

SPECIALE COUNTRY 2018

The
Food
SINCE 2018
GAZETTE



VALSASSINA COUNTRY FESTIVAL

IL FESTIVAL COUNTRY PIÙ GRANDE D'ITALIA

CASCINA CAREMMA

UN MUSEO DELL'AGRICOLTURA PADANA DELL'OTTOCENTO

CORRADO ZAMBONI

IL RE DELLA PASTA FATTA IN CASA



TFG - N01 280218

The Food Gazette

SINCE 2018

GAZETTE

NUMERO UNO | 01 MARZO 2018

RIVISTA FATTA PER PASSIONE

DIRETTORE CREATIVO
Gianluca Piroli

DIRETTORE CREATIVO Jr
Da Solo

RESPONSABILE DI REDAZIONE
Elena Galbusera

RICERCA ICONOGRAFICA
Giovanni Mecati
Illenia Carloni

GESTIONE DIGITALE
Cassandra Sena

REDAZIONE
Elena Galbusera
Alessandro Feroldi
Chiara La Rotonda
Gino Campagna
Da Solo

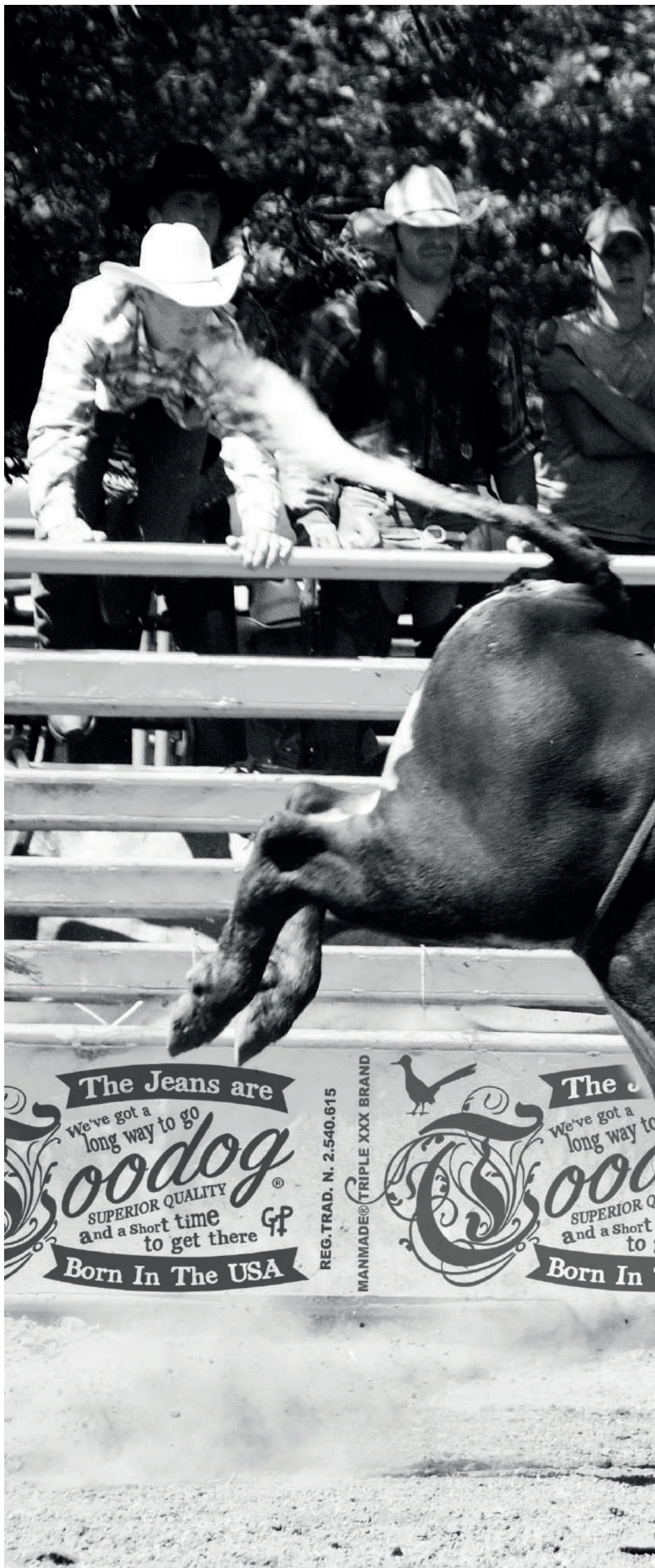
ACME Srl
Via Modenese 1475/b
41058 Vignola Mo
+39 059 766242



@THEFOODGAZETTE



Sub com





QUALITY
t time
get there
The USA

REC

MUSIC
Network



VIVERE IL COUNTRY IN VALSASSINA

DAL 12 AL 15 LUGLIO A BARZIO TORNA IL VALSASSINA COUNTRY FESTIVAL:
LA MANIFESTAZIONE COUNTRY PIÙ GRANDE IN ITALIA.

La favolosa epopea del West in un contesto d'eccezione: il mito della frontiera americana, la vita dei pionieri nelle pianure incontaminate, le inconfondibili melodie e i sapori della loro cucina più tipica. Tutto questo e molto altro al Valsassina Country Festival che, dal 12 al 15 luglio, vedrà la sua 5° edizione a pochi chilometri da Lecco nel comune di Barzio (LC), al confine con il comune di Pasturo (LC) in Località la Fornace.

La quattro giorni è organizzata dall'Associazione Agri Music Event in collaborazione con la Parrocchia S. Alessandro di Barzio, con l'intenzione di diffondere i valori della cultura country americana, una fi-

losofia che si fonda su principi nobilitanti come solidarietà, lavoro, correttezza, onestà e lealtà, caratteristiche tutte, di figure di spessore morale e grande valenza che hanno respirato le atmosfere più calde del selvaggio West, attraversato i suoi sterminati confini e dato luogo alle tradizioni di un orizzonte lontano ma per molti versi si-



mile al vivere quotidiano della vallata in cui si svolge l'evento.

La manifestazione si rivolge a un pubblico che spazia dagli amanti del genere a chiunque voglia avvicinarsi alle atmosfere 'di frontiera' offrendo ai partecipanti una festa dai colori inconsueti e dal sapore di altri tempi: "Un mondo in cui non c'è una ricerca forsennata della propria immagine, in cui i valori in gioco sono ben altri, diversi da quelle situazioni odierne che impongono stereotipi in cui dobbiamo essere tutti uguali e a cui non tutti riescono ad accedere da vincenti. Questo è un mondo davvero aperto e genuino" racconta Ivan Rota Stabelli, Vice-Presidente di Agri Music Event, e continua: "La

vita a contatto con gli elementi, come sperimentata in questo contesto, insegna ad apprezzare la fatica, l'aria aperta e a riscoprire le soddisfazioni delle attività realizzate con le proprie mani, tutte dimensioni vivibili in sintonia con la natura”.

I 100.000 m², di cui 4000 coperti, ospiteranno tantissime attività tra cui: il Rodeo organizzato da 4S Ranch, una tappa interregionale valevole per i Campionati Regionali di Mountain Trail IMTCA/Fitec-Ante 2018 (i campioni regionali che si qualificheranno saranno poi ammessi alla finale nazionale e alla Coppa delle Regioni 2018), gli esclusivi workshop presentati da Drew Mischianti e Natalia Estrada, titolari del Ranch Academy e le dimostrazioni di Ranch Sorting.



Non mancheranno musica e balli, con l'atteso concerto live, in calendario per la serata di venerdì, di Vince Moreno che per l'occasione arriverà direttamente da Nashville, capitale mondiale di musica country. Non dimentichiamoci dei più piccoli che potranno muovere i primi passi nel mondo degli animali, dalla loro conoscenza, alla pulizia, fino alla loro nutrizione all'interno delle fattorie didattiche promosse da BioTeam, sperimentare il battesimo della sella e divertirsi al luna park. A incentivare la vita a contatto con la natura, è stata







predisposta una grande area per camper. Per tutti una ristorazione selezionatissima che porterà sulle tavole sapori, gusti e profumi dei piatti delle praterie, prime fra tutte le rinomate specialità alla griglia. Si delineano così i tratti della manifestazione che nel 2018 si guadagna il titolo di “più grande Festival Country” italiano, ma il Valsassina Country Festival non è grande solo per lo spettacolo che offre, la levatura va oltre e si conferma nello scopo benefico cui è devoluto l'intero ricavato, destinato alle esigenze della Scuola dell'Infanzia Parrocchiale di Barzio.

Svelti, saltate in sella...
che l'avventura abbia inizio!

Elena Galbusera



12/13/14/15 Luglio 2018

Ingresso giornaliero | € 8,00
Ingresso abbonamento 4 giorni | €12,00
Gratuito minori fino a 10 anni di età

www.valsassinacountryfestival.it



CASCINA CAREMMA

IL VIGNETO DELLA CAREMMA È UNA SORTA DI MUSEO ALL'APERTO DELL'AGRICOLTURA PADANA DELL'OTTOCENTO, QUANDO L'ECONOMIA DI SUSSISTENZA DOVEVA PRODURRE TUTTO QUELLO CHE SERVIVA PER IL SOSTENTAMENTO DELLE POPOLAZIONI

Da più di 25 anni l'agriturismo Cascina Caremma è un punto di riferimento agricolo e turistico. Incorniciato nel paesaggio della Valle del Ticino, permette di vivere un'esperienza unica a contatto con la natura. Dalle camere in cui alloggerete ai piatti serviti, il legame con la terra ed i prodotti biologici sarà la base di un'esperienza sensoriale a trecentosessanta gradi.

Percorrendo i campi di Cascina Caremma si noteranno la presenza, tra un campo e l'altro, di siepi e filari di piante autoctone pregiate che contribuiscono al mantenimento della biodiversità dell'ecosistema agricolo e del Parco del Ticino, creando un panorama accat-

tivante, naturale e da scoprire.

La continua ricerca di Cultivar legate alla tradizione per la riscoperta di sapori e ricette di una volta, diventano sinergiche al miglioramento di un paesaggio agrario che mano a mano assume l'aspetto delle campagne dell'ottocento, quando ancora l'agricoltura era finalizzata al raggiungimento dell'autosufficienza alimentare locale, su cui si basa l'economia dello stesso Agriturismo.

Sempre all'insegna della riscoperta delle colture della tradizione, Cascina Caremma riporta in auge la coltura della vite maritata ad arativo, introducendo la Freisa, uno dei vitigni storici tipici della zona.

Il vigneto della Caremma è una sorta di Museo all'aperto dell'agricoltura padana dell'Ottocento, quando l'economia di sussistenza doveva produrre tutto quello che serviva per il sostentamento delle popolazioni: dai cereali ai legumi, dalle verdure a quella poca carne che ci si poteva permettere, dal vino e perfino all'olio che non era ovviamente di oliva ma di semi di Crucifere, oltre che alle fibre tessili, canapa e lino.





" La sicurezza del prodotto e il benessere dell'animale sono una mia grande priorità "



Abbiamo avuto il piacere di fare una bella chiacchierata con Gabriele Corti, titolare di Cascina Caremma.

INTERVISTA THE FOOD GAZETTE

Nome Gabriele
Cognome Corti
Professione Agricoltore

Come preferisci essere chiamato?

Preferisco essere chiamato Gabriele, anche se le persone che mi hanno conosciuto da ragazzo, mi chiamano Lele.

Da piccolo sognavi di?

Di diventare agricoltore e la cosa si è avverata per questo mi sento molto fortunato. Ho cominciato a sognare di fare questo lavoro all'età di 7/8 anni quando, mia nonna mi fece assaggiare un pomodoro colto da una pianta che cresceva in una fioriera posta sul bal-

cone della mia casa, collocata nel centro storico di un paese dell'interland milanese.

Se non fossi un agricoltore saresti?

Molto probabilmente un architetto. Sono convinto che esistano alcune convergenze tra essere un progettista e essere un agricoltore: dopo tutto un contadino altri non è che uno dei primi architetti nella storia dell'umanità in quanto è disegnatore di campi, organizzatore del territorio.

Come inizia la tua giornata?

La mia giornata inizia intorno alle h. 8:00, con una breve riunione con chi si occupa, insieme a me, della parte agricola dell'azienda e cioè con Alessandro, Andrea e Victor. Con loro verifico lo stato delle operazioni in corso e programmo i nuovi lavori: semine, raccolti e manutenzione.

Questo è il mio primo lavoro, perché innanzitutto sono un contadino-agronomo, mentre l'attività ristorativa ne è la naturale conseguenza.

Qual è il piatto che ti ricorda "casa"?

Sicuramente il "risotto" che ho imparato a fare da mio padre. Lo cucinava solo nelle occasioni importanti come quando tornava a casa dallo Stadio Comunale di Torino dopo che la Juventus aveva vinto, naturalmente.

Ho un ricordo indelebile di quelle serate di gioia e del suo ottimo risotto con pomodoro e basilico.

Qual è il TUO piatto di battaglia?

Ovviamente il Risotto! Nel 1998, insieme al primo Chef di Cascina Caremma Mario Guarnoni, ho messo a punto una ricetta che prevedeva l'utilizzo di 6 erbe che crescono

spontaneamente nel Parco del Ticino .

Questo piatto, Risotto alle sei Erbe del Parco, è diventato un cult per gli ospiti affezionati di Cascina Caremma.

Una ricetta per The Food Gazette

Il consumo di erbe spontanee nella cucina contadina è sempre stato molto diffuso e queste sei erbe, largamente presenti nel Parco del Ticino, venivano utilizzate soprattutto per la preparazione di minestre in brodo. Da qui nasce la rivisitazione in chiave moderna del piatto, sotto forma di risotto.

La più grande delusione che hai avuto a oggi nella tua professione e la più grande soddisfazione?

Delusione

La più grande delusione è vedere tanti miei colleghi nel settore agrituristico che fanno questo lavoro senza la minima passione e amore per la propria terra.

Noi imprenditori agrituristici abbiamo il privilegio di poter fare un lavoro meraviglioso: coltivare i campi e vedere poi trasformati i nostri prodotti agricoli in cibo. Purtroppo sono pochissimi quelli che hanno



colto questa bellezza e questa magia.

Soddisfazione

Qualche anno fa una donna che aveva circa 84 anni assaggiando il nostro risotto disse questa frase: <<Questo sì che l'è al risot di una volta!>> . Questo per me è stato il momento in cui ho capito di aver centrato i due obiettivi dell'azienda: produrre prodotti agricoli di qualità e saper interpretare al meglio la tradizione culinaria dei nostri luoghi.

Un consiglio per i giovani

Cercare in tutti i modi di trovare un lavoro legato alle proprie passioni e alle proprie aspirazioni.

Come ti vedi un domani?

Non mi vedo tanto diverso da quello che sono oggi perché il mio lavoro è impegnativo ma è pieno di soddisfazioni. L'agricoltura biologica è oggi più che mai una sfida perché per essere un agricoltore biologico occorre passione e ragione, anima e creatività. Un modo per sentirsi co-partecipe del ciclo della Natura.

Una persona che stimi?

Nel corso della mia vita ho incontrato tantissime persone che stimo e che mi hanno dato tanto. Se devo proprio citarne una, nell'ambito della professionale, direi senza dubbio Pietro Leemann, Chef Patron del





ristorante Joia di Milano nonché mio caro amico. Lui è certamente una persona di passione e di ragione, colta, sensibile e intelligente che è riuscito a coniugare tutti questi pregi in modo unico nella sua cucina.

Fai un abbinamento tra un piatto e:

Una canzone:
Salumi Nostrani
"With or Without you" U2

Un film:
Risotto alla alle Sei Erbe del Parco
Novecento (atto primo) Bernardo Bertolucci

Un Libro:
Crema di Zucca con Crostini di Pane
"Appia" Paolo Rumiz

Te stesso:
una *"basla"* di mirtilli e lamponi.

E.G.



Risotto alle 6 erbe del parco



INGREDIENTI:

Dosi per 4 persone: 1 mazzetto di erbe miste fresche, 9 pugni di riso Semilavorato Arborio Cascina Caremma, 1/2 bicchierino d'olio extra vergine d'oliva, 2 cipolle, brodo di verdure miste con qualche erba aromatica, 1 bustina di Zafferano, 50 gr di burro, 50gr di grana grattugiato, pepe e sale q.b., 1 bicchiere scarso di vino bianco secco

PROCEDURA:

In una pentola, preparate del brodo vegetale con le verdure; lasciate sobbollire a fuoco lento per almeno 1 ora. In un tegame, soffriggete con l'olio le cipolle tagliate finemente; nel frattempo, lavate bene ed asciugate le erbe del Parco prima di unirle al soffritto. Stufatele per almeno 10 minuti a fuoco bassissimo. Unite il riso e tostatelo per almeno 2 minuti. Aggiungete il vino bianco e fate evaporare a fuoco vivo. Continuate la cottura per 12 minuti, unendo il brodo poco alla volta, mantenendo però il riso sempre coperto dal brodo stesso. Trascorsi i 12 minuti, togliete il tegame dal fuoco e aggiungete lo zafferano, il formaggio grana, il burro, il pepe e mantecate per almeno 3 minuti, fino a quando il burro non sarà ben sciolto. Guarnite con una delle erbe del parco e servite.



GIGIO PESOLA. L'UOMO DEL JACK

PREPARATISSIMO IN TEMA DI SPIRITS, RACCONTA OGNI COCKTAIL CON UNA PASSIONE TALE DA NON POTER NON RIMANERE AFFASCINATI. TRA ANEDDOTI, RICETTE E STORIE SIAMO RIUSCITI A CONOSCERE MEGLIO L'UOMO DEL JACK.

Incontriamo Gigio Pesola alla prima tappa del tour "Amici di Jack on the road" sul lago di Lecco. Gigio incarna alla perfezione il mito del cowboy, non solo esteticamente.

Nome: Gigio

Cognome: Pesola

Professione: Barman

Come preferisci essere chiamato: Uomo del Jack

Da piccolo sognavi di?

Fare il barman e fondare un'attività che rendesse onore al whiskey di Jack Daniel's

Se non fossi un barman saresti?

Un cowboy

Come inizia la tua giornata?

Controllando gli appuntamenti e organizzando nuovi eventi.

Un cocktail legato ad un ricordo speciale

Jack n'Roll. In sostanza è la "jackizzazione" dello Spritz veneto. Durante le prime promozioni che tenevo in quella regione, in molti mi chiedevano lo Spritz, mi sono quindi detto perché non creare un cocktail simile con il Jack Daniel's e da lì è nato il Jack N'Roll che ha riscosso da subito un grande successo. Jack Daniel's, Aperol, succo limone e top di lemonsoda danno vita ad un cocktail unico, molto fresco e dissetante.

Qual è il TUO cocktail di battaglia?

Lynchburg Lemode (Gigio Pesola è stato il primo a farlo conoscere qui in Italia NDR)

Una ricetta per The Food Gazette

Tennessee Mint Cider
Jack Daniel's Etichetta Nera, foglie di menta pestata, Brandy Stravecchio e cedrata Tassoni in ghiaccio tritato.

La più grande delusione che hai avuto a oggi nella tua professione e la più grande soddisfazione?

La più grande delusione risale a poco tempo fa quando, per problemi organizzativi, ho dovuto chiudere l'attività fissa. (Gigio Pesola oltre ad eventi, fiere e manifestazioni, aveva l'attività fissa di bar a Cer-

nusco Lombardone NDR). La più grande soddisfazione è la stima da parte di personalità legate al mondo degli spirits e diversi riconoscimenti ottenuti negli anni dal brand.

Un consiglio per i giovani

Studiare e prepararsi in maniera approfondita.

Come ti vedi un domani?

Con in mano un bicchiere di whiskey a festeggiare un nuovo successo.

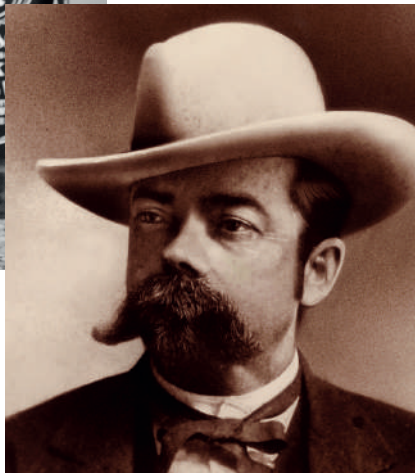
Una persona che stimi?

Mia moglie



Jack Daniel's Old N°7

Jasper Newton Daniel detto Jack fondatore dell'omonima nel 1866 all'età di 16 anni a Lynchburg, Tennessee



Gigio Pesola con Randy "Goose" Baxter che ha lavorato per 36 anni in distilleria e negli ultimi 18 come è la guida dei tour.

Ora è in pensione ed è testimonial della Distilleria nella Tennessee Squire Association un cavalierato al quale si accede per riconoscimento dalla distilleria.





FAI UN ABBINAMENTO TRA UN PIATTO E:

UNA CANZONE

Jack Daniel's etichetta nera e Jack Daniel's if you please (David Alan Coe) - una canzone nata dall'esclamazione tipica per chiedere un Jack nei Bar USA



UN FILM

Single Barrell 100 proof e "il gladiatore" - per un film così intenso ci vogliono tutti i 64 gradi del Barile a gradazione completa!



UN LIBRO

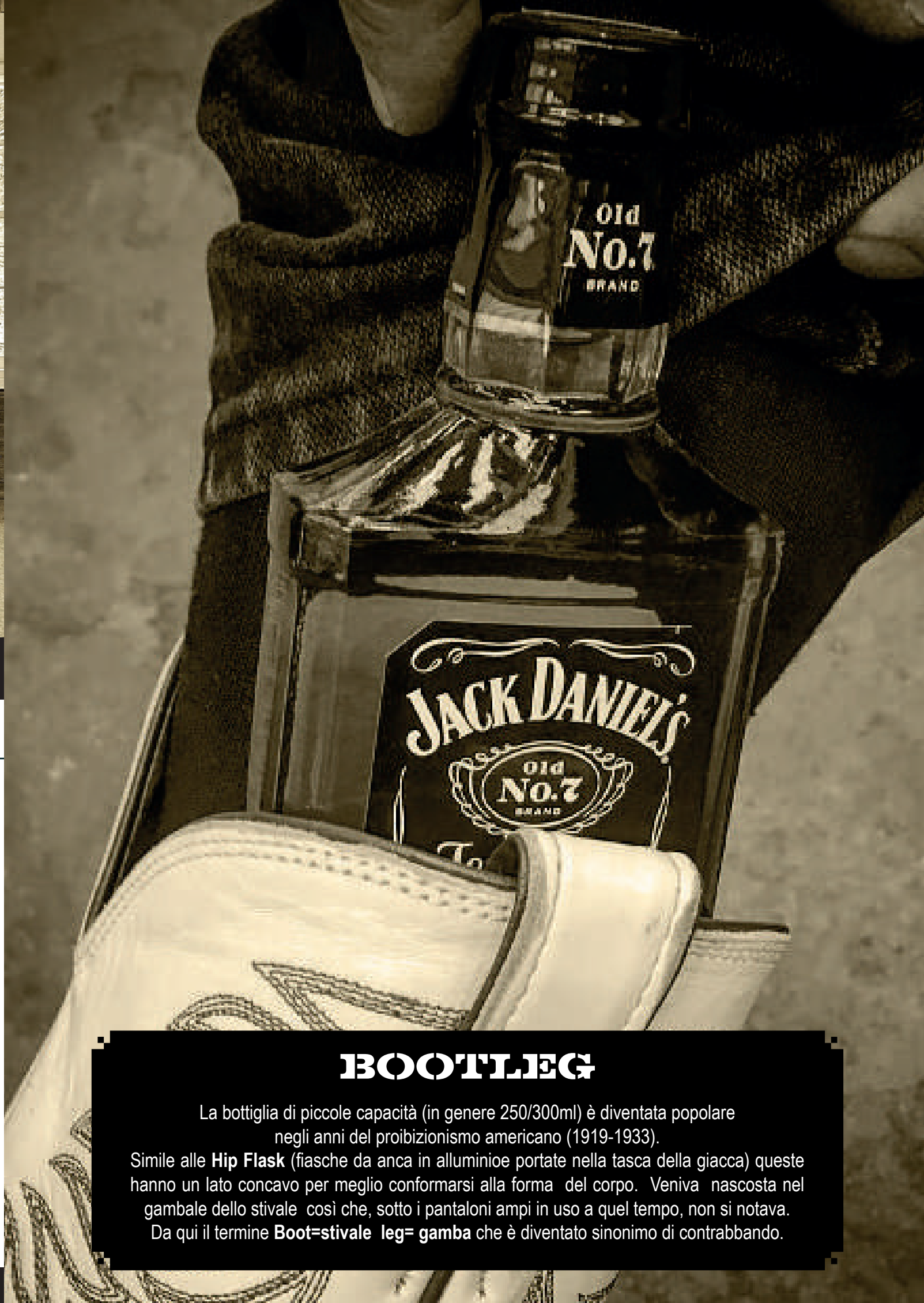
Qualsiasi whiskey Jack Daniel's di gamma (oltre etichetta nera) e Manuale di degustazione del Whiskey - il modo migliore per viaggiare in Tennessee rimanendo sul divano di casa



TE STESSO

Jack n'coke... due icone mai tradite





BOOTLEG

La bottiglia di piccole capacità (in genere 250/300ml) è diventata popolare negli anni del proibizionismo americano (1919-1933).

Simile alle **Hip Flask** (fiasche da anca in alluminio portate nella tasca della giacca) queste hanno un lato concavo per meglio conformarsi alla forma del corpo. Veniva nascosta nel gambale dello stivale così che, sotto i pantaloni ampi in uso a quel tempo, non si notava.

Da qui il termine **Boot=stivale leg= gamba** che è diventato sinonimo di contrabbando.



IL WEST SULLE RIVE DELL'ADDA

T-BONE STEAK, HAMBURGER DA MAN VS FOOD, MONTAGNE DI PATATINE
SEMBRA UN FILM DI JOHN FORD E INVECE SEI A LODI

Immerso nel verde della campagna lodigiana, il The River Saloon è uno dei locali cult, dove poter vivere appieno il mito della "frontiera americana". Cuore e anima di questa bella realtà sono Mr. Aldo Binato milanese doc ma texano dalla testa ai piedi e Dario Tamisari che ha creduto fermamente in un sogno fino a realizzarlo. In comune una grande passione per il Texas, attenzione però, non stiamo parlando di un interesse generalista verso il mito del cowboy americano ma di una vera e propria passione per tutta la cultura americana, dalla musica, alle auto, dal cibo alle tradizioni fino ai cavalli. Durante l'intervista ho potuto constatare di persona quanta preparazio-

ne in materia hanno Aldo e Dario. Grazie a questa bellissima chiacchierata ho scoperto un mondo oltreoceano fatto di tradizioni, di rispetto per le proprie radici e di orgoglio nazionale.

Nome: Aldo
Cognome: Binato
Professione: Ristoratore-Cowboy

Come preferisci essere chiamato?

Sul lavoro mi chiamano tutti Boss. Il mio soprannome invece è Bud (da Budweiser). Mi piacciono entrambi.

Da piccolo sognavi di?
Diventare un cowboy.

Se non fossi un ristoratore saresti?

Sarei sicuramente un rancher o un camionista.

Come inizia la tua giornata?

Per prima cosa controllo che al locale sia tutto in ordine. Poi mi dedico subito al barbeque. Controllo che tutto funzioni alla perfezione e che la cottura della carne sia perfetta. L'intera giornata ruota attorno al The River Saloon, al quale mi dedico anima e corpo.

Qual è il piatto che ti ricorda "casa"?

Sono molto legato al Texas. Per me "casa" è lì, quindi direi il Brisket, uno dei piatti

tradizionali di questo stato.

Qual è il TUO piatto di battaglia?

L'Holy Trinity: un piatto a base di pulled pork, brisket e ribs

La più grande delusione che hai avuto a oggi nella tua professione e la più grande soddisfazione?

La più grande delusione risale a diversi anni fa quando ho aperto il mio primo locale. Si trattava, anche in quel caso, di un saloon. Situato in Val Staffora non è mai stato compreso e poco dopo ho dovuto vendere. La soddisfazione è il The River Saloon. Sono riuscito a creare un team fantastico, molto affiatato. La clientela è veramente vasta, non sono solo appassionati del mondo country ma tutti gli amanti della carne. Il locale è tra i primi posti in Italia proprio per l'offerta del bbq.

Un consiglio per i giovani

Vorrei dire ai giovani di tornare a godersi la vita reale, stacca-

re la spina da internet e riscoprire le tradizioni e il piacere di stare con le persone "dal vivo". Per chi si avvicina al mondo country dico di informarsi di più sulla cultura, su tutta la cultura, dal cibo, alla musica ai cavalli. Non cadere in stereotipi poco realistici.

Come ti vedi un domani?

Mi vedo ad allevare bestiame in Texas dove sicuramente avrò anche un ristorante.

Vorrei poter guardare indietro ed essere soddisfatto della lunga strada percorsa, ma senza fermarmi. Vorrei continuare a lavorare con la stessa passione di oggi e riuscire a trasmettere il mio amore per la cultura americana attraverso il cibo.

Una persona che stimi?

Mio nonno Aldo, dal quale ho ereditato non solo il nome ma la passione per la ristorazione e mia madre Consiglia che professionalmente

ver" di Kevin Fowler. In Texas ci sono due religioni: il football e il bbq (tradizione per eccellenza). Quest'ultimo è veramente molto semplice da fare e anche i texani sono persone semplici e alla mano. Sono molto ospitali come la gente del sud ma meno espansivi come invece le persone del nord. Per me sono il giusto mix tra le due. Il filone della musica country texana si rivolge alle radici della loro cultura e questo piatto è giustappunto alla base della loro cucina.

Un film

L'abbinamento perfetto per me è l'hamburger e "Otto secondi di gloria", il film biografico incentrato sulla vita dell'eroe statunitense **Lane Frost**, il celebre campione del rodeo. Il tempo in cui un bull rider monta un toro è lo stesso che un americano impiega per fare un hamburger.

Un Libro

La Bibbia e l'Holy Trinity. L'abbinamento è abbastanza

ovvio: la Sacra Trinità. Inoltre, in Texas, è d'abitudine fare il barbeque dopo la messa.

Te stesso

Un mio grande difetto è mangiare veloce mi abbinerei a un buon cheese burger nonostante preferisca altri piatti.

parlando, è la reincarnazione del nonno. Credo che la mia voglia di creare attraverso il cibo sia proprio una questione di geni. Un'altra persona che stimo è Dario, il mio socio, senza il quale non avrei potuto aprire il The River Saloon.

Fai un abbinamento tra un piatto e:

Una canzone

Brisket e "Texas Fore-





Nome Dario
 Cognome Tamisari
 Professione Imprenditore -
 Cowboy

Come preferisci essere
 chiamato?
 Dario.

Da piccolo sognavi di?
 Di fare il cowboy.

Se non fossi un impren-
 ditore saresti?
 Un agricoltore e alleva-
 tore di bestiame.

Come inizia la tua gior-
 nata?
 La sveglia è sempre
 puntata alle 6.30 ma appena

suona la punto e la ripunto fino
 alle 8.00 quando mi alzo e vado
 in ufficio.

Qual è il piatto che ti ri-
 corda "casa"?
 Un piatto tipico piacenti-
 no "pisarei e fasò"

Qual è il TUO piatto di
 battaglia?
 La pizza e il pane.

Una ricetta per The
 Food Gazette
 Salmone in tre cotture:
 tartare di salmone, filetto di
 salmone grigliati, salmone gra-
 tinato al forno, servito con con-
 torni di verdure grigliate.

La più grande delusio-
 ne che hai avuto a oggi nella
 tua professione e la più gran-
 de soddisfazione?

La più grande delusione
 è stata quella di aver investito
 troppi anni dietro una scrivania
 (Dario si occupa della gestione
 e produzione di libri e dvd che
 escono in edicola abbinati al
 Corriere della Sera e alla Gaz-
 zetta dello Sport) questo alla
 fine mi è servito per avere avu-
 to la forza economica di aprire
 il The River Saloon che ad oggi
 è la mia più grande passione e
 soddisfazione.

Un consiglio per i gio-
 vani
 Di non arrendersi mai.

Se hanno dei sogni, devono provare in tutti i modi a realizzarli, non lasciarli chiusi in un cassetto, se ci si crede veramente, l'occasione giusta arriva.

Come ti vedi un domani?

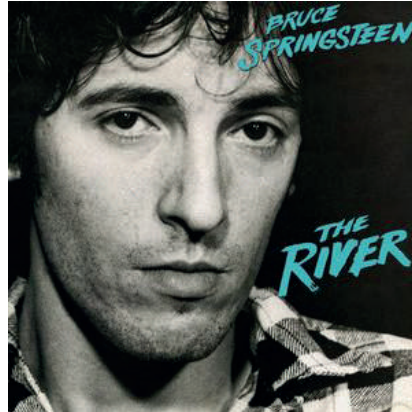
Mi vedo seduto a contemplare l'aia del mio ranch, dopo una giornata di lavoro, a godermi quello che ho costruito. Curare i miei animali e vivere in tutta serenità.

Una persona che stimi?
Me stesso e il mio amico e socio. Con Aldo ci aiutiamo a vicenda e lavoriamo sodo per portare avanti questo bellissimo progetto comune.

Fai un abbinamento tra un piatto e:

Una canzone

Il nostro River (nome di un nostro Hamburger) e "The River" di Bruce Springsteen. Non a caso il nostro locale prende il nome proprio da questa canzone.



Un film

un piatto di ribs al bbq e Urban Cowboy



Un Libro

il nostro piatto di chili e "Viaggio nelle praterie del West" di Washington Irving)



Te stesso

Direi una bella costata al sangue, il perché è molto semplice, ho una personalità sanguigna.

Elena Galbusera



GOOD FOOD
FOR GOOD PEOPLE

COPYRIGHT © 2017 THE RIVER SALOON
WWW.THERIVERSALOON.COM

Welcome to THE RIVER SALOON

678-EPX

984

"Il sogno che molti ragazzi avevano era quello di andare a cavallo nelle praterie americane, Bonelli, Leone, Corbucci ed altri ci hanno portato in quel mondo con gli occhi da italiani; è così che abbiamo imparato a sognare".

Da Solo
Art Director The River Saloon



UNA RICETTA PER THE FOOD GAZETTE

Il miglior Hamburger sulle rive dell'Adda

The River



INGREDIENTI:

Doppio Hamburger di Manzo
Burro di arachidi
Uovo
Maionese
Guacamole
Cheddar
Bacon
Onion rings
Insalata
Pomodoro
Cetriolini
BBQ al chiplote
... e si può anche ordinare doppio!

AGGIUNGI UN POSTO A TAVOLA

Aggiungi un posto a tavola!

Come il titolo del famoso musical sembra facile, in realtà anche quest'operazione banale del ricevere può mandare in crisi anche l'ospite più esperta.

Non c'è occasione informale che tenga, i piatti vanno sistemati come si deve.

tradizionale o piccola "all'americana" e dopo avere sistemato eventuale centrotavola o candele, appoggiatevi sempre per primo il piatto piano.

A sinistra metterete la o le forchette, a seconda della tipologia di pietanze servite e, nel caso di



Vediamo quali sono: il piatto piano, adatto a tutte le pietanze, il piattino piano, utilizzato, oltre che per la colazione, per pane, insalata, frutta e dessert e il piatto fondo per le minestre in brodo o i passati.

Eventuali piatti piani di diametro superiore ai 28 centimetri andranno benone per la pizza o per servire una selezione di antipasti.

Sarà semplice sistemarli se seguirete queste indicazioni: stendete la vostra tovaglia

brodo o potages, a destra metterete il cucchiaio, accanto al coltello con la lama rigorosamente rivolta verso l'interno.

Il piattino piano per insalata andrà a sinistra e sempre a sinistra in alto metterete il piattino per il pane. Il piatto fondo o fondina, in caso servisse, completerà per ultimo l'apparecchiatura.

Ricordatevi che anche nel caso di “servizio alla russa, cioè quando servite direttamente in tavola i piatti con le pietanze già impiattate, comunque in ciascun posto, deve sempre esserci un piatto piano.

I piatti che si accompagnano al meglio alla pietanza sono ovviamente in ceramica o porcellana di colore bianco, ma largo spazio anche ai colorati se avrete tovaglie che si prestano, o in occasioni particolari.

Ricordate che sopra il piatto piano l'unica cosa che ci può stare, oltre al cibo e ad altri piatti, è eventualmente il tovagliolo piegato.

Consiglio di Food Gazette: provate a fare una raccolta di piatti piani diversi, magari acquistati ai mercatini, o recuperati dalle soffitte, o ancora sopravvissuti a vecchi servizi e allestite i vostri posti tavola, sarà un divertente modo per accogliere i vostri ospiti e dare personalità al vostro pranzo.

Francesca Zanotto





CONOSCI QUELLO CHE MANGI?

DIMMI QUEL CHE MANGI E TI DIRÒ CHI SEI.

(ANTHELME BRILLAT-SAVARIN)

La rassegna “Conosci quello che mangi?” nasce da un’idea di One Off Appetizer, locale spin off dello storico ristorante stellato Pierino Penati, sito nella verde Brianza.

Titolari di One Off Appetizer sono la Signora Tiziana, moglie di Pierino Penati, e la figlia Rowena. Spin Off Appetizer fa a sua volta parte di un più ampio progetto, I Cucinieri banqueting di cui madre e figlia sono le ideatrici e all’interno del quale trovano spazio diverse attività tra cui: un eccellente servizio di catering e banqueting, dove i piatti sono realizzati al momento e sul posto da chef stellati e portati in scena all’interno delle più belle location della Lombardia, una

scuola professionale di cucina, un servizio take away e lunch box personalizzati e infine il locale “Spin Off Appetizer”. Fil rouge che lega tutte le attività sopra citate: l’elevata qualità delle materie prime a Km zero e biologiche.

I Cucinieri, insieme a Brianza che nutre, un Consorzio di eccellenze territoriali brianzole, nato in occasione di Expo 2015, ha sviluppato un interessante progetto denominato “Conosci quello che mangi?”.

L’intento è di veicolare una chiara conoscenza del cibo al consumatore finale e renderlo così, non un semplice fruitore ma protagonista del

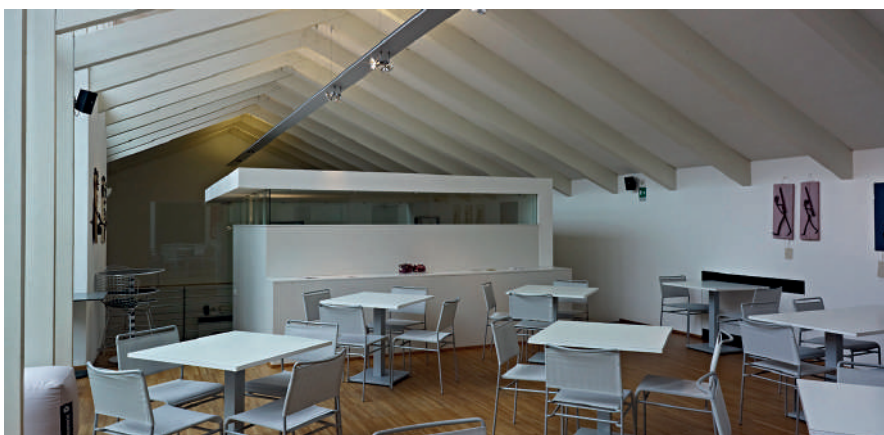
mercato e della ristorazione. Conoscere i prodotti alimentari, significa avere cognizione di causa ed essere in grado di attribuire il giusto valore a un prodotto; sapere cosa introduciamo nel nostro corpo è alla base di una corretta alimentazione, come diceva il filosofo Ludwig Fuerbach “Noi siamo quello che mangiamo”.

Conosci quello che mangi? Si sviluppa in quattro tappe, tutte ospitate da One Off Appetizer, ognuna dedicata a uno specifico prodotto. La prima, svoltasi il 14 giugno, e alla quale ho avuto il piacere di partecipare, è stata realizzata in collaborazione con l’Associazione “Il mondo delle intolleranze”, ospite d’eccezione



I piatti sono realizzati al momento e sul posto da chef stellati e portati in scena all'interno delle più belle location della Lombardia

Tiziana Colombo, Presidente e socio fondatore dell'associazione, la quale ha illustrato nel dettaglio le tematiche dedicate a questa "patologia" portando in scena un interessante percorso all'interno delle intolleranze da nichel, glutine e lattosio.



I PROSSIMI INCONTRI IN CALENDARIO

Giovedì 12 Luglio h. 20:00

"Mangiare veg senza rinunciare al gusto"

in collaborazione con l'Oasi Galbusera Bianca, un agriturismo Bio di charme e Osteria Bio di cucina naturale vegetariana, vegana e tradizionale con carne, situato nel centro del Parco di Montevecchia e della valle del Curone a La Valletta Brianza (Lc). L'Oasi Galbusera Bianca è un'Oasi Wwf per la biodiversità, dove sono coltivati ortaggi, frutta e erbe officinali che vengono servite direttamente nel piatto.

Giovedì 13 Settembre h.20:00

"La vera pizza napoletana"
a cura di Corrado Scaglione, titolare dell'Enosteria Lipen sita a Canonica (MB).

Peculiarità di Lipen è una'attenta e costante ricerca delle materie prime, per portare sulla tavola il meglio dell'Italianità. La partecipazione attiva ad associazioni come: Figli di Pasta Madre, Presidio Slow Food e la presenza presso il Molino Quaglia, con le rinomate farine Petra, garantiscono la realizzazione delle pizze Napoletane Veraci assolutamente DOC.

Giovedì 11 Ottobre h. 20:00

"A tutto maiale!"

A cura della Macelleria- Salumeria Beccalli
Fondata nel 1961 nel centro di Costa Masnaga (LC), l'attività ha saputo rendersi riconoscibile per la cura della qualità del prodotto offerto e l'attenzione riservata alla propria clientela tanto da portarla, nel 2006, a essere riconosciuta, dalla Regione Lombardia, come negozio storico e nel 2016 come negozio di valore – brand di valore. La filosofia alla base della Macelleria – Salumeria Beccalli è di mantenere viva la tradizione della lavorazione artigianale sia della carne sia della produzione degli insaccati.





ONE OFF Appetizer
Via XXIV Maggio, 13
Vigano Brianza

Conosci quello che mangi è sicuramente un interessante percorso conoscitivo da non perdere.



The
Food
SINCE 2018
GAZETTE





ORTO, UOVA ED ORA ANCHE MIELE

LA CULTURA DELLA SALUTE ARRIVA SOTTO CASA. ARIANNA VULPIANI, INSTANCABILE E GENIALE IMPRENDITRICE, ACCORCIA LE DISTANZE, A CENTIMETRI 0.

Ad un anno dall'apertura dell'innovativa start up romana BioFarm Orto, che unisce il produttore e il consumatore in un progetto di alimentazione biologica naturale, la giovane imprenditrice Agricola Arianna Vulpiani ha dato il via ad altre due interessanti iniziative: BioFarm Uovo e BioFarm Miele.

BioFarm Uovo

In via Tiberina 178 a Roma, all'interno dell'orto biologico dove "affitti una porzione di orto, l'azienda lo coltiva e tu raccogli i tuoi ortaggi senza alcuno sforzo", oggi trova spazio anche un piccolo allevamento all'aperto di galline ovaiole (comprate da un allevatore biologico), per avere uova fresche

giornaliere a centimetri 0.

Qui le galline sono allevate in condizioni migliori del tradizionale metodo dell'agricoltura biologica, escludendo totalmente trattamenti con ormoni, antibiotici e medicinali di ogni genere nel rispetto della salute e del benessere degli animali.

"La sicurezza del prodotto e il benessere dell'animale sono una mia grande priorità. Ho dato molto spazio all'aperto a ciascuna gallina. Nello spazio loro dedicato sono libere di razzolare sane e felici alimentandosi con tutto ciò che trovano in natura e con gli ortaggi biologici dell'orto, con mais, cereali e prodotti vegetali provenienti da coltivazioni biologi-

che, ho messo a punto insieme ad un'esperto in alimentazione per avicoli una specifica tabella nutrizionale anche per loro. La salute, il benessere e l'alimentazione delle mie galline è un segreto che rende il sapore delle uova particolarmente intenso perché un' uovo è quello che mangia una gallina, un 'uovo eccellente è dato da un'alimentazione eccellente... senza compromessi"

Il risultato sono uova che si distinguono per gusto, freschezza, proprietà nutrizionali, quindi prodotti nutraceutici.

La raccolta e la selezione delle uova viene eseguita rigorosamente a mano, una ad una, più volte al giorno. Anche



" La sicurezza del prodotto e il benessere dell'animale sono una mia grande priorità "



la deposizione delle uova in questa azienda è molto particolare: vengono deposte dalle galline in appositi cassette ripieni di paglia, con apertura dall'esterno del pollaio per facilitarne la raccolta senza disturbare gli animali. A differenza di BioFarm Orto, dove non c'è vendita diretta al pubblico, BioFarm Uovo da la possibilità a tutti di acquistare le sue uova. Basta recarsi all'Orto nei giorni e negli orari stabiliti di apertura (martedì, giovedì e sabato dalle ore 10.00 al tramonto).

Da alcune ricerche americane che hanno analizzato le uova biologiche, sono stati scoperti una serie di parametri interessanti:

Le uova biologiche hanno più vitamina E e vitamina A delle uova normali. Mangiando le galline erbe e comunque vegetali biologici che possono contenere vitamine in più, ci saranno più vitamine anche nell'uovo.

“Avvicinare nuovi consumatori a un attività educativa ed ecologica è un gesto d'amore verso la natura”

Le uova biologiche hanno più omega-3 delle uova normali: gli omega-3 vengono generalmente prodotti da microrganismi che fanno parte della catena della vita: un piccolo organismo che viene poi mangiato da un organismo più grande, poi mangiato da un lombrico, che viene a sua volta mangiato dalla gallina. Più omega-3 la gallina assorbe, più ne finiranno nelle uova.

Le uova biologiche sono più ricche di beta-carotene: il carotene, precursore della vitamina A, è un pigmento molto comune nelle piante, in parti-

colare in quelle arancioni (è lui che gli dà il colore). Mangiando bucce d'arancia, di mandarino, carote, le galline li assorbono e li “trasferiscono” nelle uova (il cui tuorlo peraltro è arancione, non giallo).

Le uova biologiche hanno meno colesterolo: le galline si muovono di più, e consumano il colesterolo che producono (proprio come noi quando facciamo sport). Questo significa che ne avranno meno nel sangue, e di conseguenza ne andrà meno nelle uova.

E' vero che le uova biologiche sono più costose,

ma sono migliori per la nostra salute perché apportano piccoli, ma importanti, nutrienti al nostro organismo.

BioFarm Miele

Altro progetto realizzato nei primi mesi del 2018 è BioFarm Miele per permettere a tutti di avere prodotti alimentari controllati e di altissima qualità come Miele, Polline e Propoli. La formula è semplice: oltre alla vendita diretta c'è la possibilità di adottare un' Arnia con una simpatica formula che contribuisce anche alla salvaguardia di un insetto fortemente minacciato da inquinamento e pesticidi.

Si adotta tramite il versamento di una piccola quota simbolica di 30 euro, ed in cambio si avrà uno sconto del 20% sui prodotti della propria Arnia e un attestato in qualità di adottante! "Adotta un'Arnia da BioFarm Miele" è un progetto che ha subito ottenuto il patrocinio dell'Aral (Associazione Regionale Apicoltori Lazio).

Miele, polline e propoli saranno i frutti del duro lavoro delle amiche api. Si può scegliere il colore dell'Arnia adottata e il nome della sua Ape Regina. Insieme ad Arianna verrà scritto sull'Ar-



nia personalizzata con simboli per permettere alle api di riconoscere la propria casa. La vendita diretta è aperta a tutti, anche ai non ortisti.

Questi insetti, con il loro faticoso lavoro forniscono un ottimo e salutare alimento per gli uomini e contemporaneamente aiutano la natura grazie ad una preziosissima opera di impollinazione. Un terzo della nostra dieta complessiva dipende, direttamente o indirettamente, dalle piante impollinate dagli insetti. L'ape rappresenta l'80

per cento di tutta l'impollinazione, operazione che l'uomo e le macchine sono in grado di replicare. Oltre a questo, da millenni con il loro instancabile lavoro ci regalano miele, polline, propoli, pappa reale e tanti altri prodotti.

Come detto, oltre al miele, BioFarm produrrà anche propoli e polline: il primo importante da un punto di vista medico e biologico, per le sue qualità antinfiammatorie, antibatteriche, anestetizzanti, cicatrizzanti e disinfettanti. Il secondo importante perché è un alimento dotato di nutrienti di altissimo valore, con specifiche proprietà protettive per il nostro organismo.

"Avvicinare nuovi consumatori a un'attività educativa ed ecologica è un gesto d'amore verso la natura"





CORRADO ZAMBONI: MASTRO PASTAIO

NELLA CITTÀ DEL TRICOLORE CAPPELLETTI E TORTELLI AL MOJITO SI RITROVANO IN TAVOLA
CLASSICITÀ E INNOVAZIONE A BRACCETTO, SCOPRIAMO COME.



Nome: **Corrado**

Cognome: **Zamboni**

Professione: **Mastro pastaio**

Classe 1972, reggiano doc, Corrado Zamboni inizia la propria esperienza dalla gavetta con un apprendistato a 360°, quando adolescente entra a far parte nell'azienda di famiglia La

Sfoglia, piccolo laboratorio artigianale di pasta fresca situato nel cuore di Reggio Emilia. Lo abbiamo incontrato per una intervista. La peculiarità della produzione odierna è quella di affiancare la tradizione con l'innovazione. Accanto ai classici cappelletti di carne, ai tortelli di zucca e verdi trovano spazio sfiziosi tortelli al mojito, ai fichi e rum, al mango e chi ne ha più ne metta, tutti rigorosamente fatti a mano.

Come preferisci essere chiamato?

Pastino

Da piccolo sognavi di?

Diventare pasticciere. Alla fine non è andata molto diversamente invece che le torte fac-

cio la pasta.

Se non fossi un Mastro pastaio saresti?

Un imbianchino.

Come inizia la tua giornata?

Colazione tassativamente a casa. Giretto con i miei due cani Milly e Margot. Questi sono i momenti della giornata che preferisco e poi via mi butto nel lavoro.

Qual è il piatto che ti ricorda "casa"?

La pasta ragia. Per me significa famiglia, tradizione, il pranzo della domenica.

Qual è il TUO piatto di battaglia?

Tortello di zucca.

Tortelli di cotechino e purè in crema di lenticchie

Ingredienti per il ripieno Cotechino stagionato, patate, formaggio Parmigiano-Reggiano, latte, burro, olio extravergine di oliva, scalogno, vino rosso (ottimo se Lambrusco), sale, pepe e noce moscata.

Crema di lenticchie:

Lasciare le lenticchie in ammollo in una bacinella di acqua tiepida per una notte. Il giorno dopo sciacquate e scolate le lenticchie.

In una casseruola far soffriggere lo scalogno

finemente tritato e le lenticchie con un filo di olio extravergine di oliva, salare e pepare a piacere. Sfumare con il vino ed aggiungere il brodo.

Cuocere a fuoco lento fino ad evaporazione. Infine con un mixer frullare le lenticchie in modo da ottenere una crema con la quale condire i tortelli.

Tempo di cottura dei tortelli 4/5 min. circa

Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr di tortelli di cotechino e purè;
- 3 etti di lenticchie;
- 1/2 Lt di brodo vegetale;
- 1 scalogno, olio extravergine di oliva
- 1 bicchiere di vino bianco, sale e pepe



“ Mi piace sperimentare, unire ingredienti che all'apparenza sembrano non avere nulla in comune ma che se miscelati fra loro nelle giuste dosi, possono dare vita a gusti particolari in grado di stuzzicare piacevolmente tutti i palati, coinvolgendo al tempo stesso anche gli altri sensi”.



FAI UN ABBINAMENTO TRA UN PIATTO E:

UNA CANZONE

Torta di pane e Diamante di Zucchero . Alla fine della canzone si sente “Delmo, Delmo vin à cà..” Anche questo è un ricordo della mia infanzia. Mia nonna cucinava appositamente per me la sua famosa torta di pane e come quella nonna che chiama Delmo, sento lei che mi chiama per dirmi che è pronto in tavola.



UN FILM

Caffè latte e pane in abbinamento con Don Camillo. Anche lui faceva colazione con il caffè latte e il pane e poi era di Brescello.



UN LIBRO

Più che un libro mi piace l'abbinamento tra Dylan Dog e la pizza, un must della mia vita a militare.



TE STESSO

Aglio olio e peperoncino. Un piatto all'apparenza molto semplice ma anche molto complicato. Un po' come sono io.





Un consiglio per i giovani
Una sola parola: umiltà.

Come ti vedi un domani?
Con i miei cani ad osservare il mare seduto su una spiaggia. Non dovesse avverarsi sarei molto felice di avere la giusta serenità.

Una persona che stimi?
Mia madre.

G.E.

*Alla fine della canzone si sente
"Delmo, Delmo vin à cà.."
Anche questo è un ricordo
della mia infanzia.*

RISOTTO AI PEPERONI

RICCARDO DEL TURCO NEL 1968 CANTAVA: "LUGLIO COL BENE CHE TI VOGLIO VEDRAI NON FINIRÀ. LUGLIO M'HA FATO UNA PROMESSA L'AMORE PORTERÀ".

Non sappiamo se questo luglio vi porterà l'amore, di certo sulle vostre tavole porterà tanto colore. Per festeggiare questo mese abbiamo scelto i peperoni, ortaggi colorati e versatili e ricchi di vitamina C.

Tre colori tre proprietà

Rosso anti fame

La presenza di fibra alimentare rende i peperoni particolarmente indicati per le diete dimagranti. Mangiare i peperoni dà un incredibile senso di sazietà.

Giallo combatte i radicali liberi

La presenza di fibre e di composti antiossidanti aiuta a combattere gli effetti nocivi dei radicali liberi.

Verde diuretico

Grazie alla presenza del potassio e del carotene i peperoni hanno proprietà diuretiche.

INGREDIENTI

400 gr di riso
2 peperoni (scegliete voi il colore. Noi consigliamo o il rosso o il giallo)
500 gr di pomodoro
40 gr di burro
1 cucchiaio di olio EVO
20 gr di formaggio parmigiano
1 cipolla

PROCEDIMENTO

Lavare bene i peperoni sotto l'acqua fredda. Eliminare torsolo e i semi. Tagliare la polpa a listarelle. Scottare il pomodoro in acqua calda per pochi istanti ed eliminare la buccia, togliere i semi e tagliarli a dadini. In una teglia soffriggere, con un cucchiaio di olio e un pezzettino di burro, la cipolla precedentemente tagliata a fettine sottili. Una volta che la cipolla sarà ben dorata aggiungere i peperoni e i pomodori e aggiustare con sale e pepe. Lasciare bollire fino a ottenere una salsa della giusta densità. Nel frattempo preparate il riso. Mettete il burro in una casseruola e fatelo sciogliere a fuoco lento. Aggiungere il riso e farlo insaporire per qualche minuto. Aggiungere il brodo e continuare la cottura. Condire con la salsa di peperoni e il formaggio parmigiano.







LA GOLOSITÀ HA SULL'AMORE MILLE VANTAGGI. MA IL PIÙ IMPORTANTE È CHE, MENTRE BISOGNA ESSERE IN DUE PER ABBANDONARSI ALL'AMORE, SI PUÒ PRATICARE LA GOLOSITÀ DA SOLI, ANCHE SE L'ABATE MORELLET HA DETTO: "PER MANGIARE UN TACCHINO AL TARTUFO BISOGNA ESSERE IN DUE: IL TACCHINO E SE STESSI". (GUY DE MAUPASSANT)

"ENJOY YOUR LIFE EVERY DAY"



@THEFOODGAZETTE

The Jeans are

We've got a long way to go

Gooddog[®]

SUPERIOR QUALITY
and a short time
to get there



Born In The USA

ART: ACMESIGN



Exclusive ManMade[®] Model
- The Real Wild Child is Ready to Bite -

thefoodgazette.com

REG. TRAD. N. 2.540.615