



UNICI

Rassegna Stampa del 26/07/2015

INDICE

UNICI

25/07/2015 La Cucina Italiana
5 Artigiani DEL CIBO

4

UNICI

1 articolo

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

LA CUCINA ITALIANA storie di gusto

5 Artigiani DEL CIBO

Prodotti d'eccellenza che tengono alto il blasone del made in Italy alimentare. Per palati raffinati e curiosi, frutto di nuovi e antichi saperi artigianali: **TUTTI DA CONOSCERE**

TESTO SIMONA PARM



"Dietro fronte, rasse e scure c'è l'esperienza e la professionalità di un maestro birraio".
Giuseppe COLLESI



I MALTI DELLE BIRRE DERIVANO DALL'ORZO PRODOTTO NELLE TENUTE COLLESI

DOVE TROVARE LA FABBRICA DELLA BIRRA TENUTE COLLESI
Località Pian della Serra, Apecchio (PU), tel. 0759331118, www.collesi.com

1 Birra a km Zero

PER PRODURRE LA GRAPPA, sua grande passione, Giuseppe Collesi, nel 2000, ha fondato ad Apecchio, nella Marche, una distilleria. Pochi anni dopo, l'incontro con il maestro birraio belga Marc Knops gli ha fatto nascere l'idea di creare un birrificio artigianale. La ricetta delle birre crude Imper Ale è quella antica dei monaci trappisti, con ingredienti presi direttamente dal **TERRITORIO**. L'acqua è della sorgente naturale del Monte Nerone e il malto è ricavato dall'orzo coltivato nei campi della famiglia Collesi. Ego e Alter sono le due prime birre prodotte. Entrambe bionde, si differenziano per il malto impiegato: Pilsner per la Ego e Munich per la Alter.



Agosto 2015
14

LA CUCINA ITALIANA

storie di gusto

3

"Il latte del Monte Cesen è quello dell'estate, con tutti i profumi dei fiori che ricoprono i pascoli di montagna".

Stefano CURTO



2

Sapori di malga

TREVIGIANI, i Curto si dedicano da tre generazioni alla zootecnia. Oggi Italo con i figli Stefano e Fabio alleva trecento bovini di razza Bruna per produrre formaggi a latte crudo. Da giugno a settembre gli animali sono portati al pascolo sui prati fioriti del Monte Cesen a 1.500 metri di altitudine. E con il solo latte **PRODOTTO IN QUESTO PERIODO** si fa il Monte Cesen, saporito formaggio di malga color giallo paglierino.

DOVE TROVARE L'AZIENDA AGRICOLA PONTE VECCHIO

Via Monte Grappa 53, Loc. Ponte Vecchio, Vidugnano (TV), tel. 0423981358, www.pontevecchio.tv.it



DOVE TROVARE FIASCONARO
Piazza Margherita 10,
Castellonovo (PA), tel. 0921677132,
www.fiasconaro.com

ANCHE D'ESTATE

NEGLI ANNI '90 il maestro pasticciere Nicola Fiasconaro porta il **PANETTONE IN SICILIA** rifacendosi alla ricetta tradizionale, ma scegliendo gli ingredienti della sua terra: gli agrumi canditi, le mandorle, la farina di grano e l'uva sultana aromatizzata con Malvasia dell'isola di Lipari. Nella pasticceria di famiglia, il panettone viene sfornato tutto l'anno. Per gustarlo nella stagione estiva va tagliato a piccoli cubetti da servire, dopo averli disidratati e scaldati in forno, con la granita. Siciliana, è ovvio.



"Sarebbe un vero peccato cinesimare il dolce più famoso d'Italia solo durante le festività natalizie".

Nicola FIASCONARO

"Quello che ho messo in barattolo con i miei tartufi è un prodotto che nasce dall'amicizia".

Luciano SAVINI



Gusto di Toscana

DISCENDENTE di una famiglia di tartufai toscani di inizio '900, Luciano Savini con i preziosi funghi crea insolite ricette dolci e salate che mette sotto vetro. Il suo **TONNO DEL CHIANTI AL TARTUFO** (qui il "tonno" è la coscia di maiale disossata) è nato dopo un pranzo nel ristorante del conterraneo e amico Dario Cecchini, il macellaio "più famoso del mondo" secondo il New York Times. Nel barattolo i rosei pezzi della coscia di maiale salata e poi bollita nel vino bianco da Cecchini sono avvolti in olio al tartufo e scaglie di tartufo nero estivo.

DOVE TROVARE SAVINI TARTUFI

Piazza C. D'Ascenio
Loc. Montanelli, Forcoli (PI),
tel. 0587628037, www.savinitartufi.it



4

Il carpaccio celtico

NEL PROSCIUTTIFICIO Marco d'Oggiono, in Brianza, gestito con le sorelle Agnese e Giulia, Dionigi Spreafico, ai classici prodotti di carne suina, aggiunge il carpaccio di vitellone. Usa punte d'anca di bovini di razza Chianina che insaporisce con una concia leggera in sale e spezie, e poi, per garantirne la conservazione, **AFFUMICA** con erbe aromatiche e legni autoctoni. Il metodo si rifà al mondo dei Celti che Spreafico, competente archeologo, conosce bene.

DOVE TROVARE MARCO D'OGGIONO PROSCIUTTI

Via Lazzaretto 29, Oggiono (LC),
tel. 0341576285,
www.marcodoggiono.com

5



"Il modo migliore per gustarlo è anche il più semplice, condito con un filo d'olio".

Dionigi SPREAFICO



Agosto 2015

16