Nr.1 - Dicembre 2019

Sapere di GUSTO

Magazine Online by A.C. Dream Up e LIBRICETTE.eu

Il Panettone da' i numeri

Un numero a tutto panettone...con i numeri del panettone

Pubblicazione gratuita

Nr. 1 – Dicembre 2019

Pubblicazione gratuita

Magazine creato e diffuso da

Associazione Culturale Dream Up e
LIBRICETTE.eu powered by Up Consulting di Paola Uberti Impresa Individuale

Fondatori Francesca Avetta, Francesco Cugliari, Paola Uberti

Direttrici generali: Francesca Avetta e Paola Uberti

www.saperedigusto.com

info@saperedigusto.com

Questo prodotto editoriale non è soggetto ad iscrizione nei registri della stampa periodica poiché soddisfa i requisiti indicati nell'Art.3bis della legge nr.103 del 16 luglio 2012.

Proprietari del magazine e titolari dei diritti d'autore:
Associazione Culturale Dream Up
Via Giovanni Roveda, 13B - 10144 Torino – ITALY
C.F. 97822800013
Telefono +39 331 5667033
Up Consulting di Paola Uberti Impresa Individuale
Via Tirreno, 143/5 - 10136 Torino – ITALY
P.IVA 11573560015 - C.F. BRTPLA75S46L219L - REA TO1223939
Telefono: +39 335 77 01 901

Aziende e altre realtà interessate a comparire nei prossimi numeri di Sapere di Gusto con progetti editoriali e pubblicitari dedicati possono rivolgersi a: commerciale@saperedigusto.com, responsabile Francesco Cugliari.

Concept, grafica, impaginazione by Paola Uberti.

Immagine di copertina realizzata a partire dall'elaborazione di un'immagine di Mykel Ankyn da Pixabay.
Grafica di pagina 44 (a sinistra), realizzata a partire da un'illustrazione di Clker-Free-Vector-Images da Pixabay.

NOTE IMPORTANTI SUL COPYRIGHT DI QUESTO MAGAZINE

© Copyright 2019 Associazione Culturale Dream Up e Up Consulting di Paola Uberti Impresa Individuale

Questo magazine può essere liberamente condiviso alle seguenti condizioni:

Attribuzione — Devi riconoscere una menzione di paternità adeguata, fornire un link alla licenza e indicare se sono state effettuate delle modifiche. Puoi fare ciò in qualsiasi maniera ragionevole possibile, ma non con modalità tali da suggerire che il licenziante avalli te o il tuo utilizzo del materiale.

NonCommerciale — Non puoi utilizzare il materiale per scopi commerciali.

Non opere derivate — Se remixi, trasformi il materiale o ti basi su di esso, non puoi distribuire il materiale così modificato.

Divieto di restrizioni aggiuntive — Non puoi applicare termini legali o misure tecnologiche che impongano ad altri soggetti dei vincoli giuridici su quanto la licenza consente loro di fare.

Nello specifico, quest'opera è distribuita con **Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale**. Per leggere una copia della licenza visitare il sito web https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.it o spedire una richiesta cartacea a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA; per visualizzare i termini legali della licenza: https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/legalcode.it

Sapere di GUSTO

Lettere dalla redazione

Il panettone dà i numeri | di Paola Uberti

Abbiamo riflettuto molto su quali argomenti trattare in questo **Numero 1 di Sapere di Gusto** che segue il Numero Zero, pubblicato a ottobre; come sapete, almeno per adesso, questo magazine è un *randomestrale*, quindi ci piace "uscire" quando abbiamo qualcosa di utile e interessante da condividere con il nostro pubblico.

Scavando tra le nostre idee, siamo giunti alla conclusione di uscire con un nuovo numero a Natale, dedicandolo a uno dei maggiori protagonisti della tavola delle Feste, attraverso una prospettiva che permetta di conoscerne **il livello di radicamento nella nostra cultura** di italiani e **i retroscena** meno piacevoli, legati agli sprechi alimentari. Abbiamo quindi identificato questa prospettiva nei **numeri del panettone**.
Le nostre scelte sono state aiutate dal fatto di avere avuto l'onore di essere **media partner di Una Mole di Panettoni**. Proprio grazie a questo evento torinese abbiamo notato quanto sia stretto il legame tra il panettone e la matematica, nello specifico i numeri.

Accanto a Re Panettone, in questa pubblicazione non mancano **alcuni protagonisti dell'eccellenza italiana,** sia in campo enogastronomico, sia in campo artistico perché Sapere di Gusto ama trovare **connessioni tra il cibo e altre forme di espressione creativa e comunicazione emozionale.**

Quanto alla data di pubblicazione online, **piuttosto che anticipare il Natale, abbiamo preferito aspettarlo**, restituendogli un po' di quell'infantile intendimento che sa di genuina magia e che un po' lo *alleggerisce* dalle sovrastrutture. Abbiamo affrontato il nostro "Natale editoriale" con tutta calma, anche per **esorcizzare quell'euforia che a volte rasenta l'ansia da prestazione**, dove con *prestazione* ci riferiamo a regali e pensierini, cene aziendali e amicali, definizione dei menu per i pranzi in casa, prenotazione di ristoranti, raccoglimento zen anti-litigi in famiglia, pianificazione strategica di giochi da tavolo e chi più ne ha più ne metta.
Speriamo il Numero 1 di Sapere di Gusto diventi per voi un gradito regalo e una piacevole lettura in giorni che vi auguriamo siano felici.

Ecco quindi per voi il frutto del nostro lavoro con i nostri più sinceri e affettuosi auguri di Buone Feste.

Il nostro pensiero e le nostre emozioni, con tutta la sincerità della quale siamo capaci, vanno a chi il Natale - questo in particolare o tutti indistintamente - non lo sopporta perché soffre o ha sofferto.
Auguriamo a tutti voi, con semplicità - che tanto semplice in effetti non è - di stare bene, in ogni senso.

Sapere di GUSTO

Lettere dalla redazione

Pensiero di Natale | di Francesca Avetta

È arrivato il penultimo Natale del secondo decennio del XXI secolo. Molte cose sono in continuo cambiamento ma non il menù di pranzi e cenoni: quello è sempre più lungo…
Di cibo il mondo è pieno e trovo folle che in alcuni luoghi ancora **manchino cose che per noi sono "essenziali"** (sì, metto questa parola tra virgolette perché di essenziale ci sono solo l'acqua e la vita…). Siete d'accordo con me?

Nella mia mente, Natale è sempre stato **un giorno pieno di gioia**, dove qualunque persona al mondo si trova con il resto della famiglia. **Purtroppo la realtà spesso è diversa**. Il mio augurio speciale va quindi a chi una famiglia non ce l'ha, a chi è solo, a chi non può permettersi di spendere denaro in regali (a volte inutili).

Il mondo, in apparenza, va sempre più *avanti*; nonostante viviamo sempre più *velocemente* - tanto che anche mangiare sta diventando un *contorno,* una cosa da sbrigare perché "La pausa sta finendo e ho poco tempo" - non riesco proprio a pensare che esistono appartamenti in cui **le cucine non sono più fondamentali**.
La cucina per me è una delle *cose* più belle. Essa significa famiglia, calore, amore. Con tutto il rispetto, in certi momenti una cena al ristorante è tutt'altra cosa rispetto a una cena a casa con gli amici. Cucinare unisce, il cibo unisce.

Auguro a tutti **un pensiero bello e felice** come quando si organizza una cena a casa propria e si cucina insieme; capaci o no di virtuosismi culinari, la risata non manca mai. Vi auguro un pensiero felice perché tutti ce lo meritiamo. Un pensiero felice può salvare la vita.

Ringraziamo le realtà e le persone che hanno creduto in questo Numero 1 di Sapere di Gusto magazine online, scegliendo di farne parte:

L'evento torinese Una Mole di Panettoni

La chef Yoshiko Hondo

Beva Vini e Ristoro

Macelleria Giampaolo Cru

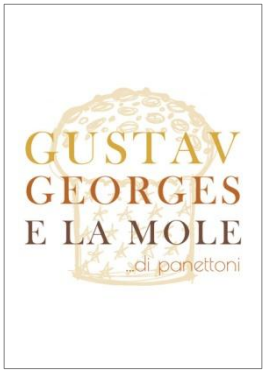
Panificio Avetta

Società Agricola RAFFAELI 1899

Chiara Tripodi | Artedicarte

Piemonte Food Awards

IL SOMMARIO INTERATTIVO

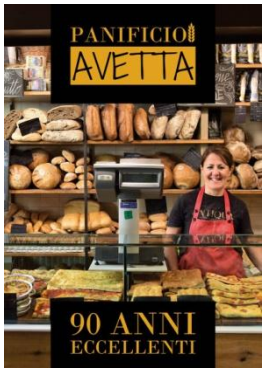


pagina
8
Gustav, Georges e la Mole…di panettoni
Resoconto dell'evento torinese dedicato al panettone

pagina
33
Intervista alla chef Yoshiko Hondo

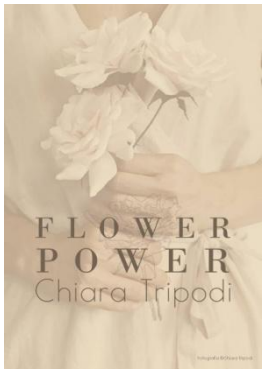
pagina
38
Entri, si accomodi e…beva
Scopriamo Beva Vini e Ristoro

pagina
42
Macelleria Giampaolo
Una realtà che unisce tradizione locale e sguardi oltreconfine



pagina
45
90 anni eccellenti
Storia e contemporaneità del Panificio Avetta

pagina
51
Evo…i ci credete?
La poesia dell'olio extravergine di oliva italiano con Società Agricola RAFFAELI 1899

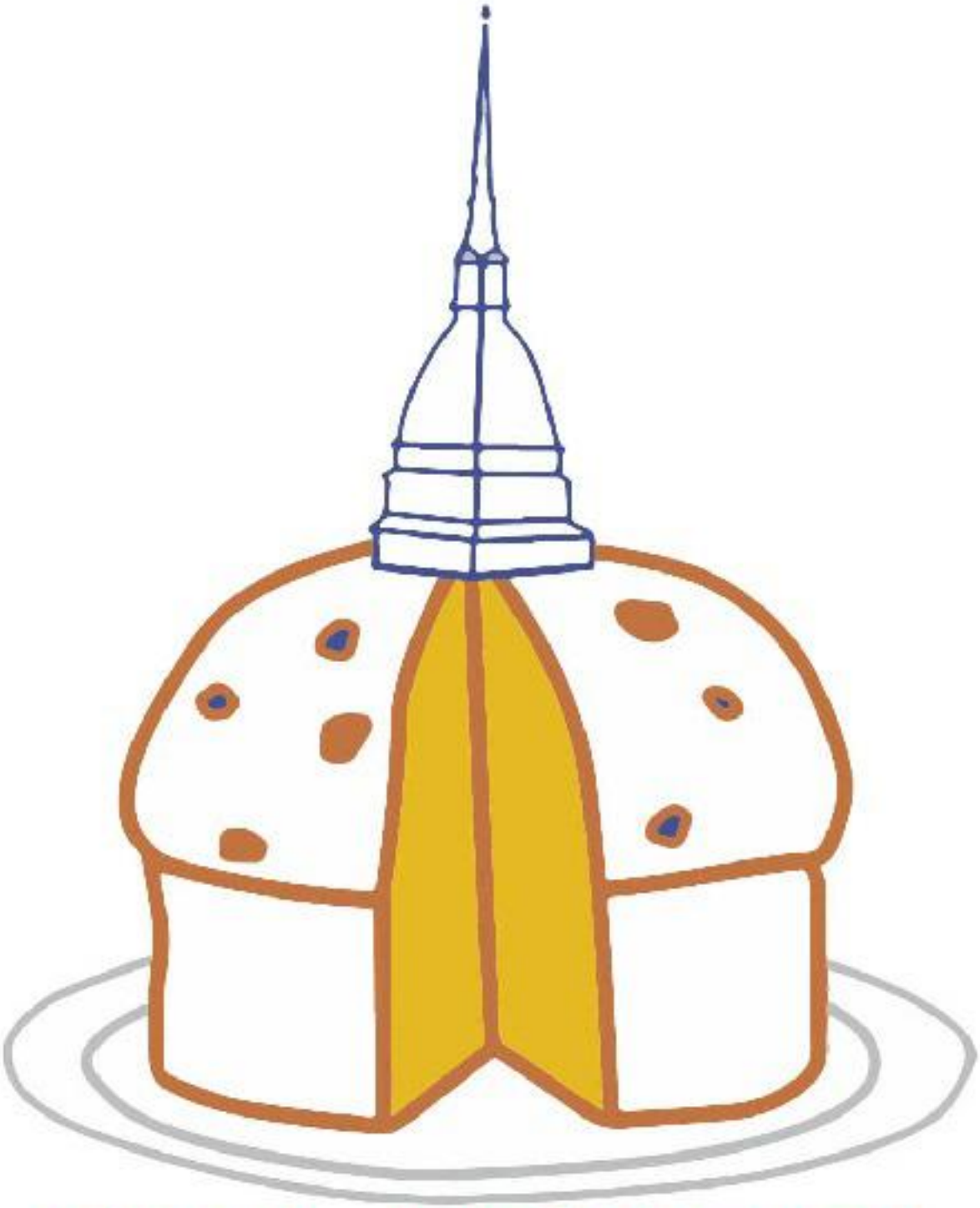


pagina
55
Flower Power
Chiara Tripodi
La visione della natura nelle opere dell'artista

pagina
64
Piemonte Food Awards
L'eccellenza dei produttori piemontesi in gara

GUSTAV GEORGES E LA MOLE

...di panettoni



UNA MOLE DI PANETTONI

30 nov-1 dic 2019

FONDAZIONE
Martoglio
RACCOLTA FONDI

Testo di Paola Uberti,
immagini di Francesca Avetta.

Se non ci siete stati, immaginate.
Visualizzate nella vostra mente il Salone delle Feste dell'hotel Principi di Piemonte di Torino, in quella via Gobetti che corre parallela alla via Roma, concorrendo a disegnare le tracce rettilinee, composte e discrete della pianta della città. Un salone che testimonia come Torino, anche nella brillantezza degli ori e nello sfarzo delle luci monumentali, riesce a restare sobria ed elegante, come nell'iconografia delle opere più celebri di Gustav Klimt, nella quale sensualità, affettività e inconscio si fondono creando mosaici e volute, spirali e onde e dove nulla è lasciato al caso perché tutto ha una traduzione, un significato, attraverso il simbolo che fonde astrattismo e figurazione.
Pensate a quarantasei tra maestri della panificazione e dell'arte dolciaria - compresi dodici Maestri del Gusto di Torino e provincia - riuniti in tre piani di assoluta delizia ed eccellenza che hanno accolto i diciottomila visitatori prima di tutto con un profumo impossibile da non riconoscere: quello del panettone di Natale che mi ha fatto mormorare, tra me e me, che io una *fragranza panettone* da nebulizzare sulla pelle la comprerei.
Poi ancora i frutti del lavoro di panificatori e pasticcieri declinati in centinaia di varianti, con le loro molliche morbide e alveolate, le forme basse alla piemontese o slanciate alla milanese e quelle superfici ora morbide, ondeggianti e lisce in stile meneghino, ora ruvide, rocciose e irregolari come vuole la tradizione in Piemonte.
Alveolature e glasse che hanno condotto la mia fantasia alla superficie della Luna nella traduzione di Georges Méliès nel suo *Le voyage dans la Lune*, ma anche all'aspetto di pianeti immaginati quando non esistevano telescopi, satelliti, sonde e missioni spaziali e gli uomini potevano sono fantasticare su quei puntini luminosi nel cielo. Pianeti sconosciuti che trovano materia nella fantasia di romanzieri e sceneggiatori, meta e rifugio dei sogni, della creatività e delle speranze umane, perché, ispirata da tanta meraviglia commestibile, non sono riuscita a pensare ad angosce e paure. No. Per queste, a Una Mole di Panettoni, non c'era posto.
Sotto campane di vetro, in confezioni rilucenti, in scatole

sontuose o in pacchi di carta avana che portavano la mente al concetto di pane dolce delle occasioni speciali, i panettoni dei maestri che hanno partecipato all'evento organizzato da Dettagli Eventi e la cui comunicazione è stata curata da Chiara Menardo, hanno raccontato il sogno di Natale in immagini, odori, racconti e in sapori caratterizzati da una variabilità impressionante, con un unico comune denominatore: l'arte del panettone artigianale.

Il panettone artigianale come *terra di mezzo* che riunisce chi fa pane e chi fa pasticceria, chi si orienta verso la classica dolcezza e chi sperimenta con i panettoni salati, chi toglie - mantenendo il panettone aderente alle sue origini di gusto e ingredienti - e chi aggiunge, cambia, prova, sperimenta, celebra la propria terra utilizzando prodotti locali per aromatizzare, farcire o glassare, oppure asseconda moderne esigenze alimentari, specie quelle che richiedono di eliminare materie prime di origine animale.

Poi ancora il pionieristico utilizzo dell'olio extravergine di oliva come alternativa al burro, la celebrazione di quella devozione intrisa di misticità e profondo amore al lievito madre, l'esaltazione della naturalità degli ingredienti, la volontà di spendere tempo e lavoro per produrre in proprio i canditi con la frutta di stagione.

Quindi le eccellenze che hanno assunto il ruolo di caratterizzanti e protagoniste e che hanno reso ciascun panettone unico nel suo genere, da quello più conservatore a quello più visionario, in un viaggio ideale tra le peculiarità enogastronomiche e agroalimentari d'Italia.

Pensate a quante emozioni ho provato sentendo raccontare e assaporando i panettoni protagonisti della kermesse, creati per omaggiare alcune delle meraviglie offerte dall'Italia che lavora in campi, frutteti, distillerie, laboratori artigianali.

GUSTAVGEORGESELAMOLE

...di panettoni

Nelle morbide rotondità dolci e salate dei duecentoventi panettoni presentati e degustati e nei più di cinquemila venduti a Una Mole di Panettoni, l'albicocca pellecchiella del Vesuvio, il babà campano, la Bagna Càuda, il bergamotto di Calabria, la birra artigianale, la borragine e il sugo di noci ligure, il Castelmagno, il cioccolato piemontese, la cotognata leccese, i fichi del Cilento, i friarielli e la pezzentella, il cioccolato Gianduja, la grappa di Greco di Tufo, il limoncello realizzato con i limoni della costiera amalfitana, i marroni di Cuneo, la mela Annurca, la Nocciola Piemonte, le noci di Sorrento, l'origano di Pantelleria, il pecorino romano, il pistacchio di Bronte, il torrone piemontese, il Vermouth di Torino, il vino Cesanese del Piglio, il vino Perpetuo siciliano - l'elenco sarebbe ancora lungo - hanno rivelato il loro valore inestimabile in fatto di sapore, qualità e identità territoriale che si fa cultura.

Noi di Sapere di Gusto Magazine online, desideriamo ringraziare l'organizzazione e l'ufficio stampa di Una Mole di Panettoni 2019 per averci scelto come media partner.

Di seguito troverete le interviste ai protagonisti dell'evento, per conoscere le aziende, i prodotti e, come è nel nostro stile, le persone che li hanno sognati e resi veri e vivi.

RETESETTE
Dolce

Più di
18.000
visitatori

Oltre
5.000
panettoni venduti

58
maestri pasticceri

220
tipi di panettone

Oltre
400
partecipanti agli
eventi speciali

Abbiamo intervistato **molti dei protagonisti di Una Mole di Panettoni** - teniamo a sottolineare che alcuni non sono riusciti a parlare con noi a causa dell'assalto da parte del pubblico ma sono comunque menzionati - ponendo a tutti le stesse domande perché uguaglianza e democrazia sono per noi valori imprescindibili.
Tra **numeri** - nel rispetto del tema di cui è dedicata questa uscita di Sapere di Gusto - e **dettagli personali** degli intervistati, perché anche su questo si basa la nostra filosofia editoriale, ecco cosa abbiamo scoperto…

AMMORE LIEVITATI ARTIGIANALI

Cava dei Tirreni (SA)
SITO: www.ammore.online
ABBIAMO PARLATO CON: Napolino.
PRODUCONO: 19 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: con crema alla grappa di Greco di Tufo e albicocca del Vesuvio oltre a quello con uva Corinto a bacche rosse, pasta di mandorle e fichi rossi del Cilento e il panettone con Crema al nocino di Sorrento con fichi bianchi del Cilento.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "Quello con crema alla grappa perché mette in risalto gusti secchi e alcolici compensati dall'albicocca."

AZIENDA DOLCIARIA MARIGLIANO

San Giuseppe Vesuviano (NA)
SITO: www.dolciariamarigliano.it
ABBIAMO PARLATO CON: Imma.
PRODUCONO: 18 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: con albicocca del Vesuvio.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: come sopra.

COCCHI

Cocconato d'Asti (AT)
SITO: www.cocchi.it
ABBIAMO PARLATO CON: Francesca.
PRODUCONO: 1 panettone.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL LORO PANETTONE È: con 5% di Vermouth nell'impasto, canditi e uvetta (anch'essa al vermouth), glassa di mandorle e Nocciola Piemonte IGP.

HOTEL RISTORANTE BELSITO

Serrone (FR)
SITO: www.belsitoserrone.it
ABBIAMO PARLATO CON: Francesco.
PRODUCONO: oltre 9 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese e alto milanese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: il Contadino, panettone dolce con lievito madre,

canditi (tra i quali peperoni, finocchi e carote) e uvetta autoprodotti, oltre al mandorlato al vino Cesanese del Piglio.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "Il classico perché sono un tipo tradizionale."

IL FORNO DEI VIGANÓ

Desio (MB)

Tel.: 0362 309953
ABBIAMO PARLATO CON: Gianni.
PRODUCONO: 2 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: la Felicità farcito di cioccolato fondente, wafer, marmellata all'arancia, crema alla nocciola e copertura di cioccolato e pistacchio (500 grammi di impasto e 400 di farcitura).
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "Tradizionale senza canditi per un gusto personale."

IN CROISSANTERIA LAB

Carrobbio Degli Angeli (BG)

Tel: 035 951445
ABBIAMO PARLATO CON: Nicolò.
PRODUCONO: 1 panettone.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL LORO PANETTONE È: la loro unica referenza, un panettone puro senza canditi e uvetta; vogliono "togliere" per ritornare alla genuinità.

LABORATORIO ARTIGIANALE INFERMENTUM

Stallavena (VR)
SITO: www.infermentum.it
ABBIAMO PARLATO CON: Elisa e Francesco.
PRODUCONO: 4 panettoni.
DEL TIPO: alto milanese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: con fichi mele e noci.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: il tre cioccolati per Elisa, il tradizionale per Francesco.

PANECAFFÈ DI PERFETTI E FELLETTI

Torino
FACEBOOK: @panecaffe.perfetti
ABBIAMO PARLATO CON: Fatima.
PRODUCONO: da 7 a 8 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese e alto milanese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: con mela e cannella e albicocca oltre a cioccolato bianco.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "Pere e cioccolato perché sono amante del cioccolato fondente e della pera candita; è golosissimo, con le palline di cioccolato al latte."

PANIFICIO ASCOLESE

San Valentino Torio (SA)
SITO: www.panificioascolese.it
ABBIAMO PARLATO CON: Fiorenzo.
PRODUCONO: 10 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese e alto milanese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: al limoncello con albicocca del Vesuvio.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "Il classico perché esprime la qualità del lavoro e delle materie prime."

PANIFICIO D'ANGELO

Palermo
SITO: www.dangelopanificio.it
ABBIAMO PARLATO CON: Mario.
PRODUCONO: 9 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: al pistacchio.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "Il classico mandorlato perché si apprezzano tutti i profumi e gli aromi oltre alla consistenza e alla qualità dei canditi prodotti artigianalmente."

PANIFICIO FABARO

Poirino (TO)
SITO: www.fabaro.com
ABBIAMO PARLATO CON: Franco.
PRODUCONO: 6 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: con pere e cioccolato.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "il classico perché il profumo che l'arancio candito dà al panettone è ineguagliabile così come la morbidezza dell'uvetta."

PANIFICIO IL FORNO DELL'ANGOLO - LUCA SCARCELLA

Torino
SITO: www.lucascarcella.com
ABBIAMO PARLATO CON: Emanuela.
PRODUCONO: 5 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese e alto milanese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: al burro noisette con pasta di nocciola e fichi canditi; edizione limitata 2019.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "Zenzero candito, albicocche candite e cioccolato fondente perché la piccantezza dello zenzero non sovrasta gli altri gusti, è equilibratissimo."

PANIFICIO ISCHIA PANE

Ischia (NA)
SITO: www.ischiapane.it
ABBIAMO PARLATO CON: Alessandro.
PRODUCONO: 9 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: caffè e cioccolato

bianco oltre a Nocciola Piemonte e Gianduiotto.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "Il tradizionale per le soddisfazioni professionali e i premi che ha ricevuto."

PANIFICIO PAGNANI

Arcevia (AN)
FACEBOOK: @PanificioPagnani
ABBIAMO PARLATO CON: Carla.
PRODUCONO: 3 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: cioccolato e visciola selvatica.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "Cioccolato e visciola selvatica perché la visciola è un frutto sensuale."

PANIFICIO PASTICCERIA FARINA & CLUB BAKERY

Torino
TEL.: 011 4114895
ABBIAMO PARLATO CON: Paolo.
PRODUCONO: 8 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: la limited edition 2019 con farina macinata a pietra integrale, amarena e cioccolato bianco.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "Il tradizionale perché mi ricorda quando era bambino."

PANIFICIO PASTICCERIA I FRUTTI DEL GRANO

Collegno (TO)
FACEBOOK: @IFDGVOCI
ABBIAMO PARLATO CON: Marco
PRODUCONO: 7 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: mele e cannella oltre a pere e zenzero.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "Quello con l'albicocca perché sono un grande amante di questo frutto."

PASTICCERIA ARTE DOLCE

Monte San Savino (AR)
SITO: www.artedolcepasticceria.it
ABBIAMO PARLATO CON: Rosa Sabrina.
PRODUCONO: 13 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: il panettone al Vermouth bagnato in purezza.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: panettone al limoncello.

PASTICCERIA AMICI MIEI

Torino
SITO: www.amicimieipasticceria.com

PASTICCERIA ARLEO

Genova
SITO: www.pasticceria.genova.it
ABBIAMO PARLATO CON: Edoardo.
PRODUCONO: 8 panettoni.
DEL TIPO: stile pandolce genovese basso e alto oltre al milanese alto (in minima produzione per gli appassionati).
IL PIÙ PARTICOLARE È: i panettoni salati con borragine e sugo di noci oltre a pesto, pomodorini e pinoli tostati e, infine, il panettone alla Bagna Càuda.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "Panettone al caffè monorigine - in particolare quello con caffè Etiopia dal sentore caramellato e agrumato - con caramello salato e glassa di cioccolato al caramello, ripieno di arancia candita."

PASTICCERIA ATTILIO SERVI

Pomezia (RM)
SITO: www.attilioservipasticceria.com
ABBIAMO PARLATO CON: Paola.
PRODUCONO: 15 panettoni.
DEL TIPO: alto milanese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: il Trionfo d'Italia con pomodorini secchi, origano di Pantelleria e pecorino romano (panettone salato).
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "'Nduja calabrese perché ho trovato un equilibrio molto particolare tra la parte dolce della base panettone e la piccantezza della 'Nduja."

PASTICCERIA CAPPIELLO

Santa Maria Capua Vetere (CE)
SITO: www.pasticceriacappiello.net
ABBIAMO PARLATO CON: Luigi.
PRODUCONO: 7 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese e alto milanese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: Il panettone rustico Panconciato oltre al panettone Foresta Nera.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "Il Torino, ossia il panettone per come è nato dalla ricetta originale con uvetta canditi, lievito madre, glassa di mandorle: per me è completo."

PASTICCERIA CONTE

Gricignano di Aversa (CE)
FACEBOOK: Conte Luigi
ABBIAMO PARLATO CON: Luigi.
PRODUCONO: 15 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: il panettone farcito con il babà napoletano.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "il tradizionale perché è realizzato con il lievito madre che è come un bambino: richiede cura e trasmette energia emotiva al prodotto."

PASTICCERIA D&G PATISSERIE

Selvazzano Dentro (PD)
SITO: www.degpatisserie.it
ABBIAMO PARLATO CON: Maira.
PRODUCONO: da 8 a 9 panettoni.
DEL TIPO: alto milanese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: con amarena pistacchio e limone.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "Arancia e cioccolato perché l'acidità dell'arancia si amalgama bene con la dolcezza del cioccolato senza rendere il risultato pesante."

PASTICCERIA DE VIVO

Pompei (NA)
SITO: www.lapasticceriadevivo.it
ABBIAMO PARLATO CON: Gabriella.
PRODUCONO: 15 panettoni.
DEL TIPO: alto milanese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: con impasto al cioccolato, ganache al cioccolato e bagna al rum giamaicano, oltre al panettone che si ispira al caffè con whiskey irlandese.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "il panettone al limone perché è fatto con i limoni della costiera; all'interno c'è una ganache al cioccolato bianco."

PASTICCERIA DEL NONNO

Mango Policoro (MT)
SITO: www.pasticceriadelnonno.it
ABBIAMO PARLATO CON: Andrea.
PRODUCONO: 8 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: il panettone Sacher con albicocca di Costiglione oltre a quello con pera e cioccolato.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: il classico glassato oltre al Sacher.

PASTICCERIA DELL'AGNESE

Torino
SITO: www.dellagnesegiovanni.it
ABBIAMO PARLATO CON: Giovanni.
PRODUCONO: 9 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese e alto milanese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: il panettone salato con peperoni e Castelmagno oltre al panettone dolce con impasto in crema gianduia e glassa di Nocciola Piemonte IGP.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "il pinerolese…gustato con il latte freddo."

PASTICCERIA DOLCE RUBINO

Monte Urano (FM)
SITO: www.dolcerubino.it
ABBIAMO PARLATO CON: Ugo.
PRODUCONO: 4 panettoni.
DEL TIPO: alto milanese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: il Vegattone (vegano) tradizionale oltre a quello alla birra.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: il Vegattone con frutti di bosco.

PASTICCERIA FIASCONARO

Castelbuono (PA)
SITO: www.fiasconaro.com
ABBIAMO PARLATO CON: Mario.
PRODUCONO: 22 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese e alto milanese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: con cedro, arancia e uvetta, nebulizzato con vino Perpetuo siciliano.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: il tradizionale con uvetta e canditi.

PASTICCERIA FRANCHINI

Lecce
SITO: www.pasticceriafranchini.com
ABBIAMO PARLATO CON: Maria Grazia.
PRODUCONO: 6 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: il panettone che riproduce il Fruttone tipico con cotognata leccese e pasta di mandorla, glassato al cioccolato fondente.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "il panettone con cioccolato fondente monorigine perché amo molto il cioccolato."

PASTICCERIA FRATELLI TAIBI

Castrofilippo (AG)
SITO: www.fratellitaibi.it
ABBIAMO PARLATO CON: Lillo.
PRODUCONO: 3 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: il *165* con marsala, cioccolato di Modica, fichi, noci, mandorle e arancia candita.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "Il 165 perché trovi tutta la Sicilia dentro."

PASTICCERIA GIANNOTTI

Bovino (FG)
TEL.: 339 3687551
ABBIAMO PARLATO CON: Luigi.
PRODUCONO: 12 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: Gianduia e bergamotto oltre a Gianduia e caffè.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "Con cioccolato bianco o cioccolato fondente e pera perché sono molto goloso."

PASTICCERIA GOCCE DI CIOCCOLATO

Torino
SITO: www.goccedicioccolato.net
ABBIAMO PARLATO CON: Roberto.
PRODUCONO: 5 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese e alto milanese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: con gocce di cioccolato monorigine Costa d'Avorio 60%.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "Il classico con canditi per il sentore di mollica e di panettone e per il candito morbido e l'uvetta di alta qualità."

PASTICCERIA IVO SEITA

Lombardore (TO)
TEL.: 011 9956581
ABBIAMO PARLATO CON: Fulvio.
PRODUCONO: 1panettone.
DEL TIPO: basso piemontese classico.

PASTICCERIA LA DELIZIA

Santa Maria La Carità (NA)
SITO: www.pasticcerialadelizia.com
ABBIAMO PARLATO CON: Maria Teresa.
PRODUCONO: 10 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: al limoncello oltre al panettone al pistacchio.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "Al limoncello, oltre al panettone al pistacchio e a quello con le albicocche candite del territorio; vado molto a periodo."

PASTICCERIA LA GIOIA

Taranto
FACEBOOK:
@PasticceriaCaffetteriaLaGioia

PASTICCERIA MENNELLA

Torre del Greco (NA)
SITO: www.pasticceriamennella.it
ABBIAMO PARLATO CON: Federica.
PRODUCONO: 18 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: con mandorle e mandarino.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: con mandorle e mandarino oltre al panettone al caffè.

PASTICCERIA MIRÒ

Montalbano Jonico (MT)
SITO: www.pasticceriamiro.it
ABBIAMO PARLATO CON: Domenico.
PRODUCONO: 13 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: con zenzero, limone e cioccolato bianco.

PASTICCERIA PANIFICAZIONE MATER

Salerno
SITO: mater.panificio@gmail.com
ABBIAMO PARLATO CON: Giuliano.
PRODUCONO: 20 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: il panettone salato con friarielli e pezzentella.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "Con caffè e cioccolato bianco perché il caffè è una passione personale e con il cioccolato bianco assume un sapore di cappuccino."

PASTICCERIA PRINCESS DAL 1970

Airola (BN)
SITO: www.pasticceriaprincess.it
ABBIAMO PARLATO CON: Daniele, Nino e Maria.
PRODUCONO: 15 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: tartufato al rum oltre al panettone con mela annurca e cannella.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: con Strega di Benevento e cioccolato per Daniele e Nino.

PASTICCERIA ROMANA

Porto Recanati (MC)
SITO: www.pasticceriaromana.it
ABBIAMO PARLATO CON: Gianfranco.
PRODUCONO: 8 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: con limone di Calabria.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "Il tradizionale perché ha vinto molti premi."

PASTICCERIA SAL DE RISO

Tramonti (SA)
SITO: www.salderiso.it
ABBIAMO PARLATO CON: Armando.
PRODUCONO: da 16 a 18 panettoni.
DEL TIPO: alto milanese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: le novità dell'anno, il Tiramisù e il Panzuppato.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "con limoncello fatto con i limoni della costiera amalfitana per il legame con il territorio, oltre al Tiramisù."

PASTICCERIA SCALENGHE

Trofarello (TO)
SITO: www.pasticceriascalenghe.it
ABBIAMO PARLATO CON: Giovanni.
PRODUCONO: 7 panettoni.
DEL TIPO: alto milanese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: con amarena e albicocca oltre al panettone al torrone.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "Il panettone al torrone per il legame con la produzione artigianale di questa specialità che ci contraddistingue, oltre a quello con albicocche e amarene candite perché è fresco, ideale dopo i pasti natalizi."

PAUSA PATISSERIE

Lauria (PZ)
TEL.: 0973 823489
ABBIAMO PARLATO CON: Francesco.
PRODUCONO: 6 panettoni.
DEL TIPO: alto milanese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: con noci pecan, albicocche e amarene.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: con noci pecan oltre al panettone al limoncello.

RAU ARTE DOLCIARIA

Berchidda (SS)
SITO: www.rauartedolciaria.com
ABBIAMO PARLATO CON: Luca.
PRODUCONO: 11 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: all'olio extravergine di oliva DOP di Sardegna con scorze di limone e cioccolato bianco.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "il panettone all'olio extravergine di oliva perché l'olio è molto delicato ed è un gusto nuovo."

RICCI FORNAI ITALIANI

Montaquila (IS)
SITO: www.fornairicci.it
ABBIAMO PARLATO CON: Andrea.
PRODUCONO: 10 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese e alto milanese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: con gianduia, marroni e cioccolato fondente oltre a quello con olio extravergine d'oliva, farina di carota, rapa rossa candita e arancia candita.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: "Il panettone con olio extravergine d'oliva, agrumi canditi con metodo lento artigianale, senza solfiti e conservanti; l'olio esalta il sapore della frutta candita."

RISTORANTE COLLE D'ERCOLE

Montesarchio (BN)
SITO: www.ristorantecolledercole.it
ABBIAMO PARLATO CON: Gabriella.
PRODUCONO: 5 panettoni.
DEL TIPO: basso piemontese.
IL PIÙ PARTICOLARE È: salato con capperi, acciughe e pomodoro secco.
IL PREFERITO DALL'INTERVISTATO È: quello salato oltre al classico.

37.092
tonnellate

di panettoni in versione classica
prodotti nel 2018, per un valore di

245
milioni di euro

Dati Aidepi
Associazione delle
Industrie e del Dolce e
della Pasta Italia

Fotografia © Una Mole di Panettoni

Le festività natalizie sono occasioni in cui l'esubero di cibo e gli sprechi alimentari raggiungono vette vergognose. Secondo Coldiretti, in Italia, durante le Feste è sprecata ogni anno una quantità di cibo per un valore di circa

400
milioni di euro

panettoni compresi...

Le interviste

di Sapere di Gusto

YOSHIKO

HONDO

Fotografia © Yoshiko Hondo

和

Yoshiko Hondo è una cuoca giapponese che ha creato il suo originale stile di **cucina vegana tradizionale** chiamato "和 (Wa)".

"和" ha anche il significato di *pace* e *armonia*, concetti che hanno ispirato il suo lavoro dedicato a creare **piatti innovativi adatti a tutti i giorni**.

Yoshiko Hondo è stata una dei protagonisti al **The Vegetarian Chance di Torino**, il festival dedicato alla cucina vegetariana.

www.hondo-yoshiko.tokyo

Il tavolo della pace

A cura Paola Uberti con il prezioso contributo di Federica Piccoli

Yoshiko, ci racconti in breve il tuo cammino nel mondo della cucina? Come sei arrivata alla scelta vegana?
All'inizio, semplicemente volevo assaggiare i cibi deliziosi del mondo. Dopo aver provato piatti di cucina vegana, ho pensato che i cibi di questo tipo hanno una grande possibilità nel XXI secolo, nonostante pochi chef cucinassero piatti vegani in tutto il mondo.
Mi sono resa conto che il cibo vegetariano era già radicato nella cultura giapponese. Nonostante siamo onnivori, noi giapponesi siamo originariamente vicini alla cucina vegetariana e vegana.
La cucina giapponese vegana - WA come la chiamo io (WA significa pace o armonia)- può essere una soluzione per ovviare ai fastidi di salute fisica e serenità mentale che affliggono l'uomo oggi. Non e`bello?
Immagina che solo cambiando il modo di mangiare è possibile vivere in collaborazione con tutti, provocando meno danni all'armonia necessaria tra mente e corpo.
Questo è stato il mio primo spunto.

Il tuo lavoro ti ha portato e ti porta in giro per il mondo, ma tutto parte dal Giappone. Ci parli di come operi nella tua terra?
In Giappone non ho un posto fisso di proposito (come un ristorante) preferisco una cucina itinerante in stile pop-up. Scelgo di andare dove c'è bisogno e cucinare piatti per chi vuole. Mi piace cucinare negli ospedali, al capezzale dei malati, nei centri per gli anziani, nel luoghi dove si trovano bambini bisognosi e guardare le loro facce soddisfatte.
Ci sono momenti in cui qualcosa dietro agli occhi brilla per un secondo, mentre assaggiano i miei piatti. I quei momenti sento la felicità nel mio cuore! Tutto questo è una fonte di energia e un grande piacere per me.

Molte persone considerano il cibo americano "cibo spazzatura", pensando che oltre ad hamburger, hot dog e patatine fritte non ci sia nulla. In base alla tua esperienza di lavoro negli Stati Uniti, puoi aiutarci ad andare oltre questo pregiudizio e a conoscere gli aspetti positivi della cucina statunitense?
Dall'inizio degli anni '90, quando sono andata negli Stati Uniti, mi sono concentrata sulla cucina degli immigrati che ha dato vita a piatti caratteristici del Paese. Adoro il cibo che contiene l'essenza di ogni territorio.
In America, in fatto di cucina, oggi ha preso vita "un'onda organica" che si sta diffondendo. Sulla costa occidentale ad esempio, a Barclay, c'è Alice Walter, proprietaria e chef di un ristorante chiamato Shepanies. La riforma

alimentare (deliziosa rivoluzione) che ha iniziato è legata a un cibo che abbia il minor peso possibile sull'ambiente globale, partendo dalla scelta di alimenti biologici locali.

Parlando di lavoro e viaggi, recentemente sei stata in Italia: ci dai la tua impressione sulla nostra cucina?
Adoro la pasta!
Quando sono stata in Italia per la prima volta come chef vegano, ho partecipato a una cena speciale nella Repubblica di San Marino. Il primo piatto è stato fatto in stile vegano giapponese cioè Wa Vegan.
Come turista, invece, a vent'anni feci una sognante vacanza italiana che ancora oggi costituisce uno dei pilastri della mia cucina.
Ricordo un giorno in cui, la mattina, andai al bar per un caffè, poi al mercato per comprare il melone fresco, le verdure colorate…quindi pranzai e strinsi molte amicizie.
Fui invitata a pranzo tante volte: la pasta delle mamme italiane era semplice ma davvero deliziosa!
Ricordo lo scenario dell'estate italiana e un campo di girasoli…è un bel ricordo davvero.

Che cosa è per te l'Happy Dining? Quali elementi emozionali sono necessari affinché il cibo possa esprimersi e diventare collegamento tra persone? Ci parli di Long Table-Table for Peace?
Happy Dining è La tavola felice con il Sorriso. È immaginare un mondo senza distinzione di razza, religione o genere.
La Cena Felice si basa sul rispetto degli altri e anche su un divertente gioco della curiosità.
Con l'Happy Dinning possiamo conoscere cose che ignoravamo.
Possiamo fare nuovi incontri e approcciare la nutrizione vegana che ci fa bene e porta pace.
Nella cerimonia del tè giapponese, ad esempio, ogni persona si esprime solo con parole positive; questo è essenziale che si abbia di fronte un nemico, un alleato, una persona più anziana o più giovane; non importa.
Quando si arriva alla sala da pranzo, l'Happy Dining può aiutare a scaricare il bagaglio pesante dal cuore e dalla mente e si può mangiare in pace, ringraziando le benedizioni della Terra.
Si può fare amicizia facilmente anche con le persone che si incontrano per la prima volta.
Desidero che la pace colleghi le nostre amicizie cominciando dalla tavola.
Presto creeremo un sito web che faccia "sistema". Consentirà di effettuare prenotazioni per poter condividere lunghi tavoli della pace con le persone di tutto il mondo in modo che la Tavola della Pace faccia il giro del mondo con l'aiuto dei cittadini.

Yoshiko Hondo come descrive se stessa?
Sono una persona che ama la velocità e la sottigliezza.
Mi piace imparare cose che non conosco e conoscere nuove persone e le loro storie.
Mi diverto a mangiare con le persone.
Ho un sacco di curiosità per il cibo in generale.

Esprimi tre desideri.
1) Voglio fare qualcosa di buono per la Terra e sostenere il potere creativo delle giovani generazioni.
2) Voglio che le piante, gli animali, l'aria, l'acqua, facciano parte di una Terra luminosa, più pulita di quanto non sia ora.
3)Non voglio vedere gli animali essere tristi per colpa degli umani.

“Se prossimamente sarete in Giappone, per favore venite a mangiare la versione evoluta del XXI secolo della cucina *shojin* dei tempi antichi.

Voglio creare piatti che facciano amicizia con le persone provenienti da tutto il mondo. Non vedo l’ora di cucinare per voi!”

Fotografie © Yoshiko Hondo

Fotografia di Luca Ripellino

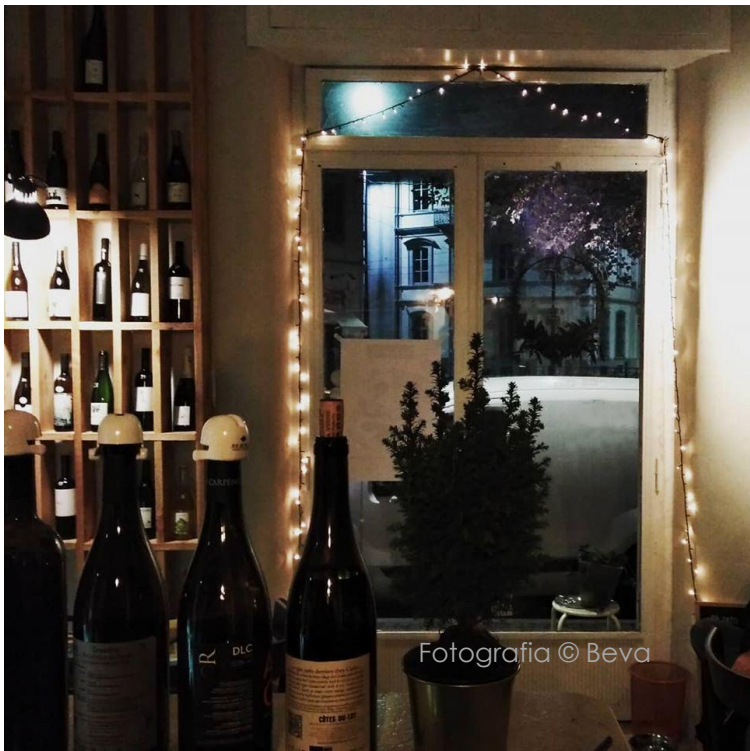
A cura di Luca Ripellino

In ordine di tempo forse il titolo di new entry in borgo Aurora* spetta a ***Beva***, la nuova creatura di **Barbara Cucchiarati**, vineria affacciata sulla "parigina" piazzetta che fa da spartiacque tra le vie Alessandria e Bologna, a pochi passi dai ponti sulla Dora, a Torino.
Beva è ricavata negli spazi dove un tempo **Davide**, compagno di Barbara nel lavoro e nella vita, **dipingeva**. Ora è lui a curare grafica e immagine del locale, oltre ad aver progettato interni e design; spetta invece a Barbara il ruolo dell'**oste**, pronta a **consigliare qualche particolare specialità**, il piatto del giorno o un vino appena inserito a scaffale.

Le etichette proposte sono **italiane** e **francesi**, sempre riferite a **piccoli produttori** che lavorano con scrupolosa attenzione alla **tutela ambientale** e alla **salubrità del vigneto**, poiché da *Beva* il concetto di "vino naturale" non è certo frutto di mode momentanee bensì di **autentica convinzione**. Una vineria che chi ha già qualche capello bianco definirebbe *carinissima*, mentre i più giovani - sempre più numerosi quelli che stanno tornando a vivere in questo angolo bohemien della città - adottano l'anglofono *easy*. Quel che conta è che al di là dell'età anagrafica dei clienti, **da *Beva* si sta bene**, ci si sente coccolati con attenzione ma senza invadenza, si ha la sensazione di essere un po' come a casa.

L'offerta relativa al cibo è invece strettamente correlata all'attività di **Francesca Cucchiarati**, sorella di Barbara, titolare dell'innovativo e creativo laboratorio gastronomico **Cucchi Food Lab** nel cuore di Vanchiglia. Da lei infatti provengono i piatti che vengono serviti in vineria, mentre sul momento si preparano **taglieri**, **crostoni**, **panini gourmet** e **mini burger**.

Durante la mia visita sono stato **preso per la gola** con Mini burger con salsiccia di Bra, toma di Lanzo e cavolo nero piccante, Crostini con patè di fegato o con Pesto modenese, Zuppa di cavolo nero, Crostone *veg* con hummus, crema di zucca e verdure al forno, e (perdonate il voluto bisticcio di parole) un Toast di salame di testa da….uscire di testa! Tutto godurioso, piacevole, ben fatto e dal sorprendente rapporto qualità/prezzo al momento del conto finale. Il mio consiglio è quello di seguire le pagine social di Beva per rimanere sempre aggiornati sulle serate di degustazione o a tema, ad esempio con gli aperitivi e la piccola cucina del ristorante cinese a fianco, in abbinamento ai vini scelti da Barbara.



Fotografia di Luca Ripellino

Fotografia di Luca Ripellino

BEVA

di Barbara Cucchiarati

Via Alessandria 3/d
10152 Torino
Telefono +39 338 7661372

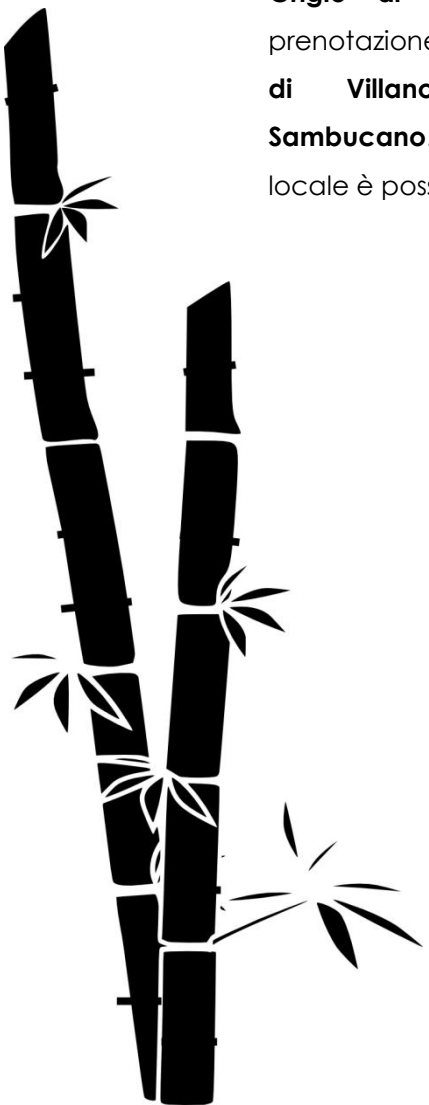
CRÜ

MACELLERIA GIAMPAOLO

A cura di Francesca Avetta

La Macelleria Giampaolo, a conduzione famigliare, è attiva dal **1983** ed è gestita da **Giampaolo** - il titolare - dalla moglie **Emilia Marras** e dai figli **Alessandro** e **Francesca**.

La Macelleria propone carne bovina etichettata da **Coalvi - Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.**
È proprio la qualità della carne a distinguere la Macelleria Giampaolo.
Oltre alla carne di Razza Piemontese, Macelleria Giampaolo propone il **Coniglio Grigio di Carmagnola** e, su prenotazione, la **Gallina Bionda di Villanova** e **l'Agnello Sambucano**. All'interno del locale è possibile acquistare anche polpette, polpettoni, la salsiccia di Bra, polli, tacchini e prodotti di gastronomia.
La Macelleria Giampaolo è stata la prima a Torino, a creare il **"sushi" piemontese**, il **Crü**, che ha contribuito ad aumentare la fama dell'attività.
Il Crü (*cru* in dialetto significa "crudo"), si contraddistingue perché è tutto piemontese: la **carne battuta al coltello** e il **riso carnaroli Acquerello** sono eccellenze del territorio.
Tutti i giorni sono disponibili diversi tipi di Crü declinati in molte varianti, da portare a casa in comode confezioni oppure da consumare sul momento nel negozio.
La Macelleria Giampaolo è aperta dal martedì al sabato dalle ore 8 alle ore 13 e dalle ore 16 alle ore19.30.



Macelleria Giampaolo

Via Cibrario, 61
Torino, TO 10143

Telefono 011 751968

giomacello@alice.it
www.crucibrario.it

PANIFICIO AVETTA

90 ANNI ECCELLENTI

A cura di Francesca Avetta

Novant'anni fa, in un paesino della Val d'Aosta di 400 abitanti circa, chiamato Issime, **Riccardo Avetta** sfornava il **pane** che in quel periodo era **molto prezioso**. Chissà se avrebbe mai pensato che la sua panetteria avrebbe proseguito la sua attività per tanto tempo.
Alcuni anni dopo, nel 1957, il figlio **Tullio Avetta**, aprì il suo primo panificio a **Torino**, seguendo la **tradizione** del padre che poi tramandò al proprio figlio **Riccardo** negli anni successivi.

L'esperienza di Riccardo è stata nobilitata dallo **studio dei processi biochimici che regolano il ciclo di produzione del prodotto**. Riccardo, infatti, è diplomato in **biologia agraria** e ha insegnato in diverse **scuole panificazione**.

Riccardo promuove una **panificazione naturale**, la sola che permette ogni giorno di sfornare **pane di altissima qualità e genuinità**.
Pochi sono i punti fondamentali su cui si basa: conoscere la biochimica che regola il **processo fermentativo**, di **lievitazione**, di **cottura** e di **mantenimento** del prodotto finale per **ridurre la quantità di lievito di birra** e prediligere la **lievitazione naturale** al fine di gestirla completamente. Accanto a tali principi, l'utilizzo di ingredienti di primissima qualità e l'abolizione dello strutto in favore dell'olio extravergine di oliva **hanno condotto all'eccellenza il pane di Riccardo**.

Sono diversi i tipi di pane prodotti dal Panificio Avetta, dai più classici come **tartaruga**, **baguette**, **ciabatta**, **biova**, **pasta dura**, agli speciali come **pane integrale**, alla **curcuma**, di **segale** e **con cereali**.

Riccardo è uno dei pochi panificatori a produrre **i grissini stirati**, uno dei **simboli della panificazione Torinese**, usando la tecnica originaria: **il grissino deve essere lungo come l'apertura delle braccia di chi lo crea**.

Oltre al pane, il Panificio Avetta produce **pasticceria secca e fresca** e altri **prodotti da forno**.

Il Panificio Avetta, da sempre, è annoverato tra i **Maestri del Gusto di Torino e provincia**.

PANIFICIO AVETTA
Via Cibrario, 31/bis
10144 Torino
Telefono 011 19507974
www.panificioavetta.it

FORNO
Avetta
PASTICCERIA
Pane dal 1930

IL PIEMONTESINO

Biova con salsa verde, peperoni e acciughe

Per celebrare la torinesità e, in senso più esteso, la piemontesità del Panificio Avetta che concorre a rendere grande l'enogastronomia della regione, soprattutto per ciò che concerne la devozione alla dimensione artigianale e alla conservazione delle tradizioni, Sapere di Gusto vi offre questa ricetta di Paola Uberti, tratta dall'eBook gratuito di LIBRICETTE.eu **Panini Gourmet**.

Ingredienti per 4 persone

Un peperone rosso di Carmagnola di circa 300 grammi se in stagione, oppure un peperone in acqua e aceto

La mollica di un piccolo panino bianco

Aceto di vino rosso q.b.

80 grammi tra foglie e gambi teneri di prezzemolo fresco

14 filetti di acciuga sott'olio

6 cucchiai di olio extravergine di oliva

2 cucchiaini di capperi dissalati

2 cucchiaini di salsa *rubra*

Un cucchiaino di senape dolce in salsa

½ spicchio d'aglio

Peperoncino fresco a piacere

Sale q.b.

Pepe nero macinato al momento q.b.

4 biove di circa 100 grammi ciascuna

Un piccolo cuore di lattuga freschissima

Procedimento

Lavo e asciugo il peperone e lo metto sotto al grill del forno a 200°C fino a quando la pelle è ben abbrustolita, girando l'ortaggio di tanto in tanto. Quando è pronto lo avvolgo in un foglio di alluminio da cucina e lo lascio raffreddare completamente.

Nel frattempo, bagno la mollica del panino con un po' di aceto e la lascio riposare per alcuni minuti.
Nel bicchiere del frullatore riunisco il prezzemolo ben lavato e asciugato, 2 filetti di acciuga sgocciolati e tamponati con carta da cucina, l'olio, i capperi, la salsa rubra, la senape, la mollica del panino scolata dall'aceto e ben strizzata, l'aglio sbucciato, privato del germe interno e tagliato a fette sottili e il peperoncino fresco privato dei semi.
Aggiungo poco sale (acciughe e capperi danno già sapidità), una macinata di pepe e un paio di cubetti di ghiaccio (preserveranno il colore della salsa), quindi frullo fino a ottenere un composto morbido e cremoso; se necessario aggiungo altro olio, ma senza rendere la salsa troppo unta. Assaggio e regolo di sale solo se necessario .

Una volta freddo, spello il peperone ed elimino picciolo, semi e coste bianche interne. Taglio l'ortaggio in 12 parti.

Per assemblare i panini taglio le biove a metà e spalmo un po' di salsa verde all'interno di una di esse. Continuo con i restanti filetti di acciuga sgocciolati e tamponati, i peperoni e la lattuga. Chiudo con la seconda metà delle biove e servo.

La Biova

*La *biova* è un pane tipicamente piemontese inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.). Ha forma panciuta e leggermente allungata. È caratterizzata da una struttura molto leggera, da una crosta sottile e croccante color nocciola e da una mollica bianchissima e poco densa.
Secondo fonti accreditate, la biova ha origini antiche, ma, per come è oggi, sarebbe nata a Torino a cavallo tra il XIX e il XX secolo per poi diffondersi in tutta la regione. In origine la sua pezzatura si attestava sui 500 grammi (era definita "miccone"), ma presso le classi più abbienti si diffuse in pezzature più piccole. Oggi si trova in tutto il Piemonte nella sua versione "ridotta" (biova o biovetta) da circa 100 grammi, ma è possibile reperirla anche in pagnotte da 50 grammi.
Per i piemontesi la biova è un ideale pane "da panino". È realizzata con farina di grano tenero, acqua, lievito e sale.

Fotografia di Mattia Scelsi

EVO...I
CI CREDETE?

A cura di Paola Uberti

E voi, ci credete agli angeli? Perché l'olio extravergine di oliva, quello vero, quello buono, quello italiano, non può che essere stato ispirato da una delle loro lacrime di gioia.

Lacrime che cadono dal cielo ogni volta in cui nel mondo accade qualcosa di buono. Ogni volta in cui gli uomini si ricordano di essere parte di un tutto che è ancora vivo, di una grande comunità che agisce, sogna, spera, soffre e gioisce sulla Terra.

Quella Terra che, nonostante sia ferita, aggredita, mortificata, trova tempo e modo di fiorire ancora, rivelandosi, stagione dopo stagione, un ventre fecondo a disposizione di quegli uomini che sanno riconoscere in una zolla bruna, in una corteccia ruvida come la pelle di un vecchio e saggio gigante e in un'oliva verde che, piano piano, arrossisce alle lusinghe del sole, un motivo per credere ancora, per lavorare ancora, per produrre ancora. Credere, lavorare e produrre per donare alle tavole italiane qualcosa di straordinario: l'olio senza il quale perderemmo un pezzo della nostra identità culturale e agroalimentare.

MIA POESIA by

Società Agricola RAFFAELI 1899

Parla Davide Raffaeli: "*Il 1899 è l'anno della nascita di Francesco, mio nonno, poeta contadino, contabile e sublime maestro di potatura, chiamato l'Italiano, perché aiutava i coloni e mezzadri a leggere, scrivere e contare per non essere più schiavi della loro stessa ignoranza. Gli anziani di Cerignola mi raccontavano che vederlo all'opera sui suoi ulivi fosse Poesia pura: dedico tutto ciò a lui ed alla tenacia di mio padre Michele che ha perpetrato fortemente questo amore di ritorno alla propria meravigliosa terra.*

Il nostro prodotto è un Olio Extravergine Monocultivar Coratina 100%, olio che per sue peculiarità ripercorre il mio carattere complesso, forte e sensibile, con un suo fruttato intenso e bassissima acidità.

A questo primogenito abbiamo abbinato un ulteriore meraviglioso EVO fruttato medio Peranzana 100% coltivata su terreni del Sub-appennino Dauno, per andare incontro alle diverse esigenze di gusto ed abbinamento.

Mia Poesia EVO viene prodotto in Frantoio tramite spremitura a freddo."

Il 2020 vedrà la presentazione di nuovi oli destinati a coprire tutto lo spettro del Fruttato, con l'introduzione di un Delicato e di un Blend dolce straordinario.

Accanto all'olio extravergine di oliva - annoverato in Flos Olei tra i migliori 500 produttori al mondo e con molti riconoscimenti internazionali - sono i Boccacci e la pasta di semola prodotta con i grani dei campi dell'azienda a completare la visione di una tavola sana, genuina, poetica ed emozionate della Società Agricola Raffaeli 1899.

I Boccacci sono delizie del territorio pronte a sprigionare l'ineffabile potere della sensualità campestre attraverso il loro sapore e le tante textures che le contraddistinguono, dai pingui carciofini ai morbidi pomodori secchi.

La pasta di semola di grano duro, nelle sue tante versioni e nei diversi formati, parla invece di cene a tarda ora, quando l'estate sembra sospendere nel tempo gioie e sensazioni, prolungandole idealmente all'infinito, mentre il frinire delle cicale, lentamente, lascia spazio al sussurro allusivo del vento della sera in campagna…

Fotografie di Mattia Scelsi

Società Agricola Raffaeli 1899
Sede legale: SS 544 N.10 - 71042 CERIGNOLA (FG)
Sede commerciale: Via Impero Romano, 1 - 10059 SUSA (TO)
Tel. +39 3357745948
info@miapoesia.it - www.miapoesia.it

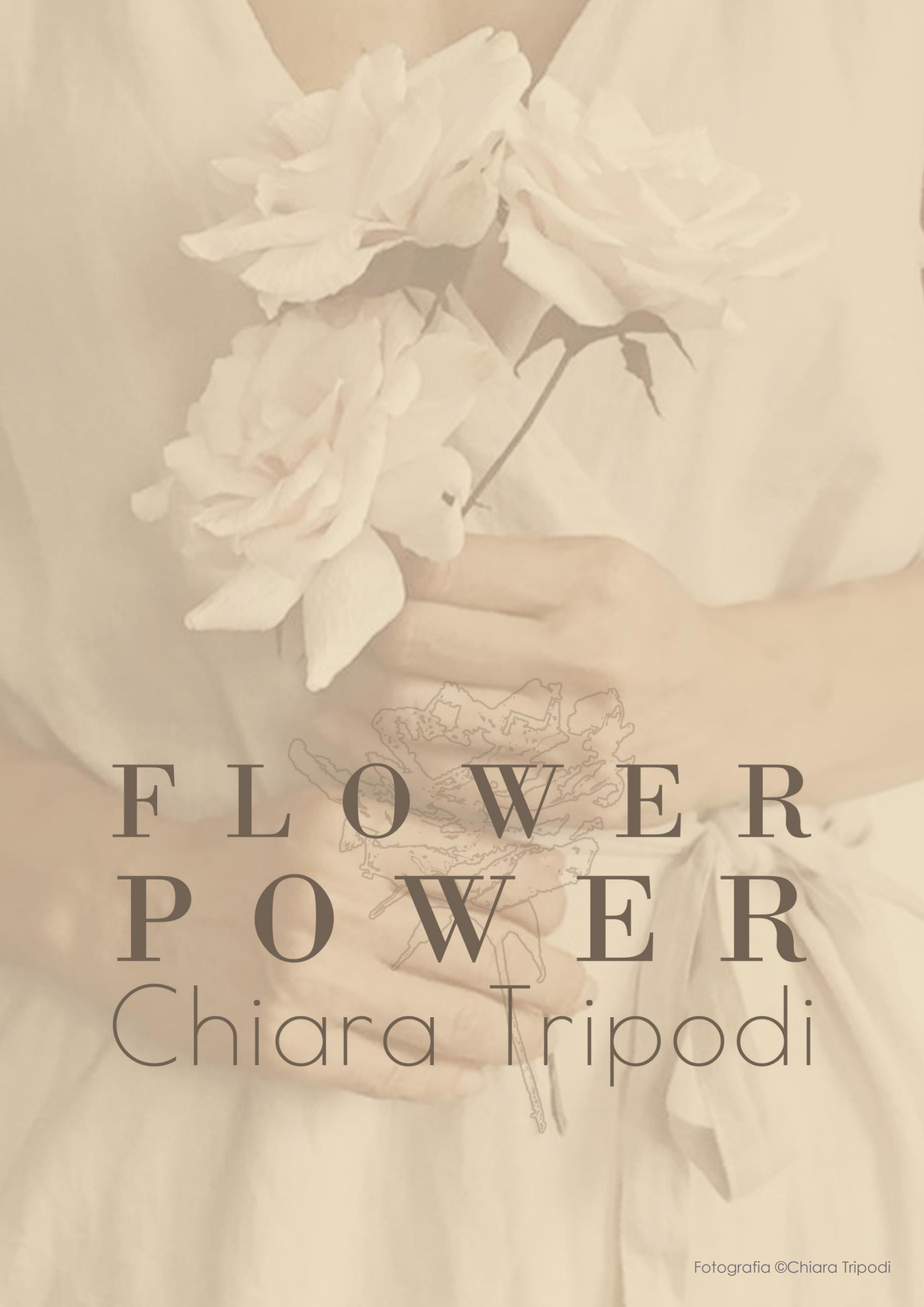
A Mia Poesia by Società Agricola Raffaeli 1899 abbiamo dedicato una ricetta perfetta per deliziarsi durante le lunghe sere d'inverno, quando gli ulivi riposano nell'attesa di donarci ancora tanta meraviglia.

Castagnaccio in barattolo
con olio MIA POESIA EVO 100% CORATINA
di Paola Uberti

Ingredienti per 4 monoporzioni
160 grammi di farina di castagne, 50 grammi di zucchero semolato, 130 millilitri di acqua a temperatura ambiente, 1 cucchiaio di olio MIA POESIA EVO 100% CORATINA + un po', 20 grammi di pinoli, 30 grammi di uva passa, 1 cucchiaino raso di aghi di rosmarino fresco finemente tritati al momento, sale in scaglie q.b.

Procedimento
Ammollare l'uva passa in acqua molto calda per 15 minuti, quindi scolarla, sciacquarla e asciugarla. Riscaldare il forno statico a 180°C. Setacciare la farina di castagne in una capiente ciotola e mescolarla con lo zucchero. Versare l'acqua e rimestare con una frusta per ottenere un composto liscio e omogeneo. Aggiungere l'olio, mescolare ancora, infine incorporare uva passa, pinoli e rosmarino. Versare la miscela in quattro barattolini monoporzione di vetro resistenti al calore e cuocere in forno per 20 minuti o fino a quando il castagnaccio è rassodato. Estrarre dal forno e lasciare intiepidire, quindi irrorare con un po' di olio MIA POESIA EVO 100% CORATINA a crudo e aggiungere qualche scaglia di sale. Servire immediatamente.

Fotografia di Paola Uberti



FLOWER POWER

Chiara Tripodi

Fotografia ©Chiara Tripodi

Fotografia ©Chiara Tripodi

A cura di Francesca Avetta
e Paola Uberti

Chiara Tripodi, due volte mamma, ha studiato pittura all'**Accademia Albertina di Belle Arti di Torino** e ha lavorato molti anni in **ambito artistico**.

Da tempo si occupa della creazione di **fiori di carta**. Nel corso del tempo ha sviluppato una tecnica che nasce da **un processo intimo e intuitivo**, dall'osservazione attenta e rispettosa della Natura, delle sue forme perfette, delle sue trame geometriche, dell'infinità dei suoi colori e tenta di riprodurla **interpretandone la bellezza e la grandezza**.

Le creazioni di Chiara Tripodi, che nascono sotto al brand **Artedicarte**, vogliono restituire l'emozione della **meraviglia** che si prova di fronte alla **semplicità** e alla **perfezione** di un fiore.

I fiori di **Artedicarte** sono fuori scala, enormi, per farci riflettere sulla nostra condizione di fronte alla Natura che è **forza generatrice** di forme e strutture **prodigiose** e **poetiche**.

La carta, materia effimera, delicata, ma al tempo stesso duttile, resistente e viva, si trasforma nelle mani di Chiara e torna a essere **elemento naturale**.

I fiori di Arte di Carte sono fuori scala, enormi, per farci riflettere sulla nostra condizione di fronte alla Natura

Fotografia ©Chiara Tripodi

Fotografia ©Chiara Tripodi

Artedicarte

Shop online

Da tempo i fiori eduli sono entrati a far parte degli ingredienti usati in cucina, sia come efficaci e scenografici elementi decorativi, sia per la loro capacità di portare sapori incuriosenti e affascinanti nei piatti.

Noi facciamo un passo indietro ricordandoci che un particolare fiore è protagonista di un infuso popolare che nella sua delicatezza e nei suoi forti significati alludenti a cure parentali, accompagna bambini e adulti a scivolare verso il sonno e i sogni che, in questo caso, vogliamo intendere come generatori di fantasie creative come lo sono quelle che stanno alla base dei fiori creati da Chiara Tripodi.

Di seguito troverete la ricetta *Crema salata alla camomilla con Parmigiano Reggiano e mandorle caramellate | Dal prato al piatto*, di Paola Uberti.

Crema salata alla camomilla con Parmigiano Reggiano e mandorle caramellate | Dal prato al piatto

Nel loro ambiente naturale, i fiori di camomilla sembrano piccole stelle in un cielo verde. Sono tranquillizzanti non solo per le proprietà che li contraddistinguono, ma nel loro aspetto delicato e romantico che parla di semplicità rurale e di quella pace gioiosa che si prova nell'osservarli.
I fiori di camomilla essiccati, capaci di conservare il loro caratteristico profumo e un sapore molto particolare che termina in una nota piacevolmente amarognola, possono essere usati in cucina in piatti raffinati che sanno stupire, anche in semplicità.
Penso che nel creare un piatto, specie se si utilizza un ingrediente non "quotidiano", sia estremamente stimolante lasciarsi trasportare dalle sensazioni innescate dai profumi, ma anche dai pensieri che nascono e si moltiplicano spontaneamente per associazione.
Così, annusando i miei fiori di camomilla essiccati, ho pensato a un prato, a una mucca che pascola beata, al suo latte, a un formaggio capace di conferire rotondità, acidità e gusto, al biancore e alla setosità delle mandorle e all'abbraccio del caramello attraversato da un nervo di sale.
Ecco una crema morbida di latte e panna aromatizzata alla camomilla, arricchita dal Parmigiano Reggiano e completata con mandorle tostate rivestire da un sottile strato di caramello leggermente salato. Un gioco di sapori delicato per un antipasto diverso.

Ingredienti per 4 persone

560 grammi di latte intero fresco
240 grammi di panna fresca
50 grammi di Parmigiano Reggiano 24 mesi grattugiato al momento + un po'
28 mandorle private di guscio e pellicina
30 grammi di fiori di camomilla essiccati
4 cucchiai di zucchero semolato
4 cucchiaini rasi di amido di mais
Sale q.b.
Pepe nero macinato al momento q.b.

Procedimento

In un pentolino riunisco il latte e la panna che scaldo sino al primo bollore. Spengo il fuoco, aggiungo i fiori di camomilla essiccati, copro e lascio in infusione fino a completo raffreddamento.

Nel frattempo metto le mandorle, lo zucchero, pochissima acqua e un pizzico di sale in una padella antiaderente. Porto il tutto su un fuoco moderato e attendo che lo zucchero sia sciolto e imbiondito, scuotendo la padella di tanto in tanto, poi mescolo affinché le mandorle siano uniformemente rivestite da un velo di caramello.

Trasferisco le mandorle caramellate su un foglio di carta da forno distanziandole le une dalle altre e recuperando anche il caramello rimasto nella padella che servirà per decorare il piatto. Lascio raffreddare.

Filtro il latte e la panna aromatizzati alla camomilla schiacciando i fiori con una forchetta per estrarre tutto il liquido e il sapore.
Nel pentolino lavato e asciugato sistemo l'amido di mais e lo stempero poco per volta con il latte e la panna alla camomilla, mescolando con una frusta. Unisco il Parmigiano Reggiano, una macinata di pepe e assaggio per regolare di sale solo se necessario (il formaggio è già sapido).

Porto il pentolino su una fiamma bassa e, sempre mescolando con la frusta, cuocio il composto per 3 minuti a partire dal momento in cui sarà addensato. Lascio intiepidire.

Suddivido la crema in quattro coppette monoporzione e la cospargo con altro Parmigiano Reggiano grattugiato.

Completo con le mandorle caramellate e alcune scaglie di caramello e servo.

Sapere di Gusto magazine online è stato media partner dei **Piemonte Food Awards 2019**.

I Piemonte Food Awards si rivolgono a quanti sentono e vivono l'enogastronomia dei territori come fonte di emozioni profonde e di cultura dei luoghi, dei prodotti tipici e delle persone che li creano.

I Piemonte food Awards sono gli Oscar dedicati alle **Eccellenze Agroalimentari Piemontesi** e si configurano come occasione per i produttori di **ottenere riconoscimenti** e di affacciarsi ai **circuiti commerciali internazionali**, offrendo al mercato i propri prodotti che raccontano storie di terre, famiglie, impegno, devozione.

Vino, funghi e tartufi, conserve alimentari, salumi, riso e pasta, prodotti da forno, dolci, distillati e liquori, birra artigianale, cioccolato, nocciole, formaggi e olio sono le categorie dei prodotti partecipanti che sono stati premiati durante la cena di gala del 16 novembre presso il Golf Club La Margherita di Poirino (TO).

Per saperne di più:
www.piemontefoodawards.com

CATEGORIA SPECIALE
VINCITORE
RONCO LUIGINA AZIENDA AGRICOLA
CATEGORIA SPECIALE
VINCITORE
INAUDI
CATEGORIA SALUMI
VINCITORE
AGRISALUMERIA LUISET
MENZIONE SPECIALE
CATEGORIA VINI
CANTINA DI CASORZO
CATEGORIA SPECIALE
PRODOTTI DA FORNO
VINCITORE
GALUP
GRAZIE

L'INDICE INTERATTIVO

Sapere di GUSTO

Numero 0 – Ottobre 2019

- Gustav, Georges e la Mole...di Panettoni 8
- Intervista a Hyoshiko Hondo 33
- Entri, si accomodi e...beva 38
- Macelleria Giampaolo 42
- Panificio Avetta 45
- Il Piemontesino | Ricetta di cucina 48
- Evo...i ci credete? | Società Agricola Raffaeli 1899 51
- Castagnaccio in barattolo con olio MIA POESIA EVO 100% CORATINA | Ricetta di cucina 54
- Flower Power | Chiara Tripodi 55
- Crema salata alla camomilla con Parmigiano Reggiano e mandorle caramellate | Ricetta di cucina 62
- Piemonte Food Awards 64

Disclaimer

I marchi registrati e altro materiale grafico e testuale facente specificamente riferimento ad aziende, Enti, persone, altre realtà citate in questa pubblicazione sono esclusiva proprietà degli stessi e sono stati concessi a Sapere di Gusto Magazine Online powered by Associazione Culturale Dream Up e Up Consulting di Paola Uberti Impresa Individuale ai soli fini della realizzazione della pubblicazione stessa e della sua divulgazione e pubblicizzazione anche sul web.

Le ricette di cucina e le immagini dei piatti finiti sono state liberamente concesse a Sapere di Gusto Magazine Online powered by Associazione Culturale Dream Up e Up Consulting di Paola Uberti Impresa Individuale e ad aziende, Enti, persone, altre realtà coinvolti dalle stesse, dai rispettivi autori ai fini della realizzazione di questo magazine e della sua divulgazione e pubblicizzazione anche sul web. Gli autori sono gli unici proprietari e responsabili delle immagini e della loro autenticità.
Sapere di Gusto Magazine Online powered by Associazione Culturale Dream Up e Up Consulting di Paola Uberti Impresa Individuale e aziende, Enti, persone, altre realtà coinvolti non si ritengono responsabili in caso di contenziosi legati alle suddette ricette e immagini.

È esclusiva responsabilità del lettore avere cura della propria alimentazione e di quella di eventuali altre persone alle quali egli destinerà i piatti scaturiti dalle ricette contenute in questo magazine, anche, ma non esclusivamente, in caso di specifiche esigenze e/o allergie e/o intolleranze alimentari.

Sapere di Gusto Magazine Online powered by Associazione Culturale Dream Up e Up Consulting di Paola Uberti Impresa Individuale e aziende, Enti, persone, altre realtà coinvolti dalle ricette, compresi gli autori, non si assumono responsabilità in caso di errata interpretazione ed esecuzione delle stesse o incauto utilizzo di ingredienti non consentiti a coloro che seguono un'alimentazione priva di determinate sostanze.

Più in generale, quest'opera è riguardata dal disclaimer disponibile sul sito **www.libricette.eu** (in quanto cofondatore di Sapere di Gusto): il link è presente a fondo pagine; si raccomanda il lettore di consultarlo con attenzione.

La redazione di Sapere di Gusto non è responsabile di siti web, pubblicazioni elettroniche, pubblicazioni cartacee e altre opere di comunicazione in ogni forma eventualmente citati in questo magazine e dei contenuti degli stessi.

Le opinioni espresse nelle interviste e/o nelle citazioni sono formulate a titolo esclusivamente personale e non riflettono necessariamente le opinioni della redazione di Sapere di Gusto, delle realtà e delle persone che hanno fondato il magazine.

Alcuni contenuti di questa pubblicazione potrebbero fare riferimento a bevande alcoliche. Il consumo di alcolici è riservato esclusivamente a un pubblico maggiorenne. I minori non devono assumere alcol. BEVETE RESPONSABILMENTE: tutte le informazioni sono disponibili sul sito del **Ministero della Salute**.

Sapere di

GUSTO

Il magazine online che unisce

cucina, cultura, ispirazione, emozione

www.saperedigusto.com