

RASSEGNA STAMPA

SETTEMBRE 2021

AGRARIA RIVA DEL GARDA S.C.A.
LOCALITÀ SAN NAZZARO, 4 · 38066 RIVA DEL GARDA (TN)
TEL. +39 0464 55 21 33 · FAX +39 0464 56 09 04
INFO@AGRIRIVA.IT · WWW.AGRIRIVA.IT · STORE.AGRIRIVA.IT

**CANTINA
FRANTOIO**
DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA



RISI VANIGLIA FRUTTI ROSSI E OLIVE NERE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 30 MINUTI + 24 ORE DI
MACERAZIONE
DOSI PER: 4 PERSONE

CREMA DI RISO:

- 500 g di latte di riso
- 1 limone (la buccia)
- 1 baccello di vaniglia del Madagascar
- 75 g di amido di riso

RISO VENERE TOSTATO:

- 100 g di riso Venere

COULIS DI FRUTTI ROSSI:

- 500 g di frutti di bosco misti freschi
- Il succo di 1 limone
- 100 g di acqua
- 6 foglie di stevia

POLVERE D'OLIVE NERE:

- 100 g di olive nere
- Frutti rossi freschi e mentuccia per servire

PER LA CREMA DI RISO:

1. Ricavare la buccia dal limone e aprire il baccello di vaniglia a metà nel senso longitudinale, cercando di prelevare quanti più semi con la punta di un coltello.
2. Mettere in infusione nel latte la scorza di limone, i semi di vaniglia e le due metà del baccello e mettere da parte, in frigorifero, per almeno due ore.
3. Filtrare il latte, versarlo in una casseruola aggiungendo l'amido di riso, mescolare con cura e cuocere il tutto a bagnomaria fino a ottenere una crema omogenea.

PER IL RISO VENERE TOSTATO:

1. Lessate il riso per 20 minuti.
2. Non appena è pronto, scolate e saltate senza aggiunta di grassi in una padella antiaderente per qualche minuto, finché non sarà tostato.

PER IL COULIS DI FRUTTI ROSSI:

1. Unite tutti gli ingredienti in una ciotola e fate macerare il tutto per 24 ore in frigorifero.

2. Trascorso questo tempo schiacciate delicatamente i frutti rossi con un cucchiaino o una spatola e filtrate il liquido ricavato. Mettete da parte.

PER LA POLVERE DI OLIVE NERE:

1. Denocciate le olive nere e lessatele per qualche minuto per eliminare il grasso interno delle drupe. Una volta lessate, mettetele in essiccatore a 50°C. Una volta secche e croccanti, frullatele creando così una sabbiolina.

PER COMPLETARE IL PIATTO:

1. Disponete sul fondo di quattro piatti o ciotoline da servizio la crema di riso. Disponete sopra ciascuno un paio di cucchiaini di riso Venere tostato, una manciata di frutti rossi freschi, qualche fogliolina di mentuccia.
2. Completate versando su ogni piatto il coulis di frutti di bosco e un cucchiaino di polvere di olive nere.

NOTA Potete trovare in commercio la polvere di olive nere già pronta, per esempio Ulidea di Agraria Riva del Garda.

CARPACCIO DI PESCA E BARBABIETOLA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 30 MINUTI
DOSI PER: 2 PERSONE

PER IL GEL DI CARPIONE:

- 75 g di vino bianco
 - 75 g di acqua
 - 75 g di aceto bianco
 - 1/2 spicchio di aglio
 - 1/2 foglia di alloro
 - 1 gambo di prezzemolo
 - 1 rametto di timo
 - 3 g di pepe nero
 - 3 g di semi di coriandolo
- Agar agar (1,1 g su 100 g di liquido)

PER IL CARPACCIO:

- 1 pesca
- 1 barbabietola
- 20 g di gel di carpione
- 6 capperi di tarassaco
- 6 fiori di finocchietto sott'aceto

- 6 capperi di piantaggine lanceolata
 - 4 capperi di epilobio minore
 - 10 capperi di aglio orsino
- Olio extravergine d'oliva
Sale
Pepe

PER SERVIRE:

- 30 g di quinoa soffiata
- 5 g di paprika dolce affumicata
- 5 g di capperi di sambuco

1. Preparate il gel di carpione:

Unite tutti gli ingredienti ad eccezione dell'agar agar in una casseruola e mettete sul fuoco a fiamma medio-alta. Portate a ebollizione.

2. Levate dal fuoco e filtrate, scartando le parti solide. Fate freddare completamente il carpione così ottenuto. A questo punto aggiungete l'agar agar, mescolate bene e portate nuovamente a ebollizione. Fate

raffreddare completamente e poi frullate accuratamente fino a ottenere un composto senza grumi.

3. Preparate il carpaccio:

Assicuratevi che la pesca e la barbabietola siano ben sode (se così non fosse immergetele in acqua e ghiaccio per 5 minuti). Mediante l'utilizzo di una mandolina giapponese sfogliate la barbabietola ottenendo un "nastro", poi affumicatela con dei rami di ginepro senza farle prendere troppo calore. Fatela freddare e stendetela su un piano di lavoro.

4. Sfogliate la pesca allo stesso modo della barbabietola e ricavate un altro nastro all'incirca della stessa lunghezza. Sovrapponete i due nastri vegetali e arrotolateli facendo attenzione che siano ben saldi e che non si creino pieghe durante l'operazione, stendendo il "nastro" mano a mano che si arrotola. Ottenuto un rotolo abbastanza stretto e saldo,

paregiate i bordi e tagliatene dei dischi dello spessore di 8-10mm.

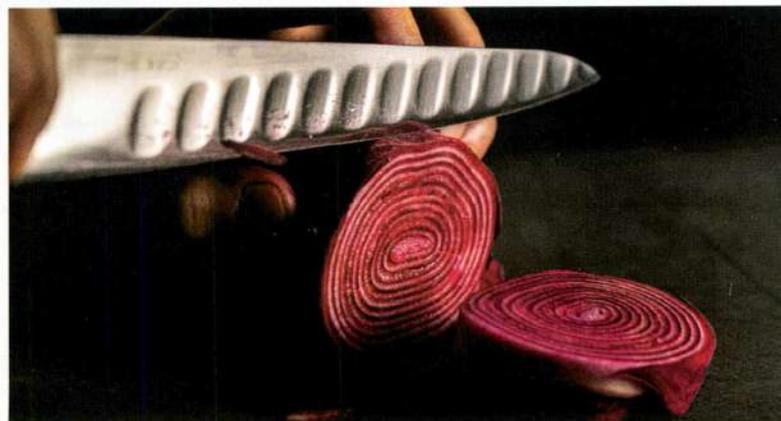
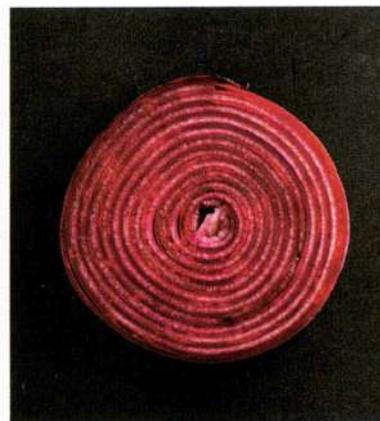
Ogni disco equivale a una porzione.

5. Adagiate i dischi su una teglia e marinateli per breve tempo con olio extravergine d'oliva, sale, pepe e gel di carpione, facendo attenzione che gli ingredienti della marinatura siano ben cosparsi sulla superficie.

6. Disponete sulla superficie dei dischi fiori e capperi (tranne quelli di sambuco) alternando colori e forme.

7. Con l'aiuto di una spatola ponete ogni disco di "carpaccio" su un piatto. Ultimare con i capperi di sambuco, la paprika dolce affumicata (spolverizzata con l'aiuto di un setaccio) e infine la quinoa soffiata.

NOTA Tutti gli ingredienti selvatici sono sostituibili con capperi e/o foglie di capperi sott'olio e semi di cucurci secchi.





anche il Therasia di Vulcano – inaugurando la ristorazione veg sull'isola. «Per me è un'idea vincente, l'alimentazione vegetariana è il futuro: mentre diverse persone scelgono o sono obbligate a rinunciare ad alcuni alimenti, le verdure le mangiano tutti», racconta Luongo. «E in una struttura come questa, per lo più in un luogo come Ischia che viene spesso descritta come "isola verde", la scelta risulta ancora più naturale: siamo in una struttura immersa nella vegetazione, plastic free, tra cascate d'acqua e un piccolo stagno con le tartarughe. E la richiesta in questo senso è già notevole, tra esigenze specifiche e curiosità». L'obiettivo – e la sfida – è soprattutto non maltrattare il prodotto, lasciandone intatto il gusto originale e puntando più sugli abbinamenti che sulle lavorazioni "estreme": «In generale, non amo stravolgere la materia prima: potrà sembrare poco creativo ma per me è fondamentale». A dargli supporto una squadra affiatata e i due orti della proprietà – uno interno all'hotel, da cui arriva il 90% degli ingredienti del menu, e uno esterno di due ettari e mezzo da cui si approvvigiona per la restante proposta del Botanica – integrati da

alcune forniture da contadini locali.

Due i percorsi degustazione de Il Mirto: il vegetariano "Hortus Deorum", che prevede sei portate – tra cui il Seitan di ceci, fatto dallo chef, con crema di zucca al cumino e coriandolo e chimichurri ai peperoni – e il vegano "Ólos o Kípos" ("tutto dall'orto") che porta ancora oltre la sfida dell'approccio gourmet al mondo vegetale con piatti come il Ceviche di carote su ricotta di mandorle (con l'ortaggio marinato in soluzione di sale e avvolto nell'alga kombu, rivestendo la freschezza vitaminica di una nota iodata che ricorda i frutti di mare) o il dessert Honey or Money (composto da "celle" di cremoso al fiordilatte e miele, cioccolato bianco e gelatina d'arancia con sbriciolona alla polenta e nocciola, caramello al limone, crema di yogurt di bufala con salsa al miele e limone e polline d'api) nato da una riflessione sulla famosa frase attribuita ad Albert Einstein – "Se morissero le api, l'umanità si estinguerebbe in quattro anni" – e dalla collaborazione con un giovane apicoltore ischitano che gli fornisce miele, cera e polline: tra questi prodotti e i soldi, sono i primi a poter garantire il nostro futuro.



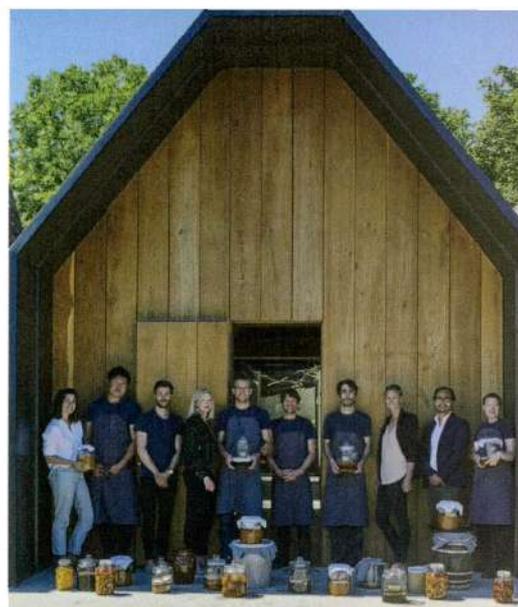
Verdure prepotenti

«Per esaltare davvero gli ingredienti vegetali è necessario spingere sulla tecnica, fare ricorso a un bagaglio di competenze ampio per concentrare il gusto, pensare oltre i limiti». Ha le idee chiare Davide Guidara, enfant prodige della cucina d'autore italiana, oggi di stanza sull'isola di Vulcano, dopo i fortunati trascorsi a Catania, che l'hanno visto emergere sulla scena della ristorazione nazionale alla guida del Sum.

Natali campani, classe 1994 e piglio deciso, il giovane cuoco non ha mai nascosto una predilezione per i prodotti della terra, da sempre oggetto delle sue sperimentazioni gastronomiche, anche con il supporto dell'Università di Catania per quel che riguarda le ricerche sull'acido glutammico (a proposito di concentrazione del gusto). Ulteriore spia, questa, di quanto la materia di indagine, per Davide, sia affare serio, da sostenere con un'adeguata preparazione teorica, ancor prima di entrare in cucina. Non è un caso, dunque, che la famiglia Polito abbia scelto proprio lui per avviare sull'isola eoliana un progetto stagionale totalmente incentrato sul mondo vegetale: I Tenerumi (al pari de Il Mirto al Botania di Ischia) è il ristorante green che ha debuttato all'inizio dell'estate



Tommaso Luongo, executive chef del Botania Relais & Spa di Ischia. Nella pagina precedente il suo Ceviche di carote su ricotta di mandorle.

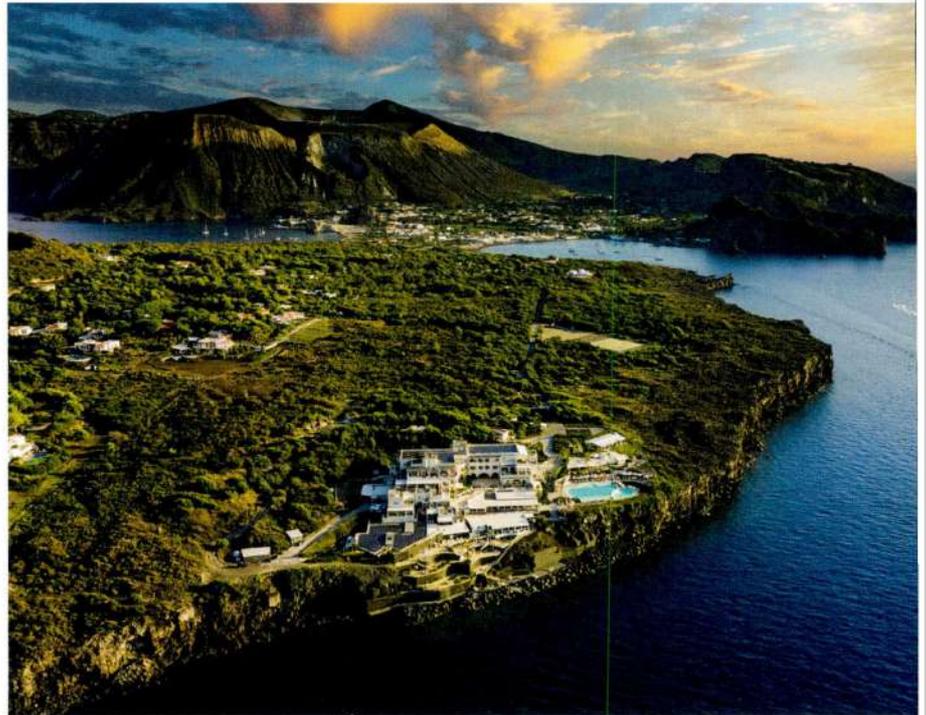


I GARUM (VEGETARIANI) IN BOTTIGLIA DEL NOMA

Al Noma, l'esplorazione del mondo vegetale – e della natura tout court – si è sempre nutrita della sperimentazione certosina e incessante che impegna parte del team di René Redzepi durante tutto l'arco dell'anno, per trasformare in una delle esperienze gastronomiche più ambite al mondo le risorse rintracciate con altrettanta abnegazione su un territorio a primo impatto avaro di prodotti. Nel ristorante di Copenaghen, il primo menu interamente vegetariano ha debuttato nel 2018, in concomitanza con la stagione estiva, chiuso all'epoca dall'emblematico dessert che imita un vaso di fiori. E ogni estate ritorna, col suo corredo di erbe, funghi, radici, fiori, ortaggi. Tema di ispirazione – il mondo vegetale – che evidentemente alla corte del Noma non conosce limiti: può tradursi, per esempio, nell'hamburger vegano ottenuto a partire da una particolare lavorazione della quinoa cotta, trattata come fosse tempeh (in carta da Popl, burger bar che ha preso il posto di 108, sul molo di Christianshavn); o alimentare la produzione di una linea di garum in bottiglia, prossimamente disponibili per l'acquisto online, primo confronto dello chef danese con il mercato dell'e-commerce a uso e consumo di una platea eterogenea. Entro la fine del 2021, le prime due variazioni sul tema, entrambe vegetariane, sbarcheranno sul web (già aperto il pre-order): frutto della fermentazione di riso e uova la prima, a base di funghi affumicati la seconda. Salse dal gusto concentrato, che aggiornano una tecnica di trasformazione millenaria – risalente all'Antica Roma – alla luce delle ricerche condotte negli ultimi vent'anni al Noma, che ha pensato di fornire anche qualche consiglio utile (e ricette) per utilizzare nella cucina di casa i garum d'autore. Avete già prenotato la vostra bottiglia? nomaprojects.com –L.M.

2021 al Therasia Resort Sea & Spa, struttura d'ospitalità tra le più esclusive dell'arcipelago.

Il nome dell'insegna è un omaggio a foglie e tralci della cosiddetta zuccina serpente, che in Sicilia sono ingredienti essenziali di una gustosa minestra estiva. E il legame con il territorio, nella scelta – ma anche nella coltivazione – di prodotti locali, vuole essere manifesto: grazie all'associazione Sementi Indipendenti, gruppo dedito allo scambio e alla conservazione di semi dimenticati, sono state selezionate antiche varietà siciliane, che ora crescono nell'orto realizzato a 500 metri dal ristorante, concepito come una vera e propria azienda agricola già pronta a crescere, in estensione e per intensità del lavoro. A Vulcano, quindi, matureranno melanzane gialle e fagioli Lima,



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

LA SVOLTA DELL'EMP: LIBERTÀ GREEN



Nella storia recente di Daniel Humm, la decisione di dare forma a una cucina concentrata sul mondo vegetale deriva da una profonda riflessione personale, cui la dimensione professionale – quella di uno degli executive chef più acclamati di New York, e del mondo – non ha potuto fare a meno di adeguarsi. Ma il menu veg dell'Eleven Madison Park non è certo un ripiego dovuto a repentini scrupoli di coscienza. E anzi, nel coincidere con la ripartenza del ristorante tristellato – lo scorso giugno, dopo lunghi mesi di stop dovuti alla pandemia – ha segnato la concretizzazione più vitale, creativa e stimolante di una nuova maturità gastronomica, debitrice di un grande lavoro di sperimentazione su prodotti e tecniche di trasformazione. Concentrazione di sapore di brodi vegetali, test di sviluppo di lattici, creme e burro (quello di girasole, per esempio) vegani, fermentazioni e inusuali accostamenti di materie prime poco esplorate. «Quelli che all'inizio ci sembravano limiti sono diventati motivo di nuove libertà», ha avuto a che dire Humm introducendo la svolta green dell'EMP, poco prima del debutto del nuovo menu, comunque consapevole del rischio imprenditoriale dietro una scelta tanto spiazzante. Oggi, in cucina, non entrano più carne, pesce e derivati animali: la scena è tutta per funghi, ortaggi, frutti, cereali, legumi, radici.

Di ogni ingrediente si cerca di catturare l'essenza, con l'obiettivo di non far rimpiangere agli ospiti piatti iconici del passato come l'anatra laccata al miele di lavanda o l'aragosta al burro. Per 335 dollari, dopo il benvenuto affidato a un tè di pomodoro, la degustazione si snoda tra una decina di portate plant-based (stessa filosofia al bar, dove il percorso è più breve, ma sempre devoto alla causa: sei assaggi a 175 dollari). Sul primo menu trovano spazio materie prime curiose come il celtuce – ibridazione tra sedano e lattuga, coltivata alle porte di New York – o il tonburi (semi disidratati della Kochia Scoparia), superfood conosciuto anche come "caviale dei campi" preso in prestito dalla cucina giapponese buddhista, che Humm combina con piselli e menta, in accompagnamento con una crema montata di limone e mandorle. Ma anche pietanze raffinate come la melanzana arrosto con shiso e coriandolo o creazioni che esplorano le infinite sfumature di un colore: cetriolo, melone e daikon affumicato per rappresentare il verde (qui accanto, ph. Evan Sung); tofu rivestito di fiori di zucca con lemongrass ad accendere la tavola di arancione. E l'azzardo dello chef svizzero non sembra aver spaventato gli avventori, con il calendario delle prenotazioni subito andato sold out. Proprio come ai vecchi tempi. – L.M.



RISI VANIGLIA FRUTTI ROSSI E OLIVE NERE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 30 MINUTI + 24 ORE DI
MACERAZIONE
DOSI PER: 4 PERSONE

CREMA DI RISO:

- 500 g di latte di riso
- 1 limone (la buccia)
- 1 baccello di vaniglia del Madagascar
- 75 g di amido di riso

RISO VENERE TOSTATO:

- 100 g di riso Venere

COULIS DI FRUTTI ROSSI:

- 500 g di frutti di bosco misti freschi
- Il succo di 1 limone
- 100 g di acqua
- 6 foglie di stevia

POLVERE D'OLIVE NERE:

- 100 g di olive nere
- Frutti rossi freschi e mentuccia per servire

PER LA CREMA DI RISO:

1. Ricavare la buccia dal limone e aprire il baccello di vaniglia a metà nel senso longitudinale, cercando di prelevare quanti più semi con la punta di un coltello.
2. Mettere in infusione nel latte la scorza di limone, i semi di vaniglia e le due metà del baccello e mettere da parte, in frigorifero, per almeno due ore.
3. Filtrare il latte, versarlo in una casseruola aggiungendo l'amido di riso, mescolare con cura e cuocere il tutto a bagnomaria fino a ottenere una crema omogenea.

PER IL RISO VENERE TOSTATO:

1. Lessate il riso per 20 minuti.
2. Non appena è pronto, scolate e saltate senza aggiunta di grassi in una padella antiaderente per qualche minuto, finché non sarà tostato.

PER IL COULIS DI FRUTTI ROSSI:

1. Unite tutti gli ingredienti in una ciotola e fate macerare il tutto per 24 ore in frigorifero.

2. Trascorso questo tempo schiacciate delicatamente i frutti rossi con un cucchiaino o una spatola e filtrate il liquido ricavato. Mettete da parte.

PER LA POLVERE DI OLIVE NERE:

1. Denocciate le olive nere e lessatele per qualche minuto per eliminare il grasso interno delle drupe. Una volta lessate, mettetele in essiccatore a 50°C. Una volta secche e croccanti, frullatele creando così una sabbiolina.

PER COMPLETARE IL PIATTO:

1. Disponete sul fondo di quattro piatti o ciotoline da servizio la crema di riso. Disponete sopra ciascuno un paio di cucchiaini di riso Venere tostato, una manciata di frutti rossi freschi, qualche fogliolina di mentuccia.
2. Completate versando su ogni piatto il coulis di frutti di bosco e un cucchiaino di polvere di olive nere.

NOTA Potete trovare in commercio la polvere di olive nere già pronta, per esempio Ulidea di Agraria Riva del Garda.



cipolle, pomodori, peperoncini locali e molto altro. Ottima base di partenza per molteplici interventi di trasformazione, con attenzione però a non intaccare la centralità della materia prima: «Sfatiamo il mito che la cucina vegetale sia poco interessante, noiosa o troppo delicata. Non mi manca nulla, anche se lavorare sul tema richiede molto impegno. Ma possiamo giocare con le verdure, anche in modo prepotente. Penso a uno dei piatti centrali del nostro menu, una Lattuga fermentata nel latticello di capra, condita con maionese di scalogno alla brace e sesamo nero: verso l'insalata abbiamo un pregiudizio legato all'uso quotidiano che ne facciamo; io la presento nel piatto senza fronzoli, mi è capitato di vedere qualche sguardo perplesso. E poi arriva l'assaggio: acidità e sapidità spiccata, peraltro ottenute senza ricorrere al sale, perché salamoie e fermentazioni permettono di ottenere una sapidità elegante, che non appesantisce alla fine della degustazione. Sorpresa. Anche i clienti più scettici si ricredono, e pur proponendo solo un menu degustazione obbligato, tutto disegnato con

PIZZE DALL'ORTO

Una volta c'era - solo - l'ortolana con gli ortaggi (melanzane, peperoni, zucchine in qualsiasi stagione) qualche volta fritti ma più spesso grigliati, a sottolineare il recinto un po' penitenziale in cui questa opzione era relegata: dieta dimagrante o regime vegetariano, in buona compagnia della Marinara - veg per natura. Il grande fermento che ha coinvolto il mondo della pizza negli ultimi anni, dagli impasti ultra idratati ai topping che prendono ispirazione dalla cucina, ha portato con sé una rinnovata attenzione al mondo vegetale. A Napoli, ad esempio, **Ciro Oliva** propone nel nuovo menu di **Concettina ai Tre Santi "The Green Boom"**, che gioca sulla freschezza di misticanza, baby carote e ravanelli (e noccioline americane) affiancata ad aceto balsamico di Modena e **Parmigiano Reggiano 48 mesi**. **L'ischitano Ivano Vecchia** da **Quinto a Roma** sforna tre pizze vegane tra cui l'appetitoso calzone con insalata "cafona", tipica preparazione isolana a base

di pomodori, patate, basilico. Ma di certo chi nella capitale (e non solo) porta avanti con più costanza il discorso sul "verde" è **Pier Daniele Seu** che, nel menu di **Seu Pizza Illuminati**, fa spazio a proposte contrassegnate come **Vegetariane** o **Vegane** ma buone per tutti. Dagli "Assoluti" che seguono le stagioni scandagliando sfumature di sapori e consistenze degli ingredienti - pomodoro, zucca, funghi, peperoni... - fino all'estiva **Angurinara**: pomodoro arrosto, anguria marinata con aglio, olio e peperoncino e poi cotta al forno a legna, gel di anguria, crema di aglio nero, origano, basilico e olio all'aglio. In Veneto, per un **Alberto Morello** che a Este si coltiva da sé l'orto poco distante dalla pizzeria **Gigi Pipa** - da cui arrivano ad esempio gran parte degli ingredienti per la **Pizza Dall'Orto**, con fiori di latte, biettine, pastinaca, ciliegie, cappuccio e crema di zucchine - nella vicina **Alano del Piave Denis Lovatell** ha raccolto il testimone del padre alla piz-



zeria **Da Ezio** portando grande attenzione agli ingredienti delle montagne locali ma anche all'ambiente, alla sostenibilità e al benessere. Così, accanto alle pizze con erbe spontanee (come quella nella foto, **ph. Aromi.group**) propone anche quelle "light" e vegane in cui, grazie alla collaborazione con la nutrizionista **Luisa Piva**, la base sottile e croccante è farcita con il giusto apporto calorico e proteico come nella **Quin**, con moz-

zarella di riso, peperoni grigliati, fave, pomodorini confit, cipolla in carpione e quinoa. Ma c'è stata anche la vegetariana **Natura di Tian** - fiordilatte di Agerola, burrata, patate al rosmarino e bietole al profumo d'aglio con il loro gambo in agrodolce - messa a punto con lo chef **Paul Ivic** del **Tian di Vienna e Monaco** (unico ristorante vegetariano austriaco con una stella Michelin), da una sua ricetta adattata all'impasto della pizza. -L.S.

questo approccio, siamo riusciti subito a raccogliere tante prenotazioni e consensi».

Alla fine della stagione, da ottobre, Davide si prenderà del tempo per viaggiare, in Italia e all'estero, per raccogliere altri stimoli da elaborare in cucina. Ma la carica è già quella giusta: «Vorrei cimentarmi con le cotture dei vegetali sottoterra, per esempio provare a cuocere le carote nella sabbia nera di Vulcano. Ma stiamo già lavorando anche sull'ossidazione, sempre con l'idea di ribaltarne l'impatto: dev'essere un valore aggiunto per noi e un divertimento per chi mangia. L'avanguardia è far godere in egual misura il cliente gourmet e l'avventore comune».

Attualmente il menu degustazione di Guidara si articola in 12 assaggi, più coccole della cucina. C'è l'Insalata di pomodoro, che mette insieme più varietà dell'orto, «i semi del ramato, il cuore di bue macerato, il datterino cotto nella calce viva come si fa con il mais in Sudamerica, tutto servito con acqua di pomodoro lattefermentato»; o il Peperone arrosto, fatto maturare per una settimana in pasta di peperone concentrato, poi cotto alla brace, glassato e servito con crema di peperone secco e olio al prezzemolo.

Ma anche un piatto che è ormai un classico dello chef, i Fagioli cosaruciaru con miso al pistacchio, «sintesi perfetta della mia idea di prendere ricordi del territorio e combinarli con tecniche internazionali, per creare un nuovo gusto siciliano e mediterraneo».



Dall'alto. Davide Guidara, chef de I Tenerumi del Therasia Resort di Vulcano (ph. Chantal Paduano). Cosaruciaru e pistacchio, un piatto del suo menu. Nella pagina precedente. Il Peperone arrosto, altra portata del percorso degustazione (ph. Vittorio Sciosia).

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



(ph. Vittorio Sciosia)

INSALATA DI POMODORO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 6 ORE
TEMPO TOTALE: 6 ORE + 24 ORE DI MATURAZIONE
DOSI PER: 4 PERSONE

PER IL DATTERINO ALLA CALCE:

100 g di pomodori datterini
200 g di acqua
100 g di calce

PER LA MARINATURA:

300 g di olio extravergine d'oliva
6 g di basilico
5 g di aceto di vino rosso
4 g di aglio

PER LO SCALOGNO ALLA SOIA:

300 g di scalogno pulito e tagliato a rondelle fini
50 g di salsa di soia shoyu
150 g di aceto di lampone

PER IL POMODORO CUORE DI BUE:

500 g di pomodoro cuore di bue
10 g di aceto di vino rosso
20 g di salsa di soia shoyu
7 g di basilico

PER L'ACQUA DI POMODORO CONDITA:

250 g di acqua di pomodoro latte-fermentato o acqua di pomodoro (frullare per pochi secondi dei pomodori e filtrarli in un setaccio stretto)
6 g di salsa Worcestershire
25 g di olio extravergine d'oliva
20 g di basilico
20 g di salsa di soia di lenticchie
50 g di alga Wakame

PER I SEMI DI POMODORO:

1 pomodoro cuore di bue

PER L'ACQUA DI POMODORO CONDITA:

1. Unite tutti gli ingredienti in un barattolo e mettete da parte. Lasciate macerare in frigo per una notte. Filtrate e conservate in frigorifero.

PER IL DATTERINO ALLA CALCE:

1. Preparate la marinatura unendo tutti gli ingredienti in una boule e mescolate.
2. Sbollentate i pomodorini in

acqua bollente per circa 20 secondi e poi spellateli con delicatezza, facendo attenzione a non inciderli.

3. Preparate il bagno di calce unendolo all'acqua e inseritevi i pomodorini sbollentati e privati della pelle.

4. Tenete a bagno girando ogni tanto per 1 ora, poi lavateli con grande cura e inseriteli nella marinatura. Lasciateli in infusione per 2 giorni.

PER LO SCALOGNO ALLA SOIA:

1. Mettete tutti gli ingredienti insieme in una pentola.
2. Cuocete a fuoco medio-basso e portate a 85°C. Levate la pentola dal fuoco, prelevate il contenuto e stendetelo omogeneamente su una teglia.
3. Fate raffreddare completamente (possibilmente in abbattitore).

PER IL POMODORO CUORE DI BUE:

1. Preparate una marinata con aceto, salsa di soia e basilico. La-

vate i pomodori e tagliateli in cubi abbastanza grandi. Immergeteli nella marinatura per 1 giorno.

PER I SEMI DI POMODORO:

1. Prelevate i semi da un pomodoro cuore di bue e fateli asciugare su un foglio di carta assorbente.

PER COMPLETARE IL PIATTO:

1. Per servire, disponete sul fondo di ciascun piatto 3 pezzi di datterino alla calce, 3 pezzi di cuore di bue marinato e 2 mucchietti di semi.

2. Disponetevi sopra lo scalogno alla soia e ultimate irrorando con l'acqua di pomodoro.

DA FARE IN ANTICIPO L'acqua di pomodoro si può conservare in frigorifero per 3 giorni.

NOTA Potete trovare la "salsa di soia" di lenticchie nei negozi biologici o su alcuni siti specializzati come la salsa di lenticchie Lentyu su lafillerazero.com o il tamari di lenticchie bio di Torre Colombaia su macrolibrarsi.it

SCENARI

CAVIT, MEZZACORONA
E PROVINCO SONO SUL
PODIO DEI TOP PLAYER DEL
TRENTINO. MA IL GRUPPO
LUNELLI, DOPO UN ANNO
DI LOCKDOWN, PUNTA A
RIPRENDERSI LA POSIZIONE
PERDUTA, CON LA SPINTA
DELLA FORMULA UNO.

TRENTINO PRONTO ALLA RIPRESA

di Fabio Gibellino

La provincia di Trento, tra quelle italiane, è forse quella più sui generis. Lo è perché nei suoi 10.200 ettari vitati, che rappresentano circa l'1,5% del totale tricolore e che si estendono dalle sponde del lago di Garda fino alle pendici delle Dolomiti, sono coltivati una ventina di vitigni che alimentano un parterre di 164 aziende suddivise in 119 imprese vinificatrici, trenta società operanti nei settori del commercio e dell'industria e quindici tra grandi cantine sociali e cooperative. Una superficie che di per sé è addirittura inferiore a quella del 1970, come indicato dal **Consorzio vini del Trentino**. "Una realtà che ha in seno 83 soci", ha spiegato a *Pambianco Wine&Food* il direttore generale **Graziano Molon**, per un "tessuto variegato e diversificato di produttori che si identificano nelle produzioni cooperative, nei loro conferitori, nelle cantine di media dimensione e nei vignaioli di dimensioni più contenute e produzioni di nicchia". Questo sistema, ha aggiunto il manager, "in questo momento di grande crisi, proprio per la sua diversificazione e la sua presenza nei vari canali distributivi dalla Gdo all'Horeca, pur nella difficoltà complessiva, ha garantito una miglior tenuta rispetto ad altre realtà". E questo a fronte di un'offerta che, se da una parte non comprende nessuna Docg, dall'altra garantisce cinque

SCENARI

TRENTINO, I TOP 5 PER FATTURATO

		2020/2021	2019/2020
1	CAVIT	209.721	191.395
2	MEZZACORONA	193.598	186.637
3	PROVINCO	96.836	83.027
4	GRUPPO F.LLI LUNELLI	85.000	106.300
5	LA VIS	23.943	39.006

Fonte: Pambianco
Valori in migliaia di euro

Doc (Trentino, Trento, Teroldego Rotaliano, Valdadige e Casteller) e due Igt (Vigneti delle Dolomiti e Vallagarina). Il tutto per una produzione complessiva di circa 990mila ettolitri dei quali circa 728mila Dop e circa 212mila Igp, o ancora, ma guardando al prodotto finito, 287mila ettolitri di vini rossi e rosati e 703mila ettolitri di vini bianchi. La superficie vitata al 2019 è dominata da Pinot Grigio (28,9%), Chardonnay (26,8%) e Müller-Thurgau (9,3%), lasciando alle bacche rosse di Teroldego (6,3%) e Merlot (5,4%) il compito di chiudere la classifica dei cinque vitigni più diffusi nella provincia. E se la Top5 delle uve è schiacciante per composizione, altrettanto lo è quella dei fatturati, che vede saldamente in prima posizione **Cavit**, consorzio che comprende undici cantine di primo grado (Cantina Sociale Roveré della Luna, Cantina Rotaliana, Cantina La-Vis e Valle di Cembra, Cantina Toblino, Cantina Sociale di Trento, Cantina Aldeno, Cantina Vivallis, **Agraria Riva del Garda**, Cantina D'Isere, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Sociale Viticoltori in Avio) e la tedesca Kessler (spumanti). Società che ha chiuso l'ultimo esercizio con ricavi per quasi 210 milioni di euro, +9,6% sui dodici mesi precedenti, tenuto conto dell'acquisizione di Casa Girelli, Cesarini Sforza e Glv da Cantina di Lavis e Valle di Cembra. Per **Enrico Zanoni**, direttore generale: "È stato un anno straordinario nonostante un primo impatto negativo e penalizzante che ci ha costretti a riorganizzare la produzione per rispettare le norme anti-covid". Il secondo gradino del podio invece appartiene a **Mezzacorona**, 193,6 milioni di euro e +3,7%, che oltre all'etichetta ammiraglia controlla altre cinque cantine comprese le trentine Castel Firmian e Rotari,



Dall'alto, la sede di Cavit e il direttore generale Enrico Zanoni

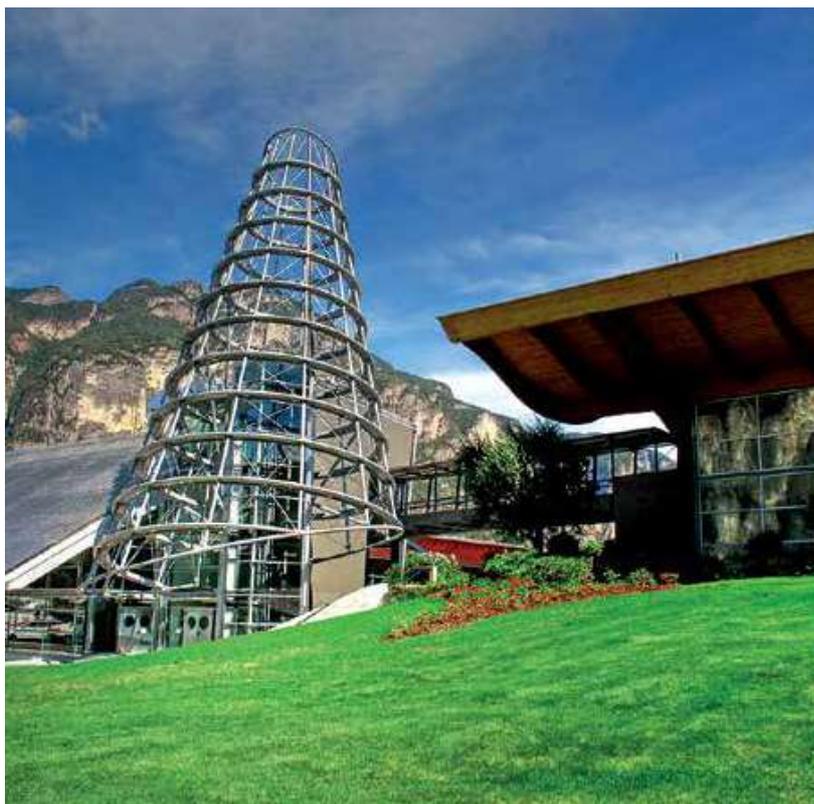
In apertura, la vendemmia in Trentino

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

SCENARI



Francesco Giovannini, DG del gruppo Mezzacorona, e la sede dell'azienda



la distilleria Nota e l'azienda agricola Valentina (mele). “Dopo 15 mesi di pandemia ne stiamo uscendo abbastanza bene, considerando che il 60/65% del nostro business arriva dalla Gdo”, è il commento di **Francesco Giovannini**, direttore generale del gruppo. Al terzo posto, un po' a sorpresa, c'è invece **Provinco di Italian Wine Brands**, 96,8 milioni di euro (+16,7%), che però, pur avendo sede a Rovereto, ha presenze più evidenti in altre regioni, come Puglia e Piemonte. Chi è sceso dal podio, e proprio a causa della pandemia, è il gruppo **Lunelli**, che tra le realtà più grandi del Trentino è quello che più di ogni altro ha nell'Horeca il suo sbocco principale. La società, che controlla Cantine Ferrari, Tenute Lunelli, Bisol 1542, Segnana, Surgiva, Cedral Tassoni si è fermata a 85 milioni di euro, 21 milioni in meno rispetto all'esercizio precedente. Anche La-Vis, quinta con poco più di 23,9 milioni di euro, ha visto un significativo calo del fatturato, ma anche a causa dell'uscita dal perimetro di Cesarini Sforza, Girelli e dell'80% della Glv cedute a Cavit. Dunque i big del trentino hanno vissuto diversamente un anno dai due volti. Esercizio che alla fine ha premiato chi guarda come primo approdo alla grande distribuzione

e penalizzato chi poggia le proprie strategie nel mondo dell'Horeca. A pagare di più sono stati i produttori di Trento doc partendo naturalmente dal gruppo Lunelli, che con le oltre 5 milioni di bottiglie commercializzate ogni anno da Ferrari, copre da solo più del 50% delle nove milioni di pezzi prodotti dall'intera denominazione. Per **Camilla Lunelli**, direttore comunicazione e rapporti esterni del gruppo: “Tutto il mondo delle bollicine ha sofferto, questo perché nel corso dell'anno sono saltate le celebrazioni e anche la convivialità è stata fortemente ridotta, detto questo, per noi è stato interessante osservare come a tenere mercato sono stati gli estremi della nostra offerta, cioè il Ferrari Brut e Giulio Ferrari”. Scavallato il passato, ora tocca a un presente e un futuro che sembrano aver cambiato il passo; nel mondo come nel Trentino. A darne conferma è per primo Enrico Zanoni di Cavit: “In questi primi mesi abbiamo visto una crescita significativa e anche gli spumanti stanno ben funzionando”. Non diverso è il percepito di Francesco Giovannini che ha sottolineato come per Mezzacorona ci sono già: “Dati molto interessanti per il prossimo bilancio e, guardando al futuro, ci aspettiamo risultati

SCENARI

ancora migliori considerato che abbiamo approfittato della pandemia per focalizzarci su nuovi progetti, con nuovi brand e prodotti in linea con quelli che sono le aspettative dei mercati”. Chi più di ogni altro sta vivendo un 2021 a tutta velocità è proprio il gruppo Lunelli che, nonostante tutte le prudenze del caso, “abbiamo iniziato con una performance addirittura superiore a quella del 2019 che per noi è stato un anno record”, ha sottolineato la stessa Camilla Lunelli: “Questo anche in virtù dell’accordo di partnership triennale con la Formula Uno che sta iniziando a dare i suoi frutti”. Il tutto in attesa dell’ingresso in perimetro della recente acquisizione Cedral Tassoni. Dunque le prospettive per il vino trentino sono promettenti e potrebbero anche diventare brillanti considerati i margini di crescita sia in termini di qualità che di quantità. Naturalmente ci sono ancora delle cose da fare e pianificare. Il primo passo per Graziano Molon: “È quello di proseguire con il percorso virtuoso di sostenibilità ambientale, iniziato nel 2016 e che vede il Trentino quale unica realtà regionale italiana che certifica l’uva di quasi 6mila viticoltori, in buona sostanza tutto il territorio vitato”. A questo si aggiunge l’invito di Enrico Zanoni, “di lavorare con più forza sulla distribuzione, sulla promozione storica e sull’enoturismo”, aggiungendo che, “per i vini fermi c’è bisogno di un miglioramento a prescindere, tenuto conto che già oggi godono di ottima immagine e di un eccellente rapporto qualità/prezzo, ma forse andrebbero evidenziate meglio alcune specifiche eccellenze”. Osservazioni condivise da Francesco Giovannini, soprattutto sui vini rossi: “Dove si può fare ancora tanto, soprattutto focalizzandoci su Teroldego Rotaliano e Marzemino, magari cercando di replicare il lavoro fatto da Trento doc, oggi riconosciuto in tutto il mondo”. Denominazione quest’ultima che per Camilla Lunelli, “porta già in dote la soddisfazione per la qualità offerta da tutte e 57 le cantine che lo producono, ma non è ancora sufficiente, perché si può fare ancora molto sulla forza del marchio all’estero, occorre lavorare di più sulla cultura, a partire dal nome Trento doc, e, infine, sfruttare ancora di più il potenziale di produzione, noi a esempio stiamo impiantando vigneti sempre più in quota, anche per prevenire i cambiamenti climatici”.



Dall’alto, Cantine Ferrari sul podio del gran Premio di Austria di Formula uno, Camilla Lunelli e una veduta della Val di Cembra

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