



MF
il quotidiano
dei mercati finanziari

Gentleman

UOMINI CHE AMANO... N. 116... GIUGNO 2020

VINI ROSÉ
FERMI E MOSSI,
LA FRESCA SORPRESA
DEGLI AUTOCTONI

L'ORTO BIO
VITTORIA FERRAGAMO
AL BORRO, COME
RISPETTARE LA TERRA



YACHTING
LE GRANDI NOVITÀ
PER RITORNARE
A NAVIGARE LIBERI

LIFESTYLE
I 70 E 80 RUGGENTI
IN AMERICA, FIRMATI
DA SLIM AARONS



CUCINARE UNA PASSIONE MOLTO POP

INGREDIENTI SEMPLICI E NATURALI, RITMI LENTI, PROFUMI DELLA MEMORIA,
IL PIACERE FAMILIARE DELLA TAVOLA HA TENUTO INSIEME L'ITALIA.
RIPARTIRE CON GUSTO, SECONDO DAVIDE OLDANI E GLI ALTRI TOP CHEF

Davide Oldani,
chef stellato
e ideatore della
cucina Pop,
cioè derivata dalla
tradizione popolare.

PTI 0001, 0,00 € - I.P.S. 0,00 € - D.O.M. 0,00 € - In alcune edizioni...
Meredith Fineman è una...
In 1000...
L. 45/2004 art. 1, c. 1, 2004 Milano



SAPORI UNITI D'ITALIA

BASILICO DI PRA, PASTA DI GRAGNANO E POMODORO SAN MARZANO. IL PIATTO BANDIERA DELLA CUCINA ITALIANA È LA PERFETTA SINTESI DELLE SPECIALITÀ DELLA PENISOLA. ECCONE UNA CARRELLATA

DI MAGDA MUTTI - FOTO DI STEFANO SCATA



MANGIAMO CON GLI OCCHI non è soltanto un modo di dire. Nel cervello i centri che controllano la vista e quelli che regolano l'appetito sono comunicanti. Si vede un bel cibo e viene la tentazione. Uno studio sui cromatismi alimentari condotto dalla Cornell University sostiene che l'attrazione è dovuta a un istinto primordiale sollecitato dai pigmenti che rivestono frutta, verdura, carne e pesce, quelli di cui ha bisogno l'organismo. Del resto, in Italia si coltiva

la biodiversità e vanta eccellenze alimentari che l'ultimo rapporto Ismea-Qualivita mette al vertice del mondo. Oltre 3mila prodotti certificati Dop, Igp, Stg, più di 500 Presidi Slow Food e altre 3mila specialità tradizionali di piccoli produttori. Ad ogni angolo c'è un tesoro. La caccia è aperta. Il punto di partenza non può essere che il piatto bandiera, pasta al pomodoro e basilico, e si apre un mondo. La varietà è sterminata, e ogni famiglia e chef fa la sua salsa. Alfonso

Iaccarino, chef gentiluomo, usa solo pomodori Dop campani, il San Marzano per la bacca grossa, il Piennolo del Vesuvio per la buccia spessa e la polpa minerale, il pomodorino di Corbara per la pelle sottile e polpa dolce, eventualmente da cucinare con l'ecotipo giallo. In Campania è una magnifica ossessione, il pomodoro arrivò in dono nel XVIII secolo dal vicerè del Perù al re di Napoli e da allora è radicato nella zona dell'agro sarnese nocerino.

Sopra, spaghetti pomodoro e basilico, piatto bandiera della cucina italiana. A destra, pomodorino Piennolo del Vesuvio Dop, una delle molte varietà coltivate in Campania, conservati appesi in grappoli per l'utilizzo invernale.



Per gli spaghetti: il Pastificio Gentile di Gragnano è la storia della famiglia Zampino che come tante perpetua la tradizione, le ricette di mamma. Alberto è socio in affari con Marinella, la sartoria dell'eleganza partenopea, così ogni formato è couture, dai fusilli fatti a mano con il ferretto da calza allo spaghettiOne, il colosso della categoria. Il pastificio è una food company, un ramo per trasformazione delle eccellenze regionali e uno per la panificazione, il Forno Gentile, che si avvale di Anna Belmatino, maga dei lieviti, premiata dal Gambero Rosso per il miglior panettone 2019. Il basilico Dop lo si prende a Genova nel quartiere di Pra: ha foglie piccole e chiare, un profumo potente ma privo di aloni mentacei, cosa che inganna molti.

VERDE

Lo chiamano oro verde il pistacchio di Bronte. Prezioso lo è per la scarsa produzione e per essere un superfood di vitamine B e C e sali minerali. E gode di un Consorzio di Tutela dove spiegano la peculiarità di questi gioielli che sbocciano alle pendici dell'Etna, tra colate di lava bonificate dai contadini brontesi e concimate con le ceneri. Laura Lupo è proprietaria di A'Ricchingia (ricchezza), azienda bio con terra e laboratorio per la trasformazione: pesto, creme, croccanti, pandolce e pasticcini. La raccolta è a mano per via dei terreni sconnessi e avviene negli anni dispari secondo tradizione secolare, negli anni pari i coltivatori tolgono le gemme e la pianta riposa, assorbe i minerali dal terreno e insaporisce i frutti. Dall'Etna all'Isola di Salina, per capperi speciali. La giovane chef stellata Martina

Per gli spaghetti: il Pastificio Gentile di Gragnano è la storia della famiglia Zampino che come tante perpetua la tradizione, le ricette di mamma. Alberto è socio in affari con Marinella, la sartoria dell'eleganza partenopea, così ogni formato è couture, dai fusilli fatti a mano con il ferretto da calza allo spaghettiOne, il colosso della categoria. Il pastificio è una food company, un ramo per trasformazione delle eccellenze regionali e uno per la panificazione, il Forno Gentile, che si avvale di Anna Belmatino, maga dei lieviti, premiata dal Gambero Rosso per il miglior panettone 2019. Il basilico Dop lo si prende a Genova nel quartiere di Pra: ha foglie piccole e chiare, un profumo potente ma privo di aloni mentacei, cosa che inganna molti.