

## A FESTIVALFUTURO 2019 CON ALTROCONSUMO

*Le tecniche comunicative dei Narratori del gusto e una squadra affiatata di 12 produttori: ecco la ricetta per il successo riscontrato al FestivalFuturo di Altroconsumo*



Il 28 e 29 settembre si è svolto a Milano il FestivalFuturo di Altroconsumo, la più grande organizzazione italiana di consumatori. Per il 2019 il festival ha preso il nome di Strabene, con un focus sul tema dell'innovazione e del benessere, proponendo due giorni di esperienze formative per i consumatori. I Narratori del gusto non potevano mancare all'appuntamento: in un mercato alimentare che evolve così velocemente è fondamentale comunicare le caratteristiche dei prodotti in modo chiaro e, perché no, anche divertente.

12 aziende hanno partecipato alle due giornate con le loro specialità, raccontandole attraverso le tecniche innovative dei Narratori del gusto: con *Sensory Games* i consumatori hanno scoperto ogni prodotto attraverso giochi sensoriali, per un totale di 862 giocate. I 17 seminari specifici sui prodotti svolti in continuo, a cui hanno partecipato più di 214 persone, hanno completato il quadro delle attività delle due giornate. Vediamole nello specifico.

### ACETUM E LE OLIMPIADI DEL PIACERE E DEL LUSSO

I partecipanti hanno assaggiato tre campioni di Aceto Balsamico di Modena Igp di Acetum, a marca Mazzetti l'Originale, ovvero un aceto appartenente alla categoria due foglie e due aceti quattro foglie, il



biologico e l'invecchiato. Giocando sono state stilate due classifiche: una legata al piacere e l'altra legata al lusso. Il gioco vuole evidenziare da una parte una valutazione puramente edonistica, e dall'altra un giudizio sul valore che attribuiamo ai medesimi prodotti, al di là delle nostre preferenze.



### ASSAGGIATORI ITALIANI BALSAMICO E IL TRIANGOLO DELLA PERCEZIONE

Il gioco consiste nell'assaggiare tre campioni, dei quali solo uno è diverso, e di individuare quest'ultimo correttamente. Gli Assaggiatori Italiani Balsamico hanno proposto così due tipologie di Aceto Balsamico di Modena Igp a marca Mazzetti l'Originale, il biologico 4 foglie e il 5 foglie invecchiato, svelando l'identità dei campioni e le rispettive differenze al termine dell'assaggio. Questo gioco semplice, ma non banale, ha attratto 67 amanti dell'aceto balsamico.



## LE VIE DEI SENSI

### AZIENDA SPECIALE TIGNALE SERVIZI E GLI AROMI DELLA MAPPA SENSORIALE DELL'OLIO



**AZIENDA SPECIALE  
TIGNALE SERVIZI  
MANLIO BONINCONTRI**

52 persone hanno scoperto le caratteristiche dell'Olio Extravergine di Oliva

Biologico della Latteria Turnaria di Tignale, attraverso la mappa sensoriale dell'olio. I partecipanti hanno assaggiato il prodotto, concentrandosi sugli aromi percepiti e segnandoli sulla mappa: un modo innovativo per proporre degustazioni formative.



### SALUMIFICIO DA PIAN E L'ALBERO DEGLI AROMI DELLA PORCHETTA

Da Pian ha proposto un assaggio di porchetta trevigiana Grand Gourmet chiedendo di completarne l'*Albero degli aromi*: in questo modo 22 amanti della porchetta hanno messo alla prova i loro sensi cercando di individuare gli aromi mancanti. A differenza di un semplice assaggio, tipico di manifestazioni e fiere, con questo gioco il consumatore vive la degustazione come un'esperienza piacevole e formativa.



### CAFFÈ MILANI CON SENSORY EXPLORER LIGHT



Il gioco chiede di assaggiare il prodotto e di valutarlo attraverso la scheda *Sensory Explorer Light*, divisa in tre parti: percezione, personificazione e metafore. In questo modo ogni partecipante scopre le caratteristiche sensoriali del prodotto e ne delinea la personalità, accendendo l'immaginazione. 86 persone hanno partecipato al gioco, assaggiando le proposte di Caffè Milani, tra cui spicca la miscela Action Espresso Bio 100% arabica, in linea con il tema del festival.



### DOMORI E GLI AROMI DEL CIOCCOLATO

Domori ha presentato tre varietà di cioccolato, rispettivamente con cacao Trinitario, Criollo e Forastero, proposti in assaggio insieme al gioco *Gli aromi del cioccolato*. Prima della degustazione i giocatori hanno annusato 7 standard, cercando di indovinare l'aroma di ognuno. Successivamente hanno assaggiato il cioccolato indicando quale, fra gli aromi proposti, fosse quello principale del campione. 145 persone, attratte dall'attività, hanno partecipato al gioco.





### GRONDONA E LA CARTA D'IDENTITÀ DEL LAGACCIO



79 persone hanno assaggiato un Lagaccio Antica Genova compilandone la *Carta d'identità*. Sostanzialmente è stato chiesto di dare un voto da 0 a 9 ai descrittori presenti nelle diverse sezioni (percezione visiva, gustativo-tattile e retrolfattiva), chiedendo infine di indicare il livello edonico.



### TERRE DA VINO E GLI AROMI DEL VINO

91 amanti del vino hanno assaggiato i vini di Terre da Vino, giocando

**TERREDAVINO®**

a *Gli aromi del vino*. Il gioco si svolge nelle stesse modalità di *Gli aromi del cioccolato*, ma cambia ovviamente il prodotto in assaggio e, dunque, l'aroma caratterizzante che il giocatore deve provare a indovinare. In questo modo i giocatori hanno degustato un vino a scelta tra Roero Arneis Docg, Langhe Dolcetto Doc Biologico, Barbera d'Asti Docg Biologico, Barbera d'Asti Docg Superiore "Raggi di Bosco" e Barolo Docg.



### LA MACCHINA PROFESSIONALE M100 DEL GRUPPO CIMBALI

I seminari e i giochi sul caffè sono stati resi possibili dall'ammiraglia delle macchine professionali, la Cimbali M100 messa a disposizione dal Gruppo Cimbali, che da sempre supporta i Narratori del gusto negli eventi.



### PARMACOTTO E LE OLIMPIADI DEL PIACERE E DELLA SALUTE

**PARMACOTTO**

Parmacotto ha proposto in assaggio il Prosciutto Cotto di Alta Qualità, il Prosciutto Cotto di Alta Qualità Azzurro e la Fesa di tacchino a 102 persone, chiedendo di compilare *Il podio del piacere e della salute* a seguito dell'assaggio. Ogni partecipante ha assegnato primo, secondo e terzo posto nelle due classifiche, identificando il vincitore in base a piacevolezza e salubrità.



### TORREFAZIONE SATURNO E GLI AROMI DEL CAFFÈ

Cambia il prodotto, cambia l'aroma caratterizzante, ma il gioco è lo stesso. 47 persone, tra curiosi e amanti del caffè, hanno assaggiato la miscela 1 Bar Caracol di Torrefazione Saturno e hanno compilato la scheda del gioco *Gli aromi del caffè*, degustando il prodotto in un modo decisamente diverso dal solito.



### VECOGEL E LA BILANCIA DELLA PERCEZIONE

128 sono state le giocate per *La bilancia della percezione* con le diverse



basi di gelato, Agrimu e New Age, proposte da Vecogel. A seguito dell'assaggio è stato chiesto di compilare la scheda del gioco che chiedeva di indovinare la percentuale di zucchero e gli ingredienti presenti nella ricetta.

CHIARA FORLANI

### I SEMINARI

Parallelamente ai percorsi esperienziali organizzati con i prodotti, si sono svolti i seminari che hanno intrattenuto l'attenta popolazione che ha frequentato il festival, permettendole di approfondire le peculiarità di uno specifico prodotto o di più prodotti in abbinamento. A guidare gli assaggi e le spiegazioni interattive sono stati i comunicatori esperti dei Narratori del gusto, affiancati dai produttori. Con strumenti appositamente ideati, come la *Mappa sensoriale*, il *Profilo Descrittivo Semantico* e la scheda *Sensory Explorer* per gli abbinamenti, trasmettere le caratteristiche del prodotto è stato semplice ed efficace.

# QUANDO L'ANALISI SENSORIALE ENTRA NELLA STATISTICA

*In un convegno ben riuscito, strutturato in 25 sessioni ripartite in tre giorni di lavoro, un centinaio di statistici hanno affrontato anche temi inerenti alle scienze sensoriali*

Che ci fa l'analisi sensoriale in un convegno di statistici? In primo luogo, non esiste l'analisi sensoriale senza la statistica, ma se si parla di statistica per la salute e il benessere, le scienze sensoriali possono davvero dire molte cose.

Così Asa, l'Associazione per la Statistica Applicata, e DMS StatLab, Laboratorio di Statistica, Dati, Metodi e Sistemi del Dipartimento di Economia e Management dell'Università degli Studi di Brescia, hanno organizzato un convegno di tre giorni, dal 25 al 27 Settembre 2019, nel quale sono state presentate 82 relazioni scientifiche che hanno coinvolto un centinaio di statistici giunti a Brescia da ogni parte d'Italia e anche dall'estero.

Ad aprire la sessione del convegno dedicata all'analisi sensoriale e moderata dal prof. Benito Vittorio Frosini, è stata la relazione di Eugenio Pomarici, Alfonso Piscitelli, Luigi Fabbris e Raffaele Sacchi (*A pre-post sensory experiment on the effect of a seminar on olive oil preferences of Italian consumers*) seguita dalle relazioni di Luigi Odello, Eugenio Brentari e Gian Paolo Braceschi (*La sostenibilità sensoriale del vino*) e il secondo intervento *La classificazione sensoriale del caffè mediante Coffee Sensory Style* a cura di Luigi Odello e Gian Paolo Braceschi.

Ma la parte più ricca per la sensorialità è stata svolta mettendo in mano agli statistici una mappa sensoriale del cioccolato e facendogliela compilare dopo aver assaggiato un Chuao **Domori**. Da non crederci: i risultati sono stati ottimi, l'apprezzamento decisamente elevato. Come dire: gli statistici non vivono di soli numeri.



## I RELATORI

Arbia Giuseppe (SIS - Università Cattolica di Milano)  
 Berni Rossella (Università degli Studi di Firenze)  
 Bini Matilde (SIS - Università Europea di Roma)  
 Boccuzzo Giovanna (Università degli Studi di Padova)  
 Braceschi Gian Paolo (Centro Studi Assaggiatori)  
 Brentari Eugenio (Università degli Studi di Brescia)  
 Buratta Vittoria (ISTAT)  
 Carpita Maurizio (Università degli Studi di Brescia)  
 Cavrini Giulia (Università degli Studi di Bolzano)  
 Celegato Alessandro (AICQ-AISS, PSV Project Service and Value)  
 Coccia Giuliana (ISTAT)  
 Decarli Adriano (Università degli Studi di Milano)  
 Di Battista Tonio ("G. D'Annunzio" Università degli Studi di Chieti e Pescara)  
 Di Zio Simone ("G. D'Annunzio" Università degli Studi di Chieti e Pescara)  
 Fabbris Luigi (Università degli Studi di Padova)  
 Frosini Benito Vittorio (Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano)  
 Giusti Antonio (Università degli Studi di Firenze)  
 Golia Silvia (Università degli Studi di Brescia)  
 Grassia Maria Gabriella (Federico II Università degli Studi di Napoli)  
 Iannario Maria (Federico II Università degli Studi di Napoli)  
 Iezzi Domenica Fioredistella ("Tor Vergata" Università degli Studi di Roma)  
 Lalla Michele (Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia)  
 Lucidi Fabio (SIPSA - "La Sapienza" Università degli Studi di Roma)  
 Manisera Marica (Università degli Studi di Brescia)  
 Mariani Paolo (Università degli Studi di Milano-Bicocca)  
 Migliorati Manlio (Università degli Studi di Brescia)  
 Mola Francesco (Università degli Studi di Cagliari)  
 Mussino Antonio ("La Sapienza" Università degli Studi di Roma)  
 Odello Luigi (International Academy of Sensory Analysis)  
 Palumbo Francesco (Federico II Università degli Studi di Napoli)  
 Pessato Maurizio (Assirn)  
 Petrucci Alessandra (Università degli Studi di Firenze)  
 Piscitelli Alfonso (Federico II Università degli Studi di Napoli)  
 Pomarici Eugenio (Università degli Studi di Padova)  
 Sacchi Raffaele (Federico II Università degli Studi di Napoli)  
 Simonetto Anna (Università degli Studi di Brescia)  
 Trentini Marco (Unione Statistica Comuni Italiani)  
 Vernau Fabio (Federico II Università degli Studi di Napoli)  
 Vezzoli Marika (Università degli Studi di Brescia)  
 Vistocco Domenico (Federico II Università degli Studi di Napoli)  
 Zenga Mariangela (Università degli Studi di Milano-Bicocca)  
 Zola Paola (Università degli Studi di Brescia)  
 Zuccolotto Paola (Università degli Studi di Brescia)



## Dal mondo dell'assaggio e ... dintorni

### 30 Anni per La Luna e i Falò, il Barbera d'Asti Superiore Docg di Vite Colte



Quest'anno il Barbera d'Asti Superiore Docg La Luna e i Falò festeggia le prime trenta vendemmie. Quali sono i segreti dell'etichetta più nota di Vite Colte? Un disciplinare interno che definisce le regole di produzione, la condivisione con i soci conferenti degli obiettivi di crescita, un team di esperti agronomi e, infine, la ricerca costante e la capacità di interpretare le diverse annate. Ciò che però spiega il vero successo di questo vino è probabilmente la volontà di esprimere pienamente il territorio, attraverso un bouquet di aromi estremamente ricco: note di viola, frutti di bosco, liquirizia, vaniglia e spezie contraddistinguono il Barbera d'Asti Superiore Docg La Luna

e i Falò 2017. Un vino color rosso rubino che con equilibrio ed eleganza valorizza il vitigno Barbera, il più diffuso in Piemonte.

### Corso per Giudici qualificati in analisi sensoriale della carne

Come si fa a distinguere la qualità della carne? Come possiamo valutarne le sue caratteristiche intrinseche basandoci solo sull'utilizzo dei nostri sensi?

È a questa domanda che ha dato risposta De Gustibus Carnis – l'Istituto Italiano Assaggiatori Carne, fondato da professionisti del settore, con il supporto scientifico del Centro Studi Assaggiatori, attraverso l'organizzazione di corsi specifici per imparare a distinguere, attraverso l'analisi sensoriale, le caratteristiche della carne che determinano la piacevolezza.

Molto partecipato l'ultimo corso per Giudici Qualificati in analisi sensoriale della carne che si è svolto il 6 e il 7 ottobre a Valeggio sul Mincio (VR).



### Grappa e cioccolato da Mazzetti d'Altavilla

Grappa e cioccolato rappresenta uno dei connubi più graditi dagli estimatori dei distillati. E domenica 20 ottobre ci sono state tante occasioni per scoprire le sfaccettature di questo incontro sensoriale e di numerose altre curiosità legate ai distillati e al territorio piemontese grazie agli eventi che la distilleria Mazzetti d'Altavilla propone presso la sede monferrina.

La sede di Mazzetti d'Altavilla è stata aperta dalle 10 alle 18.30 per visite guidate gratuite ed è tornata a essere visitabile anche la torre panoramica dove in cima i partecipanti hanno potuto godere di una esclusiva degustazione di Grappa di Ruchè Invecchiata 7.0 con cioccolato extra-fondente.



## Dal mondo dell'assaggio e ... dintorni



Laureata Chiara Forlani con una tesi che esplora gli abbinamenti gastronomici

*Gli abbinamenti in gastronomia: un fatto sensoriale o culturale?* è questo il titolo della tesi di Chiara Forlani, laureata lo scorso 24 ottobre in Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione, presso l'Università di Padova, con voto 110 e lode. La tesi, con relatrice Giovanna Lomolino e correlatore Luigi Odello, ha affrontato il tema degli abbinamenti gastronomici, concentrandosi in particolare sulle motivazioni storico-culturali che ci portano ad apprezzare alcuni abbinamenti e a disprezzarne altri. Un punto di partenza interessante per affrontare con maggiore consapevolezza questo tema, oggi dibattuto nel mondo dell'analisi sensoriale.

Sensory games in pillole, ogni settimana una nuova puntata

Sensory games è il primo libro dedicato all'innovazione nella comunicazione frontale di cibi e bevande che offre tecniche e strumenti basati sulle scienze sensoriali per generare velocemente relazioni forti e positive. Il libro, realizzato dal Centro Studi Assaggiatori per i Narratori del gusto, è un utile manuale di supporto a tutti i professionisti della comunicazione e una divertente ludoteca per quanti sono alla ricerca del piacere. Per incuriosirvi abbiamo realizzato, in collaborazione con Presspot, dei video relativi ai giochi sensoriali presenti sul manuale che sono pubblicati quasi ogni settimana su Sensory News ([www.assaggiatori.com](http://www.assaggiatori.com))

La tutela delle eccellenze italiane nell'agroalimentare

Il 28 ottobre Nctm Studio Legale a Milano ha organizzato una tavola rotonda dal titolo *La tutela delle eccellenze italiane dell'agroalimentare: legislazione nazionale e accordi di libero scambio*.

Sono intervenuti Giuseppe Accardi, socio fondatore di Ditalia Ltda, Alberto Auricchio, amministratore delegato di G. Auricchio Spa, Laura Cavestri, giornalista de Il Sole 24 Ore, Alessandro Ferrario, general manager di Baladin, Laura Formichella, of counsel di Nctm Studio Legale, Andrea Guerra, presidente esecutivo di Eataly, Carlo Hausmann, direttore generale di Agro Camera, Livio Mignano, responsabile rete internazionale SACE, Teo Musso, fondatore Baladin, Bernard O'Connor, partner di Nctm Studio Legale, Anna Flavia Pascarelli, promozione dell'internazionalizzazione, degli scambi e dell'immagine dei prodotti agroalimentari Made in Italy di ICE, Matteo Pignatti, economist di confindustria research department di Centro Studi Confindustria, Lukas Plattner, partner di Nctm Studio Legale, Ettore Prandini, presidente nazionale di Coldiretti. Moderatore della giornata è stato Paolo Quattrocchi, partner di Nctm Studio Legale.



Nctm Studio Legale a cura di NctmLa alla Sede Roberto  
LA TUTELA DELLE ECCELLENZE ITALIANE NELL'AGROALIMENTARE.  
LEGGISLAZIONE NAZIONALE E ACCORDI DI LIBERO SCAMBIO



Dispensa

Come tutti, anche noi facciamo la spesa. Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero



1. Le uova rustiche biologiche **le Naturelle** provengono da allevamenti nei quali non si utilizzano antibiotici.

2. Aroma medio forte, consistenza cremosa e soprattutto niente glutine nella senape. **il Viaggiator Goloso**.

3. Da provare anche in dolci e creme il cioccolato di sola pasta di cacao **Domori**, in confezione ecosostenibile.

4. La bevanda di riso alle mandorle di **Probios** senza zuccheri aggiunti è una gustosa alternativa al latte vaccino.

5. Per frolle, creme e salse, l'amido di mais **BioSun** di **S.Martino** è biologico e senza glutine.

6. Solo mele italiane nell'aceto **Ponti**, gentile sulle insalate e sulle verdure crude e cotte.

7. Dà un sapore ricco e profondo

a minestre e spezzatini di lunga cottura il triplo concentrato di pomodoro **Mutti**.

8. Arrostiti o vin brûlé più balsamici con le bacche di ginepro di **Drogheria & Alimentari**.

9. Un conforto fumante pronto all'istante? Si prepara con il brodo vegetale bio di **Bauer**.

10. Speciale per cioccolata in tazza il cacao amaro in polvere

senza aromi di **Iper la grande i**.

11. Sedani rigati di **Barilla** per cotture tradizionali o «diverse».

12. In confezione ecologica, il latte fieno di **Mila** da vacche alimentate con erbe e fieno.

13. Ottimo sulla pasta l'olio della linea «I Dedicati» di **Olitalia**.

14. Spiedini **Samurai** a sezione quadrata, per tutti i buffet di festa.



# EVENTI CULTURALI

INFORMAZIONE ARTE CULTURA FOOD&WINE EUROPA

[Home](#) [Mission](#) [Contatti](#) [Abbonamenti](#)

## Panificio Calciano, gusto in una mollica.

by **Manuela Pacelli**  
4 ORE AGO

**VETRINE DI GUSTO**

No comments

0 shares



**CALCIANO**  
PASTICCERIA

Al principio era il lievito, al principio era una famiglia, al principio era il pane.

Così risuona la storia di una famiglia, di una realtà oggi aziendale, che ha saputo fare di un piccolo elemento, un piccolo prodotto oggi un business importante, valido sia in Italia e anche all'estero, con importanti riconoscimenti.

Il nome è uno solo e la realtà anche, ovvero Panificio Calciano, ubicato a Tricarico, un paese in Basilicata, dalle atmosfere moresche, dal culto orientale, e dall'atmosfera medievale; un eco sonoro che risuona anche nei ricordi di Rocco, oggi titolare insieme con il fratello Ezio, dell'omonima azienda che ricorda le parole e quindi le pagine gialle di papà Pasquale e mamma Giovanna, che da un piccolo forno dietro al banco, hanno osato e hanno voluto rischiare creandosi una realtà propria.

Cerca ...

Cerca

### CATEGORIE PRINCIPALI

- Angoli di lusso
- Arte e cultura
- Arte e moda
- Attualità e informazione
- Cinema
- Il personaggio
- Libri
- Politica nazionale
- Politica internazionale
- Teatro
- Vetrine di gusto

### ARCHIVI

Seleziona mese



Il salto a suon di farina e di palline di pane ha portato un goal vincente, perché oggi l'azienda leder nella preparazione del lievito madre, produce chicche di grande risalto per la loro freschezza, genuinità e soprattutto una lavorazione di grande spessore e prestigio. La storia e il cambio generazionale si è avvertito anche nella produzione ampliandola da chicche di pane, focacce, taralli e friselle, ad una preparazione variegata di 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; ogni prodotto è realizzato secondo una tradizione totalmente artigianale, priva di semilavorati e conservanti.

Questo ne fa la loro arma vincente; nella produzione di colombe piuttosto che panettoni anche in vaso cottura, si mantiene sempre un prodotto che non facendo passare l'aria si mantiene intatto, inalterato, con le caratteristiche del lievito madre che viene trattato puro. Il lievito madre, ingrediente principe viene prima lavorato e poi lasciato riposare, e in seguito attraverso 3 fasi di lavorazione, lasciato fermentare per 20 ore prima della cottura, e solo alla fine capovolto per dodici ore prima di essere confezionato. Nessun conservante o additivo chimico è presente, pertanto la sua scadenza non può superare i 30 giorni; dalle farine biologiche, al burro francese, alla bacche alla vaniglia del Madagascar, al cioccolato **Domori** ai pistacchi di Bronte, alle mandorle di prima scelta, dalle nocciole delle Langhe, all'uvetta australiana, al miele biologico, ai limoni di Sorrento, ogni singolo elemento è una mollica che porta al risultato finale, ovvero un prodotto buonissimo al palato, morbido, soffice, come una nuvola.

Una morbidezza che oggi a Rocco ed Ezio suo fratello, l'ha condotti ad avere il riconoscimento dalla rivista il Gambero Rosso, in termini di professionalità e qualità del prodotto, l'ha portati ad ingrandirsi con un laboratorio di 500 mq, dove il ricordo di papà e mamma rimane solo nel bancone infarinato di bianco, nel sapore genuino del pane, il resto solo un continuo espandersi in Basilicata, in Italia, nel mondo. "Credi nei tuoi sogni, non importa quanto possano sembrare impossibili". Questo sosteneva il grade Walt Disney, importante imprenditore statunitense, ma lo sostengono pure due fratelli, e una famiglia Calciano, che dimostra come è bello non solo accarezzare un sogno, ma anche dargli vita spessore vita, sentimento, calore, e quindi lievito.

#### Box informazioni:

Calciano Pasticceria

Viale Regina Margherita, 40 Tricarico (MT)

Phone: +39 0835 723550

[www.pasticceriaalciano.com](http://www.pasticceriaalciano.com)

#### GLI AUTORI

Seleziona Autore...

#### REGISTRAZIONE

ISSN 1827-6318 Registrato al Tribunale Civile di Roma sezione Stampa: n. 133 dall'1/04/2005.




# GLI ACCORDI DEL PIACERE

*Il prossimo 6 Dicembre si terrà in Casa Martini il nuovo workshop dei Narratori del gusto. Scopriamo insieme di cosa tratterà*



Accordo: una parola magica che definisce armonia tra le persone e tra le persone e le cose, tanto che tutti i nostri sensi sono coinvolti nella ricerca di accordi. Li troviamo in ogni ambito: in musica, in architettura, nella percezione tattile e tra le molecole che generano l'aroma e il

gusto. Possiamo dire che gli accordi sono alla base del piacere raffinato, materiale e intellettuale. Chi li genera viene definito artista, ma non di rado è semplicemente un grande professionista che opera in cucina, al bar, come enologo o come tecnologo, come architetto o come musicista.

Nel campo delle arti visive e uditive molte regole sono state scritte – anche se non sempre funzionano o vengono rispettate – ma per quanto riguarda l'informazione che ci giunge dal sistema somestesico, dal gusto e dall'olfatto, siamo ancora poco distanti dall'empirismo e la teoria non di rado è di tipo enciclopedico. La bibliografia è infatti ricca di volumi dedicati agli abbinamenti ben riusciti, a ricette di sicuro successo, ma ben poche volte viene spiegato il perché.

## I RELATORI

Marina Berlinghieri

*Parlamentare e moderatrice dell'evento*

Giovanni Ballarini

*Professore emerito Università degli Studi di Parma*

*Presidente onorario Accademia Italiana della Cucina*

Luigi Bonizzi

*Università degli Studi di Milano*

Guido Bosticco

*Università degli Studi di Pavia*

Gian Paolo Braceschi

*Assaggiatori Italiani Balsamico*

Eugenio Brentari

*Presidente International Academy of Sensory Analysis*

Marco Budano

*Martini Brand Homes Manager*

Davide Colombo

*Martini Brand Homes Ambassador*

Luca Govoni

*Responsabile Storia e Cultura*

*ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana*

Milena Lambri

*Università Cattolica del Sacro Cuore*

Angelo Nani

*Direttore di stabilimento e responsabile R&D [Domori](#)*

Luigi Odello

*Ad Narratori del gusto e segretario accademico Iasa*

Cristian Ridolfi

*Direttore Casa Vinicola Santi - Gruppo Giv*

Mariateresa Russo

*Università Mediterranea di Reggio Calabria*

Luca Sartori

*Presidente Narratori del gusto*

Francesca Venturi

*Università degli Studi di Pisa*

## GLI ACCORDI STONATI: SICUREZZA ALIMENTARE E ANALISI SENSORIALE

LUIGI BONIZZI

*Università degli Studi di Milano*



La valutazione sensoriale degli alimenti costituisce un aspetto importante dello sviluppo di nuovi prodotti e della valutazione della qualità degli alimenti. Tuttavia non dobbiamo dimenticare che l'uomo ha da sempre utilizzato i sensi soprattutto per verificare l'edibilità dei prodotti che la Natura gli metteva a disposizione. L'uomo al pari degli altri animali possiede un meccanismo di autodifesa per cui non si è predisposti a consumare dei prodotti che hanno un odore, un sapore e un colore che non rispondono a determinate caratteristiche. Ecco quindi che trovare una nota stonata in un alimento può costituire un campanello d'allarme non solo per evidenziarne la scarsa qualità ma soprattutto per rilevare un possibile rischio per il consumatore. L'analisi sensoriale pertanto se condotta con regolarità e rigore scientifico può costituire un ulteriore strumento per valutare la salubrità degli alimenti.

## QUANDO AGLI INCONTRI DI PIACERE PARTECIPA UN PREPOTENTE

GIAN PAOLO BRACESCHI

*Assaggiatori Italiani Balsamico*



L'acido acetico è di certo un prepotente: non si limita a generare la freschezza che è caratteristica dei suoi fratelli maggiori, ma punta dritto a prevalere su ogni altro ingrediente. Per di più mantiene un rapporto di affinità con il genitore (l'alcol etilico) originando un estere, l'acetato di etile, che stuzzica le mucose, in molti casi in modo irriverente.

Eppure l'acido acetico nell'Aceto Balsamico di Modena, dove è presente almeno per il 6%, diventa una tigre che fa le fusa, domata dalla sovrachante presenza di zuccheri che derivano dal mosto d'uva. Il risultato è un equilibrio strabiliante tra provocazione e suadanza in un contesto olfattivo che largheggia tra la frutta matura e le intriganti note speziate mutate dal legno. Caratteri che vengono messi in evidenza con chiarezza dall'indicazione con le foglie (da una a cinque) usate dagli Assaggiatori Italiani Balsamico per indicare dove si colloca il punto di equilibrio sensoriale e, di conseguenza, l'uso più indicato dall'aceto balsamico nell'abbinamento ai piatti della grande gastronomia italiana, dalle verdure al gelato. Come dire: la prepotenza domata può essere foriera di nuove emozioni.

## ACCORDI DI PIACERE NEL BERE MISCELATO

DAVIDE COLOMBO

*Martini Brand Homes Ambassador*

Quando si crea una nuova *cocktail list* o si cerca un food pairing è fondamentale capire chi sia il protagonista, dal momento che tutto è basato su una questione di equilibri e bilanciamenti.

Nella creazione di una carta dei cocktail, a differenza di quanto si pensi, non è l'ingrediente il protagonista o l'unico attore di scena ma è il concetto e il pensiero che il bartender vuole trasmettere, il filone e il pensiero che si vuole creare.

Ho seguito lo stesso anche io nella creazione del *Cocktail of the Month* per Casa Martini, una rivisitazione di cocktail storici del mondo. Ancora più difficile è trovare il giusto *balance* nell'abbinamento con il mondo del food, in quanto il cocktail non



*Il banchetto di Cadmo e Armonia e la nascita della cucina di Giovanni Ballarini e Gli accordi del piacere. Come trasformare una sensazione in una frase di Guido Bosticco sono riportati negli articoli che seguono; parziale il primo, integrale il secondo.*

deve mai, e ripeto mai, prendere il sopravvento sia per quanto riguarda il sapore sia per le dosi e quantità servite.

Con il Team di Casa Martini stiamo cercando di sviluppare un percorso parallelo tra il food e il cocktail in cui le spezie e gli aromi protagonisti del vermouth possano esserlo anche del piatto che viene creato.

Proverò quindi a raccontarvi quali sono i ragionamenti e i processi che si celano dietro all'ideazione del cocktail e della nuova carta e alla creazione di nuovi progetti legati al mondo del food.

### L'ARMONIA DELLA CUCINA CIRCADIANA

LUCA GOVONI

*Responsabile Storia e Cultura*

*ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana*



La maggior parte degli organismi viventi evolve in funzione dell'habitat in cui vive e, di conseguenza, se mutano le condizioni ambientali, si attuano nelle specie mutamenti di tipo fisiologico e comportamentale. Le recenti ricerche scientifiche sui meccanismi molecolari che controllano il ritmo circadiano degli esseri viventi hanno dimostrato che tale adattamento è influenzato non solo da marcatori esterni, come la luce, il vento o la pressione atmosferica, ma anche da specifici fattori endogeni. Il postulato ci permette di considerare l'attività ritmica del nutrirsi strettamente legata a circostanze spaziali, temporali, sociali e anche genetiche.

L'evoluzione biologica è sinonimo di evoluzione culturale, e il cibo, qui inteso come cultura, non può che evolvere di pari passo. Le società contemporanee da un lato considerano la tradizione come un processo in movimento, dall'altro cercano affannosamente di tutelare ricette e procedimenti; proteggono la tipicità di un prodotto, ma cucinano e servono assieme materie prime sia autoctone sia alloctone; un giorno definiscono certi abbinamenti esempi virtuosi di accordi del piacere e il secolo dopo additano gli stessi come

abominevoli derive del gusto. Facciamo pace e cerchiamo un accordo, perché se il nutrirsi è un atto circadiano, la cucina che oggi decidiamo di amare ha ragione d'essere altrettanto.

### ACCORDI DI PIACERE: UNA QUESTIONE DI MOLECOLE

MILENA LAMBRI

*Università Cattolica del Sacro Cuore*

LUIGI ODELLO

*Centro Studi Assaggiatori*

Si mangia e si beve, e non si pensa mai che alla base del piacere o del dispiacere ci stanno semplici molecole. Semplici sì, ma di fatto costituiscono il codice con il quale la nostra mente identifica se quanto viene proposto rappresenta un'opportunità o di minaccia e reagisce di conseguenza, attraverso il gradimento o il rifiuto.

Il codice è complicatissimo, perché la sua lettura non cambia solamente in funzione della cultura, della competenza e delle abitudini del fruitore, ma anche degli accordi che formano le molecole tra loro in base alla loro natura, alla quantità in cui sono presenti e alla matrice. Se prendiamo in considerazione l'olfatto, in assoluto l'organo di senso più sensibile e quindi più potente, troviamo molecole che sono in grado di influenzare il nostro comportamento anche se sono sotto la soglia di percezione, altre che funzionano da inibitrici nei confronti di certi composti odorosi, altre ancora che si sinergizzano a vicenda.



### ARMONIA E CONTRASTO: L'ARTE DELLA CREAZIONE DI UN BLEND... DA SOGNO A REALTÀ

ANGELO NANI

*Direttore di stabilimento e responsabile R&D Domori*

La creazione di un blend di cacao è un'arte complessa che viaggia al confine tra scienza e magia, tra sogno e realtà.



## LE VIE DEI SENSI

Olfatto, gusto, vista e tatto sono i protagonisti che vengono guidati in modo alterno dalla ragione e dall'emozione.

**Domori** studia e comprende la materia prima per realizzare un cioccolato straordinario, senza compromessi, pura espressione delle potenzialità di ogni varietà di cacao.

Viaggio alla scoperta della storia del blend da cui ha avuto origine la prima tavoletta di cacao 100% Criollo: un capolavoro di armonia nato da un sogno...

## L'ARTE SOPRAFFINA DI GENERARE BLEND DI SUCCESSO CON I VINI

CRISTIAN RIDOLFI

*Direttore Casa Vinicola Santi – Gruppo Giv*



È impensabile fare un ottimo vino da un'unica vigna, con un'unica vendemmia, unica fermentazione e unica botte, anche per i vini derivanti da un'unica varietà di uva.

Quindi l'eccellenza di quanto finisce in bottiglia la raggiunge il blender, un personaggio curioso per natura, con una notevole propensione alla sperimentazione, dotato di un'ottima preparazione scientifica e un'ampia visione di quanto fa scattare l'emozione nei consumatori. Ma non basta, il blender deve possedere una filosofia di spessore: non è infatti sufficiente che il vino sia buono, serbevole e quindi longevo, come si richiede ai prodotti pregiati, ma deve anche essere rappresentativo e fedele allo stile di un territorio.

Il risultato finale viene raggiunto con molta pazienza e molto tempo a disposizione. Tempo per provare e riprovare, ma soprattutto riassaggiare le prove di blend a distanza di un'ora, un giorno, una settimana e se possibile un mese. In presenza di matrici complesse come il vino – in cui interagiscono pH, potere tampone, for-

mazione di esteri e altro ancora – l'equilibrio non è immediato.

In questo è insito il maggiore valore del blender, vale a dire la capacità di immaginare cosa succederà alle diverse partite una volta che saranno unite. Non è una competenza innata, un dono di natura, ma una dote che si acquisisce mediante lo studio dell'analisi sensoriale e l'approfondimento del lessico per percepire di più, ma anche per avere confronti costruttivi con panel di valutazioni interni ed esterni che operano secondo le regole scientifiche dell'analisi sensoriale. Potremmo dire che la magia di un blender è tanto più grande quanto sono profonde le sue conoscenze e la sua capacità di interazione con il mercato.

## GLI ACCORDI DEL PIACERE: SENSING E SENSORIALE

MARIATERESA RUSSO

*Università Mediterranea di Reggio Calabria*

Il concetto multidimensionale di qualità correlato all'ampio ventaglio di aspetti e attributi che un alimento possiede crea non pochi problemi nella valutazione della qualità e ancor di più se connessa alla percezione della qualità. La scelta dei metodi per indagarla sono fondamentali per almeno due ragioni:

- dal punto di vista imprenditoriale, per ridurre il rischio di fallimento nel lancio di nuovi prodotti sul mercato;
- dal punto di vista del *policy maker*, per comprendere i collegamenti esistenti tra qualità, sicurezza e salubrità degli alimenti.

Restano comunque gli "accordi di piacere" dell'edonica esperienza del cibarsi, gli elementi strategici della *food choice*.

In questa ottica sensing e sensoriale potranno giocare nel futuro una partita strategicamente armonica!





## DEGUSTARE LA MUSICA ASCOLTANDO IL VINO: L'ESPERIENZA CULTURALE DI CANTINAJAZZ COME LABORATORIO PER APPROFONDIRE IL MISTERO DELLA SINESTESIA

FRANCESCA VENTURI

*Università degli Studi di Pisa*



Il progetto culturale CantinaJazz ha compiuto nel Febbraio 2019 il suo diciottesimo anno di vita e a partire dal 2016 ha coinvolto anche il corso di laurea in Viticoltura e Enologia dell'Università di Pisa con l'instaurarsi di una collaborazione ancora attiva tra l'Associazione Musicale Sinestesica e i docenti del gruppo di Tecnologie Alimentari del DiSAAA-a.

Il laboratorio sensoriale sviluppato nel corso degli eventi di CantinaJazz propone un punto di vista originale e sinestesico tra la percezione gustativa e uditiva.

Negli eventi di CantinaJazz, infatti, la musica viene scelta, arrangiata ed eseguita in modo da creare un parallelo tra le armonie sonore e quelle organolettiche dei vini in accordo a quanto evidenziato nel corso di degustazioni "tecniche" in cui l'oggettività iniziale della degustazione cede via via il passo alla contaminazione dei cibi in abbinamento e della musica da scegliere in modo che sia più rappresentativa possibile dei vini degustati.

Negli anni l'invito a "degustare la musica e ascoltare il vino" è stato accolto entu-

siasticamente dal pubblico, che continua a seguire la programmazione con grande assiduità e partecipazione. Altrettanto entusiasmo si è registrato sul fronte promozionale: le cantine (e le aziende di prodotti tipici) hanno immediatamente preso atto della grande efficacia del palcoscenico di CantinaJazz per dare visibilità alle loro eccellenze. Il format dello spettacolo, infatti, permette di creare un contesto emozionale e interattivo che avvicina gli spettatori ai prodotti in modo molto più diretto, efficace e persistente, rispetto ai canali promozionali tradizionali.

Nella sua ultradecennale storia, CantinaJazz ha messo in scena oltre 300 rappresentazioni, con la partecipazione di oltre 150 cantine vinicole per un totale di circa 700 etichette (in netta prevalenza toscane) presentate al pubblico.

In questa sede vorremmo provare a focalizzare e per quanto possibile analizzare, anche facendo riferimento alla letteratura scientifica disponibile, i punti salienti su cui si basa il concetto di realtà sensoriale sincretica su cui si fonda il principio di sinestesia applicato nel format CantinaJazz, sfruttando questa lunga esperienza come un vero e proprio "laboratorio sensoriale in vivo". In particolare verranno discusse le intersezioni con il lavoro di Charles Spence a Oxford sulle sinestesie eno-musicali.

Quanto emerso è frutto del gruppo di lavoro del DiSAAA-a, UNIFI: F. Venturi, C. Sanmartin, R. Marangoni, E. Loconsolo, G. Ferroni, G. Andrich, A. Zinnai.

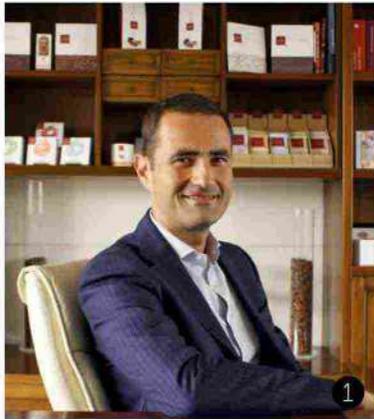
NEWS | Dall'Italia e dal mondo

## VIAGGIO NELLA FABBRICA DEL CIOCCOLATO **DOMORI**

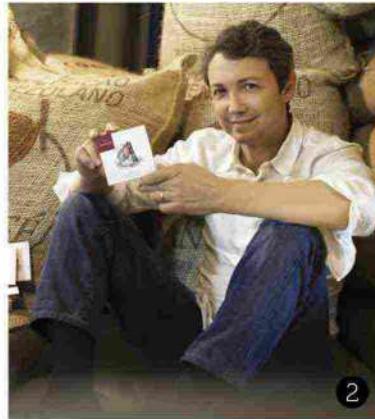
Così nascono le pregiate tavolette

Lara Loreti

Andrea Macchione



Gianluca Franzoni



Un biglietto d'ingresso "d'oro", un cioccolatiere stile Willy Wonka alias Johnny Depp, e tanta voglia di dolcezza. Basta varcare la soglia armati di gola e fantasia, e l'incantesimo è compiuto. Benvenuti nella fabbrica di cioccolato. Non quella del mirabolante film di Tim Burton, ma un'altra molto simile: siamo a None, a un passo da Torino, nel regno di **Domori**, l'azienda italiana del Gruppo **Illy**, amministrata dal manager Andrea Macchione, che vanta di produrre il pregiato cioccolato. Un oro nero realizzato con le migliori fave del pregiato cacao Criollo coltivate in Venezuela, nell'Hacienda San José. Un'intera filiera virtuosa che dalle piantagioni, non lontano da Caracas, arriva fino in Piemonte, con un approccio etico e culturale alla degustazione.

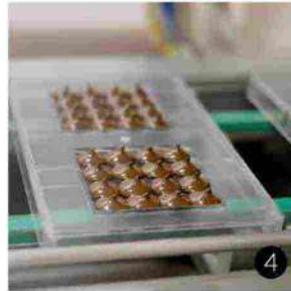
In principio fu **Gianluca Franzoni**, bolognese, 55 anni, ancora oggi presidente **Domori**. È stato lui il fondatore di un progetto che affonda le radici in una passione per il cacao lunga quasi 30 anni. Nel 1993 Franzoni, da sempre amante del cioccolato, va in Venezuela per laurearsi e studiare il cacao, e ci resta 3 anni: lì riscopre la varietà più antica del mondo, il Criollo, dalle qualità aromatiche e organolettiche uniche. La varietà più diffusa al mondo di cacao è il Forastero (90%), più economico e più facile da trattare, il restante 10% è il Trinitario. Il Criollo invece rappresenta solo 0,001% del raccolto mondiale: una materia prima rara e preziosa. Forte di studi sul campo, nel 1997 Franzoni fonda **Domori**, in omaggio ai due mori posti sulla Torre dell'orologio

di piazza San Marco a Venezia, che rappresentano i semi del cacao e del caffè. Qualche anno dopo, nel 2002, Franzoni raggiunge un accordo al 50% con la famiglia Franceschi, che da anni in Venezuela coltiva cacao. E nel 2006 l'azienda entra nel Gruppo **Illy**. Un Gruppo, quello di **Illy**, di cui fanno parte anche marchi quali **Dammann Frères**, casa francese di tè, **Agrimontana** e **Mastrojanni**, tenuta vitivinicola di Montalcino gestita dallo stesso **Riccardo Illy**, oltre a **Domori** e **Prestat**. Aziende che insieme, **Illy** Caffè esclusa, fanno parte della subholding il Polo del Gusto, presieduta da **Riccardo Illy**.

*"Unicità, ricerca, eccellenza, eleganza, purezza ed esclusività sono gli obiettivi aziendali"*, dicono nella fabbrica del cioccolato, mentre una brezza di tostatura, spezie e note erbacee riempie l'aria di fascino e delicatezza. Dal Venezuela a None, il passo è più breve di quel che sembra. È in questo edificio dall'aspetto discreto, ma dal contenuto rinomato che prendono forma quei cioccolatini squisiti che poi ritroviamo nei negozi più quotati del mondo del gusto. Qui, tra macchinari e tanta passione, le fave vengono ripulite dai batteri e poi tostate mezz'ora a 120 gradi in quello che è il primo step del processo di produzione. La tostatura

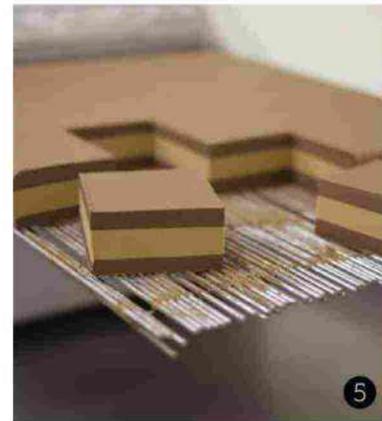


3



4

FOTO 1: ANGELA CERAVOLO  
FOTO 2, 3, 4, 5: ARCHIVIO DOMORI



5

serve a mantenere inalterato il cacao – viene usato solo quello fine di Criollo e Trinitario – nelle sue caratteristiche naturali. Poi le fave vengono messe su un rullo per essere selezionate. Un'altra parte, invece, viene ridotta in granella dalla macchina frangicacao e poi trasformata in stato liquido. A quel punto ci si può sbizzarrire con la ricetta che più piace. Basta un poco di zucchero di canna (massimo 30%) e/o nocciola, latte per il gianduia, e il gioco è fatto. Quando il prodotto è pronto,

viene versato nella piastra di colaggio, su vari stampi, in base alla forma che si desidera. Nascono così le tavolette Domori: 250 "Napolitan" (i cioccolatini classici della degustazione) incartati al minuto col logo tradizionale color rosso veneziano. Scartando i quadratini si può godere di aromi unici, rotondi o più pungenti a seconda della varietà aromatica e della percentuale di cacao (minimo 70% ma per i puristi c'è anche il 100% di massa cacao). Domori oggi conta 70 dipendenti, una

rete di 100 agenti, per la maggior parte donne, e un fatturato di 26 milioni di euro così diviso: 18,3 milioni registrati dalla stessa Domori e i restanti 7,7 dal marchio Prestat, che fa capo alla medesima azienda: si tratta del brand di cioccolato fornitore della Casa reale inglese presieduto da Andrea Macchione, e considerato la fonte di ispirazione del libro di Roald Dahl "Charlie and the chocolate factory" da cui è stato tratto proprio il film di Burton con Depp.

## QUESTIONE DI FEELING...



Antonio Mazzitelli

Cinque suggerimenti – tra i tanti – per un corretto abbinamento vino/cioccolato:

*Colli di Conegliano Refrontolo Passito Docg:* raro nettare della Marca Trevigiana, da uve Marzemino di Refrontolo, appassite sui graticci. Moderatamente dolce, dalla gradevole acidità e dai sentori di mora. Clamoroso con il Tiramisù e la Sacher Torte.

*Primitivo di Manduria Dolce Naturale Docg:* da uve Primitivo 100%, spesso sovramaturate in pianta. Rubino intenso; al naso ciliegia in confettura e fichi secchi, finemente

speziato. Le torte al cioccolato (anche in glassa) si rivelano ottime compagne di viaggio.

*ALA Amarascato: Antico Liquorvino Amarascato;* dedicato dal duca Enrico di Salaparuta alla moglie Sonia. Rosso da selezione di vini siciliani a lungo invecchiati in rovere, aromatizzato dall'infusione di foglie di marasca. Serico, riflessi ambrati, note di amarena, marasca e mandorla. Ideale con tavolette di fondente al 70%-80%.

*Banyuls AOC:* vino dolce naturale del Roussillon. Base Grenache, con saldo di Grenache Gris, Carignan,

Cinsault, Syrah e Mourvèdre. Tipico è l'affinamento in damigiane di vetro esposte al sole. Ottimo sia per potenza zuccherina, sia per spina acida; si dimostra adatto a Profiteroles e Muffin al cioccolato.

*Sherry Pedro Ximenes:* dall'uva omonima, melassa pura. Alcuni produttori lo lasciano maturare in soleras per oltre 30 anni; viscoso, mogano opaco; olfattiva in esplosione di liquirizia e catrame. Cheesecake al cioccolato, mousse al doppio cioccolato.

anteprima

Gennaio 2020

di Eleonora Davi

# Buon compleanno ISM!

La fiera internazionale dei prodotti dolciari e degli snack celebra il suo 50esimo anniversario. Un'edizione particolarmente significativa che vedrà la partecipazione di oltre 1.700 espositori provenienti da 76 Paesi. In vetrina le novità delle aziende presenti.

**T**orna l'evento numero uno al mondo nel settore dei dolci e dei salati. La manifestazione più dolce che ci sia andrà in scena a Colonia, in Germania, dal 2 al 5 febbraio 2020, in contemporanea con ProSweets, il salone internazionale per la subfornitura dell'industria dolciaria. Un'edizione particolarmente significativa per Ism che quest'anno festeggia il suo 50esimo compleanno. Un importante anniversario che animerà, di fatto, l'intera rassegna e che sarà celebrato dalla mostra 'Ism 1971: 50 Sweet Years' e dalla cerimonia di premiazione 'Ism Night', durante la quale verrà consegnato un riconoscimento agli espositori che sono stati presenti a tutte le edizioni della rassegna. Ampissima, come sempre, la gamma di referenze offerta al pubblico: dal cioccolato ai dolci, dai prodotti di alta pasticceria a tutto ciò che ruota attorno al mondo del salato.

Quest'anno saranno più di 1.700 gli espositori – provenienti da circa 76 Paesi – che animeranno la kermesse, che si snoda su una superficie complessiva di circa 1.300 metri quadrati. Protagoniste saranno sia le società leader di mercato sia le piccole e medie imprese, tra le migliori a livello internazionale, che offriranno ai visitatori professionali una panoramica completa del mercato dolciario. Il tutto verrà completato da un interessante



programma di eventi e aree speciali per i prodotti di tendenza. Con nuovi spazi dedicati alle giovani aziende, focus esclusivi su nuovi trend e prodotti innovativi.

Moltissimi, infatti, gli appuntamenti che animeranno la 50esima edizione, fra cui '#Connect2030 - The future summit for sweets and snacks', il nuovo convegno organizzato da Ism e Prosweets. Una tavola rotonda in cui tutto ruoterà attorno al futuro del settore dolciario e degli snack, dove relatori di prestigio presenteranno idee innovati-

ve con focus su digitalizzazione, intelligenza artificiale e smart packaging. E l'area New Snacks al padiglione 5.2 per la prima volta sarà divisa in due sezioni: da un lato i Trend Snacks, dove saranno in scena le proposte di tendenza, dall'altro i Natural Snacks, ovvero merendine, dolci, tè, caffè o ingredienti esenti da additivi. E ancora il Bean2Bar, uno spazio riservato al mondo del cioccolato. Sempre nel padiglione 5.2 verrà allestita la Trend Court@Ism, che riunisce i contenitori Start up Area, Sweet Trends e Expert Stage, oltre alla novità di quest'anno, ovvero la Social Media Start up Challenge, dove le nuove realtà imprenditoriali potranno presentarsi agli operatori presenti in fiera proponendo un video di 60 secondi che le racconti. Tra gli eventi in programma, il ritorno degli Ism Awards "L'eccellenza del made in Italy", creati da Koelnmesse Italia in collaborazione con Tespi Mediagroup. Un riconoscimento per premiare le aziende italiane, partecipanti a Ism, che si sono distinte nell'ideazione e realizzazione di proposte di marketing e innovazione di prodotto realizzate nel corso dell'anno 2019. Tante le aziende italiane che non perderanno l'opportunità di espandere la propria attività e tenere il passo con le ultime tendenze del settore. Nelle pagine seguenti, un'anteprima di alcune delle novità che presenteranno a Colonia.

**ADR AZIENDE DOLCIARIE RIUNITE**  
www.sassellese.it

**PADIGLIONE 4.2, STAND D040**



#### CANESTRELLINI

Il canestrellino, versione ridotta del canestrello ligure, rappresenta uno dei fiori all'occhiello della produzione ADR. Piccolo di proporzioni ma grande nel gusto, ha la forma circolare, smerlata sull'esterno e con un buco in centro. A base di pasta frolla e senza conservanti, è una specialità inimitabile per la friabilità e per lo strato di bianchissimo zucchero a velo con cui viene spolverato dopo la cottura e che, grazie al procedimento esclusivo, resta inalterato per tutto il periodo di durabilità del prodotto. Oltre alla confezione classica, è disponibile l'elegante e raffinata confezione regalo.

#### Ingredienti principali

Farina di frumento, margarina vegetale (olio di palma, olio di cocco, acqua, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi vegetali da palma e girasole, correttore di acidità: acido citrico), zucchero, tuorli d'uovo (fresche da galline allevate a terra), aromi. Senza grassi idrogenati.

#### Peso medio/pezzature

Astuccio 125g

#### Shelf life

11 mesi

**AMARELLI**  
www.amarelli.it

**PADIGLIONE 4.2, STAND E034**



#### ASTUCCI 60 GRAMMI – 10 GUSTI

Una selezione raffinata e sorprendente per gustare la liquirizia in tutte le sfumature.

#### Ingredienti principali

Liquirizia, gomma arabica, aromi di anice, violetta, menta, arancia e limone.

#### Peso medio/pezzature

Astucci da 60 grammi in elegante espositore da banco preallestito.

#### Shelf life

5/3 anni

**ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE**  
www.torrone.it

**PADIGLIONE 4.2, STAND D020**



#### TARTUFI E TARTUFINI SFUSI VARI GUSTI

Un'offerta che vanta 14 gusti differenti per soddisfare i palati più esigenti: materie prime d'eccezione e accostamenti innovativi per esaltare le qualità dell'originale tartufo dolce, un piacere da veri intenditori.

#### Ingredienti principali

Nocciola Piemonte Tonda Gentile Igp e cioccolato belga della migliore qualità uniti con ingredienti insoliti e innovativi per creare sempre nuove esperienze sensoriali: pistacchio, mirtillo, zenzero, cannella, torrone, cappuccino, panna, amaretti, cocco.

#### Peso medio/pezzature

7/14 grammi

#### Shelf life

12 mesi

**ASOLO DOLCE**  
www.asolodolce.it

**PADIGLIONE 10.2, STAND H021**



#### BONBONCINI CIOK 75G

Biscottini in pasta sfoglia ricoperti al cacao.

#### Ingredienti principali

Farina di grano tenero, margarina vegetale, acqua, sale, crema al cacao 16%, cacao magro in polvere 15%, zucchero, albume d'uovo, decorazione d'abicocca, latte scremato in polvere, burro, sale.

#### Peso medio/pezzature

75g

#### Shelf life

12 mesi

**BACCO**

www.baccosrl.com

**PADIGLIONE 5.2, STAND I011**



**LA GOLOSA CRUNCH**

Un magico incontro tra la classica Golosa crema di pistacchio Bacco e una cascata di granella di biscotto al cacao per un gusto croccante fin dal primo assaggio. La nuova versione della crema al pistacchio Bacco è adatta a tutte le occasioni. Dalla colazione alla merenda, dalle feste di compleanno alle celebrazioni più svariate, la crema Crunch saprà stupirti lasciando esplodere in bocca la croccantezza del biscotto unita alla cremosità della pasta di pistacchio.

**Ingredienti principali**

Pistacchio e granella di biscotto al cacao.

**Peso medio/pezzature**

200g

**Shelf life**

15 mesi

**BALOCCO**

www.balocco.it

**PADIGLIONE 10.2, STAND H025**



**BREAKFAST GEMMOLE**

Nati da un'accurata selezione di materie prime di qualità, i Breakfast Gemmoles sono frollini fatti con farina di cereali germogliati (farro, frumento e grano saraceno), ricchi di fibra e adatti per una colazione bilanciata e piena di bontà.

**Ingredienti principali**

Farina integrale, farina di cereali germogliati (farro, orzo e frumento), latte fresco 100% italiano alta qualità, zucchero di canna, uova fresche da galline allevate a terra.

**Peso medio/pezzature**

350g

**Shelf life**

12 mesi

**CASA DEL DOLCE**

www.casadeldolce.it

**PADIGLIONE 10.2, STAND B090**



**TRINKETTO UVA**

Bibita analcolica gusto uva.

**Ingredienti principali**

Acqua, zucchero, acido citrico e aroma.

**Peso medio/pezzature**

70ml per 24 pezzi, 6 display per cartone. Tris da 3 x 70ml

**Shelf life**

18 mesi

**BRONTE DOLCI**

www.brontedolci.com

**PADIGLIONE 4.2, STAND A029**



**BRONTE D'OR**

Panettone con glassatura croccante sopra e farcitura con crema di pistacchio di Sicilia.

**Ingredienti principali**

Farina, pistacchio, burro, zucchero, lievito madre, latte, tuorlo d'uovo.

**Peso medio/pezzature**

750g

**Shelf life**

4 mesi

**BISCOTTIFICIO VERONA**

www.biscottificioverona.com

**PADIGLIONE 10.2, STAND D071**

**KIT COMPLETO TIRAMISÙ CLASSICO  
O ALLA FRAGOLA**

La confezione-Kit contiene tutti gli ingredienti per la preparazione del Tiramisù classico o alla fragola per sei persone, in soli dieci minuti.

**Ingredienti principali**

Tiramisù classico: vaschetta per contenere il dolce Tiramisù, confezione di 12 Savoiardi Marini, busta di preparato per mascarpone, bustina di caffè solubile, bustina di cacao in polvere.

Tiramisù alla fragola: vaschetta per contenere il dolce Tiramisù, confezione di 12 Savoiardi Marini al cacao, busta di preparato per mascarpone alla fragola, bustina di bagna alla fragola, bustina di granella di zucchero rosa.

**Peso medio/pezzature**

220g

**Shelf life**

12 mesi



**CAFFAREL**

www.caffarel.com/it

**PADIGLIONE 10.2, STAND C099**

**HAZELNUT CREATION**

La nuova gamma firmata Caffarel creata appositamente per il canale export. Una linea composta da otto referenze. Protagonista di Hazelnut Creation è l'incontro tra il finissimo cioccolato e le migliori nocciole lavorate ad arte, in diversi formati e ricette: come il croccante Piemonte e il morbido Cremino. Questi golosi prodotti sono racchiusi in eleganti confezioni che cattureranno subito l'attenzione degli appassionati consumatori.

**Ingredienti principali**

Cioccolato e nocciole

**Peso medio/pezzature**

Bag Piemonte Classic: 115g

Bag Cremino Gianduia: 128g

Gift Box Piemonte/Cremino/Nocciolotta: 175g

Bag Nocciolotta Igp: 120g

Pochette Nocciolotta/Cremino: 160g

Cornet Piemonte: 165g

Cornet Cremino: 165g

Cornet Nocciolotta: 165g

**Shelf life**

12 mesi



anteprima

Gennaio 2020

IL FORNAIO DEL CASALE

www.gecchele.com

PADIGLIONE 3.2, STAND B009



GALANI DEI DOGI PETIT

Tipico prodotto di carnevale leader di mercato.

**Ingredienti principali**

Uova di galline allevate a terra, olio di semi di girasole altooleico, burro.

**Peso medio/pezzature**

150g

**Shelf life**

120 giorni

GANDOLA BISCOTTI

www.gandola.it

PADIGLIONE 4.2, STAND B025



I SOLITI BUONI

Frollini Ripieni

**Ingredienti principali**

Farina, zucchero, crema di nocciole o marmellata.

**Peso medio/pezzature**

250g

**Shelf life**

10 mesi

GHIOTTI DOLCIARIA

www.ghiotti.it

PADIGLIONE 4.2, STAND D039



GHIOTTINI

Cantuccini alle mandorle prodotti nel cuore del Chianti dal 1953 secondo la ricetta artigianale originale. I Ghiottini sono fatti solo con aromi naturali e con uova fresche da galline allevate a terra.

**Ingredienti principali**

Farina di frumento, mandorle, latte fresco, uova fresche da galline allevate a terra, aromi naturali.

**Peso medio/pezzature**

200g

**Shelf life**

15 mesi

FRACCARO SPUMADORO

www.fraccarospumadoro.it

PADIGLIONE 4.2, STAND B013



CRIOSSANT CLASSICO BIO

Il classico croissant con lievito madre Fraccaro Spumadoro, certificato ICEA, con margarina vegetale senza grassi idrogenati e aromi naturali. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

**Ingredienti principali**

Farina di grano tenero tipo "0", margarina vegetale\* (burro di karité\*, olio di semi di girasole\*, acqua, succo di limone concentrato\*, aroma naturale), zucchero di canna\*, uova\*, lievito naturale\* da pasta madre 6% (farina di grano tenero tipo "0", acqua), tuorlo d'uovo\*, sciroppo d'agave\*, emulsionante: lecitina di girasole\*, malto d'orzo\*, sale marino, aroma naturale di agrumi, aroma naturale di vaniglia. Può contenere latte e soia. \*da agricoltura biologica

**Peso medio/pezzature**

175g (35g x 5pz)

**Shelf life**

6 mesi

FREDDI DOLCIARIA

www.freddi.it

PADIGLIONE 11.1, STAND D019-E018



FREDDI DOLCETTO VANIGLIA

Il firmamento del senza lattosio in Freddi si arricchisce di una nuova stella. All'interno della gamma Dolcetto, oltre alle gustose e cremose varianti cacao, ciliegia, fragola, albicocca e dark, da oggi "brilla" per delicatezza anche la variante vaniglia. Freddi Dolcetto Vaniglia è una merendina per tutti, anche per chi non tollera il lattosio, perché ne è completamente priva. Fatta con ingredienti di qualità, senza conservanti né aromi artificiali, ha solo 98 calorie per merendina ed è in grado di regalare una pausa golosa in qualsiasi momento della giornata.

**Ingredienti principali**

Zucchero, farina di frumento, uova fresche, aroma naturale di vaniglia, oli vegetali.

**Peso medio/pezzature**

Confezione multipack contenente 8 merendine di Pan di Spagna farcite con crema alla vaniglia 200g (8 merendine da 25g confezionate singolarmente).

**Shelf life**

9 mesi dalla data di produzione

FIDA

www.fidacandles.it - www.caramellerosana.it

PADIGLIONE 11.2, STAND B026



CREMA SPALMABILE ROSSANA

Il prezioso cuore cremoso dell'iconica caramella Rossana racchiuso in un vasetto da 200 grammi. Dal gusto unico e inimitabile, la Crema Spalmabile Rossana al latte e alle nocciole è senza olio di palma e senza glutine. Si abbina perfettamente a torte, muffin e crepes. Ma può essere gustata anche come topping sul gelato o come ripieno di vol-au-vent dolci. Oppure semplicemente con il cucchiaino.

**Ingredienti principali**

Latte, nocciole.

**Peso medio/pezzature**

Vasetto in vetro da 200g

**Shelf life**

18 mesi

HDI HOLDING DOLCIARIA ITALIANA -  
SORINI - www.sorini.it

PADIGLIONE 3.2, STAND C019



BISCUITS CRUNCHY BROWNIES

Praline di cioccolato al latte ripiene di crema al latte con brownies e croccanti biscotti al cacao.

**Ingredienti principali**

Cioccolato al latte (47%), crema al latte (43%), pezzi di biscotto (10%).

**Peso medio/pezzature**

200g

**Shelf life**

18mesi

ICAM CIOCCOLATO

www.icamcioccolato.com - www.vaninicioccolato.com

PADIGLIONE 10.2, STAND G030 - G038



FONDATE 62% AI FICHI E MANDORLE -  
VANINI TAVOLETTE BAGUA PERÙ

Una nuova formulazione che offre un mix di sapori che si sposano perfettamente, alterando al palato note morbide e dolci a sfumature più marcate. I fichi, frutti tipici dell'area mediterranea, con il loro sapore dolce si legano perfettamente alla croccantezza delle mandorle tostate per un assaggio dolce ed energetico allo stesso tempo.

**Ingredienti principali**

Cioccolato 62%, fichi e mandorle.

**Peso medio/pezzature**

Tavoletta da 100g

**Shelf life**

24 mesi

IDB

www.idbgroup.it

PADIGLIONE 3.2, STAND A029



PANETTONE CLASSICO

LINEA ANIMALIER

Panettone Classico vincitore delle tre stelle da International Taste Institute Bruxelles.

**Ingredienti principali**

Panettone Classico.

**Peso medio/pezzature**

1000g

**Shelf life**

240 giorni

**SAPORI**  
<http://sapori.it/>

**PADIGLIONE 11.2, STAND D061**



**IDEE GOLOSE**

Un morbido ripieno con ciliegie e mandorle ricoperto da goloso cioccolato fondente, in comode confezioni monodose.

**Ingredienti principali**

Cioccolato fondente 72%, ciliegie candite, mandorle.

**Peso medio/pezzature**

8-9 grammi a monodose. Astuccio da 102 grammi

**Shelf life**

6 mesi

**DOLCERIE VENEZIANE**  
[www.dolcerieveneziiane.it](http://www.dolcerieveneziiane.it)

**PADIGLIONE 4.2, STAND E028**



**BOUQUET FOR YOU**

Romantico Bouquet fatto a mano con cuori di finissimo cioccolato al latte. Pensiero adatto a tutti gli eventi: San Valentino, Festa della Mamma, Festa della Donna, Festività Pasquali e Natalizie.

**Ingredienti principali**

Cioccolato al latte finissimo

**Peso medio/pezzature**

80g

**Shelf life**

24 mesi

**DOLCIFICIO VENETO**  
[www.dolcificioveneto.it](http://www.dolcificioveneto.it)

**PADIGLIONE 4.2, STAND C039**



**BARRETTA CROCCANTE EXTRA MISTO (ARACHIDI, SESAMO E RISO SOFFIATO)**

Un connubio perfetto tra bontà e genuinità che stuzzica il palato più raffinato. Le barrette al riso soffiato del Dolcificio Veneto sono perfette per assaporare una merenda veloce.

**Ingredienti principali**

Arachidi (45%), zucchero, sciroppo di glucosio, sesamo, riso soffiato e aromi.

**Peso medio/pezzature**

80g

**Shelf life**

8 mesi

**DOMORI**

<https://domori.com/>

**PADIGLIONE 5.2, STAND F019**



**LATTE DI COCCO**

Latte di cocco ha una consistenza cremosa ed è leggermente dolce nel sapore, per questo si abbina perfettamente all'aroma del cacao della Costa D'Avorio.

**Ingredienti principali**

Granella di cacao Trinitario (43%), zucchero di canna (29,3%), latte di cocco (14%), burro di cacao (13%), sale di Guerandè (0,2%), lecitina di soia (0,5%).

**Peso medio/pezzature**

75g

**Shelf life**

24 mesi

**DOLCITAL**

[www.dolcital.it](http://www.dolcital.it)

**PADIGLIONE 4.2, STAND C022**

**TORRONCINI AL BERGAMOTTO**

Dall'incontro tra tradizioni venete e sapori calabresi, in un abbraccio enogastronomico tra Nord e Sud, nascono i torroncini al bergamotto Dolcital. Soffici e ricchi di mandorle pelate, si caratterizzano per l'utilizzo di una pasta di bergamotto selezionato. Nessun aroma viene utilizzato nella ricetta: è il frutto a donare freschezza e profumo all'impasto.

**Ingredienti principali**

Mandorle pelate, pasta di bergamotto selezionato calabrese, miele, zuccheri, albume d'uovo. Senza glutine.

**Peso medio/pezzature**

Busta di torroncini 130g

**Shelf life**

19 mesi



**FIorentini Alimentari**

[www.fiorentinalimentari.it](http://www.fiorentinalimentari.it)

**PADIGLIONE 11.1, STAND B020**

**PAT SNICK SNACK- LA NON PATATINA**

La NON Patatina è la nuova chips a base di patata ma non frita. Croccante e irresistibile, è gluten free e garantisce un buon apporto di fibre. Questo snack ha il 65% di grassi in meno rispetto alla media dei prodotti analoghi più venduti, ed è disponibile nel pratico Multipack da 5 bustine da 20g, ognuna con meno di 100 Kcal. E' lo spuntino perfetto da portare sempre con sé per un break sfizioso.

**Ingredienti principali**

Fiocchi di patata 68%, farina di riso, olio di mais, amido di patata, sale marino 1,2%, curcuma.

**Peso medio/pezzature**

Confezione multipack da 100g (5 pack x 20g)

**Shelf life**

9 mesi



anteprima

Gennaio 2020



INCAP

www.incap.it

PADIGLIONE 4.2, STAND E038



SCATOLE REGALO –  
MARCHIO CESARE CARRARO

Nuovissime confezioni regalo in legno o in metallo, disponibili in vari formati. Possono contenere caramelle dure o morbide gelatine e sono personalizzabili nella grafica. Si presentano elegantemente confezionate con fiocco e cartiglio brandizzato. Importante sottolineare che viene richiesto un esiguo quantitativo minimo d'ordine, senza costi di impianto stampa. Particolarmente adatti per la vendita nei duty free shops.

**Ingredienti principali**

Caramelle: zucchero, sciroppo di glucosio, aromi.  
Gelatine: zucchero, sciroppo di glucosio, succo concentrato e polpa di frutta (18%), aromi.

**Peso medio/pezzature**

Caramelle: 150/300/400g (confezioni in metallo); 300/400g (confezioni in legno).  
Gelatine: 125/250/350g (confezioni in metallo); 250/350g (confezioni in legno).

**Shelf life**

36 mesi

INDACO

www.indacocandy.com

PADIGLIONE 11.1, STAND G008



CHICLEROS

Chewing gum con zucchero su gomma base naturale.

**Ingredienti principali**

Gomma base naturale, zucchero di canna, aromi naturali, sciroppo di agave.

**Peso medio/pezzature**

Astuccio 24 grammi

**Shelf life**

2 anni

LA MOLE – F.LLI MILAN

www.la-mole.com

PADIGLIONE 3.2 ISOLA G, STAND N028



SAVOJARDI 200G E 400G

Attestati come prodotto agroalimentare tradizionale dal Piemonte, grazie alla loro proverbiale leggerezza, questi biscotti sono perfetti da inzuppare nel latte al mattino, per una dolce colazione, oppure con lo zabaglione, per preparare uno dei dolci più classici: il Tiramisù. I savoiardi, nelle grammature 200g e 400g, possono essere utilizzati come base per realizzare un dessert al cucchiaio, come la Zuppa Inglese, oppure per decorare un dolce elegante, come la Charlotte.

**Ingredienti principali**

Farina di grano tenero, zucchero, uova (27%), agenti lievitanti, aromi naturali.

**Peso medio/pezzature**

200g e 400g

**Shelf life**

12 mesi

MELEGATTI 1894

www.melegatti.it

PADIGLIONE 4.2, STAND B009



MELEGATTI 1894  
SPECIALE ANNIVERSARIO 125 ANNI –  
PANDORO ORIGINALE 1KG

Un'elegante confezione regalo, in edizione limitata, prodotta in occasione del 125esimo anniversario di Melegatti 1894. Contiene l'innimitabile Pandoro Originale, realizzato con burro e uova freschi, farina di grano tenero tipo '0' e lievito madre Melegatti 1894 gelosamente custodito da più di 125 anni che conferisce al prodotto la sofficità e il gusto inconfondibile dell'arte pasticceria Melegatti.

**Ingredienti principali**

Farina di frumento, uova fresche, burro, zucchero, lievito naturale (frumento), emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, sciroppo di glucosio-fruttosio, latte scremato in polvere, sale, burro di cacao, aromi. Bustina di zucchero vanigliato impalpabile (zucchero, amido di frumento, vanillina). Allergeni: può contenere frutta a guscio e soia.

**Peso medio/pezzature**

1000g

**Shelf life**

6 mesi

LAICA

www.laica.eu

PADIGLIONE 3.2, STAND B018



BOULES ASSORTITE

Sfere di finissimo cioccolato al latte, rosa bianco e extra fondente che racchiudono ripieni con creme, cereali e granelle. Le golose boules di Laica racchiuse nelle nuove buste completamente dedicate alla loro classica bontà. Gusto e fantasia per un piacere unico e senza tempo.

**Ingredienti principali**

Cioccolato al latte, cioccolato extra fondente, cioccolato bianco, cioccolato rosa.

**Peso medio/pezzature**

Buste assortite da 100g, 450g e 1kg

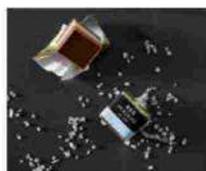
**Shelf life**

12/18 mesi a seconda della tipologia di boule

MAJANI 1796

www.majani.it

PADIGLIONE 4.2, STAND B027



CREMINO GEMMA DI SALE

Cremino a tre strati alle nocciole e mandorle con sale integrale di Cervia. Senza glutine.

**Ingredienti principali**

Cioccolato alle nocciole gianduia (cacao: 27% min) con crema (50%) alle nocciole (21%) e sale (0,5%) Ingredienti: zucchero, nocciole, burro di cacao, pasta di cacao, latte intero in polvere, sale marino integrale di Cervia, mandorle, emulsionante lecitina di soia, vaniglia. Può contenere tracce di altra frutta a guscio. Senza glutine.

**Peso medio/pezzature**

10-13g cad.

**Shelf life**

22 mesi

MANGINI

www.manginicaramelle.eu

PADIGLIONE 5.2, STAND M018



TARTUFETTO DI CIOCCOLATO

Tartufo dolce con nocciole e cioccolato.

**Ingredienti principali**

Nocciole tostate e cioccolato

**Peso medio/pezzature**

7g circa / Sacchetto 1Kg – Busta 70g

**Shelf life**

1 anno

LAGO GROUP

www.lagogroup.it

PADIGLIONE 10.2, STAND H081



MINI ROLL WAFERS (4 REFERENZE)

Bocconcini di wafer a cialda arrotolata, farciti di soffice crema.

**Ingredienti principali**

Zucchero, farina di grano tenero, olio di cocco, siero di latte in polvere, cacao magro in polvere, pasta di nocciole (6% nella crema), latte magro in polvere, tuorlo d'uovo in polvere, emulsionanti: lecitina di soia.

**Peso medio/pezzature**

Sacchetto da 125g

**Shelf life**

18 mesi

**anteprima**

Gennaio 2020

**MESSORI CIOCCOLATERIA**  
[www.messoriocciocolato.it](http://www.messoriocciocolato.it)

**PADIGLIONE 11.2, STAND E030-038**



**CREAM OR STRAWBERRY DONUT**

Ciambellina di cioccolato al latte ripieno di crema di nocciola con copertura alla fragola o vaniglia e codette colorate.

**Ingredienti principali**

Cioccolato al latte (77%), nocciole (10%), copertura al latte o alla fragola (10%), codette colorate (3%).

**Peso medio/pezzature**

90 g la busta  
15 g il donut singolo

**Shelf life**

12 mesi

**ELAH NOVI DUFOR**  
<https://elah-dufour.it/>

**PADIGLIONE 4.2, STAND E020**



**NERONERO 99%**

Cioccolato Amaro, quasi cacao puro, sorprende per la miscelazione dei suoi pregiati cacao, con il suo sapore forte amaro, ma armonioso.

**Ingredienti principali**

Cacao

**Peso medio/pezzature**

75g

**Shelf life**

18 mesi

**MOLINO NICOLI**  
[www.molinonicoli.it](http://www.molinonicoli.it)

**PADIGLIONE 5.2, STAND N037**



**SNACK PER BAMBINI  
A BASE DI FARINA DI PISELLO**

Snack senza glutine a base della farina di pisello con l'aggiunta della vitamina B1.

**Ingredienti principali**

Farina di pisello (80%), farina di mais, tiamina (vitamina B1).

**Peso medio/pezzature**

12g

**Shelf life**

12 mesi

**PASTIGLIE LEONE**  
[www.pastiglieleone.com](http://www.pastiglieleone.com)

**PADIGLIONE 4.2, STAND D028**



**GREZZO LEONE**

Cioccolato non raffinato da fave di cacao macinate a pietra. Realizzato con soli tre ingredienti: fave di cacao, zucchero grezzo di canna e bacche di vaniglia. Imperfetto ma autentico. Nella versione stecca da 55g e ministecca da 25g. Senza glutine, senza tracce di latte. Prodotto vegano.

**Ingredienti principali**

Fave di cacao, zucchero grezzo di canna e bacche di vaniglia.

**Peso medio/pezzature**

Stecca (55g) - ministecca (25g)

**Shelf life**

24 mesi

**NUTKAO**  
[www.nutkao.com](http://www.nutkao.com)

**PADIGLIONE 4.2, STAND D024**



**NUTKAO UNIQUE**

Un incontro tra due gusti, un momento di consumo diverso, adorato dai bambini, potendo scegliere dove immergere il cucchiaino: bianco, nero o tutti e due insieme. La crema bianca è stata accuratamente studiata per rilasciare tonalità percettive diverse dalla crema classica, selezionata per esaltare la crema al cacao e nocciole in un abbraccio.

**Ingredienti principali**

Nocciole, latte, cacao

**Peso medio/pezzature**

400g e 750g

**Shelf life**

18 mesi

**ORE LIETE**  
[Orelieteperugia.it](http://Orelieteperugia.it)

**PADIGLIONE 4.2, STAND B029**



**ORE LIETE - ICEREALI CON ZENZERO**

Un nuovo biscotto della linea ICereali dal gusto ricco e naturale. Il gusto autentico e l'inconfondibile croccantezza dei cereali uniti al gusto pungente dello zenzero per una combinazione unica. Un biscotto ricco di fibre senza coloranti, senza grassi idrogenati e senza ingredienti Ogm per rivivere la tua vita sana.

**Ingredienti principali**

Farina di frumento integrale, fiocchi di avena, zenzero candito.

**Peso medio/pezzature**

250g

**Shelf life**

12 mesi

**INDUSTRIA DOLCIARIA QUARANTA**  
[www.quaranta.it](http://www.quaranta.it)

**PADIGLIONE 10.2, STAND H051**



**MINI STECCHE DI TORRONE TENERO  
AI FRUTTI DI BOSCO**

Espositore con 15 mini stecche di Torrone Tenero ai Frutti di Bosco.

**Ingredienti principali**

Mandorle e nocciole con frutti di bosco e ingredienti selezionati.

**Peso medio/pezzature**

50g/stecca. Espositore da 15 stecche.

**Shelf life**

24 mesi dalla data di produzione.

**ROBERTO INDUSTRIA ALIMENTARE**  
[www.robertoalimentare.com](http://www.robertoalimentare.com)

**PADIGLIONE 4.2, STAND A028**



**FOCACCINE AL ROSMARINO**

Morbida focaccia al rosmarino con olio extra vergine di oliva.

**Ingredienti principali**

Farina di grano tenero, pasta madre, olio extra vergine di oliva, rosmarino.

**Peso medio/pezzature**

200 g (50 g per pezzo)

**Shelf life**

60giorni

**SALADINE**  
[www.saladine.it](http://www.saladine.it)

**PADIGLIONE 4.2, STAND D036**



**BARRA CROCCANTE MANDORLE**

Croccante alle mandorle e miele biologico italiano fatto secondo antica ricetta tradizionale italiana.

**Ingredienti principali**

Mandorle, zucchero, sciroppo di glucosio, miele.

**Peso medio/pezzature**

Barra da 80g in espositore da 30 o 45 pezzi.

**Shelf life**

360 giorni

**SOCADO**

www.socado.com

**PADIGLIONE 10.2, STAND F090**



**COME MI VUOI**

Dalla passione e dall'esperienza Socado nasce 'Come mi vuoi', la crema spalmabile senza zuccheri aggiunti, senza olio di palma e con pregiate nocciole 100% Italiane e ad alto contenuto di fibre. Gli zuccheri naturalmente presenti e il maltitolo conferiscono una delicata dolcezza alla crema esaltando la golosità delle nocciole e del cacao. Studiata per chi vuole stare attento agli zuccheri, ma, senza togliere niente al gusto. Come mi vuoi è un'esperienza golosa che trasformerà ogni momento in un attimo di puro piacere.

**Ingredienti principali**

Nocciole, latte scremato in polvere, inulina, cacao in polvere.

**Peso medio/pezzature**

Pratico e sofisticato vasetto in vetro da 330g con tappo in metallo. Il naming enfatizza il legame tra prodotto e consumatore mentre il visual a forma di cuore comunica appieno la sua anima golosa.

**Shelf life**

15 mesi

**TARTUFLANGHE**

www.tartuflanghe.com

**PADIGLIONE 4.2, STAND C029**



**TRIFULOT POCKET BOXES**

I nostri tartufi dolci nero, bianco e pistacchio, in una pratica confezione ideale in ogni momento di consumo.

**Ingredienti principali**

Cioccolato di pasticceria, Nocciola Piemonte Igp, aroma naturale di vaniglia.

**Peso medio/pezzature**

105g

**Shelf life**

9 mesi

**TERRE DI PUGLIA**

www.terredipuglia.it

**PADIGLIONE 10.2, STAND H064**



**MINI GRISSINI FINGER BITES GUSTO LIMONE E ZENZERO**

Terre di Puglia presenta la nuova linea di 'snack on the go', Mini grissini finger bites gusto limone e zenzero. Mini grissini dolci, dal gusto delicato e vivace, fatti secondo l'antica ricetta pugliese con ingredienti di qualità, senza aggiunta di aromi artificiali, conservanti, coloranti o grassi idrogenati. Ideali per chi sceglie gusto e qualità per la propria pausa dolce.

**Ingredienti principali**

Farina di frumento, zucchero, vino bianco, olio di semi di girasole alto oleico, limone e zenzero, olio extra vergine di oliva.

**Peso medio/pezzature**

Busta da 80g

**Shelf life**

18 mesi

**TIPICO**

www.tipicodisardegna.com

**PADIGLIONE 11.2, STAND C052**



**SAVOIARDONE TIRAMISÙ 230G**

Oggi il Savoiardone di Sardegna si presenta nella nuova confezione da 230g. Da tradizione e innovazione con una nuova ricetta pensata per il tiramisù con meno il 30% di grassi, 100% ingredienti italiani, prodotti con solo uova da allevamento a terra appena sguosciate.

**Ingredienti principali**

Solo tre ingredienti: 50% uova solo da allevamento a terra, zucchero semolato, farina di frumento.

**Peso medio/pezzature**

Confezione da 230g

**Shelf life**

5 mesi

anteprima

Gennaio 2020



VALLEDORO

www.valledorospa.it

PADIGLIONE 4.2, STAND B028



**BOTTON D'ORO 200G**

Gustosi biscottini salati senza glutine con farina di ceci, friabili e dal gusto tipico dei ceci. Uno snack sfizioso fonte di fibre e proteine. Confezione richiudibile da 200g.

**Ingredienti principali**

Farina di Ceci 60%, amido di mais, olio di girasole, sale, zucchero, emulsionante: lecitina di girasole, agenti levitanti (pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio), fecola di patate.

**Peso medio/pezzature**

200g/12 pz per ct

**Shelf life**

8 mesi

SECONDO VERGANI

www.vergani.it

PADIGLIONE 11.2, STAND B041 - B049



**CHOCO STICKS**

Assortimento di mini bastoncini di cioccolato.

**Ingredienti principali**

Tre varianti: fondente 85%, fondente 70%, latte finissimo.

**Peso medio/pezzature**

Busta 180g

**Shelf life**

24 mesi

VICENZI

www.matildevicenzi.it

PADIGLIONE 10.2, STAND B071



**MILLEFOGLIE D'ITALIA ALLA CANNELLA**

Stogiatine dolci alla cannella. Con la loro freschezza e il loro sapore delicato, le stogiatine Millefoglie d'Italia sono il simbolo della raffinata tradizione dolciaria italiana del gruppo Vicenzi. Ogni morso irradia l'armonia dei sapori che solo i grandi capolavori della tradizione dolciaria italiana sono in grado di offrire. L'attenta selezione delle materie prime, prestando particolare attenzione alla lavorazione tradizionale, è evidente fin dal primo sguardo. La ricetta tradizionale prevede che l'impasto venga ripiegato delicatamente su sé stesso molte volte ottenendo una deliziosa e fragrante pasta composta da ben 192 strati. Le Millefoglie d'Italia alla Cannella, sono delizie croccanti al primo morso, che avvolgono l'intero palato, grazie al profumo avvolgente della Cannella di Ceylon.

**Ingredienti principali**

Farina di frumento, zucchero, burro, margarina vegetale, sale, cannella di Ceylon, aromi.

**Peso medio/pezzature**

9g/1pz

**Shelf life**

12-365

WITOR'S

www.witors.it

PADIGLIONE 10.2, STAND A018 - B019



**NOISETTE**

Cioccolato extra fondente con ripieno alle nocciole, granella di nocciola e nocciola intera

**Ingredienti principali**

Pralina di cioccolato extra fondente (cacao: 50% minimo) ripieno con nocciole

**Peso medio/pezzature**

Autoportante 200g - confezionati singolarmente

**Shelf life**

15 mesi

ZINI

www.birikino.com

PADIGLIONE 4.2, STAND D029



**BIRIKINO**

Dal 1985 Birikino è la gustosa caramella da bere, creata appositamente per i più piccoli, senza coloranti, con poco zucchero e aromi naturali. Disponibile in diversi gusti e formati Birikino è anche personalizzabile. Un prodotto 100% made in Italy.

**Ingredienti principali**

Acqua, zucchero, aromi

**Peso medio/pezzature**

Birikino - 60 ml

Disponibile in espositore da 28 pezzi, cluster da 3, 4 e 6 pezzi.

**Shelf life**

18 mesi

DECO INDUSTRIE

www.decoindustrie.it

PADIGLIONE 5.2, STAND G018



**FORNAI&PASTICCIERI - BISCOTTI**

**TRADIZIONALI DI PASTICCERIA ITALIANA**

La nuova gamma di biscotti Fornai&Pasticcieri esprime al meglio la bontà della migliore tradizione pasticceria italiana. Una linea completa di otto diversi frollini dal gusto sublime e delicato, sfornati a regola d'arte nelle forme più tipiche della tradizione biscottiera: Krumiri, Canestrelli e Cookies. Ingredienti selezionati e di alta qualità, rendono questi biscotti l'assortimento ideale per soddisfare il segmento globale dei 'biscotti da merenda', attualmente un trend crescente.

**Ingredienti principali**

Farina di grano tenero, cioccolato, cacao, cocco

**Peso medio/pezzature**

250g

**Shelf life**

12 mesi

DOLCIARIA MONARDO

www.dolciariamonardo.com

PADIGLIONE 4.2, STAND B011



**CIOCCOLATINI ASSORTITI**

Elegante confezione di deliziosi cioccolatini al latte (praline assortite, gianduotti, tegolini).

**Peso medio/pezzature**

Scatola da 400 g.

**Shelf life**

18 mesi.



[Eggs](#) [Chi Siamo](#) [Cosa Facciamo](#) [Corsi di Cucina e Vino](#) [Le ricette](#) [Annunci Food](#) [Collabora con Noi](#)[Home](#) [Roma](#) [Where to eat in Rome](#) [Things to do in Rome](#) [Milano](#) [Napoli](#) [Firenze](#) [Bologna](#) [Genova](#) [Palermo](#) [Torino](#)[Home](#) » [Classifiche](#) » [Ristoranti sempre aperti a Roma, nove locali dove mangiare a tutte le ore del giorno](#)

## Ristoranti sempre aperti a Roma, nove locali dove mangiare a tutte le ore del giorno



14 Gennaio 2020 Comments 0 Veronica Carnebianca

**Ristoranti sempre aperti a Roma.** Alla ricerca di un **locale sempre aperto per colazione, pranzo, cena o dopo cena**? Mangiare a tutte le ore del giorno a **Roma**, cenare in ristoranti aperti fino a tardi, è difficile, ma non impossibile. Dai lounge degli alberghi alle trattorie di qualità che spaziano dalla cucina romana alle proposte di mixology, ecco **nove locali**, quartiere per quartiere, dove poter andare sul sicuro senza girare a vuoto per la città.

### Buddy – Campo de' Fiori

**ROMA – THE BEST**[Nuove aperture a dicembre 2019](#)[Le migliori pizzerie](#)[Le migliori trattorie tradizionali](#)[Le migliori osterie moderne](#)[Roma in un giorno](#)[Le migliori carbonare](#)[Le migliori amatriciane](#)[Le migliori cacio e pepe](#)



In prima linea per le **colazioni vegan**, Buddy accoglie gli ospiti di Piazza Navona e Campo de' Fiori anche per pranzo, cena o un tè pomeridiano. L'ambiente emana calore grazie al legno utilizzato per il parquet, tavoli e sedie. Ma anche il personale fa di tutto per creare un ambiente leggero, così come la loro cucina, dedicata al mangiar sano. Per chi ha poco tempo a disposizione c'è il pranzo a buffet. C'è una carta ideata appositamente per i vegani: Carpaccio di Mopur con rucola e scaglie di parmigiano vegan (8 euro), **Carbonara vegana (12 euro)**, Cheeseburger Vegano (14 euro), Pizza tartufata vegana (18 euro). Altra specialità è la pinsa romana, con farina di frumento, soia e riso, condita solo con prodotti stagionali. L'aperitivo gourmet è servito al tavolo con drink. Per cena provate le loro proposte di pesce e carne.

**Orari:** Aperto dal lunedì alla domenica dalle 7 alle 24

Buddy Italian Restaurant Cafè, Corso Vittorio Emanuele II 107A, Roma. Tel.06 8772 8433. [Sito](#).

## Bottigliera Pigneto

Le migliori gricce

Mangiare fino a tardi

I migliori aperitivi

I migliori: Puntarelle d'Oro 2018

Bisteccherie e ristoranti di carne

I migliori gelati 2019

Mangiare all'aperto

I migliori chioschi all'aperto

Mangiare al bancone

I migliori fusion

I migliori giapponesi

Le migliori gelaterie

ROMA – NUOVE APERTURE

Amami – Trieste

Kiki Moon – Pinciano

Five Guys – Centro

Pop's – Bakery

Anko – Trieste

Mediterraneo Ristorante e Giardino al  
Maxxi – Flaminio

Cousine – Gianicolense

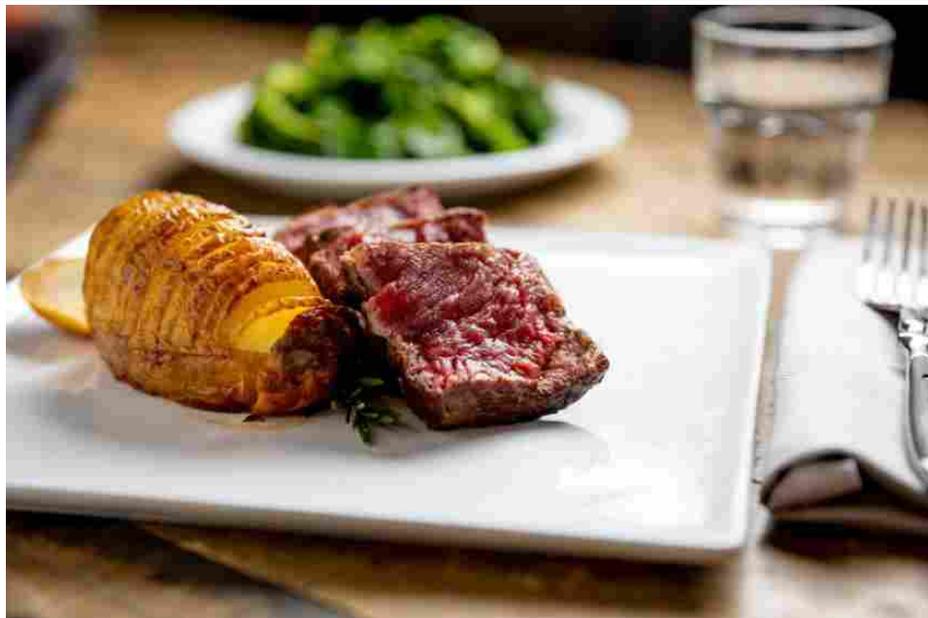
Archivolto – Centro storico

Sant'Isidoro Pizza & Bolle – Vittoria

Moken Nomad Asian Cuisine – Pigna

Plebiscito – Centro

Huobi – Portuense



Tra i tanti locali che animano il Pigneto, c'è anche Bottigliera. Si tratta di un **bistrot moderno** con proposte servite in un ambiente vintage con dehors esterno per le giornate più soleggiate. Alle pareti piante, quadri e lampadari retro'. Per sedersi, divani in cuoio imbottiti o sedie in legno con schienale. Sul tavolo la password del wi-fi ed un quotidiano. I proprietari vengono dal mondo della moda e mettono tanta cura anche nell'impattamento. Si rivolgono a **fornitori specifici**, Ittica Urbano per il pesce, Macelleria Poker per la carne, Vapoforno per il pane, Cantina Vini DNA per i drink e Funky Tomato per i pomodori. Di sera, o durante il brunch, potrete trovare accompagnamento musicale dal vivo. Il pomeriggio è il momento del Tea Time con dolci fatti in casa e cioccolata **Domori**. La carta serale è firmata dallo **chef Joao Jay Monterio**: fish&chips (8 euro), hamburger di manzo (10 euro), insalata con pere, mandorle, formaggio di capra e menta (8 euro), trofie polpo e pecorino (12 euro), tagliata di tonno (14 euro). Tra i dolci spicca il cremoso ai 3 cioccolati (6 euro).

**Orari:** Aperto dal lunedì alla domenica dalle 8 all'1:30

*Bottigliera Pigneto, Via del Pigneto 106/a, Roma. Tel. 06 272362. [Sito](#).*

## 47 Circus – Bocca della Verità

Parioli 74 – Parioli

La pasta di Chiara – Giardinetti

Taba Café Beat – Ostiense

Scabeat (Mercato Centrale) – Termini

Tinello Vini e Liquori – Flaminio

Torcinello Country Food & Drinks – Prati

Yum Cha – Trieste

Centorti – Centocelle

Pastorie – Pigneto

Komi Sushi Restaurant – Piazza Fiume

Eufrosino Osteria – Tor Pignattara

Il Tagliagrana – Policlinico

Spanish Yard – Portuense

Tacotà Tacos Y Tapas – Vaticano

Feria Loft – Pietralata

Mamé – Fleming

I Quintili – Furio Camillo

Ellington Club – Pigneto

Tavola Bottigliera con Cucina – Prati

Jackie O' – Via Veneto

Five Guys Burgers and Fries – Trevi



Reserva Restaurante – Regola

Pollo fritto al Panificio Bonci – Trionfale

Goki Sushi Experience – Salario

Antica Fonderia – Centro

Acquasanta – Testaccio

Dim Sum Bar di Dao – Monte Sacro

Legs – Centocelle

Bunker Kitchen Club – Barberini

Trattoria Verbanò – Quartiere Trieste

Jacopa – Trastevere

The Court – Centro storico

ROMA – I NOSTRI PREFERITI

Retrobottega – Centro (Miglior novità 2017)

Per Me – Centro storico (migliore cucina 2017)

Tordomatto – Prati (miglior piatto 2017)

Cesare al Casaletto

Epiro – Appio Latino

Mazzo – Centocelle

Mostò – Flaminio (wine bar)

Vineria Litro – Monteverde (wine bar)

Fafiuché – Monti (wine bar)

Il sorpasso – Prati

Osteria di Monteverde

ROMA – PESCE

Gli hotel sono un porto sicuro dove trovare cibo durante tutta la giornata. L'**hotel FortySeven** (un Boutique Hotel per la precisione), accanto alla **Bocca della Verità**, gode di un affaccio molto fortunato sul Foro Boario e il Tempio di Portuno. Nelle giornate più miti è possibile prendere posto al **roofgarden** all'aperto. Di sicuro impatto l'**aperitivo al tramonto**, servito con una ruota panoramica da tavola a cui sono appesi vasetti finger food. E' possibile ordinare inoltre una selezione di salumi con focaccia (16 euro), zuppa di ceci Spello e gamberi rossi in tempura (14 euro) o magari mozzarelline di bufala in carrozza con salsa alle alici e prosciutto di anatra affumicato in casa (11 euro). Il menu è firmato da **Antonio Gentile**, chef giovane ma già con un'esperienza alle spalle costruita in Italia e Inghilterra. Durante tutto l'anno viene offerta la colazione, pranzo, aperitivo e cena anche al piano terra. E' possibile andarli a trovare dopo cena per un dolce (come il Tiramisù 47) e un cocktail con spezie ed erbe aromatiche. Tra le altre proposte: noci di capesante arrostiti con patate, sedano e polvere di liquirizia (24 euro), uovo bio cotto a bassa temperatura su crema cavolfiore e tartufo nero (22 euro), tortelli di pasta fresca fatta in casa allo stufato di manzo, pastinaca e mozzarella di bufala (24 euro), **stracotto di guancetta di vitellone, patate al limone, rape e mela caramellata (29 euro)**. Trionfano anche i dolci, soprattutto la Variazione di cioccolato e melograno (14 euro).

**Orari:** Aperto dal lunedì alla domenica dalle 7.30 all'1.30

47 Circus Roof Garden, Via Luigi Petroselli 47, Roma. Tel. 06 678 7816. [Sito](#).

## Hotel Locarno



A pochi metri da **Piazza del Popolo**, Hotel Locarno dispone di due spazi interni e un giardino esterno, usufruibile anche in inverno grazie al sistema di riscaldamento con funghi. Il **Lounge Bar** al piano terra, con affaccio esterno, ha un'aria retro' sofisticata, un po' da intellettuali, con tanti libri, colori scuri e luci soffuse. Si consuma al bancone con sgabelli o ai tavoli. All'interno c'è il camino acceso, e tavoli dove rilassarsi con un tè al pomeriggio o con un **cocktail** la sera. La lista dei drink e vini della cantina è davvero lunghissima, potete farvi consigliare dai barman: ognuno ha dato il proprio nome e personalizzazione al suo drink preferito come il Mai Tai di Francesco (17 euro). Il brunch domenicale si chiama "Bloody" (38 euro). Si può scegliere tra la **formula "all you can drink"** e una degustazione a scelta dello chef. Oppure alla carta: uova alla benedict con prosciutto, salmone, avocado e tartufo (14 euro), **pollo fritto speziato (23 euro)**, torta di mele (12 euro). **Domenico Smargiassi è lo chef** che si occupa del ristorante interno e del roof garden con affaccio su Trinità dei Monti. Le porzioni sono ben misurate, l'impattamento curato, i sapori sono quelli italiani ma con contaminazioni orientali (come la tagliata di pollo alla griglia con salsa teriyaki, 18 euro, maialino orientale con zenzero e anice stellato, 20 euro). Tra i primi piatti rivisitati anche "Ajo e ojo 2.0" con linguine Faella, aglio nero, pecorino romano, uova di salmone (20 euro). In menu anche la **tagliata Wagyu (48 euro)**, carne giapponese pregiata.

Orari: Aperto dal lunedì alla domenica dalle 12.30 alle 23

Hotel Locarno, Via della Penna 22, Roma. Tel. 06 361 0841. [Sito](#).

## Angelina – Testaccio – Trevi – Ostiense

Trattoria del Pesce

Sor Duilio

La Gensola

Acquolina

ROMA – CUCINA ROMANA

Armando al Pantheon

Cesare al Casaletto

Osteria Palmira

La Tavernaccia

Osteria Bonelli

Enzo

ULTIMA GALLERIA





Non solo lo storico ristorante a Testaccio, ma anche quelli a Fontana di Trevi e Porto Fluviale. Tutti i locali di Angelina sono contraddistinti da un **arredo molto particolare**, con tante piante all'interno, menu antichizzati con foto della fondatrice, tavoli e sedie in legno, utensili in ferro battuto e credenze a vista. Originali anche i piatti con cui vengono servite le varie portate: super scodelle in porcellana bianca per i primi, pentole con coperchi e dei bricchi per i fritti. A colazione si possono scegliere dal bancone a vista tanti tipi di biscotti, torte e cornetti. Nel menu del locale in via del Porto Fluviale ci sono uova al "non tegamino" con piselli e il Padellotto di peperoni con patate saltate (8 euro), pane condito con lardo di colonnata e tostato (10 euro), **ravioli fatti in casa ripieni di burrata e pachino (14 euro)**, involtini di manzo con prugne e guanciaie (15 euro) e una vasta selezione di salumi e formaggi italiani (18 euro).

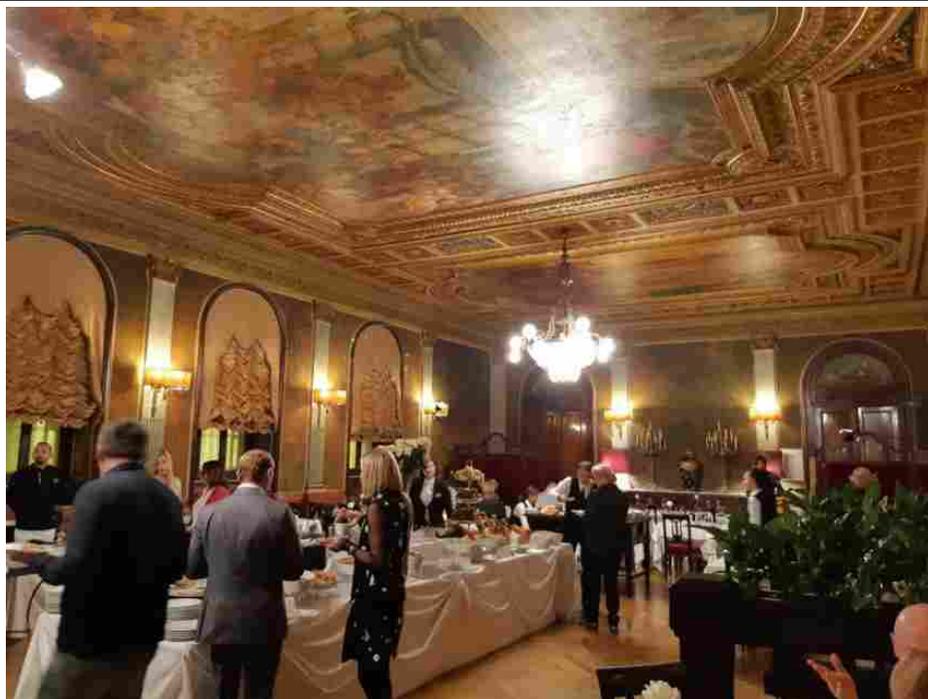
**Orari:** Aperto dal lunedì alla domenica dalle 8 alle 2

*Ristorante Angelina al Porto Fluviale, Via del Porto Fluviale 5/F, Roma. Tel. 06 4368 8415. [Sito](#).*

*Ristorante Angelina a Testaccio, Via Galvani 24/a, Roma. Tel. 0657283840.*

*Ristorante Angelina a Fontana di Trevi, Via Poli 27, Roma. Tel. 066797274. (aperto fino alle 24:00)*

## Grand Hotel Plaza – via del Corso



A due passi dalla Lanterna di Fuksas, in piena **Via del Corso**, c'è uno degli hotel più rinomati e storici della zona, il Plaza. Oltre che negli splendidi saloni affrescati e decorati, da qualche tempo è possibile prenotare un tavolo anche sulla nuova e bellissima **Terrazza Trinità dei Monti** con una vista sui principali monumenti romani. Tra i patti speciali dello chef Umberto Vezzoli c'è "Milano Tokyo 1988", risotto alla milanese e tartare di tonno, dedicato ad una città a cui deve molto. Poi ancora lo spaghetti Tvb con tartufo nero, vongole, bottarga e scorza di limone, il sushi italianizzato con girello di vitello e insalata fresca di avocado e cetriolo. L'offerta dei dolci è ampliata dalla selezione di gelati di Giolitti. La prima colazione è servita nell'imponente **Salone Mascagni** in stile Liberty, così come il **brunch domenicale (66 euro)**, a base di piatti genuini, come radici e cereali dalle proprietà benefiche. Si può prendere un caffè (3 euro) anche al bancone in cilliegio del Bar Mascagni. Il Lobby Bar, accanto al Salone delle Feste, è perfetto per l'aperitivo. Appartato e silenzioso, è ottimo per un momento di relax dopo la frenesia esterna dello shopping. Presso il Ristorante Sorelle Fontana è possibile pranzare e cenare seguendo il menu di stagione con cucina mediterranea. Non uscite senza prima scattarvi una foto con il leone sulle scale in pietra (*porta fortuna*).

**Orari:** Aperto dal lunedì alla domenica: colazione dalle 7 alle 10.45, pranzo e cena dalle ore 12 a mezzanotte e mezza

*Grand Hotel Plaza, Via del Corso 126, Roma.Tel. 06 6992 1111. [Sito](#).*

## Porto Fluviale – Ostiense



E' un ex capannone di 900 mq vicino alle sponde del Tevere con muro a vetrata che affaccia sulla strada esterna. **Porto Fluviale racchiude diversi spazi: il Ristorante, la Trattoria, la Pizzeria, il Banco e il Salotto.** E' aperto fino a tarda notte, comodo anche per un dopo teatro o cinema. La Trattoria propone piatti tradizionali romani e contempla sia mezze porzioni che cicchetti per chi vuole assaggiare più cose. La pizzeria ha due forni a legna a vista dove si sforna pizza napoletana con cornicione e romana croccante. L'impasto ha una lievitazione di oltre 72 ore. Il bancone è super lungo, oltre 20 metri dove fare colazione o prendere un cocktail. Qui **sono servite mezze porzioni** che rispecchiano il menu: gnocchi alla romana con burro e alici (4 euro), panzanella alla romana (euro 2,50), **miniburger fluviale (euro 4,50)**, mezzo tagliere di formaggi italiani (8 euro). La zona del Salotto è pensata per party privati, cene aziendali e cene più formali. E' separata con una vetrata dalle restanti zone. Al centro c'è una cucina con fornello a induzione, frigo e tavoli per chi volesse cimentarsi. L'aperitivo è a buffet (con drink compreso) a 10 euro. La domenica è il momento del brunch "extra large" con 50 piatti salati e 10 tipi di dolci.

**Orari:** Aperto dal lunedì alla domenica dalle 10 alle 2 (venerdì e sabato fino alle 3).

*Porto Fluviale, Via del Porto Fluviale 22, Roma. Tel. +39 06 5743199. [Sito](#).*

## Tira & Molla – Re di Roma



Un bistrot dall'anima spartana, tavoli in legno, tovaglette di carta, pinsa servita su taglieri, il pane nei tegami e la pasta nelle padelle. Ci sono 140 coperti, di cui 100 sono posizionati sulle due terrazze (aperte anche in inverno). Tra i piatti più rinomati ci sono i **Carciofi alla Giudia (6 euro)** e le gustose Patate Cacio (euro 6,50) come antipasto. I primi piatti sono paste fatte in casa, come i tonnarelli declinati nelle versioni classiche Carbonara (euro 8,50), Cacio & Pepe o i Ravioli Ricotta e Spinaci. Ci sono anche le **vellutate** con porri, noci e spinaci o carote e patate (8 euro). Tra i secondi, le carni della Macelleria Feroci e i Bocconcini di pollo con mele e gorgonzola (12 euro). **Ottima alternativa, la pinsa romana**, leggera, scrocchiarella e con 48 ore di lievitazione: Pinsa Mia con salsa tonnata, rughetta, carciofini, olive, pomodori secchi e grana (euro 8,50) e Pinsa Tirolese con speck, rughetta e brie (euro 9,50). Per finire in dolcezza il Tiramisù fatto espresso con i Gentilini (euro 5,50), il salame di Cioccolato (5 euro) o la Torta di Mele calda con gelato alla Vaniglia (6 euro).

**Orari:** aperto dal lunedì alla domenica dalle 8 alle 2

*Tira & Molla, Via Enna 2, Roma. Tel. 06 702 1021. [Sito](#).*

## 'Gusto



Si inizia a colazione nella sala "Belle Epoque" con pancake caldi, crostate e torte dalla credenza di Susanna (7 euro), biscotti fatti in casa, cornetti e crumble cake con ricotta, pere e nocciola da gustare ai tavoli in ferro battuto affacciati sulla **Chiesa di S. Apollinare** o sui sofà all'interno. Fanno anche l'**American Breakfast (15 euro)**. Pranzo e cena seguono i piatti stagionali della tradizione mediterranea, viene data attenzione soprattutto alla tipologia di cottura delle pietanze (come la cottura wok per gli spaghetti saltati con verdure, 15 euro). Il "menu tra le ore" garantisce un servizio di ristorazione consecutivo. Il weekend è il momento del **brunch a buffet** con verdure, pesce, carne, pasta e sfizi salati. La pizza, bassa e croccante, è cotta nel forno elettrico. Si spazia dalla focaccia con rosmarino (6 euro), alla norma con ricotta salata, melanzane e mozzarella (12 euro) o la tartufo con radicchio e mozzarella (15 euro). Di spazio ce n'è tanto: sono 500 metri quadri interni e 100 esterni per il dehors per un totale di 300 coperti, ma è sempre consigliata la prenotazione. Durante l'orario aperitivo si può prendere un tè, una tisana (7 euro) o un calice di **vino** scegliendo tra circa **300 etichette**. Si può accompagnare tutto con il tagliere di salumi, formaggi e focaccia al rosmarino (22 euro) oppure con qualcosa di più dolce come tiramisù con uova e mascarpone bio (8 euro). Nel menu alla carta colpisce la sezione dedicata alle **uova**: frittata di patate e provola o quella con zucchine e menta (12 euro). I **burger** sono serviti con le chips e costano tutti 16 euro. Da provare le **linguine al granchio (25 euro)**, polpette al vino bianco con chips di sinaci (18 euro) e i calamari con carciofi "ammudicati" (23 euro).

**Orari:** aperto dal lunedì alla domenica dalle 8 alle 2

*'Gusto, Piazza di S. Apollinare 41, Roma. Tel. 06 6813 4221 [Pagina Facebook](#)*

Tags [• aperitivo roma](#) [• aperto sempre](#) [• brunch roma](#) [• cena roma](#) [• colazione roma](#) [• pranzo roma](#)  
[• ristoranti no stop](#) [• ristoranti roma](#)

Category [• Classifiche](#) [• News](#)

Share this post:

