



radici
ristorante in vigna



RASSEGNA STAMPA GENNAIO 2025

LE MARNE RELAIS/RADICI



Strategic
Communication



INDICE

	TESTATA	SUPPORTO	TITOLO ARTICOLO	TEMA	DATA
1	winenews.it	online	Dalle Langhe ad Amalfi, a Capodanno anche il fine dining si ispira alle ricette della tradizione	menù capodanno	02/01/2025
2	La Prima di Wine News	cartaceo	Dalle Langhe ad Amalfi, a Capodanno anche il fine dining si ispira alle ricette della tradizione	menù capodanno	02/01/2025
3	reportergourmet.com	online	I migliori piatti del 2024 per Marco Colognese: la selezione su 301 locali in un anno	Top 12 piatti del 2024 - Radici / Le Marne	03/01/2025
4	Thewaymagazine.it	online	Le Marne Relais le eccellenze del Piemonte	Le Marne Relais	06/01/2025
5	milanofinanza.it	online	4 ristoranti top dove mangiare il quinto quarto	Radici Ristorante in vigna	20/01/2025
6	linkiesta.it	online	Osservazioni e deduzioni Ristorazione italiana. un'idea	Guido Martinetti	24/01/2025
7	linkiesta.it	online	Dagli incontri e dalle persone nasce l'ispirazione di Guido Martinetti	Intervista Guido Martinetti	28/01/2025



radici
ristorante in vigna

Wine News
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

NON SOLO VINO

TENDENZE

Dalle Langhe ad Amalfi, a Capodanno anche il fine dining si ispira alle ricette della tradizione

Ma con cibi "esclusivi": dai grandi chef ai ristoranti di alta cucina del relais, trionfano tartufo, caviale e pesci prelibati. Ed i vini italiani

MILANO, 31 DICEMBRE 2024, ORE 14:30



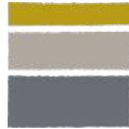
Ristorante Del Cappuccini, Anantara
Convento di Amalfi Grand Hotel nella
Costiera Amalfitana

< 5/5 >

Si ispira alle ricette della tradizione, ma rielaborandole in chiave contemporanea e con cibi "esclusivi" accanto ai classici ingredienti, tutti rigorosamente di territorio, il fine dining dei grandi chef nei loro locali e nei ristoranti di alta cucina sempre più diffusi nei relais, molti dei quali prolungano la stagione, restando aperti anche a Capodanno: a trionfare, sono tartufo, caviale e pesci prelibati, come ostriche e gamberi rossi, aragosta e ricciola, capesante ed astice, o carni che lo sono altrettanto, come faraona e piccione, anatra e fagiano, che accomunano i menu del cenone di San Silvestro, ma anche erbe aromatiche che non ti aspetti e spezie "natalizie", utilizzate anche nei panettoni artigianali rigorosamente "griffati", mentre nelle preparazioni, l'influenza, tra tutte, è quella della cucina orientale. Nei calici, i vini italiani, fatta eccezione per il primo brindisi del 2025 nel quale anche lo Champagne è protagonista, con vista mozzafiato sulle bellezze italiane. Dalle Langhe, Roero e Monferrato al Lago di Como, da Milano a Ferrara, da Verona "città degli innamorati" alla Versilia, da Firenze "culla del Rinascimento" alla campagna toscana, da Roma "Città Eterna" alla Costiera Amalfitana. E, a sorpresa, tutti o quasi, dopo la mezzanotte servono le immancabile lenticchie e cotechino - ma anche l'uva "portafortuna" - come augurio di prosperità per l'anno nuovo.

Le proposte dei grandi chef italiani sono pensate per rendere questo periodo ancora più speciale, con piatti che celebrano il meglio della tradizione gastronomica italiana, dove i sapori della stagione sono esaltati da tecniche innovative e visioni uniche. **Come da Uovodiseppia Milano, dove la filosofia dello chef stellato Pino Cuttaia si fonda sull'essenza dei sapori del Mediterraneo, rielaborati con delicatezza e poesia.** La sua proposta per Capodanno è un'ode alla semplicità raffinata, con un menù che parte con il Come un foie gras, una reinvenzione sorprendente di un grande classico, e con il Tiepido di mare, i sapori delicati avvolgono il palato per un tuffo nel blu, e prosegue con Risotto agli agrumi, capasanta affumicata e caviale, freschezza e profondità in un sol boccone, Astice, crema di accluga, broccoli per celebrare il mare con un tocco di sapidità, Filetto di vitello al "Vecchio Samperi" e castagne, un po' di tradizione con un accento di intensità siciliana, e si conclude con il dolce pan pepato con crema chantilly come coccola di calore con spezie natalizie. **Da Borgia Milano, invece, lo chef Giacomo Lovato prepara piatti che elevano gli ingredienti attraverso accostamenti raffinati.** Per salutare l'arrivo del nuovo anno, il menù è un viaggio tra mare e terra, con Scampo, salsa bernese e carciofi, Ricciola in olio cottura con caviale siberiano, salsa al finocchio, salicornia, finocchi fiondenti e olio all'erba cipollina, Ravioli ripieni di genovese d'anatra con fondo d'anatra all'arancia e Madeira, grué di cacao e olio alla salvia, Filetto di vitello alla Rossini con millefoglie di patate, Cioccolato, nocciola, cardamomo e limone e Piccola pasticceria e panettone artigianale con crema al mascarpone, accompagnati da un flûte di Champagne.

Da Makoré a Ferrara, il menù di Capodanno dello chef Denny Lodi Rizzini racconta l'arte della trasformazione attraverso una narrazione gastronomica costruita sull'illusione e sulle emozioni. Ciò che appare familiare sorprende, mentre l'inaspettato diventa un rifugio rassicurante, con Amuse-bouche di benvenuto e servizio del pane, Capasanta "up & down" con caviale, una prospettiva innovativa su ingredienti classici, Erbazzone, scampi e foie gras, un incontro perfetto tra radici e contemporaneità, terra e mare, semplicità e opulenza,




radici
ristorante in vigna

Sorbir d'agnoli ai ricci di mare con tartufo bianco pregiato, una raffinata fusione di tradizione emiliana e sapori marini, impreziosito dal tartufo, Risotto al cajun con astice, cenere e salsa Bbq, una nota internazionale senza perdere il legame con l'alta cucina italiana, Wagyu con Perla del Delta, verza e aglio nero, un'esplosione di umami, piccola pasticceria, e lenticchie e cotechino, come augurio di prosperità per l'anno nuovo.

A Le Marne Relais, il boutique hotel immerso tra i vigneti al confine tra Langhe e Monferrato, nella Tenuta agricola Mura Mura di proprietà di Guido Martinetti e Federico Grom, il menù di Capodanno dello chef Marco Massaia al Radici Ristorante in Vigna è un omaggio alla tradizione piemontese rivisitata con creatività, ed inizia con antipasti con Cavolfiore glassato con sedano rapa e bernese al tartufo bianco, Crudo di ricciola con radicchio di Castelfranco alla brace e salsa di uova di ricciola affumicate, e Carpaccio di cuore al barbecue con mosto d'uva Grignolino e cavolo riccio; seguono Riso Carnaroli Riserva San Massimo con ostrica Comtesse d'Oleron e limone nero, e Cappelletti ripieni di Comté con estratto di cipolla di Anzeveno e olio alla mandorla; portata principale, la Quaglia farcita con bietoline e foie gras, accompagnata da riso selvaggio al salto, uvetta, coscetta croccante e salsa di alloro; e, per concludere, il panettone della Pasticceria Bisco, servito tiepido con crema inglese. Il tutto accompagnato da una selezione di vini come Bianca Piemonte Bianco Doc 2022, Mileria Barbera d'Asti Doc 2020/2021, Barbaresco Faset 2018 e Ofelia Moscato Passito Doc 2020/2021.

Sul Lago di Como, nell'affascinante Villa d'Este, nel menù di Capodanno si inizia con Cranchio d'Alaska, caviale Beluga, zabalona al rafano, alga spirulina, e si prosegue con Tortelli di wagyu, ristretto speziato, tartufo nero, Risotto al tartufo d'Alba, Scampo reale, cicoria, limone, peperoncino, e Vitello al foie gras, carciofi, melagrana, e si conclude con Mousse al croccantino, inserto alla pera, perle di cacao, abbinati allo Champagne Vintage 2015 di Dom Pérignon, al Bourgogne Blanc 2021 di Vincent Dancer, al Brunello di Montalcino 2017 di Biondi-Santi ed al Vin Santo di Montepulciano 2010 di Avignonesi.

Da Vista Verona, 5 stelle lusso del brand Vista, il ristorante Sottovoce, al piano alto dell'edificio con terrazzo con vista, nel menù di San Silvestro curato dall'executive chef Fabio Aceti con creatività e tradizione, sperimentazione ed eccellenze del territorio, si va dall'Amouise Bouche con Zucca al cubo, gli antipasti di Storione, caviale, gelato alla panna acida e erba cipollina, primo piatto con Risotto Riserva S.Massimo al tartufo bianco, scampo e nocciola, secondi piatti di Aragosta del Mediterraneo alla catalana, bisque aromatica e Lepre alla royale, al dessert con Sfoglia, nocciola, limone e cream cheese, ma anche panettone artigianale della tradizione, e dopo mezzanotte, cotechino e lenticchie.

Al Lunasia, 1 stella Michelin, a Viareggio, lo chef Luca Landi racconta la tradizione toscana con un tocco contemporaneo, esaltando la freschezza delle materie prime e la ricchezza del territorio, nel menù di Capodanno con Tartare di ricciola con crema acida alla vaniglia, gelato di pane, agrumi e caviale d'aringa, Mazzancolle scottate e marinate, mousse di caprino, castagne e rosmarino, Tagliolini all'uovo mantecati in crema di tartufi di mare e limone su carpaccio di storione tiepido condito all'aji amarillo, Gran tortello di pasta al cavolo nero, fagiolo e fonduta di Scoppolato gran cru, con verdure croccanti, Anatra in Dolceforte con sfoglie di radici al burro speziato, Sgroppino di sorbetto al mandarino con granita di basilico e Uva porta fortuna, aloe e mela verde con salsa di sambuco e pepe rosa, e, dopo mezzanotte, la tradizione, con lenticchie, cotechino e pasticceria benaugurante.

Al Tivoli Palazzo Gaddi, nuovo 5 stelle nel cuore di Firenze, firmato Tivoli Hotels & Resorts, l'executive chef Iside De Cesare, la cui cucina punta molto sulla valorizzazione dell'autentica gastronomia toscana e italiana, ha pensato ad un menu di San Silvestro per il ristorante Terra con antipasto di Scampi al Risotto al tartufo bianco, un primo a base di astice, Faraona accompagnata da spugnone e salsa Perigordine, piccola pasticceria e brindisi di mezzanotte sulla terrazza del nobile palazzo con vista sulla "culla del Rinascimento", con Maritozzo farcito con lenticchie e cotechino. **A il Borro, tenuta vitivinicola e albergo diffuso nel Valdarno Superiore, di proprietà della famiglia Ferragamo,** per il cenone di Capodanno all'Osteria del Borro il menù ideato dall'executive chef Andrea Campani si abbina alle migliori etichette della cantina, e prevede Aragosta con cavolo navone, scalogno e vaniglia, Tagliolini con ostrica, chiaro di bolle e burro affumicato e gli Agnolotti con sedano rapa, cotechino e tartufo bianco, Rombo chiodato con lenticchie, mela verde, bietola e aringa e il Piccione in crosta con fegato grasso, finferli e uova sangiovese.

All'Anantara Palazzo Naiadi, hotel di lusso nel cuore di Roma, tra i menu degustazione curati dall'executive chef Heros De Agostinis per il ristorante Ineo e non solo, a Capodanno protagonisti sono foie gras, ceviche di gamberi rossi e rombo, o, in alternativa, un menu dalle influenze asiatiche (e non solo) tra maki spider roll, veggie maki, insalata di aragosta, nigiri di caviale e filetto di wagyu al Seen by Olivier. **Al Ristorante Baylon nel barocco Palazzo Ripetta, Relais & Châteaux a 5 stelle, sempre nel cuore della Capitale, tra Piazza del Popolo e Piazza di Spagna, nel menù di Capodanno dell'executive chef Christian Spalvieri** si va dal Risotto all'astice con burro al Franciacorta e crema di zafferano, al Manzo alla Wellington, emblema dell'esperienza culinaria inglese dello chef, con gran finale affidato alla pastry chef Roberta La Piana e un Dessert alla nocciola e mandarino, accompagnato da un assaggio di panettone e zabaione, unendo tradizione, dolcezza e bellezza, con il brindisi sul rooftop Etere, grazie alla vista mozzafiato sulla Città Eterna.

Ad Amalfi, con vista altrettanto bellissima sulla Costiera Amalfitana, all'Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel, incastonato nel suggestivo ex convento dei Cappuccini del XIII secolo a picco sul mare, e unico 5 stelle della Costiera a rimanere aperto per le feste, l'executive chef Claudio Lanuto del Ristorante gourmet Dei Cappuccini per il cenone di Capodanno esalta le tradizioni della cucina italiana e la ricchezza del territorio. Ma per gli ospiti, l'Hotel propone anche iniziative legate al territorio come la "Masterclass sull'Amaro dei Cappuccini" guidata da Fra Marcus, che racconta la storia dei monaci e delle erbe per creare liquori medicinali, con degustazione di amari italiani e canapè dello chef Lanuto, e le "Cooking Class" dedicate a come riutilizzare gli avanzi natalizi per creare piatti deliziosi con tutta la famiglia.

Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](https://twitter.com/WineNewsIt)



Wine News

LA PRIMA DI WINENEWS



N. 4.121 - ore 17:00 - Martedì 31 Dicembre 2024 - Tiratura: 31.211 enonauti, opinion leader e professionisti del vino

La News



Il 2024 record del Prosecco Doc

Il 2024 è stato (ancora) un anno record per la Doc Prosecco: gli imbottigliamenti della denominazione (come anticipato da WineNews nei giorni scorsi) hanno registrato, per la prima volta, 560 milioni di bottiglie, con un incremento del 7% sul 2023, per un valore stimato al consumo di 3,6 miliardi di euro. Dati del Consorzio Prosecco Doc, guidato da Giancarlo Guldolin. Che esprime grande soddisfazione anche per le performance del Prosecco Doc Rosè nel 12 mesi sono state commercializzate 60 milioni di bottiglie, segnando un aumento di oltre il 20% sul 2023. Questa categoria rappresenta il 10% del totale, riaffermando le previsioni iniziali.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Migranti e feste, un pasto caldo da Don Luigi

Don Luigi Chiampo è il parroco di Bussoleno, in Val di Susa, ed è il fondatore del rifugio Fraternalità Massi di Oulx, a pochi chilometri dal confine tra Italia e Francia: un centro nato per ospitare i migranti di passaggio sulla rotta alpina, un'antica casa vacanza dei salesiani rimasta vuota e inutilizzata. Nigeriani, libici, afgani, pakistani, siriani, iracheni. Persone impaurite ed estenuate dal lungo viaggio e che vogliono andare oltre le Alpi verso Francia, Inghilterra, Belgio o i Paesi scandinavi. Chi è da solo, chi con famiglia, al freddo di questa stagione e di passaggio anche sotto Natale e Capodanno. Potranno trovare un pasto caldo nel rifugio di Don Luigi che per le feste non mette certo il suo impegno sociale in ferie: una pasta al sugo nel nome dell'accoglienza che mette al riparo i migranti da gelo, guerre e violenza.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il boom delle Cesarine

Gli italiani sono aumentati del 25%, ed oltre 30.000 sono gli ospiti dagli Usa, seguiti da Australia, Regno Unito, Canada e Nord Europa: sono i numeri delle Cesarine, la community di 1.500 cuochi e cuochi italiani che fanno home cooking, che già nel 2023 avevano accolto nelle loro case 50.000 ospiti, prevalentemente internazionali (+65% sul 2022) per offrire corsi di cucina, dining experiences e food & wine market tours, e che chiude anche il 2024 con entusiasmo, festeggiando 20 anni dalla fondazione con un gradimento di pubblico senza precedenti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Dalle Langhe ad Amalfi, il fine dining a Capodanno tra ricette di tradizione e "cibi esclusivi"

Si ispira alle ricette della tradizione, ma rielaborandole in chiave contemporanea e con cibi "esclusivi" accanto ai classici ingredienti, tutti rigorosamente di territorio, il fine dining dei grandi chef nei loro locali e nei ristoranti di alta cucina sempre più diffusi nei relais, molti dei quali prolungano la stagione, restando aperti anche a Capodanno: a trionfare, tartufo, caviale e pesci prelibati, come ostriche e gamberi rossi, aragosta e ricciola, capesante ed astice, o carni come faraona e piccione, anatra e fagiano, che accomunano i menu del cenone di San Silvestro, ma anche erbe aromatiche che non ti aspetti e spezie "natalizie", utilizzate anche nei panettoni artigianali "griffati", mentre nelle preparazioni, l'influenza, tra tutte, è quella della cucina orientale. Nei calici, i vini italiani, fatta eccezione per il primo brindisi del 2025 nel quale anche lo Champagne è protagonista, con vista mozzafiato sulle bellezze italiane. Dalle Langhe, Roero e Monferrato, dove lo chef Marco Massaia rivisita la tradizione piemontese al Radici Ristorante in Vigna de Le Marne Relais di Mura Mura, al Lago di Como, nell'affascinante Villa d'Este; da Milano, tra i sapori del Mediterraneo rielaborati con poesia dallo chef stellato Piro Cuttala a Uovodiseppia e gli accostamenti raffinati dello chef Giacomo Lovato del Ristorante Borgia, a Ferrara, dove lo chef Denny Lodi Rizzini del Makore racconta l'arte della trasformazione tra illusioni ed emozioni; da Verona, con le eccellenze del territorio nel menù dello chef Fabio Aceti del Sottovoce al Vista Verona, alla Versilia, dove lo chef stellato Luca Landi del Lunasia propone la tradizione toscana con un tocco contemporaneo; da Firenze, al Tivoli Palazzo Gaddi con la cucina toscana contemporanea della chef Iside De Cesare, alla campagna toscana, con quella, invece, dello chef Andrea Campani dell'Osteria del Borro-Ferragamo; da Roma, tra il menù dello chef Heros De Agostinis all'Ineo dell'Anantara Palazzo Naiadi e quello dello chef Christian Spalvieri del Baylon di Palazzo Ripetta, ad Amalfi, con l'omaggio alla Costiera dello chef Claudio Lanuto al Ristorante Dei Cappuccini dell'Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel. E, a sorpresa, tutti o quasi, dopo la mezzanotte servono lenticchie e cotecchino - ma anche l'uva - come augurio di prosperità per l'anno nuovo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Giancarlo Perbellini e un piatto per i lettori di WineNews

"Per l'ultimo dell'anno lo darei come ricetta l'insalata di Crostacei e molluschi alla russa che è un grande classico rivisto in chiave attuale, ma che è sempre perfetto per festeggiare con una grande bollicina e una partenza d'anno straordinaria". Ecco il piatto scelto, per i lettori di WineNews, dallo chef Giancarlo Perbellini, tra i grandi "maestri" della cucina italiana che nel 2024 che finisce ha conquistato la terza Stella Michelin con Casa Perbellini 12 Apostoli, "sorpresa" della Guida Michelin Italia 2025, che ha fatto entrare nell'Olimpo della cucina italiana lo storico ristorante di Verona, portando a 14 i locali con tre Stelle Michelin del Belpaese. Una bollicina sì, come dice il trisstellato chef - la cui cantina è fatta da una ricchissima selezione di grandi vini e rarità assolute, scoperti dallo stesso Perbellini nei suoi viaggi, appassionato di vini francesi, ma accanto, ça va sans dire, alle grandi etichette del territorio, dalla Valpolicella a Soave - ma per brindare al nuovo anno che sia rosso, bianco, orange o rosé, nella scelta della bottiglia da stappare. l'importante è che sia il proprio vino del cuore, di grandi o piccole cantine, da territori blasonati o per i quali, il 2025, ci auguriamo sarà un "ottima annata".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Capodanno 2025: gli italiani serviranno tradizione e prodotti nazionali. Il 51% resterà a casa

Se il 51% degli italiani cenerà aspettando il nuovo anno in casa propria, il 28% lo farà da parenti o amici ed il 19% fuori, stima Coldiretti. Le discoteche italiane prevedono un afflusso di 7 milioni di italiani (Sib e Fipe) per Capodanno, i ristoranti 4,3 milioni (Fipe-Confindustria), al 7,6% sul 2023, e gli agriturismi 400.000 (Terranostra Campagna Amica), al +15% sul 2023. Per Coldiretti/ixè, prodotti tricolori, spesso a chilometro zero, e tradizioni locali, domineranno le tavole: le lenticchie ne occuperanno l'83% (come lo spumante), ma ci saranno anche zampone (74%), uva (52%) e pesce nazionale. E il brindisi? Si stimano 12 milioni di bollicine stappate, che nel 78,6% dei ristoranti saranno esclusivamente italiane, contro il 28,6% dei casi che servirà anche bollicine francesi ed un 7,1% che proporrà soltanto Champagne.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il vino che nasce nei Parchi nazionali italiani, una chiave diversa per raccontare la biodiversità

Il valore narrativo, agronomico e vinicolo delle etichette che nascono da vigne all'interno di aree protette, raccontato da Giancarlo Gariglio di Slow Wine. "I Parchi nazionali sono una risorsa e rivestono un ruolo essenziale per la biodiversità. Coltivare l'uva in zone tutelate dal punto di vista ambientale è sicuramente un di più, sia come racconto, che a livello agronomico. Prodotti gastronomici di valore assoluto provengono da queste aree protette, e il vino non fa eccezioni. Ce ne sono di altissimo livello, molto particolari e spesso anche poco conosciuti".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)





radici
ristorante in vigna

Quotidiano
31-12-2024
Pagina 0
Foglio 1

La Prima di
Wine News.it

Diffusione: 31.000



www.eco.stampa.it

Primo Piano

Dalle Langhe ad Amalfi, il fine dining a Capodanno tra ricette di tradizione e "cibi esclusivi"

Si ispira alle ricette della tradizione, ma rielaborandole in chiave contemporanea e con cibi "esclusivi" accanto ai classici ingredienti, tutti rigorosamente di territorio, il fine dining dei grandi chef nei loro locali e nei ristoranti di alta cucina sempre più diffusi nei relais, molti dei quali prolungano la stagione, restando aperti anche a Capodanno: a trionfare, tartufo, caviale e pesci prelibati, come ostriche e gamberi rossi, aragosta e ricciola, capesante ed astice, o carni come faraona e piccione, anatra e fagiano, che accomunano i menu del cenone di San Silvestro, ma anche erbe aromatiche che non ti aspetti e spezie "natalizie", utilizzate anche nei panettoni artigianali "griffati", mentre nelle preparazioni, l'influenza, tra tutte, è quella della cucina orientale. Nei calici, i vini italiani, fatta eccezione per il primo brindisi del 2025 nel quale anche lo Champagne è protagonista, con vista mozzafiato sulle bellezze italiane. Dalle Langhe, Roero e Monferrato, dove lo chef Marco Massaia rivisita la tradizione piemontese al Radici Ristorante in Vigna de Le Marne Relais di Mura Mura, al Lago di Como, nell'affascinante Villa d'Este; da Milano, tra i sapori del Mediterraneo rielaborati con poesia dallo chef stellato Pino Cuttala a Uovodiseppia e gli accostamenti raffinati dello chef Giacomo Lovato del Ristorante Borgia, a Ferrara, dove lo chef Denny Lodi Rizzini del Makoré racconta l'arte della trasformazione tra illusioni ed emozioni; da Verona, con le eccellenze del territorio nel menù dello chef Fabio Aceti del Sottovoce al Vista Verona, alla Versilia, dove lo chef stellato Luca Lanzi del Lunasia propone la tradizione toscana con un tocco contemporaneo; da Firenze, al Tivoli Palazzo Gaddi con la cucina toscana contemporanea della chef Iside De Cesare, alla campagna toscana, con quella, invece, dello chef Andrea Campani dell'Osteria del Borro-Ferragamo; da Roma, tra il menù dello chef Heros De Agostinis all'Ineo dell'Anantara Palazzo Naiadi e quello dello chef Christian Spalvieri del Baylon di Palazzo Ripetta, ad Amalfi, con l'omaggio alla Costiera dello chef Claudio Lanuto al Ristorante Dei Cappuccini dell'Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel. E, a sorpresa, tutti o quasi, dopo la mezzanotte servono lenticchie e cotecchino - ma anche l'uva -

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



187101



ATTUALITÀ ENOGASTRONOMICA FOOD&WINE

I migliori piatti del 2024 per Marco Colognese: la selezione su 301 locali in un anno

di: Marco Colognese | 03 Gennaio 2025

Condividi:

Marco Colognese stila la sua lista dei “magnifici 12” per il 2024, con una premessa essenziale: c’è un mondo intero attorno a un piatto. E allora, quel che non dobbiamo dimenticare -o, peggio ancora relegare in secondo piano come qualcosa di scontato- è la dimensione del ristorante oltre la cucina. Qui i suoi assaggi più entusiasmanti.

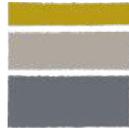
È passato anche il 2024. A cavallo tra un anno e l’altro i social sono gremiti di dichiarazioni, buoni propositi, citazioni, suggerimenti pescati tra gli elenchi dei guru del web, tutti immancabilmente di una superficialità disarmante. La stessa che ormai regolarmente ammantava o - meglio ancora - ammorba questo nostro mondo del food, ridefinendone al ribasso contenuti e contorni. È abitudine il non approfondire, il replicare a oltranza frasi fatte senza un minimo di cognizione di causa, come un ritornello di canzoni tutte uguali. Nel frattempo il pubblico cambia, cambiano i gusti e noi non ce ne accorgiamo: *‘Il fine dining è morto’* è uno dei proclami più diffusi. Senza realmente offrire una definizione di cosa sia davvero adesso questo fine dining. *‘Sono gli stellati’*, dice qualcuno, ma la Michelin, con tutte le sue lacune, spesso lapalissiane, è l’unica guida che sposta qualcosa. Le altre, tutte, rappresentano poco più di un rispettabile, elegante rituale di autoreferenzialità che coinvolge ristoratori e autori in una festiccioia da celebrare una volta ogni dodici mesi: **qualche titolo sui giornali locali ed è tutto finito, perché le informazioni che la gente cerca (ed eventualmente trova), le pesca ormai altrove sul web. In realtà, il fine dining non è affatto morto, si sta**



semplicemente ribellando a una definizione priva di senso. Si stanno estinguendo, invece, com'è giusto che sia, tutti quei ristoranti senza identità, quelli che scimmiettano i grandi senza averne le doti, quelli che non sanno fare i conti. Quelli che guardano prima a sé stessi e poi all'ospite, perché non è proprio così banale far star bene chi si siede a tavola e – soprattutto - non ha a che vedere solo e soltanto con quel che in tavola accade.



C'è un mondo intero attorno a un piatto: certo, c'è chi lo concepisce, sicuramente chi poi lo realizza. Quel che non dobbiamo dimenticare o peggio ancora relegare in secondo piano come qualcosa di scontato, è il fatto che un ristorante è un sistema che può funzionare o meno in base a com'è orchestrato. Dietro a una sequenza di piatti, quelli che (troppo) spesso ci appaiono come il fulcro di un'esperienza, c'è una grande organizzazione, qualcosa che funziona in modo tale da non lasciare spazio all'improvvisazione e allo stesso tempo fa avvenire tutto con grande naturalezza. Del resto, non è una novità che dietro a una cucina eccellente ci sia una catena sequenziale di gesti e attenzioni che vanno dal primo sorriso di chi ci accoglie all'ultimo di chi ci congeda. **Ma provate a leggere un articolo o una recensione qualunque, (compresi i miei, si intende): quanto spazio ha la cucina? E la sala, invece? Ecco, in quel fine di fine dining, questo dev'essere compreso e ricompreso. Senza dimenticare che si può stare bene davvero ovunque, anche in un ristorante senza stelle, né pianeti.** Detto questo, tra i trecentouno ristoranti di quest'anno, ho amato su tutti l'energia prorompente di Michelangelo Mammoliti a La Rei Natura e la fantastica concentrazione dei piatti di Begoña Rodrigo a La Salita di Valencia, guarda caso in entrambi i casi in gran parte vegetali. Certo la notevole cucina, ma soprattutto i meravigliosi, diversi stili di sala dell'Imàgo dell'Hassler con Marco Amato e all'Acquolina con Benito Cascone a Roma, così come Mattia Pioletto alla Trattoria Contemporanea di Lomazzo.




radici
ristorante in vigna

03/01/25, 09:26

I migliori piatti del 2024 per Marco Colognese - la selezione su 301 locali in un anno | Ultime notizie | Reporter Gourmet S.r.l.



Hostaria Ducale è in salita San Matteo, letteralmente a due passi dalla grande piazza de Ferrari. Il patron Enrico Vinelli ha voluto realizzare un locale raccolto, sobrio e insieme elegante nei suoi dettagli. Nel cuore di Genova con Genova nel cuore, **con un giovane ma già esperto chef come Daniele Rebosio, il quale attraverso i suoi piatti racconta questa meravigliosa città, ispirandosi anche grandi personaggi come Fabrizio De André.** Liguria e oriente ricorrono, tra ingredienti e ispirazioni, come in questo piatto, senza sale aggiunto, che mi è piaciuto da subito e ho assaggiato più volte, rimanendone definitivamente sedotto. L'animella di cuore viene prima sbollentata e privata della pellicina, passata nella maizena e cotta nel burro chiarificato. Il risultato è una leggera invitante crosticina esterna che racchiude la carne fondente. La glassatura è realizzata con una salsa teriyaki a base di soia, miele autoprodotta e arancia permambuco ligure; il determinante tocco finale, prima della ricca nota dei ricci, arriva da una bisque classica montata al burro che Rebosio realizza secondo disponibilità con gamberi rossi o rosa oppure con cicale di mare.

Animella di vitello alla brace, ramassin al barbecue, more di gelso fermentate, punte di cicoria e barbabietola di Chioggia sottaceto – Radici Ristorante in Vigna – Costigliole d’Asti (AT) - Marco Massaia



Uno dei luoghi più affascinanti che ho visitato quest'anno, che conferma quanto il contesto sia importante per un ristorante che abbia delle ambizioni di successo. In

<https://reportergourmet.com/it/news/79554-migliori-piatti-del-2024-per-marco-colognese-la-selezione-su-301-locali-in-un-anno>

12/15



03/01/25, 09:26

I migliori piatti del 2024 per Marco Colognese: la selezione su 301 locali in un anno | Ultime notizie | Reporter Gourmet S.r.l.

questo caso si tratta di Langhe e Monferrato e di un sistema di splendida accoglienza che comprende Le Mame Relais con l'azienda agricola Mura Mura. Le 5 stanze della Dimora dei Poeti e le 8 della Dimora degli Artisti, ognuna dedicata a personaggi e opere, sono una più bella dell'altra. Guido Martinetti e Federico Grom hanno affidato la ristorazione a Marco Massaia, torinese, laureato in giurisprudenza e convertito con gioia alla cucina con diverse importanti esperienze, tra cui quella con Vittorio Fusari. **Il suo è uno stile diretto, naturale, con un istinto molto ben governato e mirato al sapore. Notevole la sua animella, passata alla brace dopo la rosolatura e laccata in un fondo di vitello 'tagliato' con aceto di aglio orsino.** La rapa di Chioggia sottaceto e una cicoria appena saltata danno una nota leggermente più amaricante. Alla base una raffinata salsa barbecue fatta con le prugne di qui, le ramassin. Sopra, more di gelso fermentate e petali di cosmea. Una vera finezza.

Passatelli, koji, cioccolato e camomilla – Osteria V a Trebaseleghe (PD) - Andrea Rossetti



Andrea Rossetti è un cuoco nerd nella sua accezione più felice: difficile incontrare un entusiasmo come il suo di fronte alla ricerca e alla sperimentazione, tra fuochi e tecnologia. Il laboratorio di cucina veneta d'avanguardia che porta avanti è Osteria V, creatura voluta dai fratelli Federico e Filippo Pojana accanto all'Antico Veturo, il loro locale 'da numeri', fatti comunque molto bene. Sono piatti sempre molto pensati, quelli di Rossetti: mai velleitari, dalla personalità significativa. E sono buoni, armonici, intensi, proprio come questi passatelli, arrivati per caso da



radici
ristorante in vigna

07/01/25, 09:30

Le Marne Relais le eccellenze del Piemonte - The Way Magazine



(<https://www.thewaymagazine.it>)

Travel (<https://www.thewaymagazine.it/travel/>)

6 Gennaio 2025

Le Marne Relais le eccellenze del Piemonte

La piscina coperta di 25 mt di Le Marne è unica al mondo: dotata di 3 corsie, guarda le vigne circostanti patrimonio Unesco.

A Costiglione d'Asti c'è una destinazione (<http://www.lemarnerelais.it>) di charme che rappresenta bene tutte le eccellenze per cui il Piemonte è diventato celebre nel mondo. **Le Marne Relais**, il boutique hotel **immerso tra i vigneti** che sorge al confine tra Langhe e Monferrato, all'interno della tenuta agricola *Mura Mura* di proprietà di **Guido Martinetti e Federico Grom**, si soggiorna in un paradiso indisturbato. Circondati dalla bellezza di un paesaggio riconosciuto come patrimonio UNESCO, gli ospiti, alla riapertura del 7 febbraio 2025, potranno assaporare l'eleganza e il comfort di un territorio ricco di sorprese, come quello del Piemonte.






radici
ristorante in vigna

07/01/25, 09:30

Le Marne Relais le eccellenze del Piemonte - The Way Magazine



(<https://www.thewaymagazine.it>)

Il relais offre un'ospitalità unica grazie alle sue tre tipologie di alloggio: *La Dimora dei Poeti*, con cinque camere ispirate ai grandi autori piemontesi, dove poesia e design si fondono armoniosamente; *La Dimora degli Artisti*, che ospita otto stanze arricchite da opere di artisti contemporanei; e *La Casa tra le vigne*, una suite sospesa a cinque metri da terra, avvolta da gelsomini, per un soggiorno intimo e suggestivo.

Gli ospiti potranno inoltre usufruire dell'area SPA, che comprende una piscina coperta di 25 metri, una vasca idromassaggio e una sauna al cedro con vista mozzafiato sulle Alpi. La struttura offre anche una palestra professionale Technogym con vista sui vigneti.

Il Relais Le Marne si trova a Costigliole d'Asti, tra Langhe e Monferrato, e nasce da un progetto di Guido Martinetti, co-fondatore di GROM. Il Relais è composto da La dimora dei Poeti (4 suite, 1 camera deluxe) e da La Dimora degli Artisti (1 suite, 2 junior suite, 1 camera superior, 4 camere deluxe).



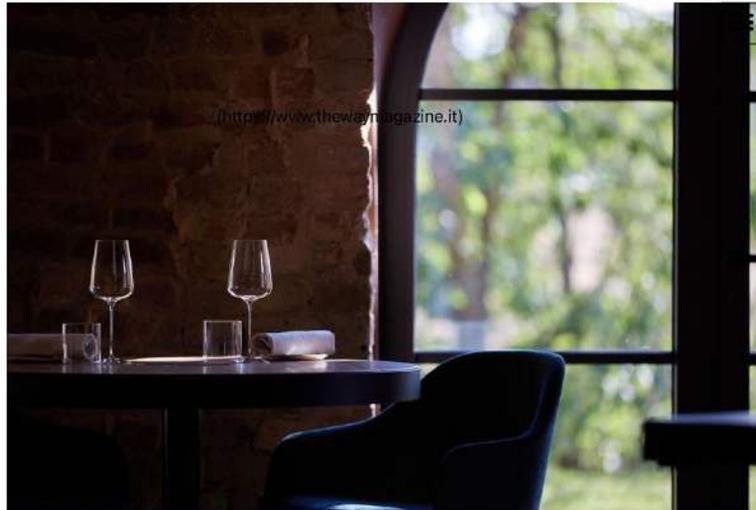
Vi è inoltre *La Casa nel Vigneto*, una splendida suite con terrazzo, sospesa tra i vigneti con vista sul Monterosa e i vigneti del Monferrato. Vanta una piscina coperta di 25 mt unica al mondo dotata di 3 corsie, aperta tutto l'anno con ampie vetrate sulle vigne, una palestra di 140 mq attrezzata Technogym e una Spa completa di sauna, idromassaggio, sala massaggi e vasca di acqua gelida. La tenuta comprende anche Mura Mura, azienda agricola di 30 ettari coltivati a vigneti e frutteti di proprietà di Federico Grom e Guido Martinetti, e il Ristorante Radici, guidato dallo Chef torinese Marco Massaia, la cui cucina è radicata in Piemonte e nel Monferrato ed alta le materie prime povere locali, protagoniste della storia di questa terra, interpretandole in modo ricercato e attento.



radici
ristorante in vigna

07/01/25, 09:30

Le Marne Relais le eccellenze del Piemonte - The Way Magazine



(<https://www.thewaymagazine.it>)

Le Marne Relais ristorante Radici. Il ristorante Radici si apre tra due ali di terra ricoperte da gelsomini, si sviluppa nell'antica cantina a volta della Dimora degli Artisti, e rivolge lo sguardo al bosco di ciliegi retrostante.



Read in:

EN IT



(<https://www.thewaymagazine.it/author/redazione/>)

Redazione

(<https://www.thewaymagazine.it/author/>)

Ti potrebbe interessare:



Codice cliente: 000001196

Data pubblicazione: 28/01/2025

Apri il link

Ave: € 452

Dagli incontri e dalle persone nasce l'ispirazione di Guido Martinetti

linkiesta.it/2025/01/guido-martinetti-gelato-lec-vino-muramura-ristorante-radici-relais-lemarne

28 gennaio 2025



Guido Martinetti @ViolaBerlanda

“*Mura mura*” è quella saggezza lenta che consente di apprezzare le piccole cose della vita che in realtà sono grandi, ma vengono sottovalutate perché tutti i giorni si trovano sotto i nostri occhi. L'espressione arriva dal Madagascar ed è a questo significato profondo che Guido Martinetti si è ispirato quando nel 2008 ha aperto la sua azienda agricola a Costigliole d'Asti, chiamandola proprio con questo nome. Del resto *le roi* dei gelati, che a partire dagli inizi del Duemila ha rivoluzionato l'espressione di quest'arte accendendo un faro importante sulla sua produzione e sul mondo dell'agricoltura a essa connessa, proprio di quella saggezza lenta fa tesoro in ogni sua espressione.

Torinese, classe 1974, Martinetti ha alle spalle studi di enologia e agraria, l'impero Grom fondato nel 2003 con il compagno di scuola e di militare Federico Grom, pensieri e visioni che negli anni lo hanno portato ad aprire non solo un'azienda agricola in Piemonte, ma, nello stesso luogo, anche una cantina, un relais e un ristorante.

Appassionato di arte, sport, bellezza ed enogastronomia, Guido Martinetti è oggi un produttore di vino del Monferrato che si dedica all'ospitalità e che continua, seppur in altro ambito, a divertirsi realizzando gelati. «Ho avuto una grande fortuna – racconta – che è stata quella di avere un padre innamorato del cibo e del vino: questo è stato sin da



Codice cliente: 000001196
Data pubblicazione: 28/01/2025
[Apri il link](#)
Ave: € 452

quando ero piccolo l'unico canale di dialogo con lui. Non possedeva né cantina né vigne, ma era già all'epoca un grande gastronomo e il mio sogno da sempre è stato quello di produrre vino e possedere vigneti: non a caso forse, a nove anni, presi la mia prima sbronza con un Sauternes, Château Filhot».

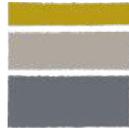
Gli studi a Milano, le prime esperienze a fianco del padre che commercializzava vino, quella passione/ossessione per gli uomini dalla grande anima e dalle grandi visioni: primo tra tutti quell'Angelo Gaja fonte per lui di massima ispirazione. «Ho letto due libri per tre volte nella mia vita: "Il Piccolo Principe" di Antoine de Saint-Exupéry e "Sori San Lorenzo, Angelo Gaja e la nascita di un grande vino" di Edward Steinberg. Il 10 agosto del 2002 (giorno di san Lorenzo, ndr) ero a visitare proprio quel cru e quel giorno ho anche letto un articolo di Carlin Petrini su La Stampa dedicato a come non esistesse più il gelato di un tempo: da lì l'idea che sarebbe stato bello applicare l'ossessione e la capacità narrativa di Gaja, ma anche l'approccio alla qualità agricola al mondo della gelateria: era nato il progetto Grom».

Il resto è storia ormai nota: nel maggio 2003 Guido Martinetti e Federico Grom aprono in piazza Paleocapa a Torino una gelateria di venti metri quadrati, investendo 32.500 euro a testa. Grom diventa un marchio di gelato mondiale: «La nostra forza – aggiunge Martinetti – è sempre stata quella di voler investire tutti i guadagni nell'azienda. Nel 2008 abbiamo acquistato dei terreni e fondato Mura Mura perché non ci interessava l'estetica dei frutti sul mercato, ma cercavamo gusto e acidità per i nostri sorbetti».



Mura Mura

Grom negli anni arriva ad avere 96 negozi nel mondo e un migliaio di dipendenti tra stagionali e a tempo indeterminato: nel 2015 viene venduta a Unilever e con il ricavato Guido Martinetti e il socio di sempre, Federico Grom, investono al confine con la Langa, aprendo nel 2017 la cantina e comprando nuovi terreni a fianco di quelli dell'azienda agricola: oggi possiedono trenta ettari, di cui undici vitati e ancora quel frutteto



Codice cliente: 000001196

Data pubblicazione: 28/01/2025

[Apri il link](#)

Ave. € 452

sperimentale che vanta cento piante di varietà diversa. A questi si aggiungono, nel 2019, tre ettari a Barbaresco e uno a Barolo, oltre alla licenza per produrre anche questi vini a Costigliole d'Asti.

«Faccio il vino con il cuore e il gelato con la testa – ama ripetere – ma sono rimasto la persona di sempre: un entusiasta che ama gestire i dettagli, sono una persona buona anche se impaziente e poco tollerante, ma onesta e che non tradisce mai. Da tre anni ho deciso di aprire sempre all'interno della tenuta Mura Mura un ristorante, Radici, e da due anni un relais, Le Marne».

Luogo dell'anima, nella sua interezza, la struttura ospita tra vigneti e frutteti La Dimora dei Poeti, con cinque stanze dedicate a grandi autori piemontesi, e La Dimora degli Artisti, con otto camere dedicate ad altrettanti artisti contemporanei. A queste si aggiungono un'area benessere, una palestra, una piscina coperta di 25 metri e la Casa sospesa tra le vigne: suite a cinque metri da terra circondata da gelsomini.

E seppur il gelato resti una grande passione, il vino è il primo amore di Martinetti e tra i preferiti c'è quel Grignolino che Luigi Veronelli amava definire anarchico e testa balorda. «Questo vino – spiega il fondatore di Grom – ha una complessità pazzesca e una grande personalità, vera caratteristica capace di fare la differenza tra i tanti ottimi vini del giorno d'oggi. Bisogna riuscire a cantare fuori dal coro, a valorizzare quel tannino presente ma setoso e quel mix di spezie al naso che ti riportano al Syrah e al Pinot Nero. Ricordando Veronelli – aggiunge – penso che tutte le uve siano anarchiche e testa balorda se non coltivate con sacrifici. All'epoca il concetto di rese basse non era da prendere in considerazione e sono, per l'epoca, aggettivi quindi coerenti. Quando fai tanti sacrifici in vigna, cordolando e scarzolando, ottieni contesti diversi che rendono l'anarchico, si potrebbe dire, rispettoso del contesto sociale nel quale vive, mentre la testa balorda diventa una testa autonoma ancora più importante. La mia grande ammirazione – prosegue – è per Walter Massa, che considero uno dei miei mentori: spero di riuscire a fare con il Grignolino quello che lui ha realizzato con il Timorasso».



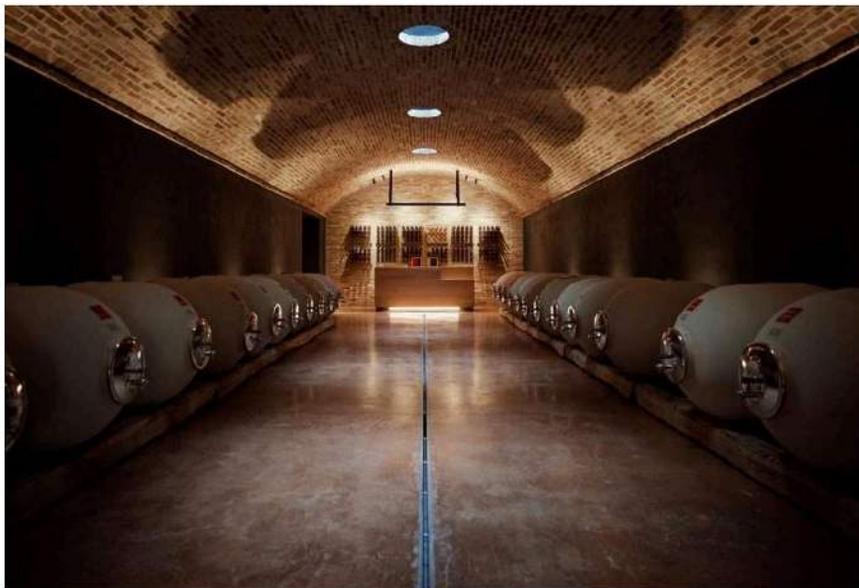

radici
ristorante in vigna

Codice cliente: 000001196

Data pubblicazione: 28/01/2025

Apri il link

Ave: € . 452



@LeMarme

Del resto, la mente illuminata e costantemente in movimento di Martinetti ha da sempre un obiettivo: incontrare grandi personaggi del mondo. «Adoro incontrare persone capaci di insegnare qualcosa. Non avendo avuto da piccolo un padre molto presente il concetto del mentore mi muove e mi affascina in termini assoluti. Che sia un liutaio fiorentino, un artigiano che realizza scarpe nel Nord dell'Inghilterra, un premio Nobel per la pace: sono persone che ho incontrato la cui grandezza non è per forza la notorietà, ma è gente che possiede un'anima vibrante in grado di illuminare con la loro conoscenza».

Numerose anche le persone che hanno segnato la sua crescita personale e professionale: «Carlin Petrini (da cui nasce l'idea di Grom); Paul Pontallier, leggendario enologo di Margaux; un produttore di meloni di Hokkaido che ne coltivava quattro per pianta e li girava ogni giorno di un ottavo, per farli maturare, sopra un cuscino di polistirolo, lui mi ha insegnato che tutto è possibile. E poi mia mamma, ovviamente, e il mio amico Federico Grom».

E sempre con Grom ha avviato un progetto legato al mondo del gelato completamente diverso dal precedente. Lanciato ad aprile dello scorso anno riguarda la creazione e la vendita di un gelato a basso contenuto calorico che nasce da una richiesta del pilota di F1 e amico Charles Leclerc e realizzato in collaborazione con Nicolas Todt. Si chiama Lec, è venduto in grande distribuzione ed è attualmente prodotto in cinque gusti: Vaniglia (Vanillove), Caramello salato (Salty Carammmel), Pistacchio (Swirly Pistachi-oh!), Carmello e arachidi (Peanut caramel tango), Cioccolato (Chocolate Crunch). «Siamo partiti con la vendita in Italia e Francia, ma quest'anno raggiungeremo anche Regno




radici
ristorante in vigna

Codice cliente: 000001196
Data pubblicazione: 28/01/2025
Apri il link
Ave: €. 452

Unito e Svizzera. Per quanto riguarda i gusti stiamo per licenziarne altri due: Cookies & Cream, realizzato con i biscotti che produce nell'abate Domenico Musso, e Speculoos, ispirato ai biscotti del Nord Europa caratterizzati da cannella e spezie», spiega Martinetti.

Il gelato pensato anche per gli sportivi richiama alla mente una delle passioni di Martinetti, lo sport, che si affianca a enogastronomia e bellezza. «Amo moltissimo nuotare – spiega – e lo sport serve per drogarmi nel senso pulito della parola, mi aiuta a pensare, a isolarmi e lo pratico da quando ero piccolo e gareggiavo nella nazionale di triathlon juniores. La bellezza è declinata alla natura, all'agraria, all'arte e per me sono permeati di uguale fascino un grande piatto, la potatura di un gelso da seta, una mostra di Picasso. La bellezza del resto, come diceva Gianmaria Testa, esiste e non ha paura di niente, neanche di noi e della gente».



@LeMame

E poi c'è l'enogastronomia che per Martinetti è la storia dell'uomo, ma anche della povertà. «Basti pensare ai tajarin piemontesi realizzati con quante uova erano a disposizione delle galline in cortile, del recupero del burro dalla carta, come faceva mia nonna per condire la pasta, del fegato che si manteneva meno del filetto e per questo era destinato ai poveri, o delle grive preparate con le bacche di ginepro per mascherare odori non proprio impeccabili». Questa filosofia legata alla cucina povera, alla conservazione e al recupero è alla base del ristorante Radici che dal mese di marzo vedrà la cucina guidata da uno chef ucraino: «Lo annunceremo – conclude Martinetti – durante il



Codice cliente: 000001196

Data pubblicazione: 28/01/2025

[Apri il link](#)

Ave: € 452

prossimo congresso di Identità Golose a Milano: è un cuoco gentile e fuori dal coro, dalla grande positività e profondamente diverso rispetto alla musica che ultimamente si suona nel mondo degli chef».

GastronomikaClub

**PER COSTRUIRE GASTRONOMIKA SERVONO
COMPETENZE, PROFESSIONALITÀ E UNA COMMUNITY
DI LETTORI APPASSIONATI. VUOI FARNE PARTE?**

UNISCITI AL GASTRONOMIKA CLUB
SCOPRI COSA ABBIAMO RISERVATO PER TE!

Gastronomika



Cultura

24 Gennaio 2025

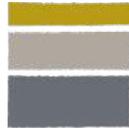
Osservazioni e deduzioni | Ristorazione italiana, un'idea



di Guido Martinetti

Guido Martinetti, fondatore di Grom e imprenditore sia in ambito vinicolo che in quello della ristorazione e dell'ospitalità, ha una visione ben precisa su quali possano essere i punti di intervento per migliorare, nella qualità e nei risultati, il lavoro sia dei cuochi che dei maître, a beneficio di tutto il settore





radici
ristorante in vigna

09/02/25, 19:34

Ristorazione italiana, un'idea - Linkiesta.it

Ann.  **ProWein Trade Fair 2025**
Sustainable organic wines & spirits close to nature & innovative at ProWein 2025.
 ProWein Germany [Buy your ticket](#)

La nostra nuova rubrica dedicata alla sala e all'accoglienza ha raccolto moltissimi commenti e sta creando un bel dibattito qui e altrove: abbiamo ricevuto moltissimi contributi, che condivideremo con voi nelle prossime settimane. Iniziamo con le idee di Guido Martinetti, che ha analizzato la situazione e propone le sue soluzioni.

 *La rivista letteraria curata da Nadia Terranova*
LINKIESTA K
K9 - CINEMA

Ho aperto un ristorante. Ho sofferto. Con enorme entusiasmo, e insieme a un brillante cuoco, pochi anni fa ho aperto Radici, un ristorante al confine tra le Langhe e il Monferrato, nel sud del Piemonte, con due anime: quella gourmet, volta a esaltare la storia della regione e delle sue materie prime povere, e quella bistrot, a supporto del Relais Le Marne, quattordici stanze dedicate alla poesia, all'arte e allo sport, che insiste nello stesso contesto.

È stata un'esperienza travolgente, faticosissima, che mi ha insegnato molto: la superficialità con cui osservavo questo genere di attività da cliente è stata ribaltata dalla comprensione dei fenomeni culturali e sociali che permeano la vita dei due manager - tali dovrebbero essere - che guidano il ristorante: maître e cuoco (detto volgarmente, e sottolineo volgarmente, chef).

Molti ambiscono a fare i cuochi, pochi a condurre il servizio di sala: problema enorme.



Come mia abitudine, passo subito alle proposte per migliorare un settore, riducendo il più possibile lo schema dialettico ai fini di non annoiare i poveri lettori.

Tesi: l'Italia

L'Italia ha un'incredibile vocazione turistica, urlata dalle opere d'arte presenti in ogni luogo e sostenuta da un sistema agricolo, paesaggistico e gastronomico unico al mondo.

La parola turismo fa rima con la parola ricchezza: per la maggior parte i turisti arrivano dall'estero, portando con sé capitali e benessere economico.

In questo contesto, la ristorazione dell'anima e del corpo sono il momento più gradevole della visita del turista. La prima è servita nel suo apice da una chiesa, un quadro, una musica, una montagna e così via, la seconda è servita nel suo apice da due categorie di persone: il cuoco, con il suo team, ed il maître, con il suo.

Tre ambienti, tre proposte.

Il cuoco e la sua squadra: problemi e proposta di una soluzione

I cuochi della ristorazione edonistica (non quelli della ristorazione calorica) esercitano una nuova "forma d'arte" e, quindi, di benessere: cucinare cibi per dare piacere, contraccambiati - chi più, chi meno - e gratificati dal ricevere conferme sociali, emotive, economiche.

Hanno la ribalta mediatica e l'obiettivo personale della constatazione delle loro capacità da parte degli esperti del settore, molti dei quali del tutto improvvisati, e



dei clienti del ristorante ove esercitano.

Fanno un mestiere faticoso, con orari strampalati che impediscono una vita sociale sana e affetti stabili, sopportano una dose di stress emotivo e fisico ai limiti del sopportabile. Questi i fatti: non perdiamo tempo a paragonarli ad altre categorie professionali, sono semplicemente pressioni diverse.

Hanno spesso – ma non sempre – una cultura umanistica, sociale ed economica di basso livello, e un'arroganza ingiustificata, inadeguata a condurre una squadra di persone, spesso giovani e con le stesse caratteristiche attitudinali, dei quali condizioneranno la vita per sempre.

L'idea è semplice:

1) rivoluzionare la difficoltà dei nostri attuali istituti alberghieri, aumentandola, e portarla poi a un secondo livello, universitario; rendere quindi questo tipo di istruzione qualificante per il ruolo (oggi, incredibile, di fatto non lo è), esattamente come fosse una laurea in medicina o economia, approfondendo i temi più determinanti per il ruolo, quali la microbiologia, la pedagogia (sì, la pedagogia!), la contabilità e l'informatica.

Oggi un cuoco incide sulla vita di tante persone, ma la maggior parte non ha le basi per utilizzare questo bisturi, per il quale ci vuole consapevolezza, precisione, mano ferma e saggia.

2) il lavoro deve essere qualificato come “usurante”, con i relativi diritti pensionistici.

Il maître e la sua squadra: problemi e proposta di una soluzione

I maître e i camerieri esercitano una nuova “forma d’arte” e, quindi, di benessere: accogliere e confortare persone e personaggi che danno fiducia al locale ove lavorano e dove conducono la difficilissima relazione tra la sala macchine (cucina) e la sala d’ascolto (sala ristorante): due mondi diversissimi, con caratteristiche di personalità diversissime altrettanto, ed educazione simile.

Fanno un mestiere faticosissimo, con orari strampalati che impediscono una vita sociale sana e affetti stabili, sopportano una dose di stress emotivo e fisico ai limiti del sopportabile.



Come i cuochi, hanno una cultura umanistica, sociale ed economica di livello modesto, inadeguata a condurre una squadra di persone, sempre più difficili da trovare, delle quali condizioneranno la vita per sempre.

Le idee sono semplici:

1) aumentare significativamente la retribuzione netta: se l'Italia vuole continuare ad accogliere i turisti stranieri nelle sale dei locali gastronomici o calorici (meglio se con professionisti italiani, a dare coerenza all'esperienza del cliente), la società civile deve contribuire alla retribuzione di un lavoro che più nessuno è disponibile a fare.

La retribuzione lorda dovrà coincidere con quella netta per tutta la categoria del personale di servizio, aumentando di fatto gli stipendi e il rilievo sociale della categoria (questo, sia chiaro, dovrebbe accadere anche per altre categorie di rilievo sociale, come per esempio gli infermieri).

2) il lavoro deve essere qualificato come "usurante", con i relativi diritti pensionistici.

La politica

Ultimo, ed esula dai ruoli professionali, la qualità professionale dei manager che guidano il ministero del Turismo ed i suoi apparati: credo che ogni commento in merito sia semplicemente pleonastico.

Tocca a noi cittadini, nel silenzio dell'urna, e a seguire alla politica, dare una svolta culturale e gestionale a un settore che, compreso l'indotto (ma senza considerare l'agricoltura, la trasformazione dei prodotti alimentari e la logistica di competenza), contribuisce per oltre il quindici per cento al Pil del Paese.

Se aggiungiamo le tre voci di cui sopra, fanno il venti per cento circa: la nostra vita, quella dei nostri figli, è già enormemente influenzata da queste attività, e lo sarà di più in futuro.

Se non troviamo soluzioni, quindi, solo i locali a conduzione familiare potranno sopravvivere, e annacqueremo una delle esperienze più desiderate al mondo: visitare l'Italia.




radici
ristorante in vigna

/ Gentleman / Food&Wine / 4 ristoranti top dove mangiare il quinto quarto

FOOD&WINE

4 ristoranti top dove mangiare il quinto quarto

Un tempo considerato un taglio povero, oggi nobilitato e reinterpretato da grandi chef, le frattaglie sono protagoniste di menù gourmet. Ecco gli indirizzi dove assaggiarle

di CHIARA DI PAOLA

TEMPO DI LETTURA 5 MIN

LEGGI DOPO

Un tempo considerate scarti e trasformate in ingrediente solo da chi non poteva permettersi tagli di carne più pregiati, le frattaglie (o quinto quarto, cioè la parte esclusa dai quattro tagli principali - anteriori e posteriori - dell'animale), sono state a lungo trascurate al di fuori delle cucine domestiche e delle osterie tradizionali. Oggi, invece, sono state riscoperte anche dalla ristorazione gourmet contemporanea che punta proprio su queste parti "povere" per creare ricette innovative adatte anche ai palati più raffinati. Ecco cinque ristoranti dove assaggiarle.

Radici: approccio no waste dal sottobosco
al cortile




radici
ristorante in vigna



Spiccano in questo contesto carnivoro anche il Topinambur fondente con carciofo “barigoule”, dove la componente anti-spreco del quinto quarto è declinata in versione veg con la “corteccia di topinambur”, e la Zucca violino in stile thailandese, con trippette di baccalà e cernia, che esalta gli elementi poveri di mare. La chicca dello chef? Il Lardo di asino che Marco Massaia produce in autonomia e utilizza in piatti come la Quaglia farcita alle erbe di campo, con uva passa, riso selvaggio al salto, nocciole e limone in conserva.