

Mensile • Anno XIX • N°153 Aprile-Maggio 2024

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

GENOVA

Sapori di mare
e di terra
tra i carrugi

SPECIALE

Il bianco vince
con o senza
bollicine



CHÂTEAU MINUTY

Interprete del savoir-faire
di Provenza, in rosa

SORRENTO

Ara Maris, lusso e stile contemporaneo



Nel cuore della Penisola Sorrentina ha aperto *Ara Maris*, un 5 stelle lusso che abbraccia l'accoglienza come filosofia di vita, con un design che cattura l'essenza e l'energia tipica di Sorrento e della natura circostante. Gli arredi e le aree

comuni si integrano armoniosamente con il paesaggio, coniugando eleganza e sostenibilità, offrendo un ambiente confortevole e sofisticato. La struttura dallo stile contemporaneo si distingue per la sua posizione strategica, punto di partenza per ammirare ed esplorare la splendida costa. Oltre alle 49 camere e suite dagli arredi colorati ed eleganti, *Ara Maris* offre tutti i comfort e i servizi per vivere un'esperienza raffinata; le aree comuni dedicate allo svago e al relax hanno anche spazi espositivi dedicati all'arte e alla cultura. L'hotel vanta la *Thala Spa* per il benessere di mente e corpo, il *Cora Bistrot*, che offre piatti dal gusto deciso che esaltano i sapori sorrentini, e l'accogliente *Lumi Sky Lounge*, luogo ideale per socializzare e degustare fantastici cocktail artigianali. Fiore all'occhiello dell'hotel è l'ampia zona relax con piscina e solarium, immersa nel verde.

TOSCANA

Antonello Sardi chef di Villa Fiesole

Antonello Sardi è il nuovo chef del ristorante *Serrae* di *Villa Fiesole*, boutique hotel 4 stelle con 32 camere sulle colline a due passi da Firenze. Chef fiorentino autodidatta, classe 1980, formatosi in cucine fiorentine e toscane, mostra le sue origini anche nei piatti. Con una grande padronanza delle

tecniche di cucina, in passato si è fatto conoscere per il suo legame viscerale con la natura, la conoscenza del territorio e delle materie prime locali e per gli ingredienti autoprodotti, tanto da aver raggiunto anche una stella per la sostenibilità dalla *Guida Michelin*. Il ristorante è un ambiente raccolto con una splendida terrazza che, con l'arrivo della bella stagione, si trasforma in un delizioso dehor con vista sulla città. Si trova nell'edificio principale, originariamente una limonaia utilizzata dai monaci del vicino monastero.



MASSA LUBRENSE

Le cooking class di Villa Fiorella Art Hotel

In marzo ha riaperto i battenti *Villa Fiorella Art Hotel*, cinque stelle di Massa Lubrense (Na) nella Costiera Sorrentina, che vanta molte opere importanti di arte contemporanea. Inoltre, grazie ai contatti con numerose gallerie d'arte della famiglia Colonna, ogni anno l'hotel ne riceve altre per esposizioni temporanee. Così, *Villa*



Fiorella Art Hotel si trasforma durante la stagione in un piccolo museo di bellezza e creatività. Oltre a questo, l'offerta gastronomica è uno dei plus della proposta turistica. Lo chef Carmine Mazza guida la cucina della *Terrazza Fiorella* basando la sua filosofia sulla consapevolezza della vasta tradizione gastronomica del territorio, proponendo una libera interpretazione della più autentica cucina locale. Ad accompagnare i piatti, i vini di una cantina composta da oltre 700 etichette selezionate. La novità della stagione riguarda le cooking class grazie alle quali gli ospiti hanno l'occasione di raccogliere le verdure nell'orto e di partecipare alla preparazione dei piatti insieme allo chef.

MARATEA

L'aristocratico Santavenere si rinnova con eleganza

Grazie ai lavori di rinnovamento che hanno reso ancora più eleganti e confortevoli gli ambienti, il *Santavenere* di Maratea (Pz) sfoggia una nuova veste. Una delle principali novità è la ristrutturazione di otto camere affacciate sul grande giardino che hanno ampliato l'offerta. Realizzato negli anni '50 nell'unica suggestiva cittadina della Basilicata affacciata sul Mar Tirreno, più precisamente sul Golfo di Policastro, questo albergo fu pensato come una villa aristocratica, una casa accogliente dove ogni particolare è studiato con eleganza e l'ospitalità è tagliata su misura. Le camere sono ora 34, tutte luminose e diverse tra loro, caratterizzate da una propria identità che racconta il legame con il territorio. I grandi ed eleganti saloni, pieni di sole, sono arredati con cura e attenzione al dettaglio: la pavimentazione con le storiche piastrelle di Vietri, mobili del tardo Settecento, ceramiche di Minturno e rari oggetti di artigianato. Dopo due anni di gestione da parte del Gruppo Egnazia Ospitalità Italiana, il *Santavenere* è entrato a far parte del circuito The Leading Hotels of the World.



L'importanza delle **radici** protagoniste sottovalutate

Elena Bianco

Carote, barbabietole e rape non sono solo contorni, ma possono essere una valida alternativa alla carne. E sono al centro delle ricette degli chef, come Christian Lechthaler e Antonello Sardi



Cessate o mortali, dal contaminare con vivande nefaste i vostri corpi! (...). Vi son dolci verdure ed altri prodotti che la fiamma può far graditi e teneri. (...). Seguendo l'esortazione al vegetarianesimo di Ovidio, non c'è che l'imbarazzo della scelta. Basta guardarsi intorno, ma pure sottoterra. Grattando la superficie del nostro pianeta, infatti, si scoprono una varietà di radici squisite, che, se ben cucinate, non fanno rimpiangere la carne.

Una di esse è la carota, *Daucus carota*, molto comune ma originaria, 5000 anni fa, dell'Afghanistan e successivamente usata da Greci e Romani grazie ai benefici medicinali dei suoi semi. In origine, le carote erano di colore viola scuro, dovuto all'elevata quantità di antociani, pigmenti dal potere antiossidante. Arrivarono in Europa intorno al XII secolo grazie agli arabi che la impiantarono in Spagna. In seguito, Caterina de' Medici, nel XIII secolo le introdusse nella cucina di corte. In Francia, Paesi Bassi e Germania sono presenti dal XIV secolo e in Inghilterra dal XV. Nel XVI secolo, la carota viola era molto diffusa, ma verso il XVII ci fu un grande declino di questo ortaggio, sostituito dalla carota arancione. A testimonianza di questo cambiamento, i

pittori spagnoli e fiamminghi del XVI secolo raffiguravano nelle scene di mercato carote viola e gialle. Nel XVII secolo, invece, nei dipinti dei pittori olandesi iniziano a comparire le prime carote arancioni, probabilmente derivate da una mutazione spontanea. Secondo la leggenda, invece, questa mutazione di colore è dovuta al regno in Olanda degli Orange: la terra avrebbe voluto omaggiare la famiglia reale. Un'altra leggenda riguarda il fiore di carota: se raccolto in una notte di Luna piena, favorirebbe il concepimento.

Non bisogna però confondere la carota con la *Pastinaca sativa*, chiamata anche carota bianca. Entrambe appartengono alla famiglia delle ombrellifere (stessa di sedano, prezzemolo, cumino, finocchio), ma la prima è domestica e la seconda selvatica. La pastinaca è molto amara ed era utilizzata per la preparazione di medicinali in epoca romana: a Ostia Antica, nella Taverna è possibile ammirare un affresco in cui è raffigurata una pastinaca. Fra i principali meriti attribuiti da Egizi, Romani e Greci a questa radice era quello di cicatrizzante. Gli antichi, infatti, utilizzavano le verdure per finalità curative piuttosto che alimentari, e probabilmente a causa della sua forma consideravano la pastinaca un potente afrodisiaco, ideale a curare l'impotenza maschile.



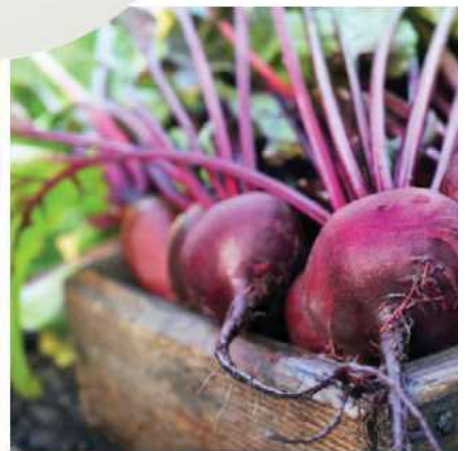
FOOD&BEVERAGE ***Aprile/Maggio 2024***



Secondo Discoride il seme della pastinaca aiutava a ingravidare, e la sua radice favoriva gli appetiti sessuali. Plinio riteneva la *Daucus carota* un toccasana per diuresi e stomaco, ma non solo: "Contiene un filtro amoroso, forse perché certamente come cibo stimola Venere". Nel Medioevo secondo vulgata anche il fiore di pastinaca raccolto nelle notti di luna piena favoriva il concepimento. Se cruda, la pastinaca è insipida e poco invitante, bollita è dolce, vagamente terrosa e ricorda la noce moscata e il prezzemolo. Arrostita, ridotta in purea o frita come chips assume una nota dolce e speziata ottima, che ricorda cocco e banana.

Appartiene invece alla famiglia delle Crucifere la rapa, ed è originaria dell'Asia Centrale da cui si diffuse nel mondo greco e romano e divenne alimento fondamentale dei popoli slavi. Data la facilità di conservazione, è stata importantissima fino alla diffusione della patata. Della rapa possono essere consumate sia le radici, sia le punte (le "cime di rapa"). Ne esistono di molti colori: la rapa rosso intenso dalla forma tonda, la rapa arancione e la rapa bianca, dal sapore amarognolo. Certe rape hanno caratteristiche locali, come la Rapa di Milano (sferica e piatta), la Pistoiese, la Rapa a Martello e la pregiata Rapa di Caprauna. In questo piccolo borgo montano della Val Tanaro, fra Piemonte e Liguria, una volta raccolti i cereali, i contadini coltivavano infatti le rape che, grazie alla presenza dei residui delle stoppie, avevano aromi e sapori particolari. Le rape di Caprauna hanno pasta di colore bianco, sono dolcissime, perfette per la bagna cauda.

Della medesima famiglia delle rape, le crucifere, sono i ravanelli, *Raphanus sativus*, presenti già nell'antico Egitto dove venivano consumati crudi insieme a spicchi d'aglio e che, con solo 16 calorie, rappresentano una delle verdure meno caloriche in assoluto. È invece una pianta erbacea la barbabietola o rapa rossa, usata da tempi antichissimi, tanto che se ne hanno notizie addirittura in un papiro babilonese. Presente successivamente nel nord Africa nel 420 a.C. con il nome di beta, era coltivata inizialmente per le sue foglie, consumate



Christian Lechtaler è lo chef del ristorante Pobitzer dell'hotel Garbenhof di Malles, nella Val Venosta, in Alto Adige. Il giovane chef ama sperimentare e utilizzare i prodotti del territorio coltivando il rapporto con i contadini locali. Per questo ha scelto la barbabietola come protagonista di alcuni suoi piatti e in particolare la versione di Cengles, un paese conosciuto per questo ortaggio. In alto, Barbabietola gialla e rossa della Val Venosta e formaggio fresco di capra di Mazia

SFIZIOFOOD

Alle Serrae di Villa Fiesole, vicino a Firenze, Antonello Sardi festeggia l'arrivo della primavera con i colori e i fiori della natura. Risotto ai carciofi violetti e rapa rossa è un piatto in cui la consistenza morbida viene dalla crema di carciofi e la fonduta di Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi aggiunge una nota di cremosità. Le rape rosse, leggermente dolci, completano l'equilibrio dei sapori

come verdura, le cosiddette bietole, ricche di vitamine e sali minerali. Nel corso dei secoli, però, i coltivatori hanno selezionato varietà con radici più grandi e dolci, trasformando la barbabietola in una radice commestibile, molto versatile in cucina sia cruda, sia cotta. Oggi è diffusa in tutta Europa, ma anche in Stati Uniti, Canada e Australia. Ovunque è usata anche come colorante naturale nell'industria alimentare e tessile.

Proprio la barbabietola è protagonista nel piatto di Christian Lechthaler, chef del ristorante *Pobitzer* dell'hotel *Garberhof* di Malles (Bz), in Val Venosta.

Giovane e curioso, ama sperimentare, ma soprattutto utilizzare i prodotti del territorio: "Prediligo i prodotti regionali, perché, grazie a contadini impegnati, ho l'opportunità di utilizzare ingredienti di alta qualità per idee gastronomiche che provo prima personalmente", racconta. Così, le sue barbabietole rosse e gialle di Cengles, villaggio noto appunto per questo ortaggio, stemperano con la loro dolcezza la sapidità del formaggio di capra del caseificio biologico Ziegen im Winkl, che si trova nel borgo di montagna di Mazia. A finire il piatto, l'acidità dell'aceto di mele e la freschezza del crescione, insieme all'aroma del cumino e del coriandolo.

Utilizza, invece, la rapa rossa Antonello Sardi, chef del ristorante *Serrae* di *Villa Fiesole*, a Fiesole (Fi), per il piatto con cui ha festeggiato l'arrivo della primavera. Sono, infatti, i colori dei fiori e i sapori della natura che si risveglia i componenti del Risotto ai carciofi violetti e rapa rossa, perfetto mix di abilità e creatività. La crema di carciofi conferisce al piatto una consistenza morbida e un sapore avvolgente, mentre la fonduta di Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi aggiunge una nota di cremosità e complessità. Le rape rosse, poi, con il loro colore vivace e il sapore leggermente dolce, completano l'equilibrio dei diversi sapori nel piatto: "La freschezza e la qualità degli ingredienti sono fondamentali e a ciò si deve aggiungere la precisione in ogni passaggio, per un'esperienza gastronomica indimenticabile". **FB**

ABBINAMENTI

Quali vini con le radici?

Il piatto del giovane chef dell'hotel *Garberhof* di Malles, in Val Venosta, prevede l'uso di ingredienti del territorio, a chilometro zero. In Alto Adige ci sono contadini, allevatori di capre, casari che amano sperimentare coltivando tipologie di radici cadute in disuso come la barbabietola gialla, oltre alla solita rossa, ottenendo dalle coltivazioni delle mele di diverse tipologie aceti particolari, facendo crescere sui pendii più o meno scoscesi ortaggi ed erbe, producendo sfiziosi formaggi di capra. Così Christian Lechthaler ha scelto di accostare alle barbabietole rosse e gialle il formaggio di capra, completando la ricetta con l'aceto di mele, la freschezza del crescione, unitamente agli aromi del cumino e del coriandolo. Come primo abbinamento suggeriamo un rosato ottenuto dall'autoctono altoatesino lagrein, dagli eleganti profumi di piccola frutta rossa, dal sorso morbido, fresco, armonico, di media struttura. In alternativa si potrebbe optare per un Pinot Nero nella versione rosata prodotto nella stessa provincia di Bolzano, dai sentori di piccoli frutti rossi, tannini morbidi, dotato di freschezza e acidità, una bella persistenza e succosità per un equilibrio ideale. Mentre per il Risotto ai carciofi violetti e rapa rossa, unitamente alla fonduta di Parmigiano Reggiano, di Antonello Sardi e del suo *Serrae* di *Villa Fiesole*, propendiamo per un'espressione sarda del Vermentino di Gallura, dai profumi intensi di frutta gialla, floreale, dal fior d'arancio alla ginestra, con già al naso una sensazione iodata; al palato è sapido, fresco, elegante, persistente, con un retrogusto di frutta gialla. E con questo piatto si sposerebbe bene anche un Frascati del Lazio, sia nella tipologia Doc che Doc Superiore, prodotto da malvasia di Candia oppure malvasia puntinata, e da trebbiano toscano. Alle note fruttate e aromatiche si affianca una buona struttura, un sorso armonioso e succoso con belle note sapide e una equilibrata freschezza. Entrambi i Frascati hanno una buona persistenza, specialmente nella versione Superiore. (Gio Pirovano)

