a manufacturer of premium-quality chocolate, is involved, you're in for a treat! This ice cream parlour in the heart of Milan, at the crossroads between **via Carducci and corso Magenta**, combines the requirements of committed vegans, or those who are lactose intolerant, with people who are passionate about artisanal ice cream. Gelato Libre only uses cocoa and dried fruit, allowing the essence of the raw material to shine through, and the addition of water further enhances this in terms of flavour and creaminess. It could therefore be described as 'water-based ice cream' – since only spring water is used, and the gelato is creamed on the spot using a special machine. At present, eight flavours are available: Criollo chocolate, chocolate and whisky, Libre cream, tiramisù, caramel, makaron, pistachio and hazelnut, all served in biodegradable cups with a low environmental impact.

Via G. Carducci, 12. M1-M2 Cadorna. Map D4

PANETTONI 2019: I PREFERITI DELLA REDAZIONE

Fino a qualche tempo fa, scegliere, comprare, mangiare un panettone che non fosse della GDO, era un piacere per pochi. E questo non solo perché le pasticcerie producessero un numero ridotto di esemplari o perché si trattasse di un dolce costoso, ma per la mancanza di una vera cultura del panettone artigianale per il grande pubblico. Gli estimatori sono sicuramente aumentati a dismisura nel corso degli ultimi anni: appuntamenti come I Maestri del Panettone, Re Panettone e via dicendo, registrano un numero di presenze sempre più elevato. Complici sono i prezzi calmierati dei panettoni in vendita a questi eventi o, forse, proprio la voglia di portare a tavola magari un solo panettone, ma di livello. In redazione anche quest'anno abbiamo degustato, ri-assaggiato, provato, elogiato o bocciato una quantità considerevole di panettoni artigianali: vi raccontiamo i nostri preferiti, magari per orientarvi nella scelta o per scoprire qualcosa che ancora non avete assaggiato. Disclaimer : naturalmente non pretendiamo di aver assaggiato tutti i panettoni che lo Stivale può offrire, perché sono innumerevoli. Questi sono quelli che davvero ci hanno colpito e che ricompreremmo senza remore.

Iginio Massari (varie sedi e shop online). Burroso come pochi e nel miglior senso possibile, il panettone di Massari registra ogni anno il sold out. Apprezziamo soprattutto la versione ai tre impasti, scioglievole e profumata dai canditi di arancia, con l'aggiunta di una bella glassa croccantina. La versione al cioccolato sta facendo impazzire la città: la produzione è stata temporaneamente sospesa per l'impossibilità di esaudire le troppe richieste. Pavè (varie sedi a Milano e shop online). I ragazzi di Pavè fanno tutto bene, dalla colazione al gelato, quindi non potevano non azzeccare anche il panettone. Da anni i giovani (e non più giovani) milanesi assaggiano e acquistano le varianti del tradizionale, proposte anche in vasocottura. La ricetta classica ha una bella pasta giallo carico in cui spicca il profumo degli agrumi canditi (arancia e cedro) e della vaniglia. All'assaggio ricorda una brioche molto, molto buona, con una burrosità soddisfacente e una quantità di zucchero affatto eccessiva.

Marlà (corso Lodi 15 – Milano). Marco Battaglia e Lavinia Franco sono stati premiati dal Gambero Rosso come pasticceri emergenti per il 2020. Li seguiamo dall'apertura e quest'anno abbiamo provato il loro panettone classico con la glassa, apprezzandone soprattutto il gusto e il tocco elegante della vaniglia Tahiti. Davvero notevoli i canditi, capaci di convincere anche (alcuni) detrattori.

Biasetto (Padova e shop online). Il milanese di Luigi Biasetto è un bel panettone alto, dalla pasta giallo carico che emana profumi di agrumi e vaniglia. Se volete provare qualcosa di diverso, l'Oriente ricorda – nel gusto e nel profumo – i deliziosi dolci alla cannella che si fanno in Scandinavia.

D&G Patisserie (Selvazzano, Padova e shop online). La pasticceria di Denis Dianin regala sempre grandi soddisfazioni. Il panettone tradizionale glassato e il panettone Milano ci sono piaciuti in egual misura. La glassa amaretto del primo è croccante e golosa; il Milano, preparato con il lievito madre orgoglio della pasticceria, ha un buon profumo di vaniglia, agrumi e (in sottofondo) burro. Molto elegante e curato il packaging. Nello shop è disponibile anche un altro panettone che ci è davvero piaciuto, con un gusto ricco ed equilibrato sorprendente: cioccolato bianco, fava di Tonka, arancia e albicocca.

Pasticceria Morandin (Saint-Vincent, Aosta). Non si può parlare di panettone senza menzionare Mauro Morandin, il grande maestro dei lievitati. Molti dei produttori professionali e non hanno imparato proprio da lui. È il rappresentante della scuola piemontese (pur essendo valdostano). I panettoni sono soffici e filanti, saporosi di burro, vaniglia, i canditi consistenti sono finalizzati in loco con agrumi calabresi, il cioccolato è prodotto direttamente dalle fave. Se non l'avete mai assaggiato, non trascorrete un altro anno senza il re dei panettoni.

Forno Brisa (Bologna e shop online). Finalmente è giunto quel periodo dell'anno in cui si può e deve gustare panettoni artigianali. Lo scrivono

chiaro sul loro sito i regazi di Forno Brisa. Quest'anno oltre all'immane Classico, di cui apprezziamo ogni anno di più la glassatura compatta e mandorlata, l'uvetta polposa e la trama scioglievole dell'impasto, si aggiungono quello Caffè e cioccolato bianco, il Pere e Cioccolato, il Sacher e lo Strudel. Solo per confondere le idee a quelli più indecisi. Bonci (varie sedi a Roma). Il panettone del Bonci nazionale si basa – oltre che sulla maestria di chi lo produce – su materie prime eccellenti, tra cui il burro Pamplie e i canditi biologici di Morandin. Un bell'impasto elastico, giallo dorato, profumato di agrumi, per una fetta adatta a ogni momento della giornata. Severance (Roma). Conosciuti in tutta Roma per i croissant di evidente ispirazione francese, Angelo e Paola non si fermano certo in vista del Natale, anzi! In questo periodo sono chiamati agli straordinari, poiché molto apprezzati sono anche i loro panettoni: dal tradizionale alle farciture più originali. Se siete indecisi su quale comprare potrete sempre assaggiarne preventivamente una fetta nel loro locale. Sebbene il tradizionale sia sempre squisito, il loro cavallo di battaglia è senza dubbio quello con le melanzane al cioccolato. Il consiglio per queste festività è di non perdere la versione con fava di Tonka, marroni canditi del Piemonte e cioccolato Gianduja.

Lievito Pizza, Pane (Roma). Francesco Arnesano è l'enfant prodige della arte bianca romana. Il suo forno all'Eur è un punto di riferimento per il quartiere e non solo. Dopo aver dimostrato di poter competere con i migliori pizzaioli in teglia della Capitale, questo Natale abbiamo potuto testare la sua bravura con i grandi lievitati. Passate dal forno per pranzo e fate incetta di panettoni. A quello Classico e quello al Cioccolato si aggiunge quello Mandorlato con yuzu e cioccolato alla liquirizia. Vincenzo Tiri (Acerenza e Potenza).

Tra i pochi, se non l'unico, a registrare il sold out nelle prime ore dei Maestri del Panettone per il suo tradizionale. Un panettone ricco, generoso di profumi (uvetta australiana, cedro di Diamante, arancia lucana), sostanzioso. La pasta – elastica, scioglievole – ha un bel colore giallo dorato. Vero peccato di gola il Panettone al Caramello Salato con glassa al cioccolato e sale di Cervia. Alfonso Pepe (Sant'Egidio del Monte Albino – Salerno e shop online).

Del maestro pasticciere Pepe adoriamo soprattutto le variazioni sul tema, a partire da quella alcolica, profumatissima e piaciona al limoncello fino a quella elegante ai fichi bianchi. Notevole il panettone tradizionale, di cui non ci si stanca nemmeno all'ultimo boccone dell'ultima fetta. Salvatore Gabbiano (Pompei, Napoli).

Maestro pasticciere della tradizione pompeiana, Gabbiano prepara un panettone tradizionale soffice, ricco di profumi e con una pasta che si scioglie senza fatica sulla lingua. Tante sono le frecce all'arco di questa pasticceria, ma oltre al classico milanese ci ha colpito il clamoroso Panbabà, un ibrido tra il panettone e il noto dolce campano che profuma di rum e di cui una fetta non basta. Francesco Guida (Antica Osteria Nonna Rosa a Vico Equense, Napoli).

Vincitore tra i migliori Pastry chef di Italia e quindi inserito nella guida Pasticceri e Pasticcerie 2020 del Gambero Rosso, Francesco Guida realizza il suo panettone da tempi non sospetti, creava grandi lievitati già prima di questa wave a cui accennavamo. L'alveolatura uniformemente disposta e tutto il gusto dei canditi artigianali fanno del Panettone tradizionale di casa Guida una scelta affidabile. Se amate le varianti più golose scegliete quello amarene e cioccolato. Pizza Art (Battipaglia, Salerno).

Uno dei panettoni più buoni di questo Natale è quello di Helga Liberto: che l'impasto fosse umido al punto giusto, alveolato e soffice era un dato incontrovertibile ma la qualità dei canditi quest'anno ci ha convinto pienamente. La pellicchiella del Vesuvio candita a mano fa del panettone Nuvola del Vesuvio un'autentica leccornia. La variante terre degli Alburni ha all'interno marrone di Serino, rum e cioccolato Domori, la Carezza del Cilento il fico monnato di Prignano. Rapida la miscellanea sugli

altri assaggi convincenti sui quali orientarvi qualora non troviate questi primi 15 in elenco. Bompiani (Roma), indirizzo storico della Capitale quest'anno ampia la produzione al Panettone classico con glassa si affiancano il Milano (senza glassa), quello al cioccolato, il pere e cioccolato, quello amarene e semi di papavero, il fragola candita e cioccolato

bianco. Il panettone di Capolinea di Simone De Feo (Reggio Emilia), ci mostra come la passione per il lato dolce della gastronomia spesso travalica i confini netti tra pasticceria, gelateria e arte bianca arrivando a una summa quasi poetica in cui le tecniche si accostano perché a dominare è il proprio senso per il dolce. Il panettone in questione non lascia spazio a dubbi. Non ne basta una fetta. Quello della pasticceria Cantiani (Roma) è un panettone al cioccolato che non può non convincere, carico di gusto. La pasticceria De Vivo (Pompei) si distingue per il suo Panmandarino, che unisce un filling allo yogurt agli agrumi ingentiliti dalla canditura. Il panettone di Matteo Dolcemascolo (Frosinone), è un ottimo prodotto da forno, fragrante pur nella sua morbidezza, buona quantità di canditi. Da comprare in duplice copia per non rischiare che finisca prima della Vigilia, potendo scegliere oltre al classico tra una lunga lista di farciture: cioccolato, cioccolato e pera, frutti di bosco, pistacchio e cioccolato. La pasticceria Filippi di Zanè in provincia di Vicenza, mescola grossi canditi di zenzero con un cioccolato scioglievole. Il Bar Mincuccio (Palagiano – Taranto) ogni anno migliora la sua tecnica in panettoni che sanno unire tutto il buono di un impasto regolare, morbido, dal sapore intenso con canditi e inserti di ottima qualità. Ferdinando Tammetta (Fondi) presenta un panettone artigianale valevole, in cui la chiave di volta sta nell'impasto cedevole al morso. Se vuoi aggiornamenti su Panettoni 2019: i preferiti della redazione inserisci la tua email nel box qui sotto:

[PANETTONI 2019: I PREFERITI DELLA REDAZIONE]

8 DICEMBRE 2019


basilicata7
 MAGAZINE DI INFORMAZIONE


HOME ATTUALITÀ EVENTI SPORT VIDEO

ULTIME NEWS >

[7 Dicembre 2019] In vetrina, a Matera, l'amore della Basilicata arcobaleno ▶

CERCA ...

Home > Attualità > Panettone 2019: i giovani Rocco ed Ezio della Pasticceria Calciano ci raccontano la loro storia!

Panettone 2019: i giovani Rocco ed Ezio della Pasticceria Calciano ci raccontano la loro storia!



Il Natale è alle porte.

Per strada si respira l'atmosfera magica di questo periodo, pieno di allegria, eventi, profumi con luci luminose e colorate della tradizione.

I bambini sono in fibrillazione poichè, maggiormente per loro, è un momento dell'anno magico e pieno di meravigliose sorprese.

Si comincia a predisporre il menù per il cenone della Vigilia e per il pranzo del giorno di Natale ma, di certo, i lucani sanno che a fine del lauto pasto non può mancare il Re della tavola e dolce tipico delle festività natalizie: il panettone.

La nota espressione "dulcis in fundo", in questo caso, non potrebbe essere più adatta.

Sulle nostre tavole, come vuole la tradizione, il panettone rappresenta davvero una bontà irrinunciabile.

Solitamente, è ottenuto da un impasto lievitato a base di acqua, farina, burro, uova o anche tuorli, al quale vengono aggiunti frutta candita, scorzette di arancio, cedro e uvetta. Anche quest'anno l'appuntamento con il buonissimo panettone artigianale della famiglia Calciano di Tricarico si conferma un'esperienza unica da non perdere o, per chi non lo avesse ancora fatto, da provare.

I figli di Pasquale, fondatore del marchio, anno dopo anno, creano un panettone soffice, profumato, ricco di sapori tali da soddisfare tutti i palati, anche quelli più esigenti.

Sono proprio Rocco ed Ezio Calciano a raccontare com'è nata l'azienda di famiglia:

"Tutto iniziò nel lontano 1980 quando nostro padre Pasquale, appena quindicenne, cominciò la sua attività lavorativa in un vecchio forno del centro storico di Tricarico.



IMMAGINI DALLE NEWS



Quel forno esisteva dagli anni Cinquanta e nostro padre fu accolto dai vecchi proprietari con grande calore, al punto da riuscire a instaurare, soprattutto con i loro tre figli, suoi coetanei, un vero e proprio rapporto familiare, oltre che lavorativo. Circa cinque anni più tardi il forno rischiava di chiudere poiché i tre eredi avevano deciso di lasciare l'attività per seguire strade diverse.

Sull'onda di questi cambiamenti, anche nostro padre cominciò a desiderare di volgere lo sguardo altrove, ma fu frenato dall'interessante proposta di diventare titolare del forno. Fu così che, con l'appoggio di nostra madre Giovanna, allora sua fidanzata, decise di intraprendere questo nuovo cammino.

Con passione i nostri genitori ci hanno sempre coinvolti nell'attività familiare alimentando in noi il desiderio di onorare e valorizzare la tradizione.

All'incirca 11 anni fa il forno si è trasferito in uno stabile più ampio e funzionale, adiacente la piazza centrale del paese.

La nostra attività non ha mai smesso di crescere passando dalla produzione esclusiva di pane, focacce, taralli e friselle, alla produzione di una variegata pasticceria secca (cornetti, colombe, pandori, panettoni normali e in vasocottura) arrivando, poi, a quella fresca, con circa 40 tipi di paste mignon, su basi di produzione propria (proposta esclusiva del sabato e della domenica) crostate e semifreddi.

Ogni prodotto è realizzato secondo una tradizione totalmente artigianale, priva di semilavorati e conservanti.

In tempi più recenti si è avviata inoltre anche la produzione di frutta in vasocottura (confetture e marmellate)".

Ma qual è uno dei punti di forza dei Panettoni Calciano?

Come specificano Rocco ed Ezio:

"E' essenzialmente il lievito madre.

Rinfrescato quattro volte al giorno ogni quattro ore, garantisce morbidezza, fragranza, profumo e conservabilità del prodotto finale, senza l'utilizzo di alcun tipo di conservante.

Fondamentale per la creazione di un prodotto d'eccellenza è chiaramente la scelta di materie prime d'alta qualità e il successivo susseguirsi di numerose fasi di lavorazione.

Dapprima, il lievito madre, ingrediente principale, viene lavorato e lasciato riposare, seguono poi tre fasi di lavorazione dell'impasto, tali da garantire una corretta fermentazione della durata di venti ore circa, prima della cottura.

Una volta cotto, il nostro panettone rimane capovolto per dodici ore, prima di essere confezionato.

Nessun conservante o additivo chimico è presente al suo interno, per cui la scadenza non supera i trenta giorni.

Un grande lievito per amanti del gusto e del palato, nasce così il nostro panettone con una texture unica ed inimitabile, nei gusti tradizionale, zenzero e lampone, pera e cioccolato, albicocca e fichi bianchi.

Oltre al lievito madre il segreto di questo profumatissimo panettone consiste nell'aggiunta di altri ingredienti lavorati con sapiente esperienza e passione.

Tra questi vi sono:

Farine biologiche: in particolare di tipo 1, macinata come una volta a pietra per evitarne il surriscaldamento e mantenerne intatte le proprietà organolettiche;

Bacche di vaniglia del Madagascar: conosciuta anche come Vaniglia Mananara, è una delle più pregiate al mondo coltivata a mano in piccole riserve, affinché doni un aroma unico ed inimitabile;

Burro fresco di centrifuga francese: unica materia grassa nobile in pasticceria, è ottenuto da panne riposare. Il latte viene prodotto da mucche che pascolano all'aperto e che mangiano erba fresca nelle colline e nei prati che si affacciano sull'atlantico;

Cioccolato puro monorigine **Domori**: primo tra tutti i produttori di cioccolato **Domori** impiega solo le piante del cacao fine e rarissime come il Criollo;

Mandorle di prima scelta: provenienti da Bari ed Avola, selezionate e controllate una ad una;

Pistacchio Esmeraldo di Bronte: oro verde della città di Bronte dal colore verde intenso e sapore aromatico forte;

SOTTO RIFLETTORE

Matera 2019, al via i laboratori della Scuola Open Source con i giovani da tutta Italia

da Redazione Basilicata7 in Attualità 0

"Prederanno il via l'8 dicembre a Casinò Padula i laboratori di ricerca e co-progettazione "XYZ 2019" frutto della chiamata pubblica lanciata dalla Fondazione Matera Basilicata ... Fonte: Giornalemio

Nocciole IGP delle Langhe: tonda, gentile, tribolata. La "Regina delle Langhe" viene considerata la migliore nocciola al mondo;

Uvetta Australiana: pregiata, non trattata, l'Uvetta Australiana 6 corone è da considerarsi un vanto soprattutto per la pasticceria;

Mandarino tardivo di Ciaculli: aroma intenso, il contenuto zuccherino, la buccia sottilissima di colore arancio scuro, sono gli aspetti caratteristici inconfondibili conosciuti e apprezzati in tutto il mondo;

Scorze di limone IGP di Sorrento: di color giallo citrino con medio spessore sono molto profumate per la ricca presenza in oli essenziali;

Miele biologico: miele biologico italiano d'acacia e miele d'arancio prodotto da api che si nutrono di fiori spontanei che nascono in posti incontaminati.

Non è tutto.

A parlare "del dolce che prende vita" di Rocco ed Ezio e quindi, della bravura, della bontà e della passione che mettono nei loro prodotti, sono anche le riviste "Baccus" (del Merano Wine Festival) e "Gambero Rosso".

Rocco Calciano ha poi precisato alla nostra Redazione:

"Dallo scorso anno abbiamo realizzato il nuovo laboratorio di circa 500 mq.

Questo però è il primo anno in cui siamo riusciti ad utilizzarlo al 100%, lavorando in modo più agevolato.

Le impastatrici sono più grandi e abbiamo molti più banchi di lavoro.

Lo spazio è essenziale poiché i prodotti hanno bisogno di 70 ore di lievitazione (partendo dal rinfresco del lievito, alla cottura, al capovolgimento e all'imbustamento). Operazioni che richiedono circa 4 giorni.

Il nuovo laboratorio è certamente più tecnologico e funzionale, ma rispettiamo sempre quella che è la nostra tradizione, mantenendo inalterato il processo produttivo".

Questa è quindi la storia di una famiglia che a un certo punto ha scelto di fare una scommessa investendo nel tempo risparmi, aspettative, passione e sorrisi per creare una produzione pregiata di prodotti nel segno della convivialità e dell'educazione al gusto.

Facciamo i complimenti alla famiglia Calciano per aver deciso di investire in Basilicata permettendo agli amanti del buon gusto di consumare prodotti buonissimi, accuratamente selezionati e realizzati con amore e passione, frutto di una straordinaria esperienza maturata nel settore.

L'articolo Panettone 2019: i giovani Rocco ed Ezio della Pasticceria Calciano ci raccontano la loro storia! sembra essere il primo su .

Fonte: Potenzanews

Post Views: 7

7 Dicembre 2019 Redazione Basilicata7 Attualità 0



ARTICOLO PRECEDENTE

ARTICOLO SUCCESSIVO

COMMENTA PER PRIMO

Lascia un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato.

Commento

194 / *Top gift*



Omaggio ai primi sub della
Marca, stile neovintage con
movimento di manifattura.
Black Bay Fifty-Eight di Tudor.



N°5
CHANEL
PARIS
EAU DE PARFUM



Voluttuose note di vaniglia in un
delicato bouquet floreale per il
massimo della sensualità.
N°5 Eau de Parfum di Chanel.

RAFFINATO NATALE

Luxury

Fragranze sexy e voluttuose in confezioni capolavoro.
Quadranti avventurosi e luccicanti anelli con diamanti. Regali
per viaggiatori **ECCEZIONALI** che meritano solo il meglio

A tutto relax a Bormio, Montebianco, Roma. 2 notti e ingresso benessere per 2 persone con **QC Terme**.



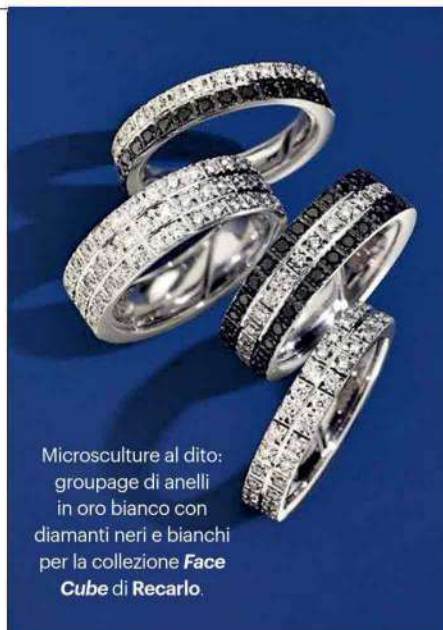
Fragranza per la casa calda e luminosa, balsamica e speziata con elegante diffusore decorato:
Acqua di Parma Notte di Stelle.



TOP GIFT



Set superlusso per viaggiatori chic, fibra di legno vulcanizzata Tiffany Blue® personalizzata con finiture in pelle per **Globe-Trotter di Tiffany & Co.**



Microsculture al dito: groupage di anelli in oro bianco con diamanti neri e bianchi per la collezione **Face Cube di Recarlo.**

Fragranza fiorito-orientale lusso, ispirata al pavone per **Imperial Emerald di Merchant of Venice.**



TOP GIFT

Eleganti e rétro, in nero e anche tartaruga. La prossima primavera lancia uno stile super-sixty grazie ai nuovi occhiali da sole quadrosvasati di **Chanel.**



Serie limitata a 251 pezzi con cassa in bronzo, quadrante verde oliva e cinturino in pelle di vitello marrone.
Spitfire Edition MJ271 di IWC.



Ceetry Images



Colorata e preziosa, con inserti effetto specchio e manico con catena gioiello: è la nuova **Tracollina Jewel Bag di Alviero Martini 1A Classe.**

Runners in camoscio e taffetà, con contrasti d'autore effetto precious di **Brunello Cucinelli.**



196 / *Top gift*



Sfumature di agrumi e sentori minerali per il Trento doc **Maximum Blanc de Blancs di Ferrari.**

Imbattibile per i crostacei e i dessert, a sorpresa è perfetto anche per la cucina asiatica. **Rosé di Bollinger.**



Un super weekend per scoprire la nostra cultura enogastronomica con **Sapori Autentici di Bosco Gift.**



EVVIVA IL 2020!

Gourmet

Bollicine d'autore per salutare il nuovo **DECENNIO**. Oppure weekend in terroir pregiati con panettoni capolavoro

CONDÉ NAST TRAVELLER - WINTER 2019



Una più che pregiata collezione celebrativa di bollicine del Franciacorta consente di regalare un albero da adottare a distanza. **61 for Freedom** di **Berlucchi**.



La migliore espressione dell'annata e dello stile di bollicine made in Franciacorta per il palcoscenico più famoso d'Italia. **Teatro alla Scala Brut 2013** di **Bellavista**.



Oltre a vini e bollicine c'è di più. Giunta alla sedicesima edizione, con la sua inimitabile bottiglia da 2 litri impreziosita dalle decorazioni del territorio, assai gradita torna la **Birra di Natale** di **Forst**.

TOP GIFT



Prodotto utilizzando esclusivamente vitigni di annate eccezionali e in quantità limitate, non mancherà di rallegrare le Feste la cuvée **Belle Époque Rosé 2010** di **Perrier-Jouët**.

Cery Image



Creato dal pluripremiato maestro dell'arte dolciaria, il cacao fine incontra il **Panettone artigianale "Sal De Riso"** di **Domori**.



L'ottima annata del 2013 e il ricco terroir dell'anfiteatro bolgherese benedicono i vitigni che sono alla base del **Guado al Tasso, Bolgheri doc Superiore** di **Antinori**.



Uno champagne storico e di superba finezza in una piacevole confezione natalizia ispirata alla Belle Époque. **Brut Classic Pierrette** di **DEUTZ**.



TOP GIFT



Un nettare straordinario e un progetto culturale nel cuore della Valpolicella. **Amarone 2009** di **De Buri**.

Il vino

La birra



● Il primo Moscato docg in anfora porta il nome di come veniva chiamata l'uva un tempo. Un vino curato in tutti i particolari, dalla selezione delle uve dei migliori cru della tenuta al metodo di vinificazione, la cui messa a punto è stata impegnativa perché non sono mai stati realizzati vini dolci in anfora. L'anfora è stato il primo contenitore utilizzato nella storia per produrre e conservare il vino. Sono 4.000 le bottiglie prodotte dalla cantina Mongioia di Santo Stefano Belbo utilizzando speciali anfore create appositamente per questo vino dai gradevoli profumi di frutta esotica e una punta balsamica e sapida sul finale che lo rende particolare anche nell'abbinamento gastronomico che va oltre ai classici dolci da forno a pasta lievitata. Accompagnamolo con le ostriche o con un piatto di crudo! Prezzo: 23 euro. (Piera Genta)



● Ogni anno il birrifico di Piozzo dedica una birra al Natale. Una tradizione che risale al 1998, quando Baladin produsse la sua prima «Noël», una «ale» scura ispirata alla belga Chimay Blu. Per il 2019 l'azienda artigianale di Teo Musso ha realizzato Noël Chocolat. Una birra a base di cacao raro, il Criollo, selezionato «nella sua antica varietà "Chuaq" proveniente dalla filiera agricola dell'azienda Domori — spiegano — e scelta dall'esperto Gianluca Franzoni». Noël Chocolat è fatta con acqua, malto d'orzo di origine italiana, malto d'avena e di frumento, granella di Cacao Criollo Chuaq, malti d'orzo torrefatti, zucchero, luppolo, cioccolato fondente (massa di cacao, zucchero di canna), lievito. «Ottima bevuta da sola — spiega il biersommelier Simonmattia Riva — perfetta accompagnata da un buon panettone». (s. d. c.)



VIA MORANDI

Tombola a premi e merenda condivisa

→ Festa di Natale con tombola a premi e merenda condivisa per gli anziani di Mirafiori Sud: martedì 17 dicembre alle ore 15, presso i locali di via Morandi 10/A, si svolgerà la grande tombola natalizia con premi offerti dai coltivatori del mercato Coldiretti "Amis 102", da Cia - Confederazione Italiana Agricoltori, da **Domori** Cioccolato, da Equilibra e da Slow Food. Contributo per la tombola: 1 euro a cartella fino a esaurimento delle cartelle disponibili. Ricavato a favore del progetto "Essere anziani a Mirafiori Sud".



None Porte aperte Domori

NONE - Sabato 14 la fabbrica nonese di cioccolato **Domori** aprirà le proprie porte ai visitatori, un viaggio alla scoperta di come nasce il cioccolato. Il programma dell'open day prevede una visita guidata allo stabilimento per comprendere la produzione del cioccolato e quali sono le fasi necessarie per trasformare una fava di cacao in una tavoletta, laboratorio per bambini "Mani in pasta" in cui i bambini si cimenteranno in prima persona nella creazione di tavolette di cioccolato che porteranno a casa, degustazione guidata per adulti che grazie alle indicazioni di un esperto potranno assaggiare ed analizzare, seguendo il codice di degustazione, quattro campioni di cioccolato. Posti limitati, per iscriversi gratuitamente all'evento basterà inviare una mail a domori.none@domori.com entro le 12 del giorno precedente all'evento ed attendere la conferma. **a.l.**



BALADIN

La birra di Natale è al cacao Criollo

La birra di Natale rappresenta per ogni mastro birraio un'occasione ghiotta per esprimere il proprio estro. Questo perché, pur essendo considerata tra le birre invernali, non è identificata in uno stile brassicolo preciso. Per Baladin e Teo Musso si tratta di un invito alla creatività che nell'edizione 2019 si è espressa attraverso l'uso di un prezioso quanto raro cacao, fornito dall'amico e maestro cioccolatiere **Gianluca Franzoni** di **Domori**: il Criollo, varietà Chuao. La birra scura, di color marrone tonaca di frate, si presenta con una schiuma compatta e persistente. Al naso profumi di cioccolato si armonizzano con leggere note torrefatte e di frutta secca riconducibili al cereale con cui viene prodotta. L'uso del cacao Criollo di **Domori** caratterizza questa birra evidenziando piacevoli e calde note di cioccolato -equilibrate con i sentori di cereale torrefatto- che ricordano la frutta secca. Presente la nota amaricante del luppolo che lascia in bocca un equilibrato retrogusto tra dolce e amaro.



FOODWALLEY

ANFORA
Healthy Color, il corner salivata di Sfera Ebbasta

ARRETRATI
Funzionalità e design per Berke! Home Line

AMBIENTE
Burger King verso il plastic free

BALADIN
La birra di Natale è al cacao Criollo

Pochi sanno che il riso in Italia è arrivato prima in Sicilia portato dagli arabi, poi in Calabria e nel Salernitano. Nella piana di Sibari una famiglia ha deciso di rilanciare questa cultura su 450 ettari e nelle condizioni ideali



I GRANDI PRODOTTI MERIDIONALI

IL RISO DAL SUD molti non sanno che il riso è arrivato in Italia passando dal Sud, Sicilia e Calabria, e che nella piana di Sibari sul versante ionico tra il Pollino e la Sila ci sono nuove realtà imprenditoriali che in pochi anni sono già diventate un'eccellenza del territorio e adesso guardano all'Europa e al Canada. Il riscatto del Sud può passare anche da un chicco di riso. Già, perché la qualità pedoclimatica ha una sua importanza nella gastronomia del Sud come se non di più di quella Nord dove si distingue per la tecnica di cottura, il risotto, appunto.

PROTAGONISTE
Le sorelle Maria, Giusi e Sara Praiese portano avanti la cultura del riso nella piana di Sibari in Calabria



Santa Di Salvo

Quando su un traliccio Enel, in uno dei nidi monitorati dalla Lipu, nacque il primo piccollo di cicogna le tre sorelle Praino lo chiamarono Gemma. E in omaggio a lui, figlio adottivo della piana di Sibari, anche lo specialissimo riso nero "neonato" di famiglia è stato chiamato Gemma.

Frutto di una passione antica e di un territorio salmastro incontaminato, microclima ideale per la coltivazione del riso. Il vercellese e il novarese, sì. Ma molti non sanno che il riso è arrivato in Italia passando dal Sud, Sicilia e Calabria, e che nella piana di Sibari sul versante ionico tra il Pollino e la Sila ci sono nuove realtà imprenditoriali che in pochi anni sono già diventate un'eccellenza del territorio e adesso guardano all'Europa e al Canada. Il riscatto del Sud può passare anche da un chicco di riso. Già, perché la qualità pedoclimatica ha una sua importanza nella qualità, e non dobbiamo dimenticare che il riso è presente nella gastronomia del Sud come se non di più di quella Nord dove si distingue per la tecnica di cottura, il risotto, appunto.

L'azienda più importante nella coltivazione del riso è appunto quella della famiglia Praino, la riseria Magisa. Acronimo nato dalle iniziali delle giovani sorelle Maria, Giusi e Sara e fortemente voluto da papà Giancarlo. Un



Il riso calabrese

brand relativamente recente, nato nel 2004 a Vallepiena grazie ai Praino e alla famiglia di Agostino Rizzo, con la finalità comune di lavorare il riso con tecniche artigianali, a basso impatto ambientale, chiudendo l'intero ciclo della filiera.

Nei 450 ettari di risaie, che producono una quindicina di varietà, ci sono continue sperimentazioni e una attenzione assidua all'ecosistema. Qui è nato il pro-

ARRIVA ANCHE IL NERO CHE HA PROPRIETÀ ANTIOSSIDANTI LA QUALITÀ DI QUESTI PRODOTTI È DOVUTA ALL'AMBIENTE PURO



getto di recupero di numerose varietà dalle caratteristiche uniche, cultivar che grazie alle condizioni pedologiche e climatiche non necessitano neanche di trattamenti anticrittogamici.

L'ultimo nato di casa Magisa è stato presentato pochi giorni fa a Trebisacce e darà sicuramente spettacolo sulle tavole di molti chef stellati. È il riso nero Jemma, frutto di un'amicizia e di un sogno realizzato. Quello di Giancarlo Praino, terza generazione di imprenditori agricoli, che chiede all'amico Giandomenico Polenghi, esperto di genetica agraria, di arricchire il bouquet aziendale ideando una varietà nuova con caratteristiche adatte alla piana di Sibari.

Dopo alcuni tentativi sperimentali a Pavia, la semina nella prima terrazza di riso nero a Sibari produce un risultato inaspettato, superiore a ogni previsione. «Questo è un altro mondo» dice Praino, sottolineando l'unicità del territorio marino, ventilato, con temperature miti e sole intenso tutto l'anno. Il risultato della ricerca è oggi un riso a pericarpio nero, semiaffusolato, con un piacevolissimo profumo di popcorn che si sparge per tutta la coltivazione. Il colore scuro denota la forte presenza di antociani, potenti antiossidanti, ma tra le molte virtù terapeutiche c'è anche una buona azione antinfiammatoria. In breve tempo si raggiunge una piccola produzione di eccellenza che miete consensi e premi un po' ovunque.

Confortato dai risultati, Praino e figlie stanno già lavorando con altre cinque aziende a estendere i terreni dedicati alla sperimentazione con la coltivazione di varietà nuove, specialmente di tipo aromatico, con licenze e marchi di tutela. Per ora il riso Jemma, produzione esclusiva Magisa, appena nato è già passato dai due ettari dello scorso anno ai dieci del 2019.

Tutto il resto del ventaglio delle varie qualità di riso (e sono tante, dall'Arborio al Carnaroli al Karnak) regala all'azienda anche un primato nella produzione della farina di riso, sempre più diffusa per l'assenza di glutine tra le persone affette da celiachia, e nelle gallette di riso in voga tra i cultori del benessere. C'è un'altra Calabria, c'è un Sud che punta sulla qualità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Napoli Beerfest, week end di birra a Castel dell'Ovo

Napoli Beerfest, primo evento nazionale sulla birra artigianale organizzato a Napoli. Sabato 21 e domenica 22, dalle 12 alle 24, nelle sale di Castel dell'Ovo, una selezione di 17 tra i migliori birrifici artigianali, campani e italiani, apriranno i propri impianti di spillatura per la gioia degli appassionati.

Le birre non saranno le uniche protagoniste di questo evento, grazie alla presenza di **Ciro Salvo (50 Panino)**, **Leopoldo Infante (Taralleria Napoletana)**, **Ciro Scognamillo (Poppella)**, **Giovanni Gentile (Wapo Natural Food)**, **Antonio Aliberti (Casa KBirr)** e **Pasquale Rinaldo (Cipajo e**

Ristorante D'Amore a Capri) che proporranno le loro specialità gastronomiche. Il biglietto d'ingresso al Napoli Beerfest è acquistabile online sul sito dell'evento (www.napolibeerfest.it) o direttamente all'ingresso del Castello. Il costo della singola giornata è di 10 euro.



DA SCOPRIRE**NAPOLI****Fuorigrotta, nuovo concept di pizza**

A Napoli, nei locali della storica Brasserie, per trent'anni punto di riferimento dell'entertainment in città, nasce Pizza Social Lab: un nuovo progetto che mette al centro la pizza come occasione di incontro e condivisione (social) e come laboratorio (lab) di sapori, ricette e abbinamenti.

Pizza Social Lab ovvero riscoprire il piacere di ritrovarsi intorno ad un tavolo per condividere spicchi di pizza e di vita, scoprire nuovi e più inconsueti abbinamenti, vivere un'esperienza di pizza a tutto tondo in un unico locale: dalla più classica e tradizionale a quella più creativa e contemporanea.

**I.pigna.**

PIZZA SOCIAL LAB NAPOLI
Via Barbagallo, 115 Napoli
Tel. 081 762 9023 | pizzasociallab.it

**BATTIPAGLIA****Il panettone in rosa con Helga Liberto**

In un mondo di maschi, le creazioni di Helga Liberto, la professoressa specialista in lievitazioni. Tra le sue creazioni, **Nuvola del Vesuvio**, panettone artigianale con arance candite, uvetta australiana 7 corone e Albicocca Pellecchiella del Vesuvio, Presidio Slow Food. **Terra degli Alburni** con Marrone di Serino IGP, pasta di caffè con glassatura di cioccolato a latte Equador **Domori**. **Profumo di bosco** con mirtili, more, e fragoline a canditura morbida e glassatura di cioccolato Ruby.



PIZZAART PIZZERIA A BATTIPAGLIA
Via Rosario 14
Tel. 0828.1840582



Notizie di cibo

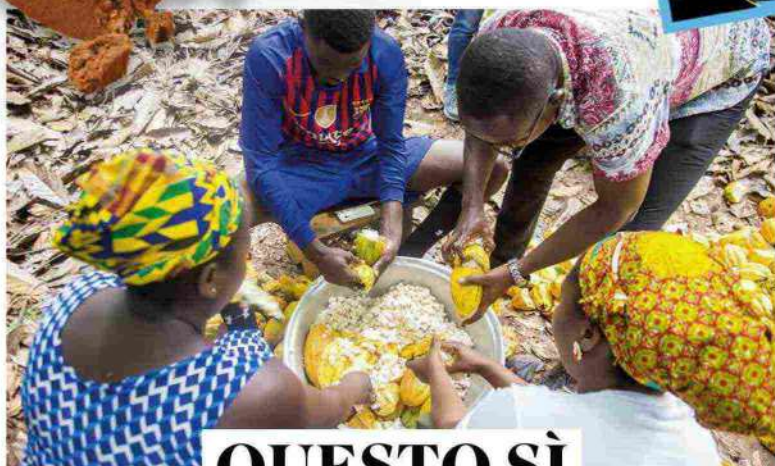
STELLARE

Nata nel 1983 con un frollino, ora la linea Pan di Stelle di Barilla conta otto milioni di famiglie fan: l'ultimo arrivato è Biscocrema, piccola scrigna di pastafrolla con crema al cacao e guscio di cioccolato. pandistelle.it



FEMMINILE

Con il progetto **Le Nuove Donne Del Cacao** Zàini, in collaborazione con l'organizzazione no-profit Cocoa Horizons, dà una opportunità di sviluppo per le famiglie dei coltivatori di cacao partendo dalle donne, testimonial anche di una nuova linea di cioccolato fondente extra. zaini.com



INASPETTATO

È completamente senza glutine la barretta Ondulè, un wafer ripieno di crema di nocciole, nonché una delle delizie al cioccolato appena lanciate da Schär. schaer.com

QUESTO SÌ È MERAVIGLIAIO

Il cacao può essere sinonimo di sostenibilità e uguaglianza di genere. Come insegna una dolcissima iniziativa, in Africa

Si chiama **Cocoa Life** il programma di formazione studiato per aiutare i contadini del Ghana a ottimizzare la produzione del cacao, evitando lo sfruttamento del terreno e il lavoro minorile. Grazie a una serie di attività virtuose avviate nel 2008 e sostenute da Mondelez International, il gruppo che

controlla, tra gli altri, giganti della cioccolateria come Cadbury o Milka, vengono affrontati i temi come l'ecologia, l'uguaglianza di genere e l'importanza della formazione scolastica. Dai 450 nuclei familiari coinvolti a inizio anno, si passerà a 950 entro l'inizio del 2020. L'obiettivo? Rendere più etico e sostenibile l'intero processo produttivo del cacao. C.M.



RARISSIMO

La varietà Criollo rappresenta solo lo 0,001% di tutto il cacao mondiale. Per assaggiarlo in purezza c'è il 100% della Linea Blend di Domori. Da usare come **ingrediente** per rifinire anche paste, carni e pesce. domori.com

LE FORME DEL CACAO

- 1. Cabosse.** Sembra un grosso cedro, e può essere rosso o verde: è il frutto della pianta di cacao e all'interno contiene le fave.
- 2. Fave tostate.** Possono essere consumate anche crude, ma solo con la tostatura sprigionano i tipici aromi. Buone da sgranocchiare, sono friabili e adatte a ricette dolci e salate.
- 3. Granella o gruè.** Si ottiene sminuzzando le fave tostate, che perdono la loro buccia.
- 4. Polvere di cacao.** Ottenuta dalle fave tostate, ha un aroma intenso e un sapore piuttosto amaro.
- 5. Burro di cacao.** Parte grassa della fava. Morbido e inodore, è l'ingrediente base delle tavolette insieme alla pasta di cacao. Si può usare anche per friggere.





MENU

LA CUCINA
ITALIANAPROVA I
CORSI DIGITALI
gratis!

SEARCH

RICETTE NEWS STORIE TUTORIAL LIFESTYLE VIDEO LA SCUOLA

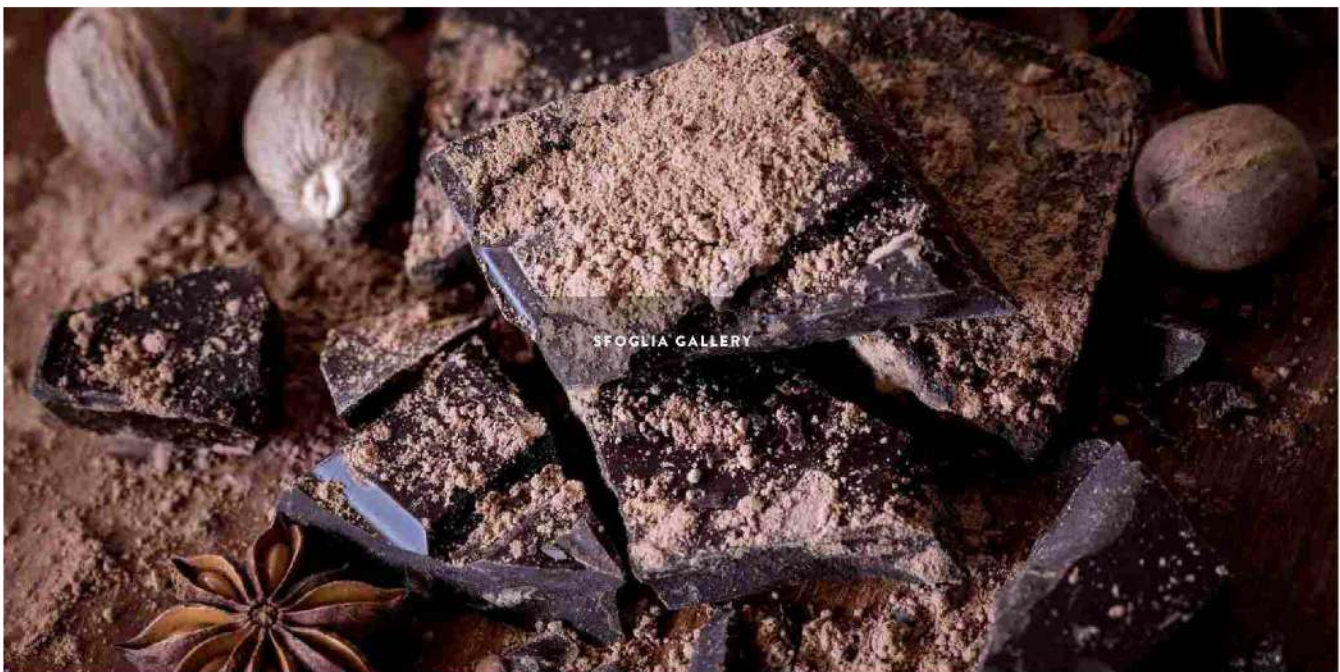
ACCEDI

news cucina

A Natale regalate cioccolato!

09 dicembre 2019

di Redazione Web



STAMPA



Risolleva l'umore, dà una carica di energia e scalda il cuore: vi viene in mente un regalo migliore del cioccolato per Natale?

E' buono, riduce lo stress e **risveglia l'ormone della felicità**: vi servono altri motivi per scegliere di regalare del cioccolato a Natale? La magia dei giorni di festa si avvicina e con essa anche il desiderio di trovare doni che portino gioia e soddisfazione a tutti i vostri cari. Quindi perché non pensare

a qualcosa che appaghi sia il corpo, sia la mente?

Tutte le ragioni per amare il cioccolato

E' il **comfort food** per eccellenza e da tempo numerosi studi scientifici lo hanno riabilitato, trasformandolo da semplice peccato di gola a supercibo. In particolare il **cioccolato fondente** ha effetti benefici sull'umore, stimola alcune facoltà cognitive, la memoria e il sistema immunitario, grazie alla presenza nel cacao di una grande concentrazione di **antiossidanti flavonoidi**, gli stessi che si trovano anche nel the o nel vino rosso. I flavonoidi hanno un effetto **protettivo** su tutto il sistema cardiovascolare, cuore in particolare, e anti-age sul nostro corpo. Oltre a questo, il cioccolato favorisce il rilascio di endorfine, una sorta di analgesici naturali che non solo inibiscono la trasmissione del dolore al cervello, ma ne stimolano i **centri di piacere**, con notevoli proprietà eccitanti. Vi restano ancora dubbi?

Il cioccolato non è tutto uguale!

Percentuale di cacao, presenza o meno di latte così come di nocciole o altra frutta secca: il cioccolato è un meraviglioso universo da esplorare con entusiasmo! Partiamo con ordine: all'inizio c'è il **fondente**, (l'unico per i puristi), che a seconda della percentuale di cacao contenuta si divide in fondente (almeno il 43% di cacao), o fondente extra, ottenuto con cacao di qualità superiore, in una quantità non inferiore al 45%, con un massimo del 55% di zucchero. Poi viene il **cioccolato al latte**, composto da cacao (in una percentuale compresa tra il 25% e il 30%), burro di cacao, zucchero e latte. Più dolce rispetto a quello fondente, il cioccolato al latte è adorato dai bambini anche per la sua **cremosità**, dovuta alla presenza del grasso del latte. A seguire, direttamente dalla Svizzera, il **cioccolato rosa**, il cui colore è dato (soltanto, dicono da oltralpe!) dal tipo di fava di cacao da cui è ricavato. Meno dolce rispetto a quello al latte, con un retrogusto leggermente acidulo di frutti di bosco, la versione rosa sta prendendo piede nel mercato e rappresenta una nuova frontiera della golosità.

E poi c'è **Domori**

Sul mercato da oltre 20 anni, questa azienda ha fatto della **ricerca della qualità** la sua mission. **Gianluca Franzoni**, fondatore di **Domori**, venne stregato in Venezuela dal **Criollo**, la varietà di cacao più pregiata, aromatica e dal sapore delicato. Da lì decidere di dedicare la sua vita al cioccolato diventando un *maître chocolatier* fu tutt'uno. Oggi **Domori** coltiva in America Latina 8 tipi di cacao in quasi 200 ettari di terra e produce un cioccolato che in bocca è un'esperienza unica, totale, appagante. A Natale siate buoni, regalate del cioccolato!

Annuncio chiuso da Google

Segnala questo annuncio

Perché questo annuncio? ▶

Riflessi e Falconeri insieme a Napoli nel nome del Made in Italy

10 Dicembre 2019 da LxvB — Lascia un commento



[f Share](#)
[t Tweet](#)
[p Pin](#)
[in Share](#)

Un incontro tra eccellenze del Made in Italy in nome della sartorialità. In una combinazione inedita tra moda e design "su misura", **Riflessi**, prestigiosa azienda di arredamento e **Falconeri**, luxury brand del cashmere, hanno inaugurato la nuova collaborazione con un evento tenutosi presso lo store Riflessi di Napoli, dove gli ospiti – tra i quali non sono mancate personalità della scena VIP napoletana – hanno potuto celebrare la prima sinergia tra due realtà che hanno fatto della sartorialità e del Made in Italy i propri valori fondativi.

E-MAIL NEWSLETTER

Ricevi sulla tua mail gli articoli appena pubblicati

Nome

E-mail

ISCRIVITI

[Cookie Policy](#)

I VIDEO DI OGGI



ARMANI - Giorgio Armani Women's Spri



Gli spazi Per l'occasione, la facciata dello store Riflessi di viale J.F. Kennedy 415/419 è stata rinnovata e arricchita da una nuova insegna in bianco e oro, mentre gli ampi spazi interni si sono trasformati grazie a un allestimento di ispirazione natalizia visibile dalle vetrine, che sarà possibile scoprire durante tutto il periodo festivo.



Intimo modellante - Intimo contenitivo

Ann. shopperonline.org

[Ulteriori info](#)

Un'atmosfera di festa, con tavole imbandite e scenografie create ad hoc con gli arredi più iconici del brand, senza rinunciare al tradizionale albero addobbato e a pacchetti regalo firmati Riflessi. Di particolare impatto l'illuminazione, affidata a una selezione di lampade da tavolo e da terra, applique e chandelier tra cui spiccano le serie Bubble, Dodo, Led Loop e Shangai, mentre le nuovissime Fragranze da Ambiente Riflessi coinvolgono i visitatori in un'esperienza multisensoriale di grande fascino.



L'evento

Per la serata, una pregiata selezione di capi Falconeri è stata esposta in una parte dedicata dello store, utilizzando come espositori i più raffinati arredi Rillessi, mentre una speciale macchina da cucire custom-made ha dato la possibilità agli ospiti di **personalizzare gli omaggi in cashmere che il brand ha donato** ad ognuno.



Momento clou dell'evento, le due sfilate dedicate alle nuove collezioni uomo/donna Falconeri con protagonista assoluto il cashmere finemente lavorato, che ha fatto del brand un attore di rilievo nel panorama della moda cashmere Made in Italy.



Terrazza Calabritto ha offerto agli ospiti una pregiata selezione di specialità eno-gastronomiche e uno scenografico momento di showcooking, dove lo chef ha preparato "live" un dessert guarnito con cioccolato [Domori](#) operando direttamente sul piano in ceramica Laminam di un tavolo Riflessi, mostrando così le altissime prestazioni estetiche e funzionali di questo materiale - antigraffio, resistente ed estremamente igienico - che Riflessi utilizza da tempo per i top dei suoi tavoli più importanti.



Il dj set di Claudio Delgado & Camila ha valorizzato l'atmosfera dei diversi momenti della serata, alternando momenti di "puro party" a un sound sofisticato, e ciascun ospite ha potuto inaugurare la stagione festiva con alcuni regali, tra cui sciarpe in cashmere e portachiavi firmati Falconeri e speciali creazioni di cioccolato [Domori](#).

riflessi.it

<https://it.falconeri.com>



prestige Lab

Boutique

Kenzo Ganni Alexa Chung Victoria Beckham
Philosophie Moschino Sword Closed
prestigeboutique.ch

OUVRIR

Articoli Correlati



Da Marella a Roma
Caterina Balivo con il
suo nuovo libro



Piquadro, nel rinnovato
Store di Torino anche il
servizio
personalizzazione



Deborah, a Milano la
sua scuola per Make-Up
artist

Categoria: Brands and City, Brands.

Events and People

TAG: Falconeri, Napoli, Riflessi



LIBRI DI LUCIANO PIGNATARO SU AMAZON

L'autore I libri Links Contatti Archivio Privacy Policy



pubblicità, facile, adesso
 promuovere eventi e marchi
 sui più influenti siti e blog
 del vino e del cibo

ViewCo

Le stanze del gusto » I dolci e i gelati

Helga Liberto, la professoressa dei panettoni

19/12/2019 57 Condividi Mi piace 0 Tweet Condividi



Helga Liberto

Articoli recenti

Scegli un mese

Siti amici



Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

[Helga Liberto](#) è Maestra pasticciera, chef dei grani, lievitaista di professione e cilentana di nascita che sforna panettoni artigianali in tante varianti.

In un settore quasi del tutto maschile, Helga sta negli anni dando prova della sua esperienza e creatività mostrando le sue conoscenze da professoressa di chimica alimentare e conoscitrice di lieviti.

Ingredienti di qualità quelli che Helga Liberto utilizza nei suoi lievitati: albicocche pellecchiele e fico bianco di Prignano Cilentano a Presidio Slow Food, burro rigorosamente italiano, uova biologiche territoriali provenienti da galline nutrite esclusivamente con semi di lino che conferiscono al prodotto un apporto di Omega 3 superiore alla media.

Ed ecco allora che nascono i suoi panettoni artigianali: "Nuvola del Vesuvio" con arance candite, uvetta australiana 7 corone e Albicocca Pellecchiella del Vesuvio, Presidio Slow Food. Nella "Carezza del Cilento" protagonista indiscusso è il fico bianco monnato di Prignano Cilento, Presidio Slow Food, rum agricolo e glassatura di cioccolato [Domori](#) Sur del Lago. In "Terra degli Alburni", il Marrone di Serino IGP sposa la pasta di caffè con glassatura di cioccolato a latte Equador [Domori](#).



La storica ricetta degli struffoli di Natale



LUCIANOPIGNATARO.IT
Struffoli di Natale, ...
di Annito Abate Gli struf...

2 Commenta Condividi



Helga Liberto - Nuvola del Vesuvio



LA CUCINA COME ATTO POLITICO: