

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

RISTORANTI

**In aumento
i consumi
fuoricasa**

FOCUS

**Cresce la timida
e duttile
Ribolla Gialla**



Foto Brambilla&Serrani

MARTINA CARUSO

**Premio Michelin Chef Donna
tributo a Madame Clicquot**

NORVEGIA

I Cerea Ambasciatori dello Stoccafisso



Enrico e Roberto Cerea, chef del tristellato *Da Vittorio* di Brusaporco (Bg), sono stati premiati dal Norwegian Seafood Council con la nomina ad *Ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia 2019*. Il Norwegian Council ha scelto di premiare i fratelli Cerea come riconoscimento per la loro capacità di valorizzare una cucina a base di pesce in un territorio, come quello bergamasco,

da sempre contraddistinto da una tradizione culinaria prevalentemente a base di carne, salumi e formaggi. Nel corso della cena di nomina, svoltasi *Da Vittorio*, è stato presentato un menu che ha valorizzato questo ingrediente, a partire da uno dei piatti forti della cucina dei Cerea: il Risotto con fagioli borlotti e stoccafisso di Norvegia mantecato. Il premio assegnato dal Norwegian Seafood Council rappresenta il riconoscimento per chi si è distinto nella promozione dello Stoccafisso di Norvegia in Italia. Enrico e Roberto Cerea hanno ricevuto il testimone di Ambasciatori dello Stoccafisso da Moreno Cedroni della *Madonna del Pescatore* di Senigallia (An), 2 stelle Michelin.

SICILIA

Sei nuovi soci per le Soste di Ulisse

Sono sei i nuovi soci che contribuiranno a portare sempre più in alto il territorio siciliano attraverso il brand dell'Associazione Le Soste di Ulisse guidato dal neo presidente Pino Cuttaia del bistellato *La Madia* di Licata (Ag). Per la sezione hotel i nuovi ingressi sono il *Grand Hotel Minareto* di Siracusa e l'*Hotel Monaci* delle Terre Nere di Zafferana Etnea (Ct). Il primo è un luxury resort sul mare con vista sull'isola di Ortigia, la parte più antica di Siracusa, mentre il secondo è un boutique hotel realizzato in un'antica tenuta siciliana alle pendici dell'Etna. Per la sezione ristorazione i nuovi soci sono *Vicari* di Noto (Sr) dello chef patron Salvatore Vicari, *Terrazza Costantino* di Sclafani Bagni (Pa) dello chef patron Giuseppe Costantino, *Cortile Pepe* di Cefalù (Pa), guidato da Toti Fiduccia, in cucina lo chef Giovanni Lullo, e *Modi* di Torregrotta (Me) con lo chef Giuseppe Geraci e Alessandra Quattrocchi. Tutti chef di alto livello e di notevole esperienza, nonostante la giovane età.



CONSORZI

Viani presidente del Prosciutto Toscano

Fabio Viani è il nuovo presidente del Consorzio del Prosciutto Toscano; succede a Cristiano Ludovici, in carica dal 2013. Accanto a Viani, del Salumificio Viani, nel nuovo Cda c'è Davide Benigni (Prosciuttificio Montalbano), Valerio Casi (Valdinievole Salumi), Willy Cruciani (Cipressi in Chianti), Maurizio Ghelli (Ghelli), Walter Giorgi (Salumeria di Monte San Savino), Cristiano Ludovici (Gozzi), Marco Pisoni, vicepresidente (Salumificio Toscano Piacenti) e, per la prima volta, farà parte del Consiglio anche una donna, Alessandra Gerini del Salumificio Gerini. Uno degli obiettivi primari del Consorzio è diffondere la cultura e le caratteristiche distintive di questo prodotto anche al di fuori dei confini nazionali, così il Prosciutto Toscano Dop nel 2019 sarà presente, oltre che a *Tuttofood* a Milano, anche alle fiere internazionali più rilevanti, come il *Summer Fancy Food* di New York e l'*Anuga Food Fair* di Colonia.



TARTUFI

Truffle Crunch per l'aperitivo

Savini Tartufi, punto di riferimento d'eccellenza per il tartufo italiano, presenta un'originale novità: uno snack, semplice ma innovativo, il Truffle Crunch. Si tratta di noccioline tartufate e fritte, rivestite da una pasta super croccante. Molto gustoso, e perfetto per chi adora i tartufi, è adatto a tutti i momenti della giornata, per un aperitivo o una semplice pausa. Proposto in bustine da 120 grammi, è acquistabile sia nei punti vendita Savini Tartufi (al *Mercato Centrale* di Firenze, Roma e tra poco anche Torino), ma anche nei canali horeca, specializzato, gourmet, oltre che on line su shop.savinitartufi.it. Tartufai da quattro generazioni, la famiglia Savini seleziona una materia prima di ottima qualità e lavora il prodotto artigianalmente, così da non alterare il gusto e il profumo del tartufo. La storia imprenditoriale di Savini Tartufi si basa non solo sul tartufo fresco, ma anche su prodotti innovativi a base di tartufo, pensati, cucinati ed elaborati da Luciano Savini.

