

VéGé

PER VOI

Settembre / Ottobre 2021

"IN VINO VERITAS"

Viaggio tra le cantine, i vitigni, le strade, le vendemmie della grande tradizione italiana del bere bene.

I MILLE COLORI DELLA TOSCANA

Passeggiare tra i boschi alla scoperta dei sapori della Garfagnana, delle Foreste Casentinesi e del Monte Amiata

IL GIARDINO DI NINFA

Non avete mai visitato il giardino più bello del mondo?

L'AUTUNNO DELLE CASTAGNE

Da simbolo della cucina povera a ingrediente prelibato sulla nostra tavola

VéGé Per Voi

Settembre/Ottobre 2021

www.gruppovege.it

"A livello globale 1 bambino su 3 non cresce bene a causa della malnutrizione, mentre 2 bambini su 3 non hanno accesso a diete diversificate minime di cui hanno bisogno per crescere, svilupparsi e apprendere. Occorre una trasformazione del sistema alimentare che ascolti le voci di bambini e giovani e sblocchi diete nutrienti, sicure, accessibili e sostenibili per ogni bambino".

Henrietta Fore, direttore generale dell'Unicef,

Tedros Adhanom Ghebreyesus, direttore generale dell'Oms.

SCOPRI LA LINEA DI TISANE

IO SCELGO
Oh! Vita
PER BENE



SCOPRI DI PIÙ SU WWW.OHIVITA.IT



Editoriale

Succede a settembre

È il mese della ripartenza,
della voglia di rinascere.



di Giorgio Santambrogio

“A settembre succedono giorni di cielo sceso in terra. Si abbassa il ponte levatoio del suo castello in aria e giù per una scala azzurra il cielo si appoggia per un poco al suolo”. Chiedo queste parole in prestito a Erri De Luca perché come lui adoro questi bellissimi giorni di fine estate e inizio autunno quando il cielo scende per terra e da buon vecchio amico ti chiede come va.

Perché settembre è il mese della ripartenza: soprattutto “questo” settembre. Al cielo che ci viene a trovare rispondiamo che dobbiamo ricostruire, ripensare la nostra normalità, tornare al centro delle nostre scelte, padroni del nostro destino, attenti alle parole che diciamo e a quelle che ascoltiamo.

Prendiamo una di parola che riguarda tutti noi, perché tutti siamo dei “consumatori”. Eppure anche questa deve essere aggiornata, definita meglio.

Perché la parola “consumatore”, colui che consuma, di questi tempi non è una bella parola. Consumare e basta guardando solo all'immediato dei bisogni descrive una somma di diritti e doveri che non abbiamo più “a prescindere”. L'atto del consumo deve essere oggi più che mai sostenibile, responsabile, circolare, necessario, giusto, in equilibrio, a misura d'uomo.

Il “nostro” consumatore ideale non finisce le cose, le usa per il suo bisogno per poi recuperarle, riusarle, rigenerarle. Non le spreca, le cura, le “compie”.

Anche come Gruppo VéGé, facciamo e faremo la nostra parte. Abbiamo collaborato con Banco Alimentare, sostenuto l'attività di spesa sospesa, donato risorse importanti a Croce Rossa Italiana e partecipato a programmi per la redistribuzione delle eccedenze alimentari per donare cibo ai tanti, troppi, che ne avevano e ne hanno ancora bisogno. Abbiamo sostenuto le scuole italiane con il progetto “Noi amiamo la Scuola” e ripulito le spiagge italiane con Legambiente. E collaborato con Medici Senza Frontiere, Emergency, Telethon, Airc e con tante associazioni grandi e piccole sparse su tutto il nostro territorio per aiutare i bisogni di tutti.

Continueremo a farlo.

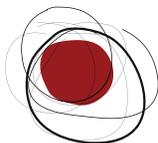
Perché conosciamo solo un modo efficace di promuovere la sostenibilità: realizzarla.

Per questo siamo orgogliosi dei nostri “nuovi” consumatori, impegnati come noi a fare scelte quotidiane e concrete di sostenibilità sociale, economica ed ambientale. Vogliamo lasciare il mondo migliore di come lo abbiamo trovato.

Insieme ci riusciremo.

LA CACCIATORA®

Il buono di ogni dì.



CALDIROLA®

1897
L'ITALIA DEI VINI



VéGé Per Voi

Numero 04 Settembre / Ottobre 2021

Registrazione Tribunale di Firenze
n. 4964 del 15/05/2000

Periodico di proprietà di VéGé Retail s.r.l.
Edito da Mediaformat Comunicazione s.r.l

Direttore Responsabile
Paolo Marcesini

COMITATO DI REDAZIONE

Giorgio Santambrogio, Francesca Repossi,
Eleonora Matteucci.

Coordinamento editoriale per VéGé Retail s.r.l.
Eleonora Matteucci

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO:

Lucia Arlandini (Ti Cucino Così), Andrea Begnini (redazione), Claudia Ceccarelli (redazione), Martina Celani, Giovanni Franchini (redazione), Sirio Fusani (graphic design), Costanza Mozzachiodi, Diego Parassole, Mariangela Susigan, Davide Vivaldi (redazione).

Tutti i crediti ove richiesti, sono segnalati accanto alle immagini

PER LA PUBBLICITÀ SU QUESTE PAGINE:

Gruppo VéGé Soc. Coop.
Via Lomellina 10, 20133 Milano
tel. 02/752961

STAMPA

Rotopress International - Loreto (AN)
tel. 071 7500739

CONTATTI

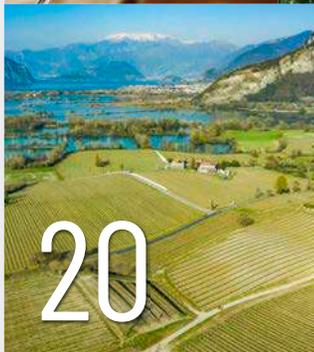
Al telefono: N° Verde VéGé 800137030
dal lunedì al venerdì 9:00-13:00 / 14:00-18:00

Sul web: www.gruppovege.it
Su Facebook e Instagram:

Gruppo VéGé Supermercati

SOMMARIO

UN BRINDISI PER IL VINO ITALIANO!	4	L'AUTUNNO HA IL CUORE E IL SAPORE MORBIDO DELLE CASTAGNE	28
di Giovanni Franchini		di Andrea Begnini	
IL SENSO DELL'UVA PER LA VENDEMMIA	10	I MILLE COLORI DELLA TOSCANA	31
di Andrea Begnini		di Giovanni Franchini	
CUCINA AL SAPOR DI VINO	14	IL PIÙ BELLO DEL MONDO	36
di Antonia Pietragrua		di Giancarlo Sammartino	
SU E GIÙ PER LE STRADE DEL VINO	17	IL TEMPO DEI BISCOTTI	40
di Martina Celani		di Antonia Pietragrua	
FRANCIACORTA FELIX	20	OHI VITA	42
di Giovanni Franchini		RUBRICHE	45
BENVENUTI NELLE COLLINE DEL PROSECCO SUPERIORE	24		
di Claudia Ceccarelli			





SCOPRI
LE NOVITÀ
DEI VINI
DEL DUCA



VeGé



Un brindisi per il vino italiano!

di Giovanni Franchini

È SEMPRE PIÙ BUONO, GODE DI OTTIMA SALUTE E RIPARTE DAL BIOLOGICO, DALLA SOSTENIBILITÀ E DAL TURISMO. DOPO UN ANNO DIFFICILE DOVUTO ALLA PANDEMIA, I NUMERI DELLA DOC ECONOMY FANNO TIRARE UN SOSPIRO DI SOLLIEVO A TUTTO IL SETTORE. NON SOLO È ANDATA MENO PEGGIO DEL PREVISTO, MA SIAMO ANCORA I PRIMI AL MONDO.

"Sono passati circa trentacinque anni da quello che in molti hanno definito l'anno zero del vino italiano. Era il 1986, anno della crisi del metanolo. Dopo quel tragico evento, in cui persero la vita 19 persone e 15 riportarono lesioni permanenti, il mondo del vino made in Italy non è stato più lo stesso. Scommettendo sulla qualità, sull'innovazione, sulla territorialità delle produzioni e sulle certificazioni d'origine, il settore è cresciuto, e il suo successo oggi è davanti ai nostri occhi: nel 1986 gli ettolitri prodotti in Italia

erano 76,8 milioni per un fatturato di 2,5 mld di euro, gli ettolitri prodotti oggi sono 54 milioni, il 30% in meno, ma valgono 11 mld di euro. L'export, che valeva allora 800 milioni di euro, oggi vale 6,2 mld. Allora la quota di vini DOC e DOCG era pari al 10% della produzione, oggi se contiamo anche i vini IGT, che sono nati dopo, superano il 60%. Insomma, scommettendo sulla qualità a tutto tondo oggi produciamo molto di meno, ma il nostro vino vale molto di più e la sua notorietà e valore è riconosciuto in tutto il mondo".



Il virgolettato è tratto da *Il futuro del vino italiano. Qualità, sostenibilità e territorio*, un rapporto di Symbola, la Fondazione delle qualità italiane, che nel 2020 scattava una fotografia della doc economy italiana, l'insieme delle produzioni vitivinicole di qualità del nostro Paese. Un settore solido, estremamente qualitativo, che vede l'Italia come primo produttore mondiale, secondo esportatore e terzo consumatore (dati Ismea, l'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare).

I numeri dei volumi raccontano bene come sta il vino italiano: nel periodo pre-pandemia, il 2019, erano 47.5 i milioni di ettolitri prodotti e nel 2020, nonostante la pandemia e il blocco Horeca (ristoranti, hotel e sale ricevimenti), la produzione ha registrato un +3%, mentre le esportazioni nel 2020 sono calate a 20.8, per un corrispettivo di 6,21 miliardi di euro (rispettivamente -2,7% in volume e -3,4% in valore rispetto al 2019).

Ma come avverte la stessa Ismea, si tratta di una minimizzazione delle perdite. Ai nostri competitor, Francia e Spagna, è andata molto peggio, a conferma che anche in situazioni di crisi estreme, il made in Italy

del vino ha un saper fare, una reputazione e un'immagine difficili da incrinare, e riesce a mantenere posizioni e primati anche nelle situazioni più critiche.

Tutto grazie alla qualità e alla percezione di valore che i consumatori di tutto il mondo riconoscono nel vino italiano.

L'Italia è un Paese ricco di varietà di vitigni, una peculiarità della nostra biodiversità che rende il nostro vino il più differenziato del mondo. Le specialità sono oltre 500, e nonostante sia nel complesso diminuita

“ *Nel 1986 gli ettolitri prodotti in Italia erano 76,8 milioni per un fatturato di 2,5 mld di euro, gli ettolitri prodotti oggi sono 54 milioni, il 30% in meno, ma valgono 11 mld di euro. L'export oggi vale 6,2 miliardi di euro. La quota di vini DOC e DOCG, se contiamo anche i vini IGT, che sono nati dopo, supera il 60%* ”

la superficie vitata (attualmente 671 mila ettari), sono aumentate la varietà impiantate che generano una offerta in costante crescita. Le produzioni DOC/DOCG nel 2020 hanno registrato una lieve flessione, arrivando a 21 milioni di ettolitri prodotti, a fronte dei 22 del 2019. Il primato è sempre del Veneto, con i suoi 8 milioni di ettolitri prodotti, seguito dal Piemonte che ne produce 2 milioni di ettolitri, seguito a sua volta da Emilia Romagna, Sicilia, Toscana, Friuli Venezia Giulia.

Aumenta anche la superficie coltivata a biologico. Dopo il boom del 2016, che ha visto la quantità di ettari passare dagli 83 mila del 2015 agli oltre 100 mila dell'anno successivo, la crescita è stata costante, arrivando a coprire 109 mila ettari nel 2019.

Il 40% della superficie è controllato da aziende con più di 10 ettari, mentre diminuiscono le aziende che vinificano e, contemporaneamente, i prodotti DOC e DOCG vedono crescere in modo importante il loro ruolo nell'offerta

“ *Il 40% della superficie è controllato da aziende con più di 10 ettari, mentre diminuiscono le aziende che vinificano e, contemporaneamente, i prodotti DOC e DOCG vedono crescere in modo importante il loro ruolo nell'offerta nazionale* ”

nazionale. I motivi di questo successo risiedono in vari fattori: il maggior rendimento viticolo per ettaro che fa dell'Italia il maggior produttore di vino al mondo, pur avendo meno superficie adibita a coltivazioni rispetto a Francia e Spagna; l'industria, che nel periodo 2014-2018 ha mostrato una notevole crescita degli investimenti, con analogo crescita dell'occupazione (+13%), soprattutto giovanile, in tutti i ruoli aziendali. Gli investimenti hanno anche riguardato attrezzature e macchinari tecnologici all'avanguardia e un ampio ricorso alle tecnologie digitali.

E le prospettive future? Sono buone. E non solo nel settore proprio, cioè il vitivinicolo, ma anche in settori collegati come l'enoturismo. Nel primo caso, il rapporto Il mercato del vino in Italia e nel mondo prima e dopo il Covid-19, redatto da Ismea, individua nella sostenibilità di





rendono particolarmente attraente. Di contro, anche il vino rappresenta una grande opportunità per il turismo. Ne favorisce la destagionalizzazione, diversifica l'offerta, amplia gli spazi tradizionali per una maggiore ricettività turistica, indirizzandolo verso territori rurali e normalmente meno fruibili, oltre a dirigersi a un target dal buon potere d'acquisto e con capacità di spesa superiore alla media”.

Insomma, il vino italiano sta molto bene. Ci meritiamo un bel brindisi, possiamo anche farlo.

IL VINO ITALIANO IN CIFRE



produzione e filiera una chiave per ripartire e conquistare nuove fette di mercato: “In un periodo in cui il futuro appare quanto mai imprevedibile – dice il rapporto – se c'è una certezza è che il vino dovrà essere sempre più percepito come sostenibile. Una sostenibilità non solo dichiarata, ma soprattutto dimostrata”. L'altro settore su cui puntare, secondo il rapporto, è quello dell'enoturismo: “Tutte le cantine di nuova creazione e molte di quelle tradizionali si sono aperte, negli ultimi anni, alla possibilità di visite di “appassionati” o di semplici curiosi. Ormai il vino e, più in generale, tutto ciò che è legato alla gastronomia stanno diventando una motivazione forte per un certo tipo di turismo. L'enoturismo genera inoltre fidelizzazione e cultura attorno a un prodotto dalle innumerevoli qualità come il vino, per la sua storia, la sua gente, i paesaggi, le caratteristiche di ogni tipo che lo

*11 miliardi di euro. Fatturato totale del vino italiano
6,2 miliardi di euro ricavati dalle esportazioni
708 migliaia di ettari coltivati a vite
47,5 milioni di ettolitri di vino prodotti (2019)
22,6 milioni di ettolitri consumati in Italia
21,4 milioni di ettolitri esportati
53 mila euro. Valore di un vigneto per ettaro
37,9 miliardi di euro valore dei vigneti italiani*

VINITALY SPECIAL EDITION A VERONA



Via Francigena



Dal 17 al 19 ottobre a Verona avrà luogo la Special Edition di Vinitaly, primo appuntamento, dopo il blocco dovuto alla pandemia, di una delle più importanti fiere dedicate al vino italiano.

Vinitaly Special Edition riunisce tutti i principali player del settore e permette di scoprire in un'unica esperienza tutto lo scenario del mercato vitivinicolo italiano. In mostra il meglio della produzione italiana e nuovi trend di sviluppo. Aree speciali dedicate alla presentazione e selezione di vini biologici e workshop dedicati allo sviluppo degli affari con buyer internazionali, GDO e Ho.re.ca.
vinitaly.com

NOVITÀ
2021

Plaisir

MORDI, VIVI, AMA.

Gastone
Lago
since 1968



Ogni incontro con la nuova pasticceria **Plaisir** rapisce e incanta.
L'intensità del cioccolato, la delicatezza delle creme alla frutta,
la friabilità dei wafer, la croccantezza dei biscotti: un **viaggio sensoriale**
tra audaci abbinamenti e texture sorprendenti.

Un mondo di sapori originali.

Tutti da mordere, vivere, amare.



Nuvole



Rondò



Fiaccole



Piùme



Lingotti

Il senso dell'uva per la vendemmia



A sin. Vendemmia alle Cinque Terre

SI PARTE A FINE LUGLIO CON I PRIMI GRAPPOLI DI *PINOT GRIGIO* IN SICILIA E SI VA AVANTI FINO AI PRIMI GIORNI DI NOVEMBRE CON GLI ULTIMI ACINI DI *AGLIANICO* DELLA BASILICATA. DALLE CINQUE TERRE ALLE LANGHE A PANTELLERIA, VIAGGIO ALLA SCOPERTA DI UNA TRADIZIONE MILLENARIA CHE OGNI ANNO RINNOVA E CONDIVIDE LA SUA MERAVIGLIA.

di **Andrea Beghini**

Cominciamo col dire che la vendemmia in Italia è una grande storia che si ripete ogni anno. Fatta di capitoli intensi, diversi per genere e personaggi. E di molte variabili: lungo un territorio così variegato come il nostro, caratterizzato da climi, altitudini, situazioni geografiche e umane diverse, il primo parametro da considerare per capire il senso della vendemmia è il tempo. Il tempo in senso climatico, ma anche il tempo della raccolta. Si parte a fine luglio con i primi grappoli di pinot grigio in Sicilia e si va avanti almeno fino ai primi giorni di novembre con gli ultimi acini di aglianico ancora aggrappati alle vigne della Basilicata. Un'altra variabile? La distanza. Difficile raccontare la stessa storia se si svolge tra i vigneti di Morgex, sotto il Monte Bianco, o tra quelli sotto la Montagna Grande

di Pantelleria, qualcosa meno di 2 mila chilometri più in là. In mezzo una biodiversità viticola tutta italiana con oltre 500 varietà coltivate, tecniche d'impianto diverse, maturazioni e disciplinari, insomma una ricchezza di complesse variabili che rende i nostri vini diversi da tutti gli altri.

Basti pensare a quel piccolo punto che sulla carta geografica sta sul declinare della Liguria verso la Toscana, ovvero il territorio delle Cinque Terre, dove la millenaria cultura della vite ha modificato in profondità la fisionomia del territorio stesso. Le popolazioni delle Cinque Terre hanno storicamente tratto il loro sostentamento principale dall'attività agricola, barattando con gli abitanti dell'entroterra i



propri prodotti e vendendo un po' del proprio vino, lo sciacchetrà (un vino doc molto dolce di produzione limitatissima), nelle città più prossime come La Spezia e Genova. Poi, con lo sviluppo delle industrie nelle vicine località del litorale, la produzione vitivinicola è declinata, portando con sé il conseguente dissesto ambientale che, soprattutto dopo l'istituzione del Parco Nazionale, dal 1997 Patrimonio Universale dell'Unesco come paesaggio culturale, ha potuto invertire la tendenza ripristinando i tradizionali muretti a secco su cui i vigneti sono impiantati. E così l'uva si è gradualmente ripresa le sue fasce di terra

“ *Le popolazioni delle Cinque Terre hanno storicamente tratto il loro sostentamento principale dall'attività agricola, barattando con gli abitanti dell'entroterra i propri prodotti e vendendo un po' del proprio vino, lo sciacchetrà.* ”

tornando ad alimentare una viticoltura eroica che in tempo di vendemmia funziona ancora a spalle o con le piccole monorotaie importate dalla Svizzera solo a partire dagli anni Ottanta: le uniche macchine agricole utilizzabili in un paesaggio mozzafiato che scende a picco sul mare.

Quello delle Cinque Terre è solo un esempio di rapporto millenario tra uomo e natura, di una storia, come quella della vendemmia, che oggi diventa tradizione interattiva con le mille relazioni che si possono



stringere tra vigneto e visitatori, non più attratti dalla sola visita alle cantine e ai filari, ma con il desiderio di essere almeno per un attimo coinvolti nella vita meravigliosamente faticosa della comunità agricola. Si sperimenta infatti sempre più spesso, tra i grappoli italiani, una vendemmia attiva, dove i visitatori possono partecipare anche alle fasi di raccolta e spremitura. Per non parlare del cosiddetto well-being di cantina, ovvero tutte quelle attività connesse al benessere che si può provare stando tra i vigneti. E, quindi, all'aria aperta: i wine trekking, lo yoga, il forest bathing di tradizione giapponese, ovvero l'immersione nella foresta, i picnic tra i filari e le spa di vinoterapia. Senza dimenticare, dopo l'esperienza della pandemia che ha generato, tra l'altro, nuove modalità di lavoro ibride tra ufficio e casa, il fenomeno in espansione del bleisure, ovvero del business + leisure. In questo caso, vigne e cantine diventano un'base di piacere ma anche il posto per lavorare, perfino per fare incontri e riunioni in presenza, mescolando assieme il piacere rilassante della vendemmia con, giusto ogni tanto, un meeting aziendale.

photo © Parco Nazionale delle Cinque Terre



EROICI SONO I VINI E CHI SE NE PRENDE CURA

VIGNETI IN PENDENZA, CLIMI DI MONTAGNA O ISOLANI, DIFFICOLTÀ DI RACCOLTA: LA VITICOLTURA SI FA ESTREMA E PRODUCE VINI UNICI.

Eroici di nome e di fatto. Impervi, pendenti, a volte con climi estremi, spesso con enormi difficoltà di raccolta ai limiti dell'impossibile.

Ma con una combinazione di fattori ambientali che porta alla produzione di vini unici, rari ed eccellenti, fortemente connotati al territorio e alle persone che lo abitano. Il CERVIM - Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura Montana - è un organismo internazionale nato con lo specifico compito di salvaguardare e promuovere la viticoltura eroica che

definisce secondo queste caratteristiche:

- *Pendenza del terreno superiore al 30%, il che rende la lavorazione e la raccolta molto complesse, spesso manuali per la difficoltà di impiegare mezzi meccanici su pareti così inclinate.*

- *Altitudine superiore a 500 metri sopra il livello del mare: la viticoltura di montagna affronta condizioni climatiche estreme.*

- *Sistema viticolo che si sviluppa su terrazze e gradoni: difficoltà che riguardano, ancora una volta, l'uso di macchinari.*

- *Posizionamento su piccole isole: attività agricole isolate e commercializzazione complessa.*



NATURALE

*perché fatto solo con carne
di maiale italiano,
sale marino
e l'aria di San Daniele.*

SINCERO

*perché non ha segreti,
solo un ambiente intatto e magie
naturali; terre alte, le Alpi,
l'Adriatico e il vento.*

...UNICO

*perché più che
un Prosciutto
è una cultura.*

Il segreto del San Daniele è San Daniele

www.prosciuttosandaniele.it



Cucina al sapor di vino

“Il vino dovrebbe essere mangiato, è troppo buono per essere solo bevuto” scriveva lo scrittore inglese Jonathan Swift, l'autore dei fantastici *Viaggi di Gulliver*. Una soluzione c'è: cucinare facendo diventare il vino un ingrediente fondamentale per le ricette dei nostri piatti preferiti. La tradizione è lunga e ben radicata soprattutto nel nostro Paese, da quando Romani ed Etruschi lo usavano per la conservazione dei cibi e scoprivano anche una ricchezza aromatica che ne migliorava il sapore.

Da allora il repertorio gastronomico italiano di ricette col vino è diventato sempre più vasto, dai primi piatti ai secondi, dal pesce alla carne per arrivare al dessert. Bisogna solo saperlo usare. Cucinare col vino può essere anche un modo per impiegare con lo “spirito” giusto l'avanzo di qualche bottiglia. L'importante è che il vino sia sempre di buona qualità, per non trasferire alle pietanze eventuali difetti. E data l'ampiezza della produzione e dell'offerta nel nostro Paese, questo non significa che sia necessariamente costoso. Per fortuna.

RISOTTO AL VINO ROSSO



Il risotto al vino rosso è una specialità italiana che varia da regione a regione, in base al vino locale con cui lo si può preparare. Sono indicati i vini rossi piuttosto corposi, dal Barolo piemontese all'Amarone veneto, dal Chianti toscano al Nero D'Avola siciliano.

Ingredienti: 400 g di riso Carnaroli; 1 scalogno; 1 bicchiere di vino rosso; 50 g di burro; 1 litro di brodo di carne, 1 rametto di timo; 90 g di parmigiano.

Tritare finemente lo scalogno e farlo soffriggere in un tegame col burro. Unire il riso e tostarlo per un minuto a fiamma vivace. Aggiungere il vino rosso e farlo sfumare a fuoco vivo. Quindi abbassare la fiamma e versare gradualmente il brodo caldo fino a ultimare la cottura del riso. A fiamma spenta, mantecare con una noce di burro e il parmigiano reggiano, mescolando bene. Una spolverata di pepe e il risotto è pronto da portare in tavola.



PERE AL VINO ROSSO

Dessert tipico della stagione autunnale, le pere al vino rosso sono facili da preparare, gradevoli al gusto e molto eleganti alla vista.

Ingredienti: 4 belle pere di media grandezza, dalla pasta più compatta (come Abate, Conference, Kaiser) e non troppo mature; 300 ml di vino rosso, 200 ml d'acqua, 80 g di zucchero di canna, 1 stecca di cannella, chiodi di garofano per un sapore più speziato.

Pelare le pere, conservandole intere e con il picciolo raccorciato. Metterle in una pentola piuttosto stretta e alta, versare il vino rosso e l'acqua fino a coprirle. Aggiungere lo zucchero, la cannella ed eventualmente i chiodi di garofano e far cuocere per 15 minuti circa, a seconda della consistenza delle pere. Quando sono morbide, togliere dalla pentola e far raffreddare. Far ridurre il fondo di cottura rimasto per ottenere lo sciroppo zuccherino e aromatico da versare sulle pere al momento di servire. Se gradito, aggiungere una pallina di gelato alla vaniglia.



SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI CON VINO BIANCO

Proposto qui nella sua originale versione bianca (senza pomodoro), questo piatto restituisce tutto il sapore del mare, esaltato dalla componente sapida del vino.

Ingredienti: 400 g di spaghetti, 1 kg di vongole veraci (già stabulate); 1 bicchiere di vino bianco fermo; 2 spicchi di aglio; 1 cucchiaino di prezzemolo tritato; peperoncino qb; olio extravergine d'oliva qb; sale qb.

Sciacquare le vongole fresche, scolarle e porle in una padella alta e capiente con uno spicchio di aglio e del peperoncino a piacere. Far cuocere per circa 10 minuti a fiamma vivace e col coperchio, fino all'apertura delle vongole (scartare quelle che eventualmente restassero chiuse). Versare il vino bianco e alzare il fuoco per farlo sfumare. Quindi togliere le vongole dal tegame e mettere da parte l'acqua di cottura. Nello stesso tegame scaldare l'olio extravergine con lo spicchio d'aglio, aggiungere le vongole e versare poco a poco l'acqua di cottura conservata. Aggiungere gli spaghetti cotti al dente e far insaporire a fuoco basso. Spolverare con prezzemolo tritato prima di servire ben caldi.

SCALOPPINE AL VINO BIANCO

Il vino è particolarmente adatto con le carni, perché la sua naturale acidità equilibra la componente grassa e contribuisce a esaltare il sapore della pietanza.

Ingredienti: fettine di vitello da 30 g ciascuna (calcolare 3 per porzione); 40 g di burro; un bicchiere di vino bianco; sale e pepe qb; farina; rosmarino.

Spianare le fettine, condire con sale e pepe e infarinare, eliminando la farina in eccesso. Scaldare il burro in un tegame, allinearvi le scaloppine e aumentare la fiamma per far cuocere e dorare da ambedue le parti. Quindi bagnarle con il vino bianco secco (a temperatura ambiente) e, sempre a fuoco vivace, farlo ridurre di circa 4/5. Mettere le scaloppine in un piatto di servizio ben caldo. Incorporare un pezzetto di burro e una cucchiaiatina d'acqua al fondo di cottura per ricavare la salsa da versare sulle scaloppine. Servire calde. Gradite da grandi e piccoli se accompagnate con patate al forno.



LATTI IN POLVERE DI PROSEGUIMENTO E DI CRESCITA

con l'esclusivo processo che utilizza
FERMENTI di ORIGINE NATURALE¹



1. Latti Proseguimento e Crescita 3 in polvere.

IMPORTANTE: Il latte materno è l'alimento ideale per il lattante. Si raccomanda il latte materno anche durante lo svezzamento e dopo l'anno. Se il latte materno manca o non è sufficiente si può passare a un latte di proseguimento su indicazione del Pediatra. Mellin 2 non è un sostituto del latte materno nei primi 6 mesi di vita ed è da intendersi all'interno di una dieta diversificata. Lo svezzamento deve iniziare su indicazione del Pediatra.



Su e giù per le Strade del Vino

SE AMATE I PAESAGGI COLLINARI, ASSAGGIARE IL SAPORE E IL GUSTO ANTICO DELLE CANTINE, VIVERE L'ESPERIENZA TURISTICA ALL'INSEGNA DELLA SOSTENIBILITÀ E DELLA MOBILITÀ DOLCE, SCOPRIRE L'IDENTITÀ PIÙ PROFONDA DELLE COMUNITÀ E DEI TERRITORI.

di **Martina Celani**

Le strade del vino sono itinerari turistici diffusi in tutto il mondo, strade nate per valorizzare i territori di produzione dei vini e promuovere al tempo stesso il turismo locale, con un accento sull'enoturismo ma senza tralasciare gli aspetti gastronomici, paesaggistici e culturali.

L'Italia è il "Paese delle strade del vino": ad oggi ne sono state registrate più di 150 iscritte alla Federazione

Italiana delle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori. <https://www.stradevinoitalia.it/>

La crescita dell'enoturismo apre le porte a nuovi scenari, in cui il turismo del vino si lega indissolubilmente a quello gastronomico, culturale e sportivo per un pubblico sempre più consapevole che desidera provare l'esperienza di un turismo responsabile e di prossimità.

10 STRADE DA PERCORRERE, 10 VINI DA ASSAPORARE

1 - Strada del Vino e dell'Olio Chianti Classico (Toscana)

<http://www.stradachianticlassico.it/>

I territori del Chianti Classico, che hanno appena chiesto di essere ammessi al Patrimonio Universale dell'Unesco, sono famosi nel mondo sia per la qualità dei vini prodotti, sia per il fascino delle colline toscane, adagiate su un fazzoletto di 700 chilometri quadrati di terreni nei solo quattro comuni di Castellina, Gaiole, Radda e Greve, tra le province di Siena e Firenze. Non a caso, un abbinamento senza tempo è quello tra il Chianti Classico DCG e la bistecca alla fiorentina. Alcune piccole aziende agricole propongono anche Chianti Classico biologico.

2 - Strada del Barolo e grandi vini di Langa (Piemonte)

<https://www.stradadelbarolo.it/>

La Strada del Barolo e dei grandi vini di Langa, che sono già Patrimonio Universale dell'Unesco e si srotola lungo un vivace percorso collinare che attraversa vigneti, cantine, antiche botteghe e città medievali: circa 80 chilometri che attraversano 18 comuni piemontesi, ognuno con un suo patrimonio artistico e gastronomico. Qui vale la pena di abbinare un bicchiere di Barolo DCG ai piatti della tradizione piemontese, all'arrostato e al brasato, magari osando con il tartufo, uno dei prodotti di punta di questa terra.

3 - Strada del Vino Valpolicella (Veneto)

<https://www.stradadelvinovalpolicella.it/>

La Valpolicella è una ricca zona collinare sita a pochi chilometri da Verona e dal Lago di Garda, abbracciata dalla pianura veronese, la Valdadige e la Lessinia. Qui viene prodotto il pregiato vino Amarone della Valpolicella, le cui origini si perdono nella leggenda. Un Amarone DCG è il perfetto compagno di chi ama il barbecue, ma sta benissimo anche accanto a pietanze locali come la pastisada de caval o lo spezzatino di musso.

4 - Strada del Franciacorta (Lombardia)

<https://www.franciacorta.net/it/strada/strada-franciacorta/>

La Franciacorta è una distesa di colline del bresciano che affaccia sulle sponde sud del Lago d'Isèo; la rispettiva strada del vino si snoda per 80 chilometri attraversando 19 comuni lombardi, includendo vigneti e cantine, castelli e palazzi cinquecenteschi. Nei numerosi agriturismi della zona sono frequenti le degustazioni di vini e altri prodotti tipici, dalla Robiola Bresciana al Taleggio DOP e altri formaggi locali che si abbinano perfettamente al Franciacorta DCG.

5 - Strada del Vino Nobile di Montepulciano (Toscana)

<https://www.stradavinonobile.it/>

La fama della Valdichiana Senese, zona di produzione del celebre Vino Nobile di Montepulciano, si deve a molti elementi che vanno a creare una composizione famosa in tutto il mondo: vigneti ondegianti sulle verdi colline toscane, la gastronomia del territorio, le acque termali di Chianciano e San Casciano, l'arte e l'architettura dei borghi e al centro il delizioso paesino di Montepulciano. Dobbiamo una degustazione di pecorino di Pienza in abbinamento al Nobile di Montepulciano DCG e magari una tagliata di Chianina.

6 - Strada del Vino Astesana (Piemonte)

<http://www.astesana-stradadelvino.it/>

La Strada del Vino Astesana è particolarmente densa di produzioni: la rigogliosa zona collinare da cui prende il nome, nel comune di Asti, è il fulcro dell'attività vinicola piemontese, poiché produce da sola il 30% dei vini della regione. Qui il prodotto per eccellenza è la Barbera d'Asti DCG, che sposa i prodotti gastronomici tipici: un classico abbinamento è con il tradizionale vitello tonnato, ma sta benissimo anche con primi piatti delicati come i risotti, di cui spesso è la base.

7 - Strada del Prosecco e vini dei colli Conegliano Valdobbiadene (Veneto)

<https://www.coneglianovaldobbiadene.it/>

Le colline del Conegliano Valdobbiadene, nell'alta marca trevigiana, sono l'itinerario ideale per il turista alla ricerca di vini e prodotti d'eccellenza e che allo stesso tempo desidera scoprire borghi storici e bellezze naturalistiche. Siamo in un luogo affascinante che unisce tradizione, cultura, arte, enogastronomia e ospitalità: 15 comuni e circa 5000 ettari di vigneto. Le diverse tipologie e versioni del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DCG dalla personalità spiccata e versatile, sono perfette sia come aperitivo sia a tutto pasto, con alcuni abbinamenti d'elezione come antipasti di pesce e verdure, per il Brut; e minestre di legumi, frutti di mare e delicati sughi di carne per l'Extra dry.

8 - Strada dei Vini dei Castelli Romani (Lazio)

<http://www.stradadevinideicastelliromani.com/>

Questa strada del vino copre un percorso ampio intorno a Roma, attraverso le antiche cittadine dei Colli Albani che costituiscono i Castelli Romani e si immerge in terreni collinari e vulcanici ricchi di storia e archeologia. Delle sette aree incluse, quella di Frascati produce da sola due dei più importanti vini del laziale: il Cannellino di Frascati e il Frascati Superiore, entrambi DCG. Se il Superiore si abbina bene ai primi piatti locali, come la carbonara o l'amatriciana, il Cannellino è un vino da dessert, perfetto insieme a formaggi freschi e piccola pasticceria secca.

9 - Strada del Vino Cerasuolo di Vittoria (Sicilia)

<http://www.stradadelvinocerasuolodivittoria.it/>

Il Cerasuolo di Vittoria, per ora l'unico vino siciliano DCG, viene prodotto nel sud-est della Sicilia, tra le province di Caltanissetta, Catania e Ragusa. La strada del vino parte dal caratteristico centro storico di Vittoria e si estende in un rilassato ambiente collinare che scivola dolcemente verso il mare, circondato da arte e tradizione. Le cantine più audaci vi proporranno degustazioni del loro vino più prelibato abbinato a spiedini o involtini di carni bianche e pesci importanti come tonno e ricciola al forno.

10 - Strada della Gallura (Sardegna)

<https://stradavermentinogallura.com/>

La Strada della Gallura segue un percorso intricato, denso di vigneti, enoteche e botteghe del vino sparse in 11 comuni della provincia di Sassari, un itinerario lungo la costa nord della Sardegna dove il mare all'orizzonte non manca mai. In questo territorio viene prodotto il Vermentino della Gallura, finora il solo DCG sardo, fiore all'occhiello di una produzione molto ampia. Questo vino è perfetto da gustare insieme a un tipico menù di mare, con sughi di pesce e crostacei alla griglia e magari un Pecorino Sardo DOP.





CONCEDITI UN EXTRA.



Franciacorta Felix

NEL CUORE DELLA LOMBARDIA, AFFACCIATA SULLE SPONDE DEL LAGO D'ISEO, UN GIOIELLO DI NATURA, STORIA, ARTE, CULTURA, GASTRONOMIA ED ECCELLENZA DEI VITIGNI E DEL VINO.

di Giovanni Franchini

In un'area di duecento km quadrati, delimitata da dolci e altalenanti colline, dal fiume Oglio e dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche che vanno a formare un anfiteatro naturale, i 19 comuni della provincia di Brescia danno vita a un distretto economico, culturale e ambientale di enorme valore. Il segreto di Franciacorta, già definita nell'Ottocento "terra eccellentissima di vini neri e bianchi", è da ricondurre alla straordinaria combinazione di suoli di enorme ricchezza e varietà minerale che, uniti all'eterogeneità dei terreni, allo speciale microclima e a una cura e attenzione altissima all'ambiente e al prodotto, danno vita a una viticoltura di altissima qualità e a un turismo enologico ed esperienziale di grande attrattiva.

Qualità del vino e dei vitigni – Il metodo Franciacorta

Già nel 1809 il catasto napoleonico fotografava la Franciacorta come una realtà con oltre mille ettari di terreni specializzati nella produzione di vini "mordaci", come vennero definiti dal medico bresciano Girolamo Conforti nel *Libellus de vino mordaci*. All'inizio degli anni '60 del Novecento, fu poi il giovane enologo Franco Ziliani, con la produzione della prima annata di "Pinot di Franciacorta", a dare il via alla moderna e codificata attività produttiva di Franciacorta, a cui seguirà nel 1967 il primo riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata.

Prodotto con uve Chardonnay, Pinot nero e Pinot Bianco, a cui di recente si è aggiunto l'Erbamat, antico vitigno a bacca bianca già citato dall'agronomo Agostino Gallo nel

“ *La coltivazione della vite è effettuata in perfetta osservanza dei principi di rispetto dell'ambiente. Si lavora costantemente per conoscere e migliorare il suolo.* ”



XVI secolo, il disciplinare di Franciacorta DOCG rappresenta e racconta una stretta e virtuosa via per l'eccellenza. Norme rigide e scrupolose hanno l'obiettivo di ottenere vini di alta qualità attraverso l'utilizzo di vitigni nobili, la raccolta a mano, la rifermentazione naturale in bottiglia e la successiva lenta maturazione e affinamento sui lieviti.

La vendemmia viene effettuata (obbligatoriamente) a mano, in agosto e settembre. L'assemblaggio dei mosti, nella successiva primavera, con gli enologi che creano la cosiddetta "cuvée", la produzione del vino base, è un rito di altissima qualità e specializzazione. La conservazione delle bottiglie per la maturazione dei lieviti impone ben 18 mesi di tempo per il Franciacorta, 24 per Franciacorta Rosé e Franciacorta Satèn, 30 per tutti i millesimati e 60 per le Riserve.

La Franciacorta è sostenibile

Oggi il territorio della Franciacorta è un'importante riserva di biodiversità. La coltivazione della vite è effettuata in perfetta osservanza dei principi di rispetto dell'ambiente. Si lavora costantemente per conoscere e migliorare il suolo, ottimizzare la produzione, utilizzare materiali ecocompatibili e fonti di energia rinnovabili.

La Franciacorta è un territorio da vivere

Sono tanti i motivi per visitare un territorio magnifico, ricco di arte e storia (ben due Patrimoni mondiali dell'Unesco, il Museo di Santa Giulia e l'Area Archeologica del Capitolium a Brescia) e numerose abbazie, monasteri e palazzi storici. La gastronomia riserva emozioni imperdibili con l'incontro tra la cucina contadina di carne dell'entroterra con quella di pesce del vicino Lago d'Iseo.

Tutti questi tesori sono uniti dalla Strada del Franciacorta, 80 km di esperienza turistica multisensoriale, che unisce aziende vitivinicole, prodotti tipici e artigiani, alberghi, dimore storiche, ristoranti, osterie, wine bar ed enoteche, aziende agrituristiche, bed & breakfast e campi da golf, dedicata espressamente a turisti e viaggiatori in cerca di degustazioni e di esperienze memorabili. Per questo scegliere i percorsi dedicati alle cantine della Franciacorta non significa solo scoprire un vino.

Il Consorzio per la tutela del Franciacorta

Fondato il 5 marzo del 1990 da 29 produttori, il Consorzio ha sede a Erbusco, nel cuore della Franciacorta, e conta 121 cantine e oltre 200 soci tra viticoltori, vinificatori, imbottiglieri e membri della filiera produttiva delle denominazioni Franciacorta DOCG, Curtefranca DOC e Sebino IGT. I compiti del Consorzio sono la custodia del metodo Franciacorta, la tutela del marchio e del territorio, la valorizzazione del prodotto attraverso un continuo lavoro sul disciplinare, l'informazione al consumatore e la promozione del Franciacorta quale espressione di un territorio, di un vino e di un metodo di produzione che figura tra le principali testimonianze dell'eccellenza del made in Italy. Franciacorta.net



Numeri del Franciacorta

19. I comuni del Franciacorta
121. Le cantine associate
2902. Gli ettari vitati Franciacorta DOCG
3229. Totale ettari vitati Franciacorta
15.6. Milioni di bottiglie vendute nel 2020 (10,9% esportazione estera).



RITORNA LA NOSTRA INIZIATIVA A SOSTEGNO DELLE SCUOLE



DAL 22 SETTEMBRE AL 12 DICEMBRE 2021

RICEVI UN QR CODE
OGNI 15 EURO* DI SPESA E ALTRI IN AGGIUNTA
CON L'ACQUISTO DEI PRODOTTI SPONSOR

SCARICA L'APP "NOI AMIAMO LA SCUOLA" E INQUADRA IL QR CODE
HAI TEMPO FINO AL 28 FEBBRAIO 2022 PER ASSEGNARE I CODICI ALLA TUA SCUOLA
E DONARE ATTREZZATURE E MATERIALE DIDATTICO.

WWW.NOIAMIAMOLASCUOLA.IT

iniziativa valida nei punti vendita aderenti riconoscibili dal materiale promozionale esposto.
Termini e condizioni su www.noiamiamolascuola.it

* e multipli

in collaborazione con





Paesaggio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco riconosciuto Patrimonio Unesco | photo credits Arcangelo Piai

Benvenuti nelle colline del Prosecco superiore

IL PAESAGGIO DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE RACCONTA UNA STORIA DI VINO, LAVORO, TRADIZIONE, CULTURA, SOSTENIBILITÀ. E QUELLA DI UN CONSORZIO CHE LO TUTELA. DAL 2019 È ANCHE LA STORIA DI UN PATRIMONIO UNIVERSALE DELL'UMANITÀ.

di **Claudia Ceccarelli**

Conegliano Valdobbiadene, una piccola zona del Veneto in provincia di Treviso, incastonata tra la celebre bellezza di Venezia e quella austera delle Dolomiti. Qui, dove la produzione del vino risale a tempi antichi, l'incessante opera dell'uomo ha plasmato un tipico paesaggio "a mosaico", fatto di vigneti che tessono e accompagnano l'andamento delle colline, insieme ad angoli di foresta, boschi, filari di alberi e piccoli centri abitati.

A Conegliano Valdobbiadene, insieme all'uva Glera, si coltiva da secoli la cultura enologica. È su queste colline, dalle pendenze spesso scoscese, che viene prodotto il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.**, il vino spumante che rappresenta l'espressione della miglior qualità del Prosecco.

Un'eccellenza italiana che prende forma grazie a un intreccio unico di natura, storia, tradizione,

“*Un'eccellenza italiana che prende forma grazie a un intreccio unico di natura, storia, tradizione, innovazione, lavoro e cultura, che nel 2019 ha portato al prestigioso riconoscimento come Patrimonio dell'Umanità Unesco.*”

innovazione, lavoro e cultura, che nel 2019 ha portato al prestigioso riconoscimento come Patrimonio dell'Umanità Unesco.

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. è infatti un vino che nasce dalla fatica, dalla tenacia e dalla pazienza: migliaia di piccoli viticoltori, per coltivare queste vigne, sistemate su particolari terrazzamenti chiamati ciglioni, fatti di terra inerbata, lavorano fino a 800 ore per ettaro contro le 150 necessarie in pianura.

Nasce dallo studio e dalla ricerca: nel 1876 proprio a Conegliano venne aperta la prima Scuola Enologica Italiana, dove è stata perfezionata la spumantizzazione con metodo charmat, caratteristica del Prosecco Superiore. Ancora oggi l'Università

di Padova ha insediato qui un proprio distaccamento della Facoltà di Enologia.

Nasce dalla capacità di associarsi per essere più forti: nel 1962 un gruppo di 11 produttori diede vita al Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, che elaborò un Disciplinare di produzione per proteggere la qualità e l'immagine del proprio vino. Nel 1969 il Prosecco Superiore ha ottenuto così la Denominazione di Origine Controllata e nel 2009 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, il massimo riconoscimento qualitativo per i vini italiani.

Nasce dal rispetto dell'ambiente: dal 1° gennaio 2019 nel territorio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco è stato bandito l'uso del glifosato, il diserbante chimico più discusso degli ultimi anni, che continua a essere utilizzato in moltissime aree agricole italiane ed europee. Un obiettivo di sostenibilità ambientale raggiunto grazie al lavoro sinergico e di grande cooperazione tra le amministrazioni locali dei 15 Comuni della Denominazione e il Consorzio di Tutela.

Per raccontare la viticoltura eroica e l'impegno degli abitanti di queste colline il Consorzio di Tutela ha

recentemente presentato il volume *Là dove si coltiva la vite. 50 storie intorno al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.* (Antiga edizioni). Fotografie d'epoca, aneddoti e testimonianze, contributi di accademici esperti, parole di poeti e scrittori: la narrazione corale di una comunità che ha raggiunto l'impegnativo traguardo del riscatto economico valorizzando il territorio in cui vive. Un modello di sviluppo sostenibile, dal punto di vista economico, ambientale e sociale.



photo credits: Beatrice Piatto



photo credits: Arcangelo Piatto

I NUMERI DEL CONSORZIO DI TUTELA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO D.O.C.G.



photo credits: Arcangelo Piatto

8712 ettari di vigneti; 3357 famiglie di viticoltori, 442 aziende vinificatrici, 192 case spumantistiche che mettono sul mercato 92,1 milioni di bottiglie per un valore di 526 milioni di euro. Questa la realtà del Consorzio di Tutela, che dal 15 luglio scorso è guidato per la prima volta da una donna, Elvira Bortolomio.

Dopo un 2019 da record, l'anteprima del Rapporto economico della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G., curata dal C.I.R.V.E. Centro Interdipartimentale per la ricerca in viticoltura ed enologia dell'Università degli Studi di Padova, ha messo in evidenza come la Denominazione abbia saputo reagire e adeguarsi ai cambiamenti repentini di un 2020 difficile, mantenendo i livelli di produzione e vendite raggiunti nell'anno precedente.

“In generale, i volumi sono stati redistribuiti tra canali di vendita, con l'esplosione dell'online e l'espansione nella GDO. Inoltre, alcuni mercati tradizionali come Germania e Svizzera hanno continuato a premiarci e i cali di alcuni mercati, dovuti alle chiusure forzate dell'HoReCa, sono stati compensati dallo sviluppo dei mercati più giovani. La dinamicità che ci contraddistingue ci ha premiati in un anno così sfidante”, osservano dal Consorzio.



Quel Lambrusco che tutto il mondo ci invidia

LA *VITIS LAMBRUSCA* CITATA DA VIRGILIO OLTRE DUEMILA ANNI FA PRODUCE IL VINO ROSSO ITALIANO PIÙ DIFFUSO IN ITALIA E TRA I PRIMI NEL MONDO. UN PRIMATO CHE IL *CONSORZIO DI TUTELA LAMBRUSCO DOC* VUOLE CONSOLIDARE CON UN NUOVO MARCHIO CAPACE DI RACCONTARE TUTTE LE SFUMATURE COLORATE DELLA SUA UVA.

di Roberto Rignanese

Il Lambrusco ha un nuovo marchio. La nuova identità visiva fonde alcuni degli elementi essenziali del territorio e del vino che rappresenta, con le tonalità di colore che il Lambrusco assume a seconda delle tante anime di quest'uva: dal rosa chiaro al rubino, fino al porpora e a quelle che richiamano i caratteristici piccoli frutti rossi, il cui aroma è uno dei fattori più identificativi delle sue bolle.

Il capolettera "L", l'iniziale di Lambrusco, è poi posizionato all'interno del nuovo brand dalla forma sinusoidale. "Una forma che vuole richiamare il movimento brioso delle bollicine presenti in tutte le versioni di Lambrusco e, allo stesso tempo, ricorda quasi un sigillo, come quelli in ceramica che chiudono le lettere e i doni più intimi e preziosi.

*“Esistono tanti vitigni di lambrusco – spiega il Direttore del Consorzio Tutela Lambrusco, **Giacomo Savorini** – con colori e sentori diversi, che possono veicolare esperienze completamente differenti e che, grazie alla loro versatilità e ampia gamma di referenze di qualità, si possono perfettamente abbinare a diverse e numerose tipologie di cucina”.*

Per queste sue caratteristiche il Lambrusco si abbina facilmente non solo alla classica cucina emiliana, ma si sposa con antipasti, primi piatti e secondi di pesce – nelle versioni rosate – si accompagna a un tonno alla piastra o in tartare – nelle versioni rosso rubino tenue – e si trova particolarmente bene con la cucina piccante come quella messicana o ancora con il BBQ – nelle versioni di Lambrusco rosso scuro con orli violacei e con un tannino più marcato.

Tra i progetti del Consorzio c'è quello di ampliare la sua presenza in nuovi mercati. Oltre all'Italia – scendendo nel dettaglio dei Paesi esteri – la Germania e gli Stati Uniti rappresentano i mercati dai volumi più importanti. Tra quelli emergenti abbiamo Asia, Cina, Giappone e Sud America, con il Messico e il Brasile. Il Lambrusco continua a trovare nuovi appassionati, sia attraverso le versioni classiche che in quelle più raffinate, per questo è importante proseguire la sua promozione informando il consumatore delle sue particolarità.

Per fare ciò il Consorzio Tutela Lambrusco punta sul rendere “I Giovani del Lambrusco” ambasciatori dell'economia locale.

*“Si tratta di figli di produttori che mediamente parlano perfettamente due lingue, conoscono il prodotto e sono desiderosi di condividere con nuovi consumatori, più attenti e curiosi, la nostra grande tradizione – spiega il Presidente del Consorzio **Claudio Biondi** – Con i “Giovani del Lambrusco” è in corso un progetto a livello internazionale che prevede una serie di degustazioni digitali tra Giappone e Stati Uniti, i quali stanno apportando elementi d'innovazione e cambiamenti molto significativi”.*

L'intento del Consorzio è inoltre quello di continuare a promuovere le sinergie produttive dell'intero territorio e di affrontare le difficoltà dei mercati con strategie che coinvolgano tutti gli attori di una filiera che vuole offrire anche ai nuovi consumatori la sua grande tradizione.



IL CONSORZIO DI TUTELA LAMBRUSCO DOC

Il Consorzio rappresenta 70 produttori e otto denominazioni tra Modena e Reggio Emilia: Lambrusco di Modena DOC, Lambrusco di Sorbara DOC, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC, Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC, Reggiano DOC, Colli di Scandiano e di Canossa DOC, oltre a Reno DOC e Bianco di Castelfranco Emilia IGT, per un totale di circa 16.600 ettari vitati e una produzione che, nel 2020, ha superato i 57 milioni di bottiglie di Lambrusco DOC.

Il Consorzio nasce dall'operazione di fusione per incorporazione dei tre precedenti enti di tutela del famoso vino emiliano, ovvero il “Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena”, il “Consorzio per la Tutela e la Promozione dei Vini DOP Reggiano e Colli di Scandiano e Canossa” e il “Consorzio di Tutela Vini del Reno D.O.C.”.

“Quello che ha portato all'unificazione del variegato mondo del Lambrusco è stato un percorso molto lungo: ora la sfida è definire le strategie di comunicazione e i progetti di promozione più efficaci, sia a livello nazionale che internazionale, continuando ad apportare un contributo in un settore che, come tutti, ha subito i contraccolpi della recente pandemia”, commenta il Presidente Claudio Biondi.

Il Consorzio lavora in sinergia con il Consorzio Tutela Vini Emilia, con cui condivide la stessa sede. Quest'ultimo organizza e coordina le attività delle categorie interessate alla produzione e alla commercializzazione dell'Indicazione Geografica Emilia, che rappresenta una produzione di circa 140 milioni di bottiglie di Lambrusco IGT.



L'autunno ha il cuore e il sapore morbido delle castagne

È LA STAGIONE IDEALE PER RISCOPRIRE IL FRUTTO DELL'ALBERO DEL PANE, CHIAMATO COSÌ PERCHÉ UN TEMPO GARANTIVA SOPRAVVIVENZA DURANTE L'INVERNO OFFRENDO I SUOI CARBOIDRATI E LE SUE VITAMINE COME SOSTITUTI DEL PANE DI GRANO E CHE OGGI DIVENTA INGREDIENTE PRELIBATO PER RICETTE SFIZIOSE DELLA NOSTRA TRADIZIONE.

di **Andrea Beghini**

Il bosco, già di suo, è il luogo dei rumori che cercano di non fare rumore. Quelli felpati dei passi e dei rami smorzati dal vento, e quelli croccanti dei ricci di castagno sotto i piedi. È il suono dell'autunno che annuncia i suoi riti: una passeggiata sotto le fronde alla ricerca di quel frutto dolce e pastoso che si apre al cuore di una scorza di spine: la castagna. Un tempo era cibo da villici, il sostegno dei contadini o, come veniva chiamato, l'albero del pane perché garantiva sopravvivenza durante l'inverno e durante le carestie, offrendo i suoi carboidrati e le sue vitamine come sostituti del pane di grano.

Spesso si sovrappongono le castagne con i marroni, ma non sono la stessa cosa: la castagna è il frutto selvatico del castagno mentre il marrone proviene da alberi coltivati. Le castagne sono meno grosse e schiacciate da un lato, i marroni sono grandi, hanno la forma del cuore, la buccia striata e sono più chiari.

In Italia abbiamo eccellenze per entrambi: dalle castagne IGP di Cuneo, del Monte Amiata, di Montella, Combai e Val di Susa fino alla DOP di Vallerano. Dai marroni IGP del Monfenera, del Mugello, Castel del Rio, Roccadaspide e Serino, alle DOP di San Zeno e Caprese Michelangelo.

Tutte varietà che nei mesi autunnali entrano nelle grandi preparazioni di piatti dolci e salati della nostra tradizione culinaria o come cibo da strada con le classiche caldarroste che al freddo serale scaldano le mani e il palato con il loro gusto dolce e pastoso. Ma sono ottime anche lessate, cotte al forno, essiccate, sottoforma di farina dentro pani o paste fresche, splendido complemento per zuppe o come ripieno nelle carni, sfizio a fine pasto in dolci opulenti o conservate in sciroppo e glassa in forma di tradizionali marron glacé, conservate in alcolici, candite e in mille altri modi. Insomma, dal pavimento di un bosco, chiusa tra gli aghi del suo riccio, fino al rito della raccolta e alle nostre cucine, la castagna è senza timore di smentita una delle regine indiscusse dell'autunno che anche quest'anno merita di essere celebrata.

Se andate nel parco dell'Etna trovate un albero plurimillenario considerato il più famoso e grande d'Italia, inserito anche nel Guinness dei primati, studiato da botanici e visitato da personaggi illustri in ogni epoca. Il castagno misura circa 22 metri di circonferenza del tronco, per 22 metri d'altezza e, nel 1982, il Corpo forestale dello Stato lo ha inserito nel patrimonio italiano dei monumenti verdi tra i 150 alberi di eccezionale valore storico o monumentale.



FRITTELLE CON FARINA DI CASTAGNE

Ingredienti

10 cucchiaini di farina di castagne

1 bicchiere d'acqua

1/2 bicchierino di rum

50 g di uvetta

olio per friggere

Setacciare in una ciotola la farina e, mescolando con una frusta, aggiungere a filo l'acqua e il rum fino a ottenere un composto morbido e senza grumi. Mettere a mollo nell'acqua l'uvetta, poi strizzarla e aggiungere al composto mescolando con delicatezza. Versare abbondante olio in una padella e, quando è bollente, versare il composto a cucchiaiate cuocendo poche frittelle per volta e girandole su entrambi i lati prima di toglierle dal fuoco quando diventano scure. Asciugare con la carta da cucina e disporle sul piatto da portata servendole ben calde.



CASTAGNACCIO

Ingredienti

300 g di farina di castagne

400 g di acqua fredda

3 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

50 g di uvetta

50 g di pinoli

50 g di gherigli di noce

2 rametti di rosmarino

1 pizzico di sale

Mettere a bagno l'uvetta in acqua fredda e tostare i pinoli in un padellino antiaderente. Setacciare la farina di castagne in una ciotola e, sempre mescolando con una frusta, aggiungere un pizzico di sale, lo zucchero, 2 cucchiaini di olio e l'acqua a filo. Il tutto fino a ottenere un composto morbido, senza grumi ma non troppo liquido. Unire la metà dell'uvetta strizzata, dei pinoli e delle noci mescolando con cura. Ungere con l'olio una teglia rotonda di 24 cm di diametro, versare il composto e aggiungere in superficie il resto delle noci, dei pinoli e dell'uvetta, oltre agli aghi di rosmarino. Completare con un filo d'olio e cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 30 minuti, fino a quando sulla superficie non si formano le piccole tradizionali crepe.



CROSTINI CON PANCETTA, CASTAGNE E MIELE

Ingredienti

200 g di castagne

100 g di pancetta

1 noce di burro

1 rametto di rosmarino e 1 foglia di alloro

Pane casereccio a fette

1 cucchiaino di sale grosso

100 g di miele

Mettere a lessare le castagne in abbondante acqua fredda, unire le foglie di alloro e un cucchiaino di sale grosso e lasciare cuocere per circa 30 minuti. Attendere che siano intiepidite e sbucciarle avendo cura di levare anche la pellicina. Mettere il pane a fette in una padella in cui precedentemente è stato fatto sciogliere il burro aromatizzato con gli aghi di rosmarino. Tostare il pane su entrambi i lati e, quando è ancora ben caldo, adagiare sulla superficie una o due fettine di pancetta tagliata sottile con qualche castagna. Decorare con un filo di miele prima di servire.

CONCORSO

VINCI

OGNI ORA UN KIT SCUOLA

FABER-CASTELL
since 1761

+ IL QUADERNO



ACQUISTA 2 PRODOTTI*, CONSERVA LO SCONTRINO,
VAI SUL SITO WWW.BIGBABOL.IT/CONCORSO2021



Concorso a premi "BIG BABOL 2021" valido dal 12.08.2021 al 30.09.2021 nei soli punti vendita che aderiscono alla manifestazione ed espongono il relativo materiale promozionale. Eventuale estrazione finale entro il 30/11/2021. Valore montepremi 13.610 € IVA INCLUSA. *Elenco prodotti partecipanti e regolamento completo su www.bigbabol.it/concorso2021.



Orecchiella, photo credit © Paolo Becarelli

I mille colori della Toscana

IN AUTUNNO I BOSCHI DELLA GARFAGNANA, DELLE FORESTE CASENTINESI E DEL MONTE AMIATA SI COLORANO DI MILLE SFUMATURE CROMATICHE. PASSEGGIARE RILASSA LA MENTE, TONIFICA IL CORPO E ALLIETA LO SPIRITO. PRIMA DI SEDERSI A TAVOLA CON UN BUON BICCHIERE DI VINO E LE TANTE SPECIALITÀ DEL GUSTO OFFERTE DA UNA TERRA INCANTATA.

di **Giovanni Franchini**

Le foglie che si preparano a cadere dipingono gli alberi e il bosco si colora di mille sfumature, dall'arancione al giallo, dal rosso al porpora. Il foliage è uno degli spettacoli più belli da ammirare nella stagione autunnale in Toscana. Regione dell'arte e del Rinascimento, ma anche paradiso naturale di paesaggi meravigliosi, boschi belli da passeggiare, vigneti superbi che regalano vini famosi in tutto il mondo. **I luoghi da segnare in agenda sono almeno tre. La Garfagnana al confine con la Liguria, le Foreste Casentinesi che sfociano in Romagna e la Maremma del Monte Amiata che guarda verso il Lazio e l'Umbria.** Tre parchi naturali, ricchi di tesori ambientali, cultura, tradizioni, ritmi lenti e sapori intensi, frutto di una gastronomia antica di secoli e di terreni e colture orientati al rispetto e alla conservazione della sostenibilità e la biodiversità.

La Garfagnana

Sulle montagne della Garfagnana, terra di eremi e di antichi borghi, l'autunno è spettacolare. Uno dei punti più suggestivi per ammirare i colori giallo-bruni intensi

“ *Le chiome dei castagni si colorano di giallo, arancione, rosso e marrone, e attorno al lago gli alberi accompagnano il visitatore in un viaggio senza tempo.* ”

dei boschi è la **Fortezza delle Verrucole, nel comune di San Romano in provincia di Lucca, antica fortificazione medievale risalente al X Secolo, arroccata sulla cima del monte e ancora ben conservata.** Da qui si può godere del panorama che si affaccia sul fondovalle della Garfagnana e abbraccia la maestosità delle Alpi Apuane. Altro punto di interesse è il **Borgo di Isola Santa, nel comune di Carregine, nel cuore delle Apuane.** In autunno le chiome dei castagni si colorano di giallo, arancione, rosso e marrone, e attorno al lago gli alberi colorati e il profumo del muschio bagnato accompagnano il visitatore in un viaggio denso di emozioni.

Stessa atmosfera la trovate sulla strada che costeggia la Turrite di Galliciano, in direzione della Grotta del Vento, quando appare all'improvviso, incastonato nella roccia, il bianco santuario dedicato a **Santa Maria ad Martyres, un eremo mariano risalente all'anno Mille e conosciuto come l'Eremita.**

E ancora, uno dei passaggi più emozionanti, segnalato sul sito dei Carabinieri Forestali di Lucca, è **l'anello dell'Orecchiella - Piana di Corfino. Si parte dal Centro Visitatori dell'Orecchiella, passando per i prati d'Isera e si arriva all'orto botanico.** Di qui i pastori salivano per portare le loro greggi all'alpeggio estivo.

I sapori della Garfagnana

Dal granoturco della Garfagnana, detto anche



“Formentone”, macinato nei mulini ad acqua, si ottiene la farina per fare **la polenta, immancabile su tutte le tavole che rendono omaggio alla tradizione contadina di questa terra.** Si accompagna con i funghi in umido, il coniglio alla cacciatora, il baccalà, oppure si fa “incaciata” con ragù e formaggio grattugiato o, se proprio in casa non c'è altro, profumata con una sola aringa, il “salacchin”, il piatto unico per eccellenza della cucina povera.

La farina serve anche per **l'Infarinata, una polenta cotta in brodo di osso di prosciutto,** con fagioli e cavolo nero aromatizzati da un soffritto di cipolla, carota, sedano, aglio e una fetta di lardo, pronta per essere mangiata calda o, una volta raffreddata, fatta a fette e fritta nello strutto.

In Garfagnana troviamo DOP e IGP come la Farina di Neccio, il Farro della Garfagnana IGP, le “forme di caglio” e le “cagiotte” e le “fagiolaie”, varietà di fagioli coltivate lungo il corso del fiume Serchio. I funghi qui sono i porcini, ma si trovano anche altre varietà come le coccore e i galletti. **I salumi sono rappresentati dal Biroldo, presidio slow food, o dalla Mondiola, salame dalla caratteristica forma a U chiamato anche Bazzone.** Per accompagnarli, niente di meglio del Vino DOC Candia dei Colli Apuani. I vini di Candia da queste parti vengono classificati come vini “che possono stare accanto ai migliori tipi da pasto e da dessert prodotti in Toscana”. E per finire, non si può non assaggiare il miele della Garfagnana che, grazie al Marchio collettivo Apigarfagnana, riunisce 50 associati e garantisce la qualità del prodotto.

Le Foreste Casentinesi

L'Appennino tosco-romagnolo è una delle zone montane con le foreste più colorate d'Europa. A cavallo tra due regioni, i suoi boschi ospitano una varietà forestale che conta 40 essenze di alberi, ai cui piedi si intreccia una fitta rete di sentieri e antiche vie di collegamento che uniscono tra di loro Roma, Firenze, Ravenna e il Nord Europa. **Lungo le vie i resti di poste e ristoranti e autentiche meraviglie come il Santuario della Verna e**

“ *Tre parchi naturali, ricchi di tesori ambientali, cultura, tradizioni, ritmi lenti e sapori intensi, frutto di una gastronomia antica di secoli e di terreni e colture orientate al rispetto e alla conservazione della biodiversità.* ”

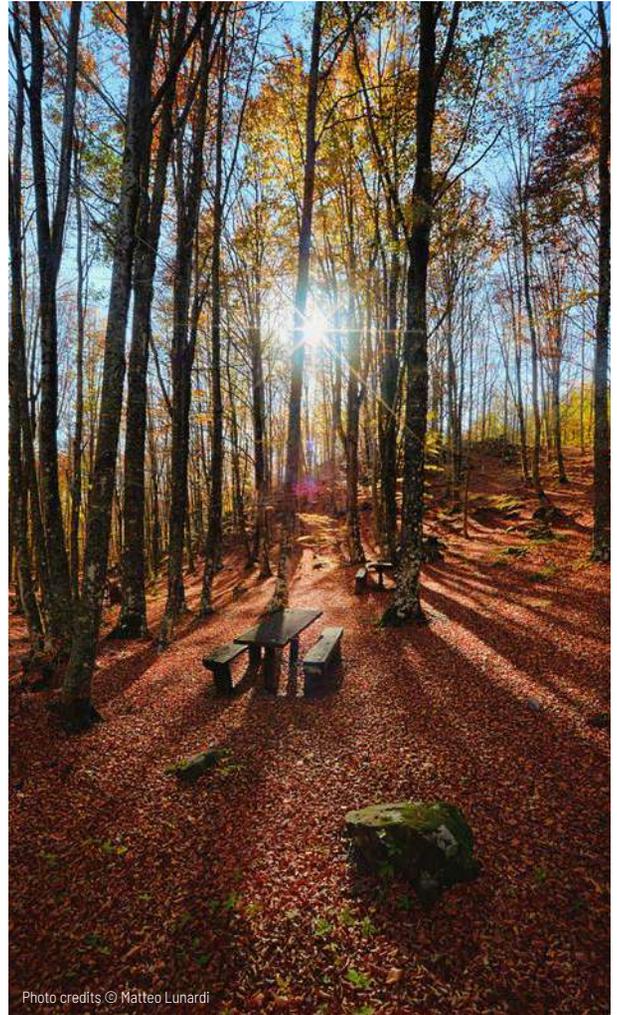
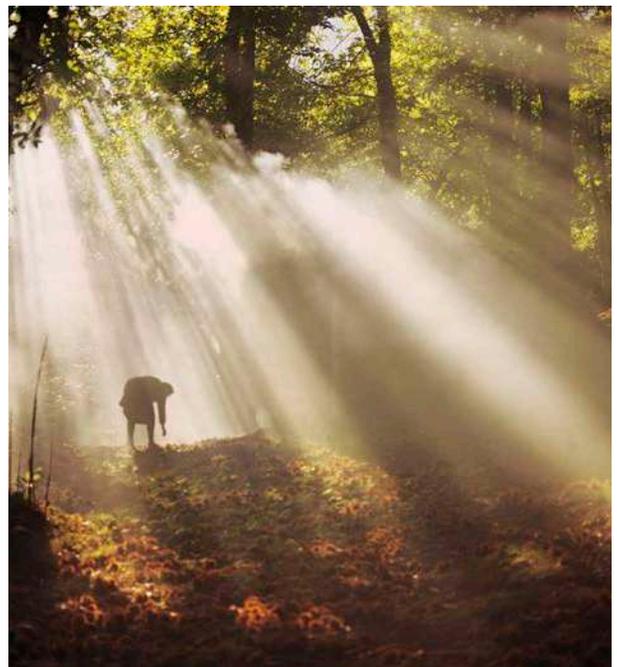


Photo credits © Matteo Lunardi



l'Eremo di Camaldoli.

Qui gli appassionati di trekking e foliage possono contare su uno dei paesaggi più affascinanti del nostro Paese: **il bosco monumentale di faggi, aceti e abeti che circonda il Santuario della Verna e la cima del Monte Penna che sovrasta l'Eremo di Camaldoli.** In questi boschi densi di spiritualità e avvolti in un silenzio che concilia la meditazione, in un paio d'ore di camminata si arriva alla cascata dell'Acquacheta, un salto d'acqua alto 70 metri, per poi approdare alla Piana dei Romiti.

I sapori casentinesi

Trattorie e ristoranti fanno largo uso delle materie prime locali: a cominciare dal tartufo bianco casentino, uno dei migliori d'Italia, e dagli immancabili funghi porcini, insieme a piatti della tradizione che usano castagne, zucche, marroni e miele (anche tartufato, una prelibatezza tutta da assaggiare). **Ingredienti che poi finiscono nelle preparazioni dei piatti più celebri di queste zone, come la minestra di castagne, le tagliatelle ai porcini, i tortini di cavolo nero e porro, le zuppe di legumi e zucca, le patate al tartufo e gli involtini di maiale, mele e noci.**

Da non perdere anche i celeberrimi tortelli alla lastra, cotti su una teglia di pietra refrattaria (da cui prendono il nome), a base di farina di grano tenero e farciti con un ripieno di patate lesse passate, zucca, cipolla, pecorino, noce moscata, pancetta e sale, oppure con erbe (biette o spinaci) lessate, ricotta e formaggio grattugiato. Senza dimenticare i formaggi: il pecorino toscano e il Raviggiolo, formaggio fresco a pasta bianca proveniente dal paese di Raggiolo sul Pratomagno, celebre per i suoi

pascoli e, di conseguenza, per i suoi formaggi. **Ottima anche la produzione di vini, caratterizzata anche dalla produzione di vinsanti e passiti di diversa gradualità.** Alla Verna vengono ancora realizzati dai monaci i liquori secondo le antiche ricette della farmacia del monastero: **il Fiore della Verna, il Liquore del Pellegrino e l'Alverna Gin.**

Il Monte Amiata nella Maremma Toscana

"L'autunno è una seconda primavera" diceva Albert Camus, e non esiste forse frase più indicata per descrivere questa montagna dai colori unici e dai sapori autentici, tra la Maremma e le Valli d'Orcia e di Chiana. **In autunno i boschi diventano luoghi magici ideali per lunghe camminate in mezzo alla natura, attraversando borghi antichi come Abbadia San Salvatore e Santa Fiora dove perdersi alternando scoperte culturali e naturali, prima di salire lungo i sentieri che conducono alla parte alta della montagna.** Luoghi iconici che non possono mancare nel vostro viaggio sono il Prato delle Macinaie e quello della Contessa, che si raggiungono dopo una serie di curve abbracciate da boschi generosi e accoglienti. Percorrere queste strade in autunno è come fare un tuffo nella tavolozza dei colori più intensi e affascinanti della natura che solo questa stagione può offrire.

I sapori del Monte Amiata

Siamo in una terra caratterizzata **dall'abbondanza di frutti di bosco, dalle castagne (famosa la varietà della Bastarda rossa), all'olio (quello di Seggiano è un DOP), il tartufo di Castell'Azzara, i formaggi di**



“ *Il Santuario della Verna e l'Eremitaggio di Camaldoli offrono agli appassionati di trekking e foliage uno degli scenari e paesaggi più affascinanti e colorati.* ”

Roccalbegna, i vini Montecucco e la grande tradizione dolciaria, su cui svetta la Ricciolina, torta tradizionale tipica del comune di Abbadia San Salvatore. Si tratta di una pasta frolla ripiena di cioccolato a cui si aggiunge a piacere frutta secca sbriciolata - noci ma anche mandorle o pinoli. Un patrimonio culturale dell'Amiata, da inserire nella lista dell'Unesco dei Sapori, se esistesse. E il vino? Il d'Orcia DOC è un ottimo esempio di grande qualità del bere bene prodotto nei vigneti nel comune di Castiglione d'Orcia (e in parte in quello di Abbadia San Salvatore). Il vino Montecucco è forse la più autentica testimonianza enologica del Monte Amiata, prodotto nei comuni di Seggiano, Arcidosso e Castel del Piano.



Dall'alto, la sorgente termale di Bagni San Filippo. Qui sopra uno scorcio dei boschi casentinesi

QUELLE TERME E QUEL CHIANTI SONO E SARANNO UN PATRIMONIO UNIVERSALE



Le Terme di Montecatini sono un Patrimonio. Montecatini Terme è infatti entrata nella lista Unesco dei patrimoni dell'umanità, premiando la candidatura che la vedeva capofila della lista The Great Spas of Europe. E presto anche il Chianti potrebbe diventarlo. I sette comuni della cintura (Barberino Tavarnelle, Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Radda, San Casciano Val di Pesa), assieme al Consorzio Vino Chianti classico e la Fondazione per la tutela del territorio Chianti classico, hanno avviato la procedura per la sua candidatura ufficiale. Il percorso prevede l'inserimento del paesaggio nella lista propositiva italiana, spiega una nota, e quindi la presentazione della candidatura per l'iscrizione nella lista del patrimonio mondiale culturale e naturale dell'Unesco.



Giardino di Ninfa, bordura di calle (*Zantedeschia aetiopica*) e sullo sfondo un maestoso leccio secolare che si affaccia sui giochi d'acqua

Il più bello del mondo

IL *GIARDINO DI NINFA* A LATINA PRESENTA UNA STRAORDINARIA VARIETÀ DI PIANTE E FIORI CHE CREANO UNO SPETTACOLO CROMATICO UNICO INCASTONATO IN UN PAESAGGIO DA SOGNO.

di **Giancarlo Sammartino**

Lungo la pianura a sud di Roma la strada corre dritta. La vista si sofferma sulle piantagioni di kiwi, un boschetto di eucalipti, qualche gregge di pecore che pascolano lungo la provinciale, diversi cartelloni pubblicitari. Tutto sommato si tratta di un paesaggio ordinario che non fa presagire nulla dello straordinario che invece sta per accadere. **Una guida appare al cancello e ti conduce lungo un sentiero inghirlandato di caprifogli e fiori di sambuco. Spiega che il Giardino si può visitare solo accompagnati, allo scopo di salvaguardarne l'integrità e la bellezza. Ed è un'ottima idea.** Perché questo è un luogo da ammirare mentre una voce sapiente descrive,

interpreta, racconta quello che di magico stai vedendo, anche per rassicurarti che quello che vedi non è un sogno.

Il Giardino di Ninfa, nell'Agro Pontino, a poca distanza da Latina, è un lussureggiante giardino all'inglese di otto ettari, racchiuso in una sorta di cerchio magico della bellezza, delimitato da querce, cipressi e pioppi, circondato dai muri di pietra di una città in rovina, dominato da un'altra torre medievale e attraversato da un prato erboso e un placido ruscello. Benvenuti nel paradiso terrestre!

Le varietà floreali non si contano: **magnolie, betulle, iris, una sensazionale varietà di aceri giapponesi, ciliegi e meli ornamentali fioriscono generosamente in maniera spettacolare.** Tra le oltre 1300 piante diverse introdotte nel corso del tempo negli otto ettari di giardino, puoi divertirti a riconoscere i viburni, i ceanothus, gli agrifogli, le clematidi, i cornioli, le camelie. E ancora: le diverse varietà di magnolie decidue, le betulle, gli iris palustri, gli aceri giapponesi. **In primavera, quando fioriscono i ciliegi e i meli ornamentali, lo spettacolo cromatico è eccezionale.** Ma è bello visitarlo anche in autunno, quando i colori virano su mille sfumature dell'arancione e del marrone.

Dichiarato Monumento Naturale dalla Regione Lazio nel 2000 al fine di elevare la tutela del giardino storico al suo più alto grado, e **incoronato dal New York Times che lo definì in un celebre reportage "Il più bello del mondo", il Giardino di Ninfa ha un lungo passato alle spalle, fatto di donne e uomini che l'hanno creato, gli hanno dato tutto l'amore possibile e hanno difeso la sua biodiversità e la sua immensa bellezza negli anni felici e in quelli bui, quando pareva che l'abbandono potesse farlo scomparire definitivamente.** E oggi, che non corre più questo pericolo, il Giardino si apre ai visitatori in giornate e orari rigorosamente definiti e con solo un'ora a disposizione per poterlo visitare e ammirare. Perché la bellezza si stanca e non va mai affaticata.

In epoca Romana, Ninfa era solo un piccolo tempio dedicato alla dea delle acque sorgive, circondato da

“
Un lussureggiante giardino all'inglese di otto ettari, racchiuso in un cerchio delimitato da querce, cipressi e pioppi, e circondato dai muri di pietra di una città in rovina.”

poche case e posto ai margini di paludi salmastre e inabitabili. Dopo una prima bonifica, quando fu costruita la Via Appia, la pianura non fu mai più bonificata. Chi ci abitava rischiava la malaria. Essendo posta ai margini delle paludi, dall'XI secolo Ninfa assunse il ruolo di città e fu governata da varie famiglie nobiliari come i Tuscolo e i Frangipane, sotto i quali fiorì l'architettura cittadina e crebbe la sua importanza economica e politica.



Nel 1159 il cardinale Rolando Bandinelli qua fu incoronato pontefice col nome di Alessandro III nella chiesa di Santa Maria Maggiore, i cui ruderi sono ancora oggi visibili. E ancora i Conti, la famiglia Colonna e infine i Caetani. Nel 1298 Benedetto Caetani, noto come Papa Bonifacio VIII, acquistò Ninfa e altri territori limitrofi per suo nipote Pietro II Caetani, segnando l'inizio della presenza di quella famiglia nel territorio pontino e lepino.

Fu Marguerite Chapin, moglie di Roffredo Caetani, negli anni Trenta del Novecento, a porre le basi per la

“ *Tra le oltre 1300 piante diverse introdotte negli otto ettari di giardino puoi divertirti a riconoscere i viburni, i caprifogli, i ceanothus, gli agrifogli, le clematidi, i cornioli, le camelie.* ”

costruzione del Giardino: introdusse nuove specie di arbusti e rose, ma soprattutto aprì le porte del giardino al circolo di letterati e artisti legato alle riviste da lei fondate, "Commerce" e "Botteghe Oscure". L'ultima erede e giardiniera fu Lelia, figlia di Roffredo, donna sensibile e delicata, che curò il giardino come un grande quadro, accostando colori e assecondando il naturale sviluppo delle piante, senza forzature, ed evitando



l'uso di sostanze inquinanti. Insieme alla madre Marguerite, introdusse numerose magnolie, prunus, rose rampicanti, e realizzò il rock garden, chiamato anche "colletto". Fu anche lei a istituire la Fondazione Caetani nel 1972 al fine di preservare il giardino di Ninfa e il castello di Sermoneta e di consegnarli ai posteri. Missione compiuta.

Il Giardino di Ninfa è visitabile solo in alcune giornate prefissate, da aprile a ottobre. Calendario e prenotazioni su giardinodinifa.eu

photo © archivio Fondazione Roffredo Caetani



MALFY

G.Q.D.I.
GIN



FATTI BACIARE DAL SOLE



Il tempo dei Biscotti

IRRINUNCIABILI A COLAZIONE, POSSONO ACCOMPAGNARE CON GUSTO E BENESSERE DIVERSI MOMENTI DELLA GIORNATA. UNICA REGOLA? SCEGLIERE SEMPRE QUELLI PIÙ BUONI.

di **Antonia Pietragua**

Dagli anni Settanta i biscotti sono diventati sempre più protagonisti indiscussi delle nostre colazioni e degli spuntini veloci, conquistando sulla tavola degli italiani una presenza quotidiana, non più legata a occasioni speciali e di festa. E se vale sempre la raccomandazione di mangiare dolci con moderazione, è difficile rinunciare a qualche piccola golosità nel corso della giornata.

Crocantezza e friabilità sono le due caratteristiche che rendono immediatamente desiderabili i biscotti. Forse per questo il mito greco riconduce la loro "invenzione" a una dimenticanza e a un errore. Gli dei, si sa, sono invidiosi delle fortune degli umani, ed Efesto nei suoi forni si preoccupava di forgiare soprattutto potentissime armi e oggetti di metallo. Invece, il cuoco di Giasone,

informando il pane da stivare in abbondanza per partire alla ricerca del vello d'oro, si addormentò e tolse dal forno pani, fortunatamente non bruciati, ma così cotti da essere diventati secchi e sottili. Giasone li fece caricare lo stesso, e gli Argonauti scoprirono con soddisfazione che erano proprio quelli che si sarebbero conservati meglio.

È nel corso del Medioevo che prende forma il biscotto come lo conosciamo oggi, grazie all'introduzione dello zucchero, portato a Venezia intorno all'anno Mille, e alla tradizione monastica che, nel tempo, elaborò ricette prelibate destinate a diventare vere e proprie varietà regionali. Alcune nascevano dalla volontà di proporre raffinatezze ricercate per occasioni particolari; altre,

più rustiche ma non meno gustose, dal desiderio di recuperare anche avanzi di pane, farine e frutta, facendoli diventare ingredienti di dolcetti energetici e graditi a tutti. Ai bambini, ma anche agli adulti, perché i biscotti da sempre sono associati al piacere e ai momenti lieti dell'infanzia. "Di tutte le passioni, la sola veramente rispettabile mi sembra essere la golosità" scriveva Guy de Maupassant. Ciascuno può indicare almeno un biscotto di cui va particolarmente ghiotto. Nessuno esente. Anche San Francesco, nella sua morigeratezza, sembra apprezzasse moltissimo i mostaccioli, mentre è nota la grande golosità di Giacomo Leopardi. Ed è legato a un dolcetto, la Petite Madeleine, uno dei passaggi letterari più famosi del Novecento nella *Recherche* di Marcel Proust.

Oggi i biscotti rientrano tra gli alimenti più consumati in Italia, soprattutto durante la prima colazione, ritenuta un pasto domestico irrinunciabile, a cui dedicare in media un quarto d'ora, da circa l'85% degli italiani (si arriva al 98% per le famiglie con figli under 14), secondo l'Osservatorio Doxa/UnionFood. Come quella dei francesi, la nostra colazione è per lo più dolce: torte, brioche, pane con marmellata, miele o creme spalmabili. Ma soprattutto biscotti. Il comparto biscotteria, che spazia dalle fette biscottate ai vari tipi di biscotti, è cresciuto del +2,6% tra 2017 e 2018, costituendo nel complesso una produzione d'eccellenza del made in Italy alimentare. Tra tutte le possibilità, con una significativa crescita del muesli e dei cereali, latte e biscotti inzuppati rappresentano la colazione per eccellenza degli italiani (scelta dal 40%), che prediligono soprattutto i frollini, per la loro consistenza fragrante e corposa, capace di assorbire il latte (o il tè o il caffè) senza disfarsi. Sempre crescente, poi, è l'attenzione verso la qualità delle materie prime e per le scelte più salutistiche. L'indagine Doxa/UnionFood rivela infatti che un italiano su due dimostra questa sensibilità, e il dato raggiunge il 70% per gli under 44. Un'aumentata domanda di benessere a cui negli ultimi dieci anni il mercato ha cercato di dare risposte concrete, proponendo prodotti in cui lo zucchero è diminuito più o meno di un 1/3, e la presenza di grassi saturi è stata dimezzata.

A questo punto, non resta che l'imbarazzo della scelta che, come scrive Haruki Murakami in *Norwegian Wood*, può addirittura diventare una metafora dell'esistenza: "La vita è una scatola di biscotti. Hai presente quelle scatole di latta con i biscotti assortiti? Ci sono sempre quelli che ti piacciono e quelli che no. Quando cominci a prendere subito tutti quelli buoni, poi rimangono solo quelli che non ti piacciono. È quello che penso sempre io nei momenti di crisi. Meglio che mi tolgo questi cattivi di mezzo, poi tutto andrà bene. Perciò la vita è una scatola di biscotti."



I FROLLINI OHI VITA: BIOLOGICI E BUONI

Ottimo accompagnamento per la colazione o una merenda, la loro consistenza friabile e morbida rende i frollini biologici della linea Ohi Vita anche un dolce soddisfacente da consumare a fine pasto.

Realizzati con ingredienti semplici, selezionati e lavorati con cura, i frollini Ohi Vita vanno infatti incontro alle esigenze di chi sceglie la qualità senza rinunciare al gusto e sa che un'etichetta "corta" significa genuinità e sicurezza alimentare.

La fragranza e leggerezza di questi biscotti, privi di lievito, latte, uova e burro, è dovuta a un'accurata scelta delle materie prime, rigorosamente biologiche, al perfezionamento di una ricetta unica, che impiega anche acqua ionizzata, e alla cottura in forni vaporizzati per una consistenza morbida e friabile.

Indicati anche per tutti coloro che presentano specifiche intolleranze alimentari, i frollini Ohi Vita sono proposti nelle due varietà al farro e con gocce di cioccolato fondente, in un meraviglioso equilibrio tra salute e gusto.

Per saperne di più www.ohivita.it





OHI VITA | Aceto balsamico IGP

**BUONA, SOSTENIBILE, EQUILIBRATA.
I PRODOTTI DELLA LINEA OHI VITA SONO
PENSATI PER CHI PREFERISCE ALIMENTI
NEL SEGNO DEL BENESSERE E DEL RISPETTO
DELL'AMBIENTE, SENZA RINUNCIARE
ALLA QUALITÀ E AL GIUSTO PREZZO.**



Ecco perché il nostro Aceto Balsamico di Modena IGP bio fa bene

Condimento famoso in tutto il mondo, ricco di proprietà e tipico della tradizione emiliana, l'aceto balsamico IGP di Modena costituisce il complemento ideale per piatti freddi e caldi, dalle insalate alle verdure cotte, dalla carne al pesce, e con piacevoli incursioni nei dessert.

Capace di rallentare l'attività gastrica senza appesantirla, aumentando così il senso di sazietà, l'aceto balsamico è indicato nei regimi ipocalorici. Grazie alla presenza di polifenoli e bioflavonoidi, può svolgere una funzione di contrasto ai radicali liberi. Ricco di sali minerali come potassio, calcio, fosforo e magnesio, inoltre, è totalmente privo di grassi, rivelandosi utile per tenere sotto controllo i livelli di colesterolo.

Nell'Aceto Balsamico IGP bio Ohi Vita la tradizione incontra l'alta qualità e la sicurezza del biologico, per un prodotto certificato con il logo Euro Leaf, che ne attesta la provenienza da uve bio, e con il marchio IGP, che identifica le produzioni tipiche di un'area geografica.

SONNO & RELAX

Durante i passaggi stagionali può succedere di avere difficoltà a prendere sonno. Alla sera, una buona tazza di camomilla con melatonina può essere un valido aiuto per riposare meglio. I principi attivi dei fiori di camomilla, pianta officinale da sempre presente nelle nostre case per le sue proprietà sedative e rilassanti, vengono esaltati dalla combinazione con la melatonina, un ormone prodotto dal nostro corpo, capace di contribuire alla regolazione dei ritmi sonno-veglia. Disponibile nella pratica versione solubile e senza zuccheri aggiunti.



LE GALLETTE OHI VITA

Prive di glutine e povere di grassi, le Gallette bio della linea Ohi Vita sono ideali per la colazione e come accompagnamento a tutto pasto, ma anche da sole per uno spuntino veloce. Leggere, croccanti e prive di glutine, rendono disponibile tutta l'energia dei carboidrati per abbinamenti sia dolci che salati. Da provare nelle tre versioni: Gallette di riso, Gallette di mais e Gallette di riso e mais. Tutte rigorosamente biologiche.



GLI AFFETTATI OHI VITA

Segni particolari? Qualità e gusto. A partire da una attenta selezione della materia prima, garantita antibiotic free in tutte le fasi dell'allevamento, e da un'accurata lavorazione nel segno della migliore tradizione italiana. La Coppa, il Prosciutto cotto e l'Arrosto di pollo della linea Ohi Vita sono una garanzia per chi sceglie bontà e sicurezza alimentare.



VeGé

LE RUBRICHE



Le baiser de l'Hôtel de Ville, Paris 1950 © Robert Doisneau

Eco Chef **MARIANGELA SUSIGAN** | Parola di food blogger **LUCIA ARLANDINI (LUCY)** | La cucina e i suoi oggetti **LA PADELLA** | L'Italia in un piatto **LA FOCACCIA** | Il tempo dei bambini **LA MERENDA** | Per non sprecare **QUESTIONE DI ETICHETTA** | Il tempo di un caffè **PETRA DELICADO** | Il tempo degli altri **L'ALBERO DELLA VITA** | Il tempo dell'arte **ROBERT DOISNEAU** | #IoSonoVeGé **DIEGO PARASSOLE**

ECO CHEF | Mariangela Susigan

Di erbe, orto e morene. Ecco la sua cucina sostenibile

“LA MIA TERRA SI TRASFORMA NEL PIATTO, IL GUSTO DELLE ERBE, IL COLORE DEI FIORI. LA SEMPLICITÀ DIVENTA ELEGANZA NELLA MIA CUCINA”.

Sul versante meridionale esterno della morena che chiude l'anfiteatro di Ivrea, nel borgo medioevale di Caluso, il ristorante Gardenia è il laboratorio creativo della chef Mariangela Susigan, da più di vent'anni impegnata a valorizzare i piatti del territorio attraverso una ricerca accurata dedicata alle erbe selvatiche della sua terra e una cucina a trazione vegetale, in cui le verdure vengono coltivate sul posto nel pieno rispetto della natura e dei suoi tempi, attenta alla riduzione degli sprechi e alla tutela del territorio. Fattori che hanno consentito al suo ristorante di entrare nella *Guida Michelin* oltre che con la stella anche, dall'edizione 2021, con la Stella Verde per la sostenibilità.

La chef raccoglie erbe spontanee e fiori eduli nelle montagne dell'*Anfiteatro Morenico* per poi creare abbinamenti originali e sorprendenti con le ricette della tradizione. Una passione e una ricerca che nascono dall'esigenza di recuperare un po' di energia anche mentale dopo le giornate pesanti di lavoro al ristorante. E andare in montagna in silenzio a raccogliere le erbe si è subito rivelata una scelta efficace che si manifesta in ogni portata, a partire da alcune delle più celebri e riconosciute preparazioni come l'Uovo colante, ornithogalum pyrenaicum (pianta), fragoline, estratto di toma di pecora, i Ravioli di ajucche (erba) e Buon Enrico (erba), essenza di fieno d'alpeggio e la Primavera in corso: cioccolato, mela verde, rumex (pianta), acetosa.

La sua cucina Mariangela Susigan la racconta così: “È il nostro orto che detta le ricette proposte nel menu. Le erbe selvatiche sono il fulcro della nostra cucina, la loro raccolta si trasforma in momento di introspezione da cui scaturiscono idee creative. Il rispetto per il mondo vegetale è alla base della mia filosofia culinaria”.

di Giancarlo Sammartino



ZUPPA FRANCIGENA

La Zuppa Francigena di Mariangela Susigan è frutto di studio e di ricerche nei ricettari del periodo medioevale e nasce per riscoprire i sapori antichi e le tradizioni della via Francigena, l'antico tracciato dei pellegrini che attraversa anche nel territorio morenico canavesano.

- Ingredienti (per 4 persone)
- 100 g di fagioli di Cortereggio
- 50 g di fave secche e 50 g di ceci
- 100 g di erbe selvatiche (ortiche, borragine, spinacio buon Enrico)
- 50 g di cereali (grano saraceno, sorgo, orzo)
- 1 cipolla bionda e 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di prezzemolo e 1 foglia di alloro
- 2 chiodi di garofano
- 3 fette di pane di segale
-

Mettere in ammollo i fagioli, le fave e i ceci per 12 ore. Una volta pronti i legumi, lavarli con cura e porli a bollire con un cucchiaino di olio, una foglia di alloro e due chiodi di garofano in acqua bollente salata. Quando i legumi sono morbidi, scolarli e tenere da parte l'acqua di cottura. Tritare la cipolla, farla rosolare con l'olio e aggiungere i legumi e uno spicchio d'aglio lasciando brevemente insaporire. Aggiungere quindi l'acqua di cottura e frullare il tutto con un frullatore a immersione aggiungendo qualche cucchiaino di olio d'oliva crudo. A parte, fare bollire i cereali per circa trenta minuti e tritare il prezzemolo. Lavare le erbe selvatiche raccolte dopo averle scelte accuratamente e farle bollire. Una volta pronte, insaporirle in padella con olio e uno spicchio d'aglio. Prendere una ciotola e comporre la Zuppa Francigena: la crema di legumi bollente, i cereali, le erbe selvatiche, un filo d'olio, una grattata di pepe nero. Servire il tutto accompagnato da qualche fetta di pane di segale croccante.



PAROLA DI FOOD BLOGGER | **Ti cucino così** di Lucia Arlandini

Cucinare è un po' come viaggiare alla scoperta di luoghi e stagioni



FONDATA NEL 2005, *TI CUCINO COSÌ* È UN *FOOD BLOG* DI SUCCESSO CHE PRESENTA RICETTE SEMPLICI CON INGREDIENTI STAGIONALI E DEL TERRITORIO. A GUIDARLO *LUCY*, CUOCA E MAMMA ATTENTA AL BENESSERE E ALLA SOSTENIBILITÀ, SOPRATTUTTO IN CUCINA.

Chiamatemi Lucy! Piemontese di nascita, ma ligure di adozione: è così che amo definirmi, in perenne viaggio tra due regioni che hanno molto da offrire. Rintanarmi in cucina, tra pentole, mestoli e macchina fotografica è il mio rimedio naturale contro ogni male. E se sono a mio agio con abiti firmati, tailleur e tacchi a spillo... il grembiule da cucina rimane il mio vestito preferito!

Sul mio food blog, www.ticucinocosi.com, troverete originali, fresche e facili ricette che realizzo soprattutto con ingredienti stagionali e del territorio. La mia cucina risente moltissimo di queste influenze, e varia a seconda della stagionalità dei prodotti che la terra e il mare sanno offrire.

Mi piace sperimentare nuove ricette e ingredienti che scopro nelle mie gite enogastronomiche e cerco poi di adattarle ai gusti della mia famiglia; prediligo sempre ingredienti sani e genuini e sto molto attenta al chilometro 0, cercando così di insegnare ai miei figli a mangiare in maniera equilibrata e varia.



LA PANZANELLA

Il piatto simbolo della bella stagione, per portarsi un po' di estate anche in questo primo scorcio d'autunno. Una ricetta veloce e sfiziosa, che recupera il pane avanzato ed è perfetta per stupire gli amici e mangiare con gusto.

Ingredienti:

1 burratina
150 g pomodori datterini
1 cucchiaino capperi sotto sale
Qualche cucungio (frutto del capperi)
2 filetti acciughe sott'olio
150 g mollica pane raffermo
Basilico, olio, sale, aceto e pepe q.b.

Tagliate il pane raffermo a piccoli pezzi, poi bagnatelo con un po' di olio e aceto almeno mezz'ora prima. Sciacquate i capperi e fateli friggere. Tagliate i pomodorini e conditeli. Adagiate la burratina, poi i pomodorini a lato con abbondanti foglie di basilico, il pane, i capperi e i cucungio.

Salate, pepate e condite con un filo di olio.

LA CUCINA E I SUOI OGGETTI | di **Giancarlo Sammartino**

Ogni cibo vuole la sua padella

IN ANTICHITÀ ERA DI RAME. LA USAVANO GRECI, ROMANI, MESOPOTAMICI. GLI SPAGNOLI CI FANNO LA PAELLA, I CINESI LA CHIAMANO WOK. STORIA DI UN UTENSILE CHE HA CAMBIATO IN MEGLIO IL NOSTRO MODO DI VIVERE LA CUCINA.

La padella è un surrogato, una modifica, una conseguenza. Deriva dalla pentola, utensile che già nell'era del Bronzo, compariva sui fuochi accesi per lessare i cibi. Le prime padelle sono di rame ed erano già usate nell'antica Mesopotamia, dai Greci che le chiamavano *téganon* e nell'Antica Roma, dove erano chiamate *patella* o *sartaginem*. Marco Gavio Apicio nel suo testo *De re coquinaria* cita la patella "*frixilis*". Contemporaneamente, nell'antica Cina si faceva strada una padella con i margini più alti, quello che, anche oggi, è conosciuto come wok.

Le prime avevano le zampe, tre piccole gambe che rendevano più agevole sistemarle fra le braci del focolare, mentre per la padella come la conosciamo noi, con la classica forma tonda, il fondo piatto e il manico lungo, bisogna aspettare il XVII secolo.

Nella narrativa fantasy questo oggetto viene talvolta avvolto da un'aura di misticità, che lo rende in grado di fronteggiare perfino le situazioni più avverse, riuscendo a tener testa a creature e armi di ogni sorta. Troviamo esempi di questo tipo in *Rapunzel - L'intreccio della torre* e ne *Il Signore degli Anelli - La Compagnia dell'Anello*.

Ad ogni cibo (e a ogni nazione) la sua padella. In Giappone il "*makiyakinabe*" è una piccola padella, rettangolare o rotonda, che si usa per cuocere le uova. C'è poi la padella "*sauté*" con la forma a casseruola per cotture complesse, dal fritto all'arrosto al lessato e particolarmente usata per i mitili, cozze e vongole, che al suo interno si aprono più facilmente. In Spagna è la paella. C'è poi la padella per mantecare, detta anche "*risottiera*", con i bordi svasati, perfetti per non fare attaccare la pasta o il riso alle pareti: maneggevole e leggera, permette di cuocere al salto. E infine la padella per crepes, la "*crepelle*", liscia, con bordi bassi per girare il contenuto con estrema facilità.



L'ITALIA IN UN PIATTO | di Giulia Mochi



Giro d'Italia in dieci focacce

ACCOMPAGNA LE NOSTRE GIORNATE DALLA PRIMA COLAZIONE. SCOPRIAMOLA IN TUTTE LE SUE VARIANTI REGIONALI.

C'è chi la ama soffice e lievitata, chi la preferisce croccante, chi aspetta che esca dal forno calda per chiedere "l'angolo" e chi la vuole rigorosamente al centro. È la focaccia, versatile, comoda e universale, un archetipo, il prototipo universale di come si arresta la fame con gusto e creatività, percorrendo con la sua scia di profumi fragranti tutta la penisola. Ecco un piccolo tour dell'Italia attraverso dieci focacce.

Focaccia genovese. O, per gli amici, fùgassa. Friabile, croccante e oleosa in superficie al punto giusto, con quegli alveoli morbidi che contrastano la superficie croccante. Va dal cappuccino fino all'aperitivo, in tutte le sue varianti con cipolle, salvia, olive o leggermente macchiata di pomodorini.

Focaccia al formaggio di Recco. "Era la Pentecoste di rose dell'anno 1189... la cappella dell'Abbazia di San Fruttuoso accoglieva i crociati liguri per un solenne Te Deum prima della partenza della flotta per la Terra Santa" ...e tra le vivande "una focaccia di semola ripiena

di giuncata appena rappresa". Ecco l'origine di questa incredibile focaccia al formaggio.

Schiacciata Toscana. Alta e con il cuore morbido, un po' come fosse proprio pane schiacciato. Al classico, con sale fino e l'olio extravergine, ottima anche per le farciture, magari con la classica finocchiona.

Focaccia coi ciccioli o crescita con i grasselli nelle Marche o **chisola coi grasei** nel piacentino o **covazzedda sarda** o **pinza onta** nel Polesine. È il tipico mangiare del contadino durante le feste invernali quando la farina s'impasta con strutto e ciccioli.

Focaccia romana. La pizza bianca è uno dei simboli della romanità, liscia o come accompagnamento alla mortazza, per i profani la mortadella.

Focaccia barese. Classica con pomodorini freschi e/o olive nere, bianca con sale grosso e rosmarino oppure alle patate.

Puccia salentina. Veniva consumata da sola in occasione della vigilia dell'Immacolata così che le donne, non

COME PREPARARE IL PIATTO

Ricetta

Focaccia semplice semplice

Ingredienti

250 g di farina 0

2 cucchiai di olio extravergine d'oliva

200 ml di acqua

3 g di lievito di birra secco

1 cucchiaino di sale

1 rametto di rosmarino

In una ciotola versare la farina, l'olio, l'acqua e mescolare delicatamente con l'aiuto di una forchetta. Aggiungere la bustina di lievito, mescolare con cura e, infine, aggiungere anche il sale. Coprire con un panno umido e attendere la lievitazione perfetta per un paio di ore. Foderare con carta da forno una teglia unguendola con l'olio sul fondo, distendervi sopra l'impasto con le mani e ungere la superficie con il resto dell'olio e gli aghi di rosmarino. Cuocere a 200 gradi in forno statico per circa 15 minuti.



dovendo cucinare, potessero avere il tempo di seguire i riti religiosi legati alla festività.

Focaccia alla messinese. Soffice, a base di semola rimacinata, farina, strutto, zucchero sale e acqua, cotta in forno con la tuma siciliana, acciughe salate, scarola, pomodoro, olio, origano, sale e pepe.

Sfincione palermitano. Un impasto morbido arricchito di salsa di pomodoro, acciughe salate, caciocavallo a dadini, cipolla e pangrattato.

Su Mustazzeddu. Focaccia sarda preparata con la semola unita alla farina di grano duro e la pasta madre. L'impasto viene poi farcito con pomodoro fresco e altri ingredienti come il basilico, l'olio extravergine di oliva e aglio.

IL TEMPO DEI BAMBINI | di Claudia Ceccarelli



L'hai presa la merenda?

NUTRIENTE, ENERGETICA, FACILMENTE DIGERIBILE E NON TROPPO CALORICA, VELOCE DA CONSUMARE, GOLOSA E DESIDERABILE.

Compiti delle vacanze, libri, quaderni, penne e matite, cartella e diario. Non manca niente e l'avventura del nuovo anno scolastico può cominciare. Senza dimenticare quello spuntino che i nostri bambini consumeranno quotidianamente a metà mattinata: la merenda. Un piccolo pasto, certo, ma in quei pochi minuti si possono giocare partite decisive. La merenda, infatti, deve essere nutriente ed energetica, per accompagnare l'impegno e la concentrazione; facilmente digeribile e non troppo calorica, per non compromettere la ripresa dell'attività; consumabile con una certa velocità, per lasciare il tempo di giocare e chiacchierare un po'. Ma, soprattutto, la merenda deve essere il più possibile desiderabile.

Non c'è nessun altro pasto al mondo che sia oggetto di confronti così ragionati, puntuti e inappellabili come la merenda a scuola. Su questi può fondarsi una estremamente concreta e tangibile soddisfazione (o insoddisfazione), che tiene conto anche della manifestazione del desiderio altrui. Ascoltate un bambino che descrive una merenda gradita e "di successo": è difficile restituire quel misto di gratificazione e compiacimento che deriva dal riconoscimento

"oggettivo" all'interno della società dei bambini. Che può tradursi anche in una precisa valutazione: focaccia, pizza, brioche, torta fatta in casa, frutta fresca o secca, merendina, panino farcito, biscotti, cioccolata. Tutto è quotato puntualmente e stimato in valore di golosità.

Per questo, definire uno stile alimentare che unisca sempre desiderabilità e benessere è fondamentale, soprattutto in un Paese come il nostro, che sta facendo i conti con una crescente obesità infantile (dai 2 ai 7 anni i bambini italiani sono i più in sovrappeso o obesi d'Europa).

Come fare? Per esempio variando la proposta dei cibi e stimolando la curiosità dei bambini verso le tante possibili sorprese gustose che possono essere ricercate, al di là di quel mix di grassi, sale e zuccheri semplici studiato apposta per far raggiungere facilmente, troppo facilmente, il cosiddetto bliss point, il punto di massima beatitudine gustativa. Consistenza, aroma, riconoscibilità degli ingredienti, specialità locali, grado di maturazione e forma: anche la merenda può diventare una piccola e salutare avventura del gusto. Da condividere con i compagni.

*Combattere i batteri prima che l'irritazione gengivale si sviluppi.
meridol® è un dentifricio cosmetico. Non è un prodotto medicinale o un dispositivo medicale. In caso di disturbi gengivali rivolgersi al dentista.
Ricerca meridol®

Combatte le cause* del sanguinamento occasionale delle gengive



VELOCEMENTE
E A LUNGO

meridol 

Gengive sane ogni giorno

PER NON SPRECARE | di **Giulia Mochi**

Questione di etichetta

SCEGLIERE DI ACQUISTARE IN MODO PIÙ CONSAPEVOLE È UNO DEI PRIMI PASSI PER DARE UN CONTRIBUTO CONCRETO ALLA RIDUZIONE DEL PROPRIO IMPATTO AMBIENTALE. ECCO IL PROGETTO DI *TOO GOOD TO GO*.

Il 63% degli italiani non conosce la differenza tra data di scadenza e il TMC (Termine Minimo di Conservazione). Risultato? Un aumento del 10% di spreco alimentare solo in Europa dovuto all'errata interpretazione delle diciture. Too good to go è così scesa in campo promuovendo un'ulteriore specifica in etichetta capace di insegnare ai consumatori il reale significato del "da consumarsi preferibilmente entro".

L'app contro gli sprechi alimentari ha infatti lanciato anche in Italia l'iniziativa Etichetta Consapevole: un'ulteriore aggiunta della frase "Spesso buono oltre", accompagnata da alcuni pittogrammi esplicativi, dedicata ai prodotti con il TMC (ossia con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro") per incoraggiare i consumatori a utilizzare i propri sensi prima di gettare un prodotto.

Un nudge, una spinta gentile che usa lo sguardo, l'olfatto e il sapore per evitare lo spreco alimentare.

Ma le etichette possono aiutarci anche nella valutazione e nella scelta di un cibo piuttosto che di un altro in funzione ambientale. Per esempio, la produzione di 1 kg di carne di manzo comporta l'emissione di 34,5 kg di CO₂, che equivale a guidare un'auto per ben 291 km. L'impatto della frutta è invece di circa 0,44 kg di CO₂ per kg, pari a percorrere in auto solo 3,7 km. Il che vuol dire che dovremmo mangiare più di 78 kg di frutta per avere lo stesso impatto ambientale di 1 kg di carne. O, in alternativa, 157 mele per eguagliare l'impatto di una costata di manzo. In questa direzione, alcuni negozi in Danimarca e Svezia hanno da tempo cominciato a informare i clienti sugli effetti climatici delle loro scelte. Il marchio svedese Felix ha sperimentato l'apertura della prima Klimat Butiken, ovvero un negozio del clima. Qui i prezzi dei

prodotti per qualche giorno sono stati resi in funzione della loro impronta di carbonio: per pagare, invece della corona svedese, si utilizza come valuta la CO₂ avendone a disposizione un numero limitato di unità al giorno e arrivando a pagare prezzi più alti alle merci meno sostenibili. Di quell'esperienza è rimasta, comunque, un'etichettatura climatica che segnala per ogni alimento la sua impronta ecologica: la CO₂ emessa per produrlo, i rifiuti che possono essere generati, i km percorsi per produrlo e trasportarlo, la quantità e la fonte di energia impiegata in tutta la filiera.





Ricerca su 12.000 consumatori svolta da IRI, su selezione di prodotti venduti in Italia. prodottodellanno.it cat. bicarbonato

Gemma di mare

COMPAGNIA ITALIANA SALI



NOVITÀ

Bicarbonato di sodio

ALIMENTARE

Puro, unico e tradizionale...

◆ semplicemente geniale! ◆

QUANTITÀ SOTTO CONTROLLO
con pratico **TAPPO DOSATORE**
e colonnina di **GRADUAZIONE**.

ASTUCCIO IN CARTONE
500g e 1kg.



per impasti
più soffici

SCATOLA DA 20 BUSTINE MONODOSE
da 10g



per igienizzare
le mani fuori
casa

BARATTOLO DA 600G



per lavare
frutta e verdura



RICHIEDILO AL TUO SUPERMERCATO

IL TEMPO DI UN CAFFÈ | **Petra Delicado**



photo © Luisa Carcavale

DA BARCELLONA A GENOVA, LA SECONDA SERIE DI "PETRA", PROTAGONISTA PAOLA CORTELLESI PER LA REGIA DI MARIA SOLE TOGNAZZI, PORTERÀ DI NUOVO SULLO SCHERMO L'ISPETTRICE DI POLIZIA NATA DALLA PENNA DI ALICIA GIMÉNEZ-BARTLETT. IRONICA E PUNGENTE, IL CAFFÈ PREFERISCE BERLO DA SOLA.

di **Claudia Ceccarelli**

Poliziotta si diventa, femminista si nasce

Abituati a leggere il racconto delle sue indagini, con l'ultima autobiografia possiamo conoscere il suo lato più intimo e sentimentale.

Obiettivo primario: ripensare la mia vita passata per riprendere le redini del presente. (...) Mi sento di poter dire che sono ricordi sinceri.

Petra Delicado, ispettrice di polizia con due matrimoni falliti alle spalle.

Il risultato cui arrivavo con le mie indagini interiori era sempre lo stesso: mi ero lasciata trascinare dagli uomini di cui mi ero innamorata. Erano stati loro a decidere per me. (...) E io mi ero lasciata coinvolgere nei loro piani senza opporre resistenza. Non c'era altro da aggiungere.

Come si superano gli inevitabili momenti di crisi?

Mi rivolsi a me stessa col mio nome, mi parlai. "Petra, (...) la tua unica regola deve essere il rispetto umano: non sfruttare, non rovinare gli altri, non disprezzare i più deboli, non dimenticare la pietà. Quanto al resto, fai quello che ti pare, Petra, veramente: scopa, bevi, vivi, pensa senza timori, godi o soffri, ma scegliendo dal menu di un ristorante dove la cuoca sei tu".

Ora è sposata da anni con Marcos Artigas, un architetto con

quattro figli avuti a sua volta da due precedenti matrimoni.

Tra tutte le qualità che mi fecero propendere per il sì, ce ne fu una decisiva: Marcos era un uomo sicuro di sé.

Il gesto che l'ha conquistata?

Quando mi alzai la mattina dopo, Marcos era sparito. Credo che si fosse ricordato del mio desiderio di trovarmi da sola quando mi sveglavo. Feci una doccia e poi mi preparai un buon caffè, che bevvi con piacere.

Sono celebri i battibecchi con il suo vice-ispettore.

Uno degli uomini più importanti della mia vita... Firmin Garzón è stato per me la prova provata che la bontà umana esiste. Malgrado tutti suoi difetti, i suoi malumori, le sue goffaggini, la sua tendenza a pensare che il cibo sia la cosa più importante del mondo, lui mi ha sempre dimostrato di non conoscere la viltà, la meschinità e l'odio, anche se sa riconoscerli negli altri.

Che bilancio farebbe della sua attività di detective?

Sono orgogliosa della mia carriera, finora? Non lo so, può darsi. Ma, con soddisfazione o meno, sono diventata una vera poliziotta. Dove non c'era una vocazione chiara, ora c'è una convinta paladina della legge. Non voglio fare altri bilanci.

IL TEMPO DEGLI ALTRI | di Luciana Fratta



PER INFORMAZIONI

www.alberodellavita.org/progetto/varcare-la-soglia/

www.gruppovege.it/uploads/general/estratto-del-regolamento-catalogo-vege

Perché crescere è un diritto

“VARCARE LA SOGLIA”. IL PROGETTO DELLA FONDAZIONE “L’ALBERO DELLA VITA” PER I BAMBINI IN CONDIZIONE DI POVERTÀ CHE NON HANNO ACCESSO AL MINIMO INDISPENSABILE PER VIVERE UNA QUOTIDIANITÀ DIGNITOSA.

Sono 1,346 milioni i minori che vivono in povertà assoluta, secondo le stime dell’Istat per il 2020: 209mila in più rispetto all’anno precedente. Un disagio economico con pesanti risvolti sociali e culturali (anche sanitari) per le dinamiche di marginalizzazione e di auto-esclusione che può generare. Ma tutti i bambini devono poter ricevere una istruzione e formazione adeguate. Tutti i bambini devono avere il diritto di poter diventare le persone che desiderano.

Lo dice anche la nostra Costituzione, all’art.3, quando afferma che “è compito della Repubblica rimuovere gli ostacoli di ordine economico e sociale, che, limitando di fatto la libertà e l’eguaglianza dei cittadini, impediscono il pieno sviluppo della persona umana”. L’Albero della Vita, riconosciuta come ONG dal 2009, è una Fondazione impegnata nel promuovere azioni efficaci ad assicurare benessere, proteggere e promuovere i diritti dei

bambini, e al contempo favorire lo sviluppo delle loro famiglie e delle comunità di appartenenza. Con “Varcare la Soglia”, un progetto avviato nel 2014, la Fondazione ha elaborato una strategia che prevede di affrontare il problema della povertà infantile, intervenendo a favore dell’intero nucleo familiare.

Che vuol dire assicurare, sì, un sostegno economico, ma anche favorire percorsi attivi di reinserimento sociale, relazionale e formativo, con interventi personalizzati per ciascun componente della famiglia, sulla linea della raccomandazione “*Investing in Children*” della Commissione Europea. Milano, Genova, Napoli, Catanzaro, Palermo e Perugia sono le città in cui la Fondazione sta operando. “Per rimettersi in moto c’è bisogno soprattutto di una chance, di un’opportunità sui cui fare leva e dalla quale far iniziare il cambiamento – spiegano i promotori del progetto

–. Per ripartire, c’è bisogno di fiducia. E chi vuole può donarla con noi”. Per dirla concretamente, con 10 € si può garantire 1 kit scolastico a 1 bambino; con 25 €, 1 kit sanitario a 1 bambino; con 50 €, 1 paniere mensile di alimenti a 1 famiglia; con 100 €, il sostegno scolastico ed educativo a 1 bambino per 1 anno; con 200 €, 1 “pacchetto sanitario” a famiglia all’anno per tutte quelle spese sanitarie non coperte dal SSN (occhiali, spese odontoiatriche, spese per bimbi età superiore a 6 anni ecc...); con 500 €, 1 “paniere mensile” di beni a 25 famiglie.

I supermercati del Gruppo V&Gé aderiscono al progetto “Varcare la soglia”: i clienti dei punti vendita del Gruppo infatti potranno utilizzare i punti cumulati sulla propria Carta Fedeltà per attivare una donazione di prodotti e servizi. Con 1000 punti potranno donare 1 kit scolastico per un bambino; con 2.500 punti, 1 kit sanitario.

IL TEMPO DELL' ARTE | di **Costanza Mozzachiodi**

Storia e opere di un insaziabile pescatore di immagini

ROVIGO RENDE OMAGGIO A ROBERT DOISNEAU, IL GRANDE MAESTRO DELLA FOTOGRAFIA CAPACE DI CATTURARE L'ESSENZA E LA VERITÀ DALLE PICCOLE EMOZIONI QUOTIDIANE.



Mademoiselle Anita, cabaret « La Boule Rouge », rue de Lappe, Paris, 1950 © Robert Doisneau



Les frères, rue du Docteur Lecène, Paris, 1934, © Robert Doisneau

Palazzo Roverella di Rovigo rende omaggio al grande maestro della fotografia francese con una mostra originale, capace di rivelare al pubblico opere capaci di catturare piccoli e grandi momenti di quotidiana felicità.

Tutti conoscono Il bacio dall'Hotel De Ville, la sua opera più famosa. Venne scattata nel 1950, durante un servizio fotografico per la rivista "Life". Il bacio ferma un attimo, costruisce l'eternità di un momento. Intorno alla coppia si muovono la frenesia, il rumore e l'indifferenza della città che vuole dimenticare in fretta le atrocità della guerra. La foto non è rubata, il fotografo chiese ai due ragazzi, incontrati per caso, di posare per il servizio. Con quel bacio voleva tramandare l'autenticità, la nudità e la trasparenza delle emozioni. Quel bacio costruito raccontava la verità di un sentimento universale.

Insieme a Henri Cartier-Bresson, Doisneau è considerato uno dei padri fondatori della fotografia umanista francese e del fotogiornalismo di strada: con il suo obiettivo cattura la vita quotidiana delle donne

e degli uomini che popolano Parigi e la sua banlieue. Cerca la fragilità, l'inquietudine, la bellezza, l'intensità fuggevole di un momento.

La mostra a Palazzo Roverella abbraccia la sua opera senza offrire distinzioni cronologiche né alcun criterio di genere o tema, affiancando fabbriche, banconi di bistrot, portinerie, cerimonie, club di jazz, scuole o scene di strada. Un racconto attraverso 130 stampe ai sali d'argento in bianco e nero, provenienti dalla collezione dell'Atelier Robert Doisneau a Montorese. È in questo atelier che il fotografo ha stampato e archiviato le sue immagini per oltre cinquant'anni, ed è lì che si è spento nel 1994, lasciando un'eredità di quasi 450.000 negativi.

Ricordava l'artista: "Quello che cercavo di mostrare era un mondo dove mi sarei sentito bene, dove le persone sarebbero state gentili, dove avrei trovato la tenerezza che speravo di ricevere. Le mie foto erano come una prova che questo mondo può esistere".

ROBERT DOISNEAU

A cura di *Gabriel Bauret*
Rovigo, Palazzo Roverella
23 Settembre 2021
30 Gennaio 2022

www.palazzoroverella.com/mostra/robert-doisneau/

Scegli la tua giusta dose di dolcezza.



Eridania
-1899-
Zero

Dolce
come lo zucchero.
Zero calorie.



100 ml
Liquido



50 ml
Liquido



300
Compresse



42
Bustine

#IoSonoVéGé | **Diego Parassole**testo di **Diego Parassole**

Se proprio decidi di lavartene le mani, almeno lavale "a secco"

L'acqua è il primo simbolo dell'ineguaglianza e di un sistema insostenibile. Parlando di acqua, non è sufficiente fare come due miei amici che si sentono la coscienza a posto e si vantano di non sprecarne mai: uno non si lava, l'altro va avanti a Barbera (che del resto contiene una discreta dose di acqua). Quella dell'acqua è questione seria, tema complesso, storia tristissima.

Secondo l'ONU, nell'anno di grazia (poca) 2021, il 40% della popolazione mondiale non ha ancora accesso e diritto all'acqua. Significa 4 miliardi di persone che non sanno cosa sia la colpevole abitudine di lasciare il rubinetto aperto per rispondere al telefono (difficile farlo, non avendo né rubinetto né telefono!). Cose di cui noi gente che sguazza, modestamente, è maestra: nel 2018, giusto per fare due numeri, il volume d'acqua utilizzato in Italia era pari a 419 litri a testa*. Se si tolgono i 2 litri al giorno che i medici consigliano di bere, i 5-7 sciacquoni quotidiani (in media) che significano 50-70 litri, e altri 30 immolati lavando i denti tre volte al dì, gli altri 317 litri dove finiscono?

E poi ci sono le storie.

Ne scelgo due.

La prima ha avuto luogo a Ferguson, nel 2015, nelle scuole "povere" come la Mann Elementary e la Patrick Henry Downtown Academy dove, analizzando le fontanelle all'interno degli edifici, scoprirono livelli così pessimi da doverle chiudere. A qualche km invece, in scuole molto più ricche, le fontanelle regalavano, e regalano, acqua fredda e limpida, sostenuta da donazioni di persone e aziende che trovano conveniente firmare fontane come ormai si fa con gli stadi, ma in modo più economico.

Per la seconda serve fare un po' di strada in più per "incrociare di persona" l'unica acqua possibile per 319 milioni di persone che vivono nell'Africa subsahariana: quella gialla e puzzolente provocatoriamente messa in vendita nei supermercati da "Water of Africa" in bottiglie che sull'etichetta, al posto delle proprietà benefiche, elencano i danni che un solo sorso può portare all'organismo.

Potrei continuare ma c'è un limite ai caratteri di questa riflessione e non sono nemmeno sicuro che questo tempo, il mio per scrivere e il vostro per leggere, sia speso bene.

Faremmo tutti bene a fare altro.

Come fare una passeggiata per casa alla ricerca di rubinetti aperti e altri sprechi. O una, più audace, tra i vicoli della nostra coscienza. Perché, come cantava Lucrezio: "Cadendo, la goccia scava la pietra, non per la sua forza, ma per la sua costanza."

**DIEGO PARASSOLE**

Attore comico, diplomato presso l'Accademia d'arte Drammatica Paolo Grassi, è noto al grande pubblico per le sue partecipazioni al Maurizio Costanzo Show, Ballarò e Zelig. È istruttore di mindfulness, formatore e coach. Si occupa di sostenibilità e neuroscienze.

Loacker



**NUOVA
RICETTA
PIÙ CHE BUONA**



loacker.com

La bontà è una scelta.

100%
nocciole
italiane

CON
cacao dal nostro
programma di
sostenibilità

100%
pregiate bacche di
vaniglia Bourbon

CON
latte
alpino

Che bontà!



Sostenibilità? Ci teniamo un mondo.

Gruppo VEGÉ è da sempre attento a promuovere una sostenibilità a 360 gradi: sociale, ambientale, nutrizionale ed economica.

Il nostro futuro dipende dalle scelte che facciamo nel nostro presente. Ecco perché, in questi anni, abbiamo aderito ad attività concrete ed efficaci in termini di sostenibilità sociale, ambientale e nutrizionale. Abbiamo collaborato con Banco Alimentare, sostenuto l'attività di spesa sospesa, donato a Croce Rossa Italiana e partecipato a programmi per redistribuire le eccedenze alimentari e donare cibo ai più bisognosi. Abbiamo collaborato

GRUPPO
VeGé

con Medici Senza Frontiere, con Emergency, Telethon, AIRC e con associazioni sparse sul territorio per aiutare le comunità dei più svantaggiati. Abbiamo aiutato le scuole italiane con il progetto "Noi amiamo la Scuola" e, contemporaneamente, ripulito le spiagge italiane con Legambiente. Perché conosciamo solo un modo più efficace del promuovere la sostenibilità: contribuire a realizzarla.

