

NOT ONLY TRUFFLE / TARTUFO E NON SOLO

DINING WITH THE DIAMOND OF THE WOODS A TAVOLA COL DIAMANTE DEL BOSCO

TEXT: GIANNI MERCATALI



Fusilli burro e acciughe al tartufo e pomodorini semiseccchi

Dishes that caress the palate, prepared professionally to bring out the taste of each ingredient. Really unique. Director of the kitchen: Marco Stabile from restaurant “Ora d’Aria” in Florence. But Unici is also a group of seven of the best Italian gastronomic realities: Ursini, Savini Tartufi, Biscottificio MatteiDeseo, Pasta Mancini, Il Borgo del Balsamico, La Via del Tè and La Nicchia di Pantelleria. Seven friends and producers that in 2011 decided to combine their talents to achieve ambitious goals: excellence in product quality and originality in always distinctive presentations. Unici every year creates a themed appointment to emphasize new issues and open the doors of one company of the group. This year was the turn of Savini Tartufi in rural Forcoli, between Pisa and Pontedera, in Tuscany. You start with a truffle experience to enjoy a real truffle-hunt in the woods, helped by legendary dog Giotto, mascot of Savini household. Then you discover of the delicacies of each “unique” on the banquets lavishly set. These products, the producers, often both bizarre and fascinating stories make you understand how food-and-wine branch has been able to react against

Piatti che accarezzavano il palato preparati ad arte per esaltare ciascuno degli ingredienti. Veramente unici. Regista in cucina, Marco Stabile del ristorante Ora d’Aria di Firenze. Ma Unici è anche un gruppo di sette tra le più belle realtà gastronomiche italiane: Ursini, Savini Tartufi, Biscottificio MatteiDeseo, Pasta Mancini, Il Borgo Del Balsamico, La Via del Tè e La Nicchia Pantelleria. Sette amici produttori che nel 2011 hanno deciso di unire i propri talenti per raggiungere obiettivi ambiziosi: eccellenza nella qualità dei prodotti e originalità dell’immagine, sempre distintiva. Ogni anno Unici crea un appuntamento a tema per dare risalto alle novità e per aprire le porte di una delle aziende del gruppo. Quest’anno è stata la volta di Savini Tartufi nella campagna di Forcoli tra Pisa e Pontedera in Toscana. Prima una truffle experience, per vivere al meglio l’esperienza della ricerca del tartufo direttamente nel bosco, accompagnati dal mitico cane Giotto, mascotte di casa Savini. E poi tutti a scoprire le leccornie di ogni ‘unico’ sui banchetti debitamente allestiti. Prodotti, produttori e storie spesso curiose, ma al tempo stesso affascinanti, hanno fatto capi-

the difficulties of Italian economy and crisis. Marco Stabile gave his interpretation of Savini “diamond of the woods”, as well as of Pasta Mancini, Ursini’s sauces and oils, balsamic vinegar of Borgo del Balsamico, of Pantelleria capers and Mattei “Biscotti”, and to finish with, the many different teas from La Via del Tè. His proposals: fusilli, butter and truffled anchovies with semi-dried cherry tomatoes; mezze maniche with basil pesto, truffle and crunchy capers; spaghetti in caper sauce; “Grinta” style marinated beef tartare with sliced truffle and kamut healthy biscuits; potato cream together with pestato del Trabocco, semi-dried cherry-tomatoes and Dolcemente apple sauce; egg boiled in King Jasmine Tea laid on fennel salad, hazelnuts and citrus with Borgo Satin dressing; Leggenda di Boboli tea-cream with Prato biscuits and drops of traditional balsamic vinegar from Reggio Emilia, and to finish with, tuffoli cooked in Sogno di Michelangelo tea, Zibibbo elisir and chocolate cookies. ■

re come il comparto dell’eccellenza food sia riuscito a reagire alle difficoltà del sistema Italia e della crisi. Ma è stato appunto Marco Stabile l’interprete del “diamante del bosco” di Savini, della pasta Mancini, dei sughi e degli oli di Ursini, dell’aceto balsamico del Borgo del Balsamico, dei capperi di Pantelleria fino ai biscotti di Mattei e ai diversi e differenti tè de La Via del Tè. Nelle sue proposte fusilli burro e acciughe al tartufo con pomodorini semiseccchi, mezze maniche con pesto al basilico e tartufo e capperi croccanti, spaghetti con salsa di capperi, tartare di manzo marinata alla “Grinta” con affettato di tartufo e biscotti della salute di kamut, crema di patate insieme a pestato del Trabocco con pomodorini rossi semiseccchi e condimento alla mela Dolcemente, uovo cotto nel tè King Jasmine su insalata di finocchi nocciole e agrumi con condimento del Borgo Satin, crema di tè Leggenda di Boboli con biscotti di Prato e gocce di aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia, per finire con tuffoli cotti nel tè Sogno di Michelangelo, Elisir di Zibibbo e cookies al cioccolato. ■



Marco Stabile, chef del ristorante Ora d'Aria