

GAMBERO ROSSO

RESTO AL SUD

IL MEZZOGIORNO BELLO E BUONO

INVITALIA





**Resto al Sud è un incentivo pubblico per l'autoimprenditorialità
di competenza della Presidenza del Consiglio dei Ministri
Dipartimento per le Politiche di Coesione,
che ne ha definito le modalità di funzionamento
e che presiede alla sua corretta attuazione, affidata a Invitalia**

RESTO AL SUD

IL MEZZOGIORNO BELLO E BUONO

IL PROGETTO RESTO AL SUD

Investire nel Mezzogiorno? Sì, si può. E lo si può fare puntando sulla qualità dell'offerta e sull'etica del lavoro. Gambero Rosso, in collaborazione con Invitalia, Agenzia nazionale per lo sviluppo controllata dallo Stato, ha vagliato migliaia di progetti avviati grazie ai finanziamenti dell'iniziativa "Resto al Sud", fino ad arrivare a una rosa di 62 realtà che oltre ad essere etiche, sono virtuose anche dal punto di vista enogastronomico. Questa pubblicazione vuole andare oltre la narrazione stereotipata di un Sud dove è impossibile creare valore, perché di fatto "il Sud dà la possibilità di investire": bastano un'idea ben precisa, un buon piano d'impresa e il sostegno di un incentivo dedicato ed efficace. In queste pagine troverete le storie di chi ha deciso di restare, di tornare o di trasferirsi al Sud per concretizzare un sogno. C'è chi ha fatto il giro del mondo per approdare nel proprio paese d'origine, Pagani, e aprire un locale che oggi conta ventotto dipendenti - sono i ragazzi di Cinquanta Spirito Italiano

- o chi, dalla propria terra, non se ne è mai andato ed è riuscito a varcare i confini regionali con la forza di un'idea innovativa concretizzata in un'app: Breakapp, oggi è utilizzata da ben 75 scuole. C'è l'ex calciatore che sogna di esportare il suo format dedicato al pollo, Chicken Friends, e chi ha recuperato un'antica tradizione ischitana di distillazione che si stava perdendo. Insomma, un concentrato di storie tutte da leggere e da scoprire. Tra queste ce ne sono 5 che si sono distinte per i temi affrontati: economia circolare, legalità, inclusione, innovazione e sostenibilità ambientale. E ad aiutarci nell'impresa di individuarle, altrettanti testimonial di eccezione: Mario Tozzi (Ricercatore presso il CNR e divulgatore scientifico), Rachele Furfaro (Fondatrice e Presidente della Fondazione Quartieri Spagnoli a Napoli), Donpasta (Attivista del cibo), Alex Giordano (Co-fondatore Ninja Marketing e Docente di Marketing e Trasformazione Digitale) ed Eliana Liotta (giornalista e scrittrice).

IL RACCONTO DI UN MEZZOGIORNO DIVERSO

Invitalia, l'Agenzia per lo sviluppo sociale ed economico del Paese, è da anni impegnata nella gestione di incentivi per la nascita e il consolidamento d'impresa, in larga parte rivolti alle aree più disagiate dell'Italia. Resto al Sud è uno degli interventi di maggiore impatto per l'ampliamento delle realtà imprenditoriali del Mezzogiorno e degli altri territori con difficoltà di sviluppo e il più importante per gli effetti generati sull'ecosistema produttivo e occupazionale. Molte delle iniziative finanziate dall'incentivo sono ascrivibili al settore Food&Beverage, per una policy particolarmente centrata sull'attivazione di percorsi di autoimpiego e, soprattutto, per la numerosità di piccole imprese a forte contenuto di artigianalità e di padronanza di mestieri: cuoco, gelataio, maestro birraio, enologo, solo per citarne alcuni. Anche per questo motivo abbiamo cercato un progetto che potesse dare la giusta e meritata visibilità alle tante eccellenze enogastronomiche intercettate e sostenute da Resto al Sud.

Sono grato al Gambero Rosso che ha raccolto la nostra

sollecitazione, lavorando con la riconosciuta competenza e con grande passione alla presente pubblicazione, che mi auguro possa creare un circolo virtuoso e positivo nei tanti giovani che hanno la voglia di mettersi in gioco e di creare impresa, in questo settore come in altri comparti di attività. Quelle raccontate sono delle storie belle, di donne e uomini che hanno saputo darsi e offrire ad altri una prospettiva di lavoro e di futuro, innanzitutto, grazie ai loro talenti e capacità, ma anche cogliendo l'opportunità rappresentata da Resto al Sud. Sono poi storie buone, perché decisamente buoni sono i prodotti proposti o creati. E, soprattutto, sono l'esempio di un Mezzogiorno diverso rispetto a quello ricorrente purtroppo in molte statistiche. Un Mezzogiorno bello e buono, in grado di sostenere e far crescere idee, esperienze, speranze, di creare sviluppo radicato nei territori e utile a ricostruire un tessuto economico e sociale attento ai valori della legalità, dell'inclusione, della sostenibilità ambientale, dell'economia circolare e dell'innovazione.

Bernardo Mattarella - Amministratore delegato e Direttore generale Invitalia

ALLA SCOPERTA DI NUOVE REALTÀ

Gambero Rosso ha aderito con entusiasmo alla volontà di Invitalia di dare risalto ad una selezione di alcuni, tra i tanti, casi di successo che l'incentivo Resto al Sud ha ottenuto. È stato per noi del tutto naturale metterci a servizio per il racconto e la diffusione di queste best practice perché il Gambero Rosso, nato 37 anni fa anch'esso come una start up, aveva compreso sin da allora che l'enogastronomia italiana di grande qualità meritasse e necessitasse di una piattaforma multimediale e multicanale di visibilità. Lo abbiamo fatto e lo continuiamo a fare con attenzione e indipendenza, consci che il desiderio di "Italia nel mondo" è altissimo e che sta a tutti noi la responsabilità di rendere maggiormente note le nostre eccellenze e l'offerta dei nostri servizi. L'attenzione al Sud del Paese è già oggi significativa nelle nostre storiche guide che raccontano le eccellenze della ristorazione e della produzione enologica e olearia. Il programma Resto al Sud e la preparazione di questo libro ci hanno permesso di scoprirne di nuove che ci aspetta-

mo proseguano il loro cammino entrando nelle nostre classifiche. L' iniziativa di Invitalia va nel senso auspicato perché ha permesso, come leggerete, a giovani capaci e intraprendenti di affacciarsi e consolidarsi in un settore vitale sia dal punto di vista economico sia dal punto di vista dell'unicità e attrattività di un Paese, l'Italia, piccolo per dimensioni ma primario in termini di biodiversità e di luoghi di grande bellezza, dotati di antichi patrimoni e che oggi, grazie ad un'accorta comunicazione possono diventare visibili e di richiamo per un mondo che non ha questa ricchezza e che tende, ahimè spesso, alla standardizzazione. Questa pubblicazione dimostra che anche al Sud si può fare impresa con caratteristiche che solo una nazione come l'Italia ha, quando intervengono lucide strategie e capacità di provvedimenti istituzionali, grazie Invitalia!, e capacità di selezione e narrazione che Gambero Rosso esprime non solo in termini editoriali ma anche in termini promozionali e formativi.

Paolo Cuccia - Presidente Gambero Rosso

mario tozzi

ricercatore presso il CNR
e divulgatore scientifico





Il tempo per agire è adesso. Le condizioni climatiche e ambientali sono cambiate radicalmente negli ultimi decenni e diventeranno incompatibili con la vita se non cambiamo usi e costumi e le politiche quotidiane prevedendo una maggiore cura degli animali e dell'ambiente naturale. La scelta da parte di una realtà produttiva come il Birrificio Parthenya, di impegnarsi nell'utilizzo di energie rinnovabili e nel riutilizzo degli scarti organici è degna di nota e dovrebbe diventare la prassi perché la chiave di volta per evitare di riempire l'ambiente di sostanze tossiche è quella del riuso. Un elemento chiave su cui non ci si è ancora soffermati abbastanza. Aumentare il riciclaggio e ridurre la combustione, fa una differenza significativa per il clima. Le imprese possono contribuire a un modello di sviluppo nuovo, più inclusivo e più sostenibile. Il passaggio, vissuto dalle aziende nei territori, non è tanto sul tema della transizione, quanto sulla riconversione. Mentre il primo implica un passaggio fluido e diretto dall'esterno, il secondo, la riconversione, implica impegno e una forte presa di responsabilità. E non è, come fanno bene gli imprenditori, solo un problema tecnologico, ma soprattutto culturale e sociale. E qui le nostre imprese hanno un peso enorme.



BIRRIFICIO PARTHENYA

Montefusco (AV)

La filosofia di Parthenya non si limita alla produzione di birre di qualità a partire da materie prime selezionate, ma riguarda anche un impegno nei confronti dell'ambiente che si declina nell'uso di energia rinnovabile e nella collaborazione con agricoltori vicini ai quali conferire gli scarti organici della lavorazione per produrre compost e mangimi.

a pagina 62

alex giordano

Co-fondatore Ninja Marketing e
Docente di Marketing e Trasformazione Digitale





In questo preciso periodo storico credo che la vera innovazione debba riguardare nuovi paradigmi per una convivenza sociale più sostenibile, accantonando tutto quel sistema di innovazioni orientato verso logiche estrattive e distruttive per l'uomo e l'ambiente. Uso il termine "sostenibilità" per fare riferimento proprio ai macro-principi che orientano gli obiettivi di sviluppo dell'ONU verso un cambiamento radicale che ci consenta di essere sostenibili dal punto di vista ambientale, sociale ed economico. E voglio citare un filosofo, Bernard Stiegler: "Abbiamo bisogno di molto lavoro di invenzione per ripensare radicalmente il sapere, i modelli teorici dominanti e l'interpretazione della realtà". Restringendo il campo nel settore del food, credo che una startup per essere innovativa debba trovare qualche nuova soluzione a un problema, magari aiutandoci a leggere in modo diverso il problema stesso. La chiave, secondo me, sta nella multidisciplinarietà che porta a una soluzione utile e interessante sia per i risultati che si ripromette di ottenere che per le modalità con le quali si immagina di raggiungerli. Breakapp si muove in questa direzione. Ben venga un sistema che favorisca l'incontro domanda-offerta rispetto al cibo di qualità e da filiere corte aiutando anche i genitori a programmare i pasti della settimana.



BREAKAPP

Valderice (TP)

L'idea è vincente: lo studente ordina la merenda tramite smartphone e la scuola digitalizza il momento della ricreazione sia che sia dotata di un bar interno, sia che ci sia un esercente esterno. In questo modo non si verifica la tipica calca di studenti al banco e non c'è scambio di denaro. Non solo, con Breakapp si favorisce una merenda nutrizionalmente più equilibrata e si incentivano gli esercenti locali. È quel che si dice modello win win.

a pagina 156

donpasta

attivista del cibo



**PREMIO
INCLUSIONE**



“L’atto, il fatto di includere, cioè di inserire, di comprendere in una serie, in un tutto. Spesso contrapposto a esclusione”. Partirei proprio da qui, dalla definizione di “inclusione” che ne dà la Treccani e da questo ultimo concetto: il problema più grave di questi tempi è infatti l’esclusione, che riguarda tutte quelle persone che vengono emarginate, espulse dalla società. Includere è un dovere dello Stato, il quale dovrebbe operare verso una condizione di equità e di pari opportunità, indipendentemente dalla presenza di disabilità o di povertà, indipendentemente da religione, sesso, cultura. Non è sempre, però, è così. Fortunatamente ci sono dei privati che costruiscono un modello di business in maniera etica, innestando un elemento umano e per l’appunto etico. L’esempio di Piazza Scammacca è calzante, una realtà commerciale dove il valore aggiunto è dato proprio dall’inclusione sociale, che risponde a un bisogno del territorio ed è un qualcosa di autentico perché i cinque fondatori ragionano dapprima come esseri umani e solo successivamente come attori economici. L’inclusione, poi, affinché sia complessiva dovrebbe attivare un meccanismo virtuoso che includa contadini, pescatori, allevatori, artigiani, ovvero tutti gli attori della filiera che portano il piatto sulla tavola. Solo così l’inclusione ha un senso compiuto.

Daniele De Michele, aka DonPasta



PIAZZA SCAMMACCA

Catania

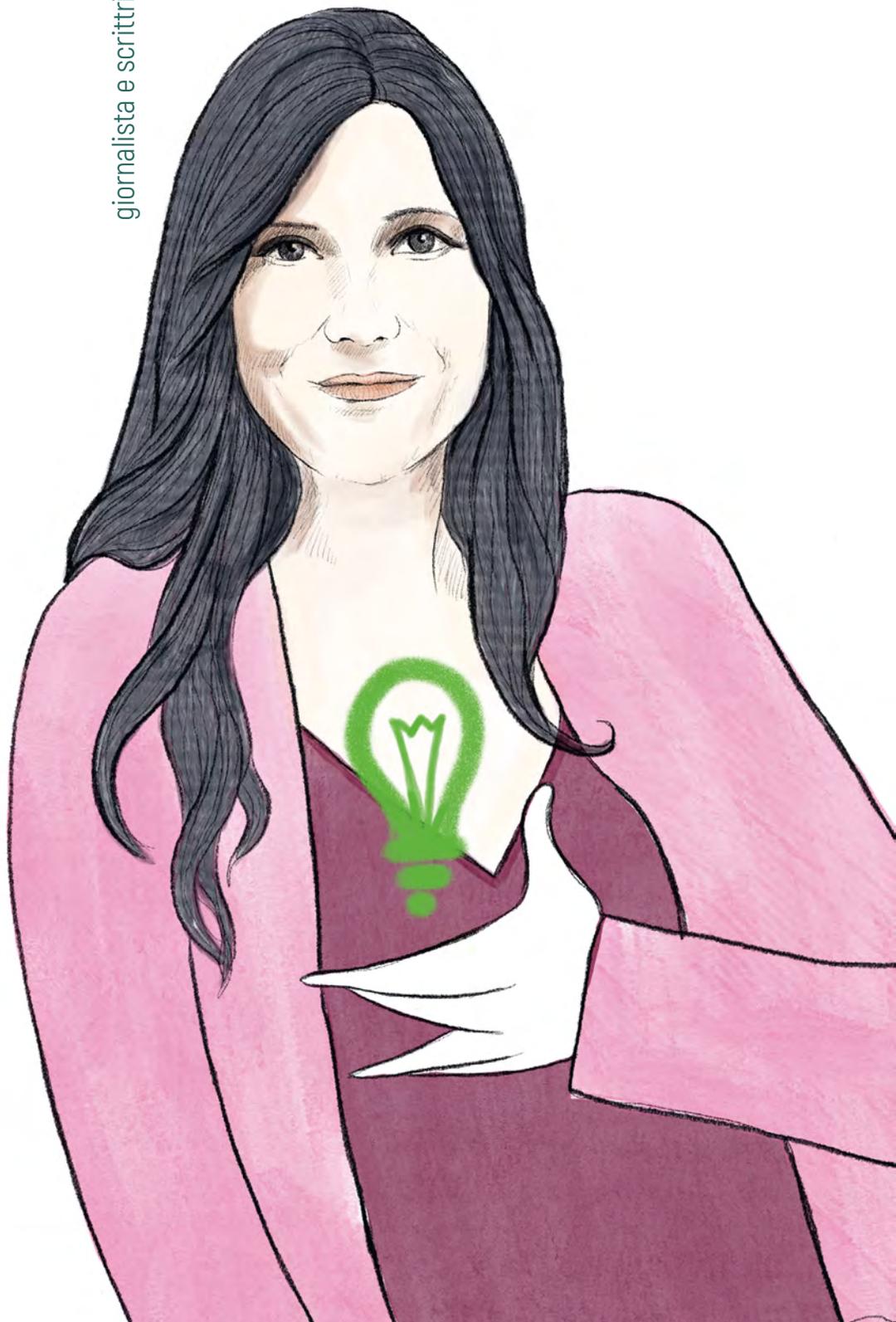
Uno dei punti principali del Manifesto di Piazza Scammacca è l’inclusione sociale per la quale i cinque fondatori si impegnano a rendere questo luogo un’opportunità per coloro che vogliono reintegrarsi nel tessuto sociale locale, grazie a tirocini formativi rivolti in particolare a ragazzi propensi alla deviazione giovanile, minori sottoposti a provvedimenti dell’autorità giudiziaria, migranti che vivono ai limiti della marginalità.

Un posto per tutti e di tutti che fa ben sperare in un futuro migliore.

a pagina 160

eliana liotta

giornalista e scrittrice





Io penso che oggi sia diventato imprescindibile pensare alla sostenibilità ambientale di qualsiasi nostra azione, a cominciare proprio dalla tavola. Dal sistema alimentare dipende un terzo dell'emissione di gas serra. C'è una nostra personale responsabilità rispetto a quello che succede nel mondo e passa per la tavola. Quindi la maniera più rapida, che tutti noi abbiamo per alleggerire la nostra impronta sul pianeta, è quella di modificare la nostra alimentazione virando verso una nutrizione più vegetale rispetto agli standard occidentali. Credo che un ristorante, per essere sostenibile, debba agire anche sulla proposta gastronomica, prendendo spunto dalla nostra dieta mediterranea. Scoperta nel Cilento dallo scienziato americano Ancel Keys negli anni 50, e poi approfonditamente studiata, è considerata oggi la migliore alimentazione per prevenire tutte le patologie. Secondo il comitato scientifico dell'ONU, la dieta italiana è un modello da seguire per mitigare le emissioni di gas serra, nonché perfetta per la salute. Attraverso i piatti che propongono e i prodotti che scelgono, i ristoratori hanno l'opportunità di far parte di una rivoluzione verso la sostenibilità. Il punto di partenza imprescindibile è la riscoperta dell'immensa offerta vegetale e l'attenta selezione di carni che provengono solo da allevamenti sostenibili.



FORMA CONTEMPORARY RESTAURANT

L'Aquila

Qui la sostenibilità si persegue nella scelta delle materie prime, da filiera corta e di prossimità, a cominciare dalle carni da allevamenti estensivi, e in cucina: Simone Ciuffetelli dà voce a ingredienti solitamente poco utilizzati e riduce al minimo gli sprechi. Questa sensibilità è allargata ad altri dettagli: niente bottiglie di acqua (utilizzano i dispenser), divise di cotone sostenibile, detersivi concentrati e contenuti in damigiane che ricaricano all'occorrenza, limitando ulteriormente l'utilizzo di plastica.

a pagina 36

rachele furfaro

fondatrice e presidente della Fondazione
Quartieri spagnoli a Napoli





Legalità sono tutti gli imprenditori che non cercano scorciatoie e che vogliono raggiungere i propri obiettivi seguendo i criteri stabiliti dalla legge e quindi stando dentro le regole. La legalità è un valore fondamentale. La scuola è lo strumento e lo spazio dentro il quale si contribuisce a creare una coscienza civica, dove non si prevaricano gli altri ed è possibile collaborare, cooperare e arricchirsi con gli altri. Il luogo dove ognuno apporta le sue energie e ne riceve altrettante. Noi lavoriamo per trasmettere ai bambini il valore della cooperazione, affinché la crescita individuale avvenga sempre all'interno di quella della collettività. Passare ai bambini già da piccolissimi l'idea che superare insieme difficoltà e ostacoli apra a nuovi orizzonti, dando l'opportunità ad ognuno di arricchirsi e di crescere su principi di solidarietà e collaborazione. Non una scuola che impartisca lezioni ma una scuola che insegni a vivere. Un esempio come quello di "Cala la pasta" ci riporta ai principi di solidarietà e ci invita a superare gli ostacoli che vengono da atteggiamenti di prevaricazione e di sopruso. Sono esempi. I bambini come i giovani ragazzi apprendono per emulazione, questo è un esempio da emulare.



CALA LA PASTA

Napoli

I fratelli Danilo, Fabio e Raffaele Del Gaudio hanno creato un luogo perfettamente coerente con il quartiere in cui si trova, Forcella, fatto di vicoli pullulanti di vita, di storia, di contraddizioni, di persone che, come loro, hanno la voglia e la necessità impellente di migliorare le cose nonostante le difficoltà. Con Cala la Pasta i tre fratelli lanciano ogni giorno un messaggio fortissimo: si può fare impresa al Sud senza scendere a compromessi con nessuno.

a pagina 66

la mappa dell'Italia di resto al sud

il Mezzogiorno bello e buono



sommario

il racconto di un Mezzogiorno diverso	4
alla scoperta di nuove realtà	6
i premi speciali	8
MARCHE, LAZIO, ABRUZZO	20
MOLISE	44
CAMPANIA	58
PUGLIA	86
BASILICATA	118
GALABRIA	130
SICILIA	146
SARDEGNA	174
indice	196



MARCHE

LAZIO, ABRUZZO

Sempre caro mi fu quest'ermo colle,
e questa siepe, che da tanta parte
dell'ultimo orizzonte il guardo esclude

Giacomo Leopardi, *L'infinito*





VICOLOCIELO

Le colline marchigiane esprimono la bellezza di una natura dolce e accogliente, con piccoli borghi fermi nel tempo.

Tra questi **Monteleone di Fermo**, sui **Monti Sibillini**, con qualche centinaio di abitanti. In quel manipolo di resistenti, nel centro storico, abita **Gianni Mancini** con la sua famiglia. Gianni è un uomo innamorato delle sue **Marche** e coltiva da sempre una sfrenata passione per l'enogastronomia. In un giorno come tanti gli si presenta alla porta un'occasione interessante: a qualche metro dalla sua abitazione, in un vicolo cieco, un immobile è in vendita. Lui coglie l'attimo, acquista l'immobile e, nell'opera di ristrutturazione, con l'espedito architettonico di abbattimento di un muro, trova il modo di trasformare il vicolo cieco in un **affaccio sull'orizzonte** infinito dei Monti Sibillini. Così, tramite la creatività, un vicolo senza uscita e un immobile senza vista un giorno diventano **Vicolocielo**, un luogo d'ispirazione da dove si godono degli incredibili tramonti. Gianni si specializza nella selezione di materie prime strettamente locali, provenienti da piccoli produttori, con cui condivide la dedizione indiscussa al territorio marchigiano. Contadini, vignaioli, allevatori, mastri birrai, distillatori, panificatori, tutti attori che rendono Vicolocielo un locale unico, informale e accogliente, nel quale fare un aperitivo con un tagliere di formaggi e salumi, sorseggiando un vino naturale, oppure nel quale mangiare un hamburger preparato con ingredienti freschi di alta qualità, bevendo una birra artigianale della zona o, perché no, un Gin Tonic completamente made in Marche. La storia di questo progetto è il racconto di un uomo che ha deciso di stravolgere la sua vita scommettendo tutto sulle grandi potenzialità della propria terra, diventandone virtuoso ambasciatore.

IL PROTAGONISTA:

Gianni Mancini

INAUGURAZIONE:

Marzo 2021

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Le Marche in un tagliere e due bicchieri;

Burger Codirossone;

Nibbio

VICOLOCIELO

via Leopardi, 3
Monteleone di Fermo (FM)
tel. 347 6517126
www.vicolocielo.it

VICOLOCIELO



lo amo molto Fermo, la sorella carnale di Urbino, più bionda, più pingue
e di carattere più aperto e dolce.

Paolo Volponi



Marche, Lazio, Abruzzo

le mappe dei protagonisti



LABORATORIO GASTRONOMICO AL CORSO

v.le Padre Giovanni Minozzi
Amatrice (RI)
tel. 339 2763936



LABORATORIO GASTRONOMICO AL CORSO

Claudia Mozzetti e la **sua famiglia** sono il simbolo di un amore sincero per la propria terra, **Amatrice**, una **piccola cittadina dell'alto Lazio** che radica la sua fortissima tradizione gastronomica nella lunga storia agricola. In questo contesto nasce l'identità del piatto simbolo della cucina romana e laziale, conosciuto in tutto il mondo come Amatriciana: non è un caso, certo, che sempre questa zona possa vantare una produzione casearia e norcina, con pecorino e guanciale di primissima qualità, ingredienti con i quali realizzare la ricetta classica. Claudia, dicevamo, è una donna fiera, amatriciana, forte e determinata a portare avanti un progetto di vita legato alla ristorazione nella sua terra, anche e soprattutto in seguito agli **avvenimenti rovinosi del 2016**, indimenticabile punto di cesura per chi li ha vissuti in prima persona. Dopo quel maledetto terremoto, è ripartita da un food truck e poi ha preso in gestione, insieme al suo compagno, un locale messo a bando dal comune. Una rinascita, voluta e conquistata, che ha restituito a lei stessa e ad Amatrice un punto di ristoro, ma soprattutto un simbolo di lavoro, resilienza e attaccamento ai valori del territorio stesso. Da allora nessun'altra difficoltà ha fermato questa giovane coppia, determinata a rimanere e a dedicare la propria vita alla cucina e al legame con il proprio paese. I due si specializzano in **delivery e asporto**, modificano e perfezionano l'offerta gastronomica, senza perdere l'autenticità che li caratterizza, diventando ben presto un riferimento per locali e viandanti che cercano cose buone da mangiare. Da un pranzo fatto di piatti di casa tipici della zona, a un'offerta più fresca e giovanile incentrata su pizza e panini per la cena. **Laboratorio Gastronomico Al Corso** è la storia di chi, nonostante tutte le difficoltà immaginabili, ha deciso di restare per poter ricostruire.

LE PROTAGONISTE:

Claudia Mozzetti e Alessandra Serani

INAUGURAZIONE:

Luglio 2020

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Amatriciana, Gricia; 1000 Calorie Amatriciano



Antrodoco



28 resto al sud



Amatrice



Celano



50 SPECIAL POLPETTERIA

La **polpetta** rappresenta la storia della **cucina di recupero** nel nostro paese e, negli ultimi anni, è protagonista di un vero e proprio revival, grazie proprio alla sua versatilità. Il formato polpetta, infatti, si combina bene con tutti gli ingredienti, dolci e salati, e per questo calza a pennello con la passione di **Roberto Iovannone** per la ricerca di tipicità di ogni regione italiana. Iovannone è l'ideatore di **50 Special Polpetteria**, un locale aperto nel 2021 nella **zona universitaria di Pescara**, che, nell'insegna, omaggia la mitica Vespa, quasi fosse il veicolo privilegiato per compiere un tour completo dell'Italia gastronomica. In menu un viaggio alla ricerca di sapori, ricette e prodotti a rappresentare le denominazioni e le tradizioni regionali, racchiusi in gustose polpette, che, nella **grammatura** (50 grammi di carne, di pesce, di verdure), trovano assonanza con la cilindrata del ciclomotore più iconico dello Stivale. Roberto, nel suo locale, punta fortemente su una selezione accurata delle materie prime, tra Dop, presidi Slow Food e prodotti biologici, immaginando ogni singolo prodotto come valore aggiunto alla creazione del tondo boccone gustoso. Dalla Fassona piemontese all'oliva taggiasca, dalla colatura di alici di Cetara alla mozzarella di bufala campana: gli ingredienti si fanno notare e ruotano stagionalmente, arricchendo grandi classici come la polpetta L'Amatriciana (carne di maiale bio, guanciale di Amatrice, Pecorino Romano e sugo di pomodoro) o come l'Emiliana (con manzo e maiale bio, mortadella di Bologna, Parmigiano Reggiano e salsa al Parmigiano). Tra le variazioni di mare c'è la Ligure di branzino, oliva taggiasca e pesto genovese, ma non mancano saporite proposte vegane (con legumi e verdure, ad esempio) o vegetariane: immancabili le localissime pallotte cacio e ova, impreziosite dal Canestrato di Castel del Monte. Cucina confortevole e casalinga in un format pienamente contemporaneo.

IL PROTAGONISTA:

Roberto Iovannone

INAUGURAZIONE:

Luglio 2021

TRE POLPETTE IMPERDIBILI:

Amatriciana con guanciale e pecorino; Cacio e Ova;

Ligure con branzino, olive e basilico

50 SPECIAL POLPETTERIA

v.le Pindaro, 53
Pescara (PE)
tel. 085 8633339



ABATE - PIZZERIA GASTRONOMICA

via Umberto I, 22
Castel di Sangro (AQ)
tel. 0864 435660
www.abatepizzeria.it



ABATE - PIZZERIA GASTRONOMICA

A quattordici anni già lavorava in una tavola calda: nonostante la giovane età **Mirco Abate** ha alle spalle una corposa esperienza. Circa 15 anni da dipendente, poi vari corsi di formazione sulla panificazione ed ecco che, durante il lockdown, matura la svolta, decide finalmente di esprimere sé stesso, investendo in un progetto imprenditoriale insieme alla compagna **Linda Lancellotta**. Per farlo i due hanno scelto **Castel di Sangro**, un po' per la vicinanza alla loro città, **Isernia**, un po' per lanciarsi in un contesto nuovo e stimolante, anche grazie alla prossimità con il Reale, il ristorante di Cristiana e Niko Romito, divenuto con gli anni meta di un vero e proprio pellegrinaggio gastronomico. "È indubbio che a **Castel di Sangro** ci sia una **cultura gastronomica elevata** grazie a loro", spiega Mirco: nonostante la sua idea di pizza, specie declinata in quella che chiama "**focaccia gastronomica**", ha dovuto fare i conti con una titubanza iniziale. Titubanza che fortunatamente è durata pochissimo, giusto il tempo di dare un morso alle ottime basi sfornate e ai topping speciali, veri e propri piatti, come il filetto di maiale cotto a bassa temperatura o il baccalà mantecato. Da **Abate - Pizzeria Gastronomica** attualmente lavorano otto persone per circa una ottantina di coperti. Gli impasti sono preparati con farine di piccoli produttori di zona che operano un recupero attento di varietà locali di grano e con i quali Mirco ha creato una rete virtuosa. La stessa cura che c'è nella scelta delle farine si ritrova anche nella selezione degli altri ingredienti, provenienti quasi in totalità da **Molise** e **Abruzzo**: nell'articolato menu del locale la Marinara è preparata con aglio rosso di Sulmona, la Diavola con la ventricina del Vastese e la Quattro Formaggi si fregia di una fonduta di caciocavallo molisano.

I PROTAGONISTI:

Mirco Abate e Linda Lancellotta

INAUGURAZIONE:

Agosto 2021

TRE PIZZE IMPERDIBILI:

Margherita; Pizza con il pesce; Focaccia farcita con tartare di manzo burrata, cipolle in agrodolce e misticanza di campo





BISTROT24

Il percorso di **Francesco Auricchiella** è esemplificativo di versatilità e voglia di fare. Prima le stagioni estive, poi l'apertura di un'attività a **Teramo**, nel mezzo una formativa esperienza al Four Seasons Hotel di Firenze e l'incontro con **Claudia Lanzi**, oggi sua moglie, che gli ha sconvolto la vita, tanto da spingerlo a cambiare città e a investire su un nuovo locale a **Roseto degli Abruzzi**, cittadina natale di lei. Parliamo di **Bistrot 24**, graziosa insegna con ventiquattro posti a sedere - da qui il nome - che propone una cucina della tradizione teramana rivisitata con tecniche contemporanee. Il progetto nasce all'inizio del 2017, si concretizza ad aprile del 2019 e, nonostante le difficoltà degli inizi, legate alla pandemia, ha riscosso successo, grazie alla tenacia di Francesco e a un'idea di fondo, quella di diffondere il verbo della **tradizione teramana** sulla costa, rivelatasi vincente. Qui non si scende a compromessi né sul fronte dell'offerta né sul versante della qualità degli ingredienti. Francesco utilizza le carni e i salumi - a cominciare dalla mitica ventricina - di Podere Santa Lucia, alle pendici del Gran Sasso; la frutta è quella di Podere Francesco, azienda del teramano, i vini locali e gli amari sono forniti da Scuppoz, marchio abruzzese da generazioni. L'Abruzzo, e Teramo in particolare, sono chiaramente protagonisti della selezione e del menu, con piatti forti come la chitarra alla teramana, le costine di agnello fritte, il baccalà - attore di un percorso degustazione tutto dedicato - o l'immane formaggio di pecora fritto. Il giovane chef lo propone in crosta di pasta con una spolverata di prosciutto, ma questa non è l'unica rivisitazione, perché Francesco ama sperimentare sui classici del patrimonio gastronomico regionale per conquistare i suoi ospiti. Oggi il bilancio è positivo e, tra i progetti futuri, c'è un dinamico restyling del locale.

IL PROTAGONISTA:

Francesco Auricchiella

INAUGURAZIONE:

Aprile 2019

I TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Formaggio fritto; Carbonara abruzzese; Costine di agnello fritte in abbinamento a melanzana affumicata e mandorle



BISTROT24

via G. di Giorgio, 5/7
Roseto degli Abruzzi (TE)
tel. 347 0031789
www.bistrot24.it

PREMIO
SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE



con funghi e frutti rossi
**FORMA CONTEMPORARY
RESTAURANT**

via Fortebraccio, 53

L'Aquila (AQ)

tel. 331 6880236

www.formarestaurant.it

FØRMA CONTEMPORARY RESTAURANT

Talentuoso giramondo, **Simone Ciuffetelli**, classe 1995, porta in dote un bagaglio lavorativo internazionale: all'attivo due esperienze al fianco dello chef Neil Perry a **Melbourne**, prima da Attica e poi da Rosetta, e altrettanta gavetta a **Copenaghen**, con un passaggio importante al Bæst di Christian Puglisi, dove fa anche il macellaio e impara a produrre formaggi. È questa ultima esperienza che lo spinge a tornare in Italia: insieme alla compagna,

Roberta Milone, sceglie **L'Aquila**, la sua città, per mettere radici.

Dove la terra gli è familiare, granitici nella convinzione di essere parte della rinascita cittadina, i due danno vita a **Førma Contemporary Bistrot**, un ristorante nel quale la stagionalità e la consapevolezza alimentare rappresentano il filo rosso di piatti contemporanei, dalla innegabile ispirazione nordeuropea. L'insegna apre nel 2020, il capoluogo abruzzese risponde con prontezza, la pandemia costituisce un momento di stallo, ma il consenso torna con vigore alla riapertura. Progetto dall'impronta profondamente green, oggi Førma si afferma come uno dei **migliori ristoranti della regione**: un successo che nasce da un percorso conquistato con merito, sacrifici e conoscenza. In menu piatti come il coregone di lago marinato e acqua di pomodoro, fettuccine con acqua di cipolle, grana di pecora 30 mesi, zafferano e santoreggia selvatica oppure petto di anatra affumicata con funghi cardoncelli e frutti rossi. Portate di carattere che legano il sapore alla selezione attenta delle materie prime. "Ci ho creduto da sempre, volevo tornare qui e l'ho fatto nel momento in cui ero sicuro di poterlo fare. L'Italia è un paese dove ci sono molti aiuti ai giovani, dobbiamo solo avere un sogno da realizzare attraverso un progetto valido". Sicuramente la determinazione - e Simone ha dimostrato di averne da vendere - è fondamentale per finalizzare un progetto di questo valore.

I PROTAGONISTI:

Simone Ciuffetelli e Roberta Milone

INAUGURAZIONE:

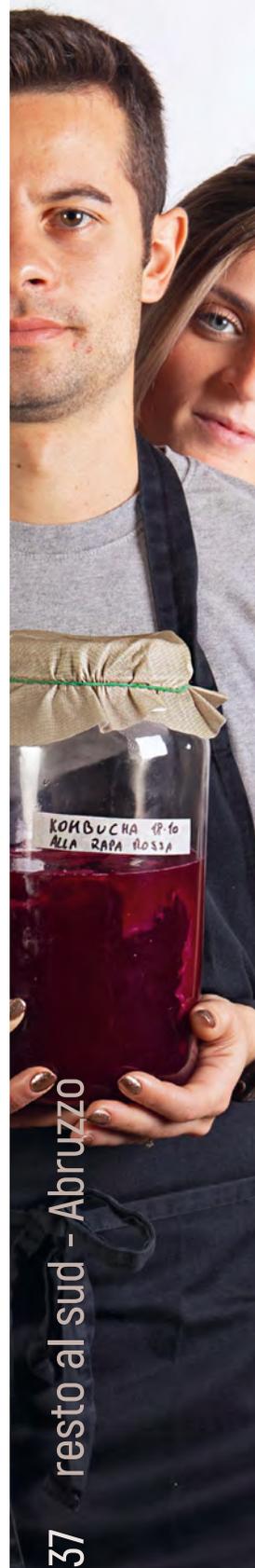
Luglio 2020

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Coregone di lago e acqua di pomodoro;

Fettuccine con acqua di cipolle, zafferano e santoreggia selvatica;

Petto di anatra affumicata





IL GRANAIO ANTICO

La storia di questo **forno** è legata a doppio filo con la storia personale del suo titolare, **Domenico Sgambato**. Di origine **campana**, Domenico fin da giovanissimo si appassiona follemente alla panificazione e ai prodotti da forno di ogni natura, sia dolci che salati. Il suo primo amore, che porta nel cuore da una vita, è il **pane cafone napoletano**: un pane tradizionale, all'antica, capace di durare nei giorni, anche una settimana. Domenico lo vede preparare da piccolo da sua nonna e da sua zia, attendendo sempre quell'appuntamento settimanale per rubare con gli occhi e con il naso segreti e profumi: è in famiglia che Domenico impara i segreti della panificazione.

Perfeziona i processi giorno dopo giorno, scoprendo ricette nuove e migliorando grazie all'esperienza che va a braccetto con la passione. La storia imprenditoriale del giovane Domenico inizia, invece, a **Bologna**, dove insieme all'altro amore della sua vita comincia a gestire un piccolo forno. Bologna è una città meravigliosa, che accoglie bene, però Domenico e la sua compagna decidono insieme di tornare nella terra di origine di lei, in **Abruzzo, a Casemolino, provincia di Teramo**. Un viaggio di ritorno nel quale è forte il richiamo a una tradizione da seguire e nel quale Domenico si lascia coinvolgere senza esitazione. Nasce il **Granaio Antico**. Una scommessa che risulta vincente, considerando che oggi i punti vendita gestiti dalla giovane coppia sono ben tre, tutti in territorio abruzzese: Casemolino, Alba Adriatica e Roseto degli Abruzzi. In tutti e tre l'obiettivo rimane quello di far conoscere i prodotti tipici della panificazione campana, portando avanti ricette tradizionali, metodi di lavorazioni artigianali e i sapori di una volta. Nella gamma produttiva immancabile il pane cafone, dal quale tutto è partito, e poi pastiera, pane marsigliese e anche vari omaggi all'Abruzzo, come i gustosissimi bocconotti. Il **Granaio Antico Forno** è un progetto che si lega profondamente alle radici, per non disperderle e proiettarle nel futuro.

I PROTAGONISTI:

Domenico Sgambato e Francesca Fardellini

INAUGURAZIONE:

gennaio 2020

TRE PRODOTTI IMPERDIBILI:

Pane cafone, Bocconotti montoriesi, Uccelletti

IL GRANAIO ANTICO

via L.Ariosto, snc
Castellalto (TE)
tel. 0861 1990218
<https://ilgranaioantico.it>





IL LOCALE 67

via Fontanelle, 59
Celano (AQ)
tel. 371 1491994

Il locale 67

*Passione No simale
per Domicilio*

IL LOCALE 67

Questa è la storia di un ex massaggiatore che decide di **cambiar vita** per non disperdere **un'eredità di famiglia**, un magazzino che un tempo fu la bottega di alimentari dello zio. Una questione di valore affettivo. Così, dopo aver accantonato la sua prima passione, **Gaetano Di Cicco** studia, si rimette in gioco, fa una sorta di indagine di mercato e apre una **hamburgeria, a Celano**, il suo paese natale, mantenendo nel nome il numero civico dell'alimentari d'un tempo. Partner in crime in questa storia abruzzese la mamma di Gaetano, **Teresa Ciaccio**, grande mano ai fornelli, che imprime la sua firma a **Il Locale 67**, con una cucina della tradizione inserita all'interno di panini superlativi, che cambiano spesso, seguendo anche i periodi festivi che si alternano durante l'anno. A gennaio, in onore di Sant'Antonio Abate, qui si propone, ad esempio, un panino con carne di maiale e granati, granturco lessato, i cui chicchi vengono saltati in padella con olio e peperoncino, piatto tipico in onore del Santo nelle zone della Marsica, del Sangro e del Vomano. Nel momento della transumanza non può mancare il panino con il pane del forno di paese, frittatina con erbe di montagna, carne di agnello e pecorino di Forme. **Un inno alla regione e ai suoi tratturi**. Alla lista dei panini si aggiungono anche fritti e dolci, sempre home made, e una bella proposta di birre artigianali locali. Ora, il nuovo obiettivo di Gaetano è quello di aprire un bed & breakfast per ripopolare questo angolo di Abruzzo, magari attirando quella fascia di popolazione che se ne è andata per mancanza di prospettive. Prospettive che fortunatamente il protagonista di questa storia ha trovato, cercando di non dissipare un patrimonio familiare e territoriale tanto unico quanto ricco.

I PROTAGONISTI:

Gaetano Di Cicco e Teresa Ciaccio

INAUGURAZIONE:

Settembre 2019

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Hamburger di Scottona; Coscette di pollo marinate cotte in padella, peperoni e formaggio; Tiramisù con la ricetta di famiglia



In Abruzzo l'aria ha un sapore diverso. Nutrita di rupi e sassi, di radure e boschi, di laghi e ruscelli e torrenti e fiumi, l'aria ha uno scatto, un'elasticità di muscoli, una pungente, tagliente acredine che sa di spazi nordici, di scoscese dimore montane.

Giorgio Manganelli

42 resto al sud



Pescara



costa teramana



Lago di Scanno





Il Molise esiste, eccome. C'è, con le sue montagne e con i suoi paesi, con i suoi paesaggi reali e immaginari, ricchi di bellezza utile, con la tenacia dei pochi che sono rimasti, l'intraprendenza di chi cerca di tornare e l'affetto dei molti che se ne sono andati.

Rossano Pazzagli

Università del Molise, Direttore di ArIA - Centro di Ricerca per le Aree Interne e gli Appennini

MOLISE



Campobasso - 45

IL CONCIO RESTAURANT

p.zza Vittorio Veneto, 2
Venafro (IS)
tel. 389 2176515



IL CONCIO RESTAURANT

“Casa chiama. È la verità”, affermano all’unisono **Paolo Orlando** e **Michele Pangrazio**, amici da una vita. L’idea di un progetto insieme nella loro **Venafro** era il grande sogno. Nel 2018 si presenta l’occasione d’oro: la possibilità di prendere un locale di grande suggestione, all’interno di **una torre del 1400**, un tempo ingresso della vecchia cittadina, una struttura su due piani con uno scenografico camino, in un’atmosfera alleggerita da un arredamento minimal e anche un po’ industrial. Non ci pensano due volte e facendo tesoro di precedenti esperienze nel settore (Paolo in Corsica, in Abruzzo e nel Lazio alla Parolina, della chef Iside De Cesare; Michele in ristoranti della zona) gettano il cuore oltre l’ostacolo. Puntano su un menu della tradizione rivisto in chiave moderna: ci sono il classico baccalà e patate, piatto tipico molisano spesso associato al periodo di raccolta e frangitura delle olive, il carpaccio di lingua di vitello condito con olio, zest di limone e cialda di caciocavallo, rivisitazione di un piatto più “strong”, a base di muso di vitello, servito durante la festa patronale. E poi la Zuppa alla Santè, piatto legato alle festività, preparato solitamente con brodo di gallina, uovo sodo, polpettine di carne di vitello e centofoglie o indivia scarola venafrana, ortaggio dal sapore fresco e delicato, che Paolo presenta con uovo pochè e brodo chiarificato che, a seconda della disponibilità, può essere anche di cappone. In sala Michele è bravissimo a raccontare i piatti e, soprattutto, lo “spirito del luogo”, la scommessa di due giovani di riuscire a fondere in modo intelligente passato e presente ovvero la loro idea di futuro.

I PROTAGONISTI:

Paolo Orlando e Michele Pangrazio

INAUGURAZIONE:

Marzo 2019

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Tortelli ripieni di verza liquida con genovese di vitello;
Girello cotto a bassa temperatura
con crema di patate all’olio di oliva e cipolla all’agro;
Tiramisù scomposto



COSÌVA SQUISITO

“Non ho lasciato nulla al caso, ho progettato tutto al dettaglio, nonostante ciò ci sono state e magari ci saranno altre variabili che non posso controllare. Ma è proprio in questi casi che tengo duro e basta”. Da brava analista e stratega di marketing quale è **Valeria Notardonato**, sa come ci si deve muovere prima di gettarsi in un'impresa. E così ha fatto quando si è trattato di rischiare in prima persona. Anche per questo, forse, **CosìVa Squisito**, è diventato in poco tempo uno dei locali che sta contribuendo alla rinascita del centro storico di **Isernia**. Valeria individua il posto (un piccolo locale in un vicolo del centro storico con magnifica terrazza con vista sulle Mainarde) nel 2020, ma apre i battenti solo nel luglio del 2021 dopo attenti lavori di ristrutturazione, quando tutti i tasselli sono a posto. Colori tenui, mattoni a vista, piante a dare un twist interessante, atmosfera informale e una proposta gastronomica che in città mancava, o meglio una commistione di proposte in un unico ambiente che, a seconda delle esigenze, si trasforma in ristorante o in pizzeria, un luogo dove c'è posto per tutti, grandi e piccini. Il menu varia spesso e le materie prime utilizzate sono selezionate da produttori locali, a cominciare dalle verdure e i formaggi, questi ultimi dell'Alto Molise, per continuare con l'immane tartufo nero in stagione; poi ci sono incursioni estere come alcuni tagli di carne o salumi. Ingredienti che danno vita a piatti gustosi e centrati, e a pizze di valore in stile napoletano. Stessa cura nella selezione dei vini e dei gin. Dei gin, sì, perché CosìVa Squisito è anche gintoneria con oltre cinquanta etichette. Il settore cocktail oggi va per la maggiore, poteva sfuggire ad un'esperta di marketing?

I PROTAGONISTI:

Valeria Notardonato e Diego Lombardi

INAUGURAZIONE:

Luglio 2021

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Pizza ai tre pomodori;

Polpo su crema di patate con straccetti di burrata;

Tagliata con il tartufo

COSIVA SOUISITO

vico Storto C. Marilli

Isernia (IS)

tel. 347 5935910



Sento che dolcemente mi ritorna nel sangue il senso profondo del luogo,
che la memoria si riapparenta egualmente ad odori, suoni, rumori.
Il Molise è una regione intima, una terra senza riposo affetta da una specie
di tormento geologico, rugosa e dolce al tempo stesso

Francesco Jovine

50 resto al sud

Campobasso



Molise - la mappa dei protagonisti



Venafro



DISTINTO RISTORANTE

Dopo l'istituto alberghiero, **Vincenzo Scarselli** prende il volo, prima Parigi e poi Londra dove lavora in vari ristoranti del famosissimo Jamie Oliver, volto televisivo oltre che chef, ma non pensa di mettere radici lì. "Ho sempre detto che se avessi aperto un mio ristorante lo avrei fatto nella mia città". Così è stato. **Distinto** apre i battenti a luglio 2020, in tempi non facili e per di più con un locale decisamente insolito per una città come Isernia. Vincenzo, infatti, con la complicità di **Rosalinda Celestre** (bravissima pastry chef, compagna di vita e di impresa conosciuta a Londra) e della sorella **Fabiola**, sommelier e capo sala, dà vita ad un ristorante con una ventina di coperti e una proposta che si distingue dalla ristorazione locale. **Piatti internazionali**, a volte creati con l'ausilio della cucina molecolare, ma che al tempo stesso valorizzano le ricchezze del territorio circostante.

Un territorio, però, poco incline alla ristorazione impegnata.

Non stupisce, quindi, che all'inizio i tre abbiano dovuto fare i conti con un po' di diffidenza: ancora ricordano le reazioni dei primi clienti di fronte a una mozzarella sferificata! Ma tra il passaparola e i social sono riusciti a trasformare la diffidenza, prima in curiosità, poi in fiducia. Oggi hanno un bel giro di clienti, sia del territorio sia da fuori, organizzano corsi di cucina e di pasticceria, dedicati anche ai più piccoli, e continuano a credere nella loro idea iniziale, azzardata e al tempo stesso concreta, portavoce di piccoli produttori della zona, basti pensare alle carni e ai formaggi utilizzati, alle verdure della piccola azienda agricola di famiglia o al miele di apicoltori dell'Appennino sannita. Chissà che questa bella storia, destinata a un futuro roseo, non sia di ispirazione per chi voglia fare impresa in Molise.

I PROTAGONISTI:

Rosalinda Celestre, Vincenzo Scarselli e Fabiola Scarselli

INAUGURAZIONE:

Luglio 2020

I TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Uovo croccante su fonduta di caciocavallo di Agnone;
Spaghetti con colatura di alici, datterini gialli e perle di datterini rossi sferificati;
Capesante con confit di rapa rossa e cetriolo



DISTINTO RISTORANTE

c.so Marcelli, 321
Isernia (IS)

tel. 0865 250396

www.distintoristorante.it



TERRA MIA RISTORANTE BRACERIA

p.zza Plebiscito
Agnone (IS)
tel. 0865 77843

TERRA MIA RISTORANTE BRACERIA

Agnone ovvero il paese delle campane (qui ha sede quella che si potrebbe definire la “fonderia del Papa”, ovvero la più antica e fedele produttrice di campane per lo Stato Pontificio) e dei confetti ricci (confetti più grandi del normale, con una superficie rugosa, teneri e friabili).

Un territorio incantato fra Abruzzo e Molise che **Umberto Masciota** ha sempre sognato di valorizzare e sostenere. Nato e cresciuto ad Agnone, Umberto ha avuto le idee chiare fin da bambino: voleva fare il cuoco.

A cinque anni il suo gioco preferito era stare dietro ai fornelli, imparare le ricette e scoprire nuovi sapori lo affascinava e lo divertiva come nient'altro. Una passione che non ha mai perso e che ha trovato piena realizzazione quando qualche anno fa il Comune mette a bando l'assegnazione di una realtà ristorativa già esistente all'interno di **Palazzo Bonanni**, nel cuore storico del borgo. Umberto partecipa al bando e lo vince. E così, dopo una ristrutturazione della struttura, nel dicembre 2018 apre **Terra Mia Ristorante Braceria**. Il nome è tutto un programma. La cucina è infatti incentrata su due pilastri ben definiti: la tradizione, espressa in piatti realizzati con materie prime locali senza dimenticare di prestare grande attenzione all'estetica del piatto, e la brace, un metodo di cottura ancestrale, da sempre utilizzato nelle tradizioni pastorali della zona. Terra Mia dà grande spazio alle carni locali ed estere, scelte con estrema cura da Umberto che ha curato personalmente anche gli interni, consegnando un ambiente caldo e accogliente. Come questa terra.

IL PROTAGONISTA:

Umberto Masciota

INAUGURAZIONE:

Dicembre 2018

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Pancotto con cicoria selvatica;

Fusilloni con zucchine, caciocavallo e menta;

Bistecca alla brace





56 resto al sud



Campobasso

In ciò sta la fortuna della sua condizione: nell'essere una voce non ancora udita, un timbro non abituale
in un mondo in cui tutto ormai appare logoro e sfruttato.

Eugenio Cirese



Lago del Matese



Agnone

Per consiglio, nelle prossime statistiche eliminate Napoli, è troppo fuori scala, esagerata,
per poterla misurare

Erri De Luca



CAMPANIA



Napoli - 59



L' AMO

Se dovessimo ridurre la storia di **Caserta** alla pur maestosa bellezza della sua Reggia e dei giardini del Palazzo borbonico, ci perderemmo tutto il percorso millenario dei Sanniti e della cultura che le influenze normanne, longobarde e bizantine hanno portato e che ne hanno fatto una città variegata, con tante anime. Un discorso che si può traslare anche al progetto di **Rosario Rondinone**, che, con il suo **L'Amo**, ha voluto portare **il mare a Caserta**, a cominciare dall'ambiente, studiato e progettato dal designer Mario Dello Stritto, che richiama il blu delle onde, tra vele e timoni, con tanto di barchetta ormeggiata fuori dal locale. Si continua con una cucina marinara, non proprio tipica della zona, tradizionalmente votata ai sapori di terra. Un'offerta ricercata nella qualità e tradizionale nel gusto, che riesce a far salpare i clienti verso le sponde del **Tirreno campano**, con l'obiettivo di creare un vero e proprio racconto delle coste e dei fondali, attraverso una stagionalità dettata dalle correnti e dal rispetto per le fasi biologiche marine. Qui sono le acque a comandare e a guidare la scelta del menu in costante aggiornamento, con proposte che navigano fra il tradizionale e l'innovativo. Classici crudi dal sapore inconfondibile e accostamenti più estrosi come la cheesecake di Mazara. E poi i primi della tradizione, come l'immane genovese di tonno, tonno che è protagonista, insieme al pistacchio, anche in un'altra gustosa pasta. Sul versante secondi, piatti che esaltano al massimo tutta la freschezza e l'intensità del pescato giornaliero. Il tutto accompagnato da una selezione di vini che spazia dal più che vocato territorio campano, abbraccia tutto lo Stivale fino a estendersi alle produzioni d'Oltralpe. Un ristorante classico di mare, L'Amo, che non si preclude la possibilità di sperimentare, con successo.

I PROTAGONISTI:

Rosario Rondinone, Michele Rondinone ed Ewa Pociecha

INAUGURAZIONE:

Marzo 2019

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Genovese di tonno rosso in 3 consistenze;
Gnocchi freschi al ragù bianco di melanzane e rana pescatrice;
Spaghettoni di Gragnano alle vongole di mare



L'AMO

L'AMO

via Pietro Mascagni, 10
Caserta (CE)
tel. 0823 1833626
www.amoraconfidimare.it

Rosaria
Pandinone

PREMIO
ECONOMIA CIRCOLARE



BIRRIFICIO PARTHENYA

via Serra Bagnara, snc
Montefusco (AV)
tel. 340 0949291
www.parthenya.it


PARTHENYA
ITALIAN CRAFT BEER



BIRRIFICIO PARTHENYA

Questa è la storia di **Rossella e Gianluigi**, due folli appassionati di luppoli e fermentazioni, e di **Parthenya**, l'azienda che prende il nome dai **Monti del Partenio**: il loro progetto di micro ed ecobirrificio nato nel cuore dell'Irpinia, tra le bellezze naturali e storiche di **Montefusco**, borgo montano inserito in una zona nella quale la tradizione del vino è fortemente radicata. Controcorrente i due hanno scelto la birra, dando seguito a una passione alimentata tra studi all'università ed esperimenti nella coltivazione di malti e luppoli, sviluppando un sogno che è diventato realtà nell'arco di un paio di anni. Quando si è accesa la scintilla che ha fatto capire che quell'interesse si poteva trasformare in un lavoro, insieme hanno esaminato l'acqua pura e incontaminata d'Irpinia, hanno selezionato materie prime locali di eccellente qualità e infine hanno messo in moto l'intera catena. Arrivando ben presto a strutturare un'offerta molto valida, che oggi comprende **quattro etichette di birra artigianale**, tutte di ispirazione inglese: la Tale, la T-PA, la Tato e la Tost, rispettivamente una Ale, una Ipa, una Irish Red Ale e una Stout. Se gli si chiede quale sia la loro preferita, dicono di non saper scegliere, tanta la cura messa in ogni prodotto. A corollario della produzione birraria, la giovane coppia organizza dei tour guidati nel birrificio, per permettere ai clienti di osservare da vicino come nasce una birra artigianale, capire come deve essere degustata e servita per godere al meglio delle sue caratteristiche. La filosofia di Parthenya non si limita alla selezione attenta di luppoli, malti, acqua e altre materie prime, ma si focalizza anche nell'impegno nei confronti dell'ambiente, con l'uso di energia rinnovabile e la collaborazione con agricoltori vicini ai quali conferire gli scarti organici della lavorazione per produrre compost e mangimi. Il ciclo si chiude e ne beneficiamo tutti.

I PROTAGONISTI:

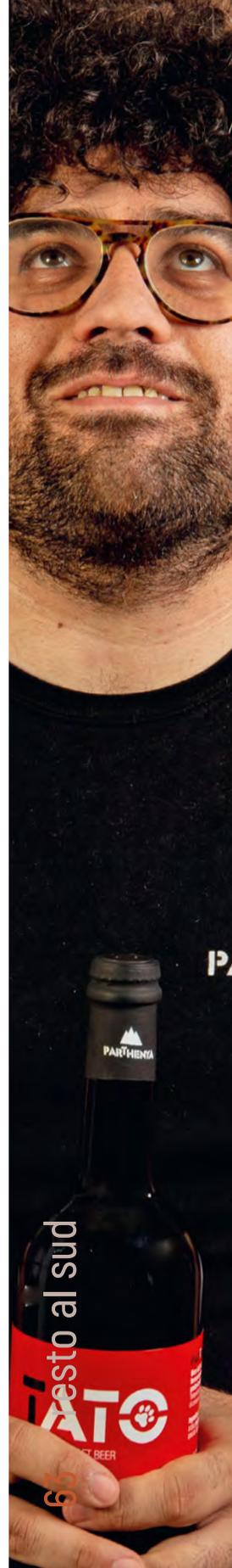
Rossella De Santis e Gianluigi Pilunni

INAUGURAZIONE:

Marzo 2020

LA BIRRA AMMIRAGLIA:

TALE (English Golden Ale)





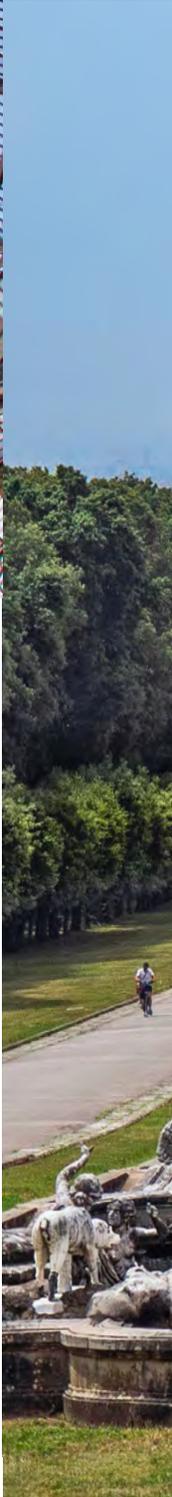
Napoli



Campania

la mappa dei protagonisti

la Reggia di Caserta



Ma è l'Italia il vero problema di Napoli

Raffaele La Capria





CALA LA PASTA

Danilo Del Gaudio è nato nel 1998 e ha avuto sempre le idee chiarissime.

Talmente chiare che a soli diciannove anni, dopo il diploma all'Istituto Alberghiero di Formia e alcune esperienze nei grandi alberghi, ha ideato un progetto ispirandosi ai noodle bar scoperti durante alcuni viaggi all'estero.

Con la complicità dei fratelli maggiori **Fabio e Raffaele**, a novembre 2018 ha aperto **Cala la Pasta**. Un locale, con venti posti a sedere e cucina a vista nel cuore di Napoli, che punta (dal nome è facilmente intuibile) principalmente sui primi piatti della tradizione: pasta e patate, gnocchi alla sorrentina, lasagna, calamarata con pesce spada e melanzane, genovese classica o di mare, spaghetti con pomodorini freschi e basilico.

Un tripudio di sapori, profumi e colori perfettamente coerenti con il quartiere in cui si trova, **Forcella**, fatto di vicoli pullulanti di vita, di storia, di panni stesi, di contraddizioni, di persone che, come i fratelli Del Gaudio, hanno la voglia e la necessità impellente di migliorare le cose. Ecco perché il loro è stato un successo fin dal principio, sancito dai moltissimi ordini fatti dagli abitanti del quartiere ma anche dai numerosi turisti che quotidianamente si avventurano in questa parte, solitamente meno battuta, di **via dei Tribunali**.

L'offerta contempla pure qualche secondo, polpette al sugo in primis, e due o tre contorni, il tutto preparato con carne, pesce e verdure dei commercianti della zona, seguendo il principio sacrosanto del "fare rete", principio che viene seguito anche per la selezione delle birre artigianali e dei vini. Insomma, Cala la Pasta è un progetto tanto virtuoso quanto facilmente replicabile, non è un caso che tra i progetti futuri ci sia quello di diventare un franchising internazionale. Le carte in regola ci sono tutte, Danilo, Fabio e Raffaele sono l'esempio di quanto il Sud possa essere fucina di nuove idee e terra fertile per poterle concretizzare: "Per lavorare non bisogna emigrare, il Sud ha tante opportunità. E ci si sta bene".

I PROTAGONISTI:

Danilo, Fabio e Raffaele Del Gaudio

INAUGURAZIONE:

Novembre 2018

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Pasta e patate; Genovese; Gnocchi alla sorrentina

PREMIO LEGALITÀ



Cala la Pasta
UNICA SEDE

CALA LA PASTA

via dei Tribunali, 179
Napoli (NA)
tel. 081 18745627



CINQUANTA - SPIRITO ITALIANO

via Trento, 44
Pagani (SA)
tel. 366 1048168
www.barcinquanta.it

CINQUANTA - SPIRITO ITALIANO

Amicizia ed esperienza, ecco gli ingredienti del miracolo di **Pagani**.

Ma riavvolgiamo il nastro. I protagonisti di questa storia sono **Alfonso Califano** e **Natale Palmiri**, un curriculum di rilievo alle spalle:

Alfonso a Londra, in uno dei più noti cocktail bar della capitale inglese (il Dandelyan, eletto migliore al mondo nel 2018), e Natale con un background nelle cucine, complice l'attività di famiglia, un pastificio a Pagani e un innamoramento nei confronti del mondo bar.

Avvia ben due insegne prima di lanciarsi, anima e corpo, con l'amico, in questo progetto dal respiro internazionale. Con **Cinquanta - Spirito Italiano**

(il nome richiama gli anni '50, alle origini del concetto di bar all'italiana)

i due vogliono esprimere sé stessi e le esperienze passate,

ma a casa propria, insieme alla loro comunità, troppo abituata ad avvenimenti negativi, come lo scioglimento del Comune per infiltrazioni mafiose o lo spettro dello spaccio. "Se non ci mettiamo in gioco noi trentenni chi lo deve fare?" si son chiesti e, a maggio 2021, hanno aperto i battenti di questa macchina da guerra: oltre duecento posti a sedere interni, quasi il doppio all'esterno, per 28 dipendenti e una struttura ricettiva che parte dalla mattina con la colazione, è forte sugli aperitivi, si fa onore a pranzo e a cena, e dà grandissime soddisfazioni nel dopo cena.

La drink list cambia stagionalmente ed è il risultato di un lavoro collettivo, volto a far avvicinare anche i più scettici al mondo della miscelazione.

Una proposta di tapas e cicchetti veneziani accompagna i cocktail,

ma a pranzo si può optare per piatti della tradizione e, a cena, per gli strepitosi panini. Un progetto accolto fin da subito con grande entusiasmo, curato nei minimi dettagli, fatto da persone per bene.

I PROTAGONISTI:

Alfonso Califano e Natale Palmiri

INAUGURAZIONE:

Maggio 2021

TRE PRODOTTI IMPERDIBILI:

Tredicissimo; Negroni del Palio;

Brioche al burro e curry con zucca, crudo di gamberi rossi e salsa Caesar





CORTENOVA

“A Cortenova non ci si annoia mai” è il motto dei giovani **fratelli Volpicelli, Vincenzo e Mauro**, che insieme ai **cugini, Roberta e Rocco Iodice**, rappresentano l’ultima generazione di una storica famiglia di pizzaioli. La farina, i lieviti e gli impasti fanno parte del corredo genetico, che li lega all’anima sociale e culturale della propria terra.

Quando hanno cominciato questa avventura, però, hanno subito capito che non bastava fare solo una buona pizza, bisognava anche emozionare, attraverso i sapori più genuini, quelli di casa, abbinando a un impasto di grande leggerezza una curata scelta di farciture. In carta si parte dai fritti della tradizione, come frittatine di pasta e montanarine, asciutte e croccanti, con un occhio attento, pure in questo caso, alla leggerezza e al gusto pieno degli ingredienti. Ancora non paghi, i fratelli Iodice e Volpicelli, per valorizzare al massimo il concetto di accoglienza, hanno costruito anche un’offerta gastronomica classica, affiancando alla pizzeria,

una cucina tradizionale e un wine bar. Il tutto in un ambiente molto curato: **Cortenova**, come suggerisce il nome, è una corte, ricavata tra i palazzi, abitata da alberi di agrumi, un angolo di lastricato con ampie sale interne arredate con gusto. Ferro, legno e colori caldi sono i tratti distintivi di un ambiente informale, ma ricercato, che si è attestato come meta gourmet del circondario, non solo per gli abitanti di Frattamaggiore.

Un successo frutto dell’entusiasmo: da Cortenova si continua a crescere, con la voglia di ricercare sempre migliori materie prime, sperimentare nuove tecniche e studiare abbinamenti azzeccati. Espressione di come la tradizione familiare possa rinnovarsi nel cambio generazionale, senza scalfire il valore della propria storia.

I PROTAGONISTI:

Vincenzo e Mauro Volpicelli, Roberta e Rocco Iodice

INAUGURAZIONE:

Luglio 2019

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Pizza Cortenova,
Candeale alla genovese,
Troccoli agli scampi

CORTENOVA

c.so Durante, 12
Frattamaggiore (NA)
tel. 081 18818705



DISTILLERIE ARAGONESI

via Luigi Mazzella, 77

Ischia (NA)

tel. 320 1835472

<https://distilleriearagonesi.com>



DISTILLERIE ARAGONESI

L'obiettivo di **Anna e Alessandro Buono**, moglie e marito, è da sempre quello di cercare piccole realtà artigianali che custodiscono tradizioni rappresentative del **Mediterraneo**, preziose e uniche. I loro primi passi sono stati in Portogallo - sono partiti da un **artigiano dell'Algarve** che produceva un liquore di fico fermentato, che hanno ribattezzato **Figaro** - ma ben presto si sono orientati verso l'Italia, nello specifico verso Ischia, loro terra d'origine. "Ischia ha un patrimonio agricolo e culturale che è andato man mano perdendosi, in buona parte a vantaggio del turismo; stesso destino lo ha avuto la distillazione: un tempo a Ischia si distillava", racconta Alessandro. I due hanno così deciso di aprire una distilleria sull'Isola, con l'obiettivo ampio di sviluppare e tramandare la sapienza artigiana attraverso la bottega. La particolarità della distillazione ischitana è l'infusione in alcol di origine vinica, che lega il prodotto finale alle pratiche agricole del territorio. Uno dei cavalli di battaglia dell'azienda è il **Sciuscella**, un liquore di carruba, frutto mediterraneo un tempo usato anche in vinificazione: "Per permettere al vino di raggiungere una gradazione alcolica sufficiente si soleva arricchire il mosto d'uva con altri frutti del territorio, come mele cotogne, fichi o carrube. Questa antica tecnica, quasi del tutto dimenticata, prendeva il nome di **Caulara**". Da questa usanza è nato il liquore alla carruba, rovesciandone i termini: anziché aggiungere la carruba al vino, si unisce quest'ultimo alla carruba, precedentemente macerata in distillato di vino. A proposito di questa pianta, un altro progetto virtuoso di Anna e Alessandro è la mappatura dei carrubi dai quali poter approvvigionarsi sull'isola, disegnando così una filiera agricola 100% ischitana.

I PROTAGONISTI:

Alessandro Buono e Anna Buono

INAUGURAZIONE:

Giugno 2021

TRE PROPOSTE IMPERDIBILI:

Sciuscella;

Gerone (brandy di carruba);

Figaro



ESTASI PASTICCERIA

Incastonata tra il suo splendido **Golfo e il Monte Stella, Salerno** sembra modellata sul mare. Nella parte sud della città, non lontano dalle spiagge di Mercatello, **Irene e Ivano De Chiara** hanno deciso di creare il proprio laboratorio di pasticceria, dandogli un nome "promettente": **Estasi**. Il progetto dei due ragazzi è quello di creare una bottega artigianale con bar annesso, un luogo alchemico dove da bravi pasticceri possano dedicare le proprie giornate alla felicità dei clienti, tra impasti e lieviti, uova, burro e farina. L'offerta del locale è in costante evoluzione, frutto di ricerca e dinamismo, come le loro braccia e le planetarie sempre in azione. Croissant sfogliati profumano il momento della colazione, insieme alle golose e tradizionalissime sfogliatelle, ai biscotti e, perché no, anche ai maritozzi ripieni di panna, fatti a dovere. Sul versante della pasticceria da banco, basta dare un'occhiata a torte e monoporzioni per capire che qui estetica e creatività vanno a braccetto: Irene e Ivano hanno dato vita ad una ricca vetrina, con tante creazioni moderne, curate in ogni minimo dettaglio.

Per i più tradizionalisti, non mancano i grandi classici della pasticceria campana e italiana, dalle zeppole fritte di San Giuseppe alle coloratissime tartellette alla frutta; durante le festività si può anche puntare sui grandi lievitati, come panettoni e pandori. Ma l'offerta del bancone non si ferma al dolce, anzi: focacce farcite, fritti (come croché di patate e frittatine di pasta) e sfzi in linea con la migliore tradizione territoriale.

Estasi è un locale moderno, il racconto di gusto e artigianalità di due giovani ragazzi che stanno costruendo, giorno dopo giorno, il loro futuro attraverso l'arte più dolce che c'è. Senza dimenticare mai di aggiungere quel "pizzico di sale" che nella vita non guasta mai.

I PROTAGONISTI:

Irene e Ivano De Chiara

INAUGURAZIONE:

Dicembre 2021

TRE DOLCI IMPERDIBILI:

Zeppole; Tartellette alla frutta; Grandi lievitati al cioccolato

ESTASI PASTICCERIA

via Mauri Raffaele, 70
Salerno (SA)
tel. 089 9761669



KEMADO

via Donato Somma, 6
Salerno (SA)
tel. 331 8478418
www.kemado.it



KEMADO

Sembrerà strano, ma ad ispirare **Riccardo Margarella e Paola Pignata** è stato il calciatore spagnolo Andrés Iniesta. Era il 2013, lavoravano entrambi a Barcellona - lui nella gestione dei ristoranti, lei come ingegnere informatico - stavano passeggiando per le vie della città, quando sono incappati in Iniesta e lo hanno visto varcare una soglia. Incuriositi, hanno indagato, scoprendo che dietro quella porticina anonima si celava un ristorante giapponese specializzato in **yakiniku**, tradizionale metodo nipponico di cottura alla griglia. Di quel ristorante sono ben presto diventati frequentatori assidui: "L'idea che si potesse cuocere la carne direttamente al tavolo con la magia dei carboni, facendo diventare i commensali parte attiva, ci ha conquistato". Anni più tardi, una volta presa la decisione di tornare a casa, per crescere la figlia vicino alle proprie famiglie, hanno aperto **Kemado**. Qui la carne cruda, presentata in diversi tagli, arriva al tavolo ed è il commensale a cucinarla sulle griglie a carbone vegetale, ideate ad hoc per il locale e posizionate al centro del tavolo. Il prototipo è proprio opera della coppia, così come la progettazione del locale e l'idea di scaldarne l'atmosfera con una serie di oggetti collezionati nelle esperienze passate. **Kemado** è, infatti, a immagine e somiglianza di Paola e Riccardo, una perfetta commistione di Spagna e Giappone: dal paese asiatico hanno attinto il concept e la cura dei dettagli, dai cugini spagnoli l'usanza di tapear e i loro prodotti unici. Si comincia proprio con le tapas, dal jamón de pato all'iberico Joselito, ma ci sono anche i takoyaki (polpette di polpo) o il pollo fritto marinato, e si continua scegliendo alla carta o optando per i tre menu degustazione con protagoniste le carni di Scottona, Wagyu, Black Angus e Patanegra: alcuni tagli, come la lombata, sono lasciati maturare a temperatura e umidità controllata per più di duecento giorni. Una goduria.

I PROTAGONISTI:

Riccardo Margarella e Paola Pignata

INAUGURAZIONE:

Luglio 2019

TRE PROPOSTE IMPERDIBILI:

Degustazione di carne; Tapas; Tartare di Angus



resto al sud

77



PASSARIELLO CANTINA MEDITERRANEA

Colore. Se dovessimo riassumere con una sola parola le caratteristiche di questo ristorante di **Vietri sul Mare** sarebbe, per l'appunto, questa. Il merito è sicuramente di chi lo vive quotidianamente con dedizione e passione: "Il nostro è un lavoro molto sacrificante, la passione è la benzina che ti fa andare avanti", dicono. Loro sono **Dalila Apicella, Luciana Marciano, Lizabeth Wells Vázquez e**, ancora, **Raffaele Apicella**, esperienze nella ristorazione italiana a Cuba, **artefice** dell'idea e **collante** di questa famiglia allargata e vivace. Vivace come l'atmosfera che si respira una volta accomodatisi in uno dei sessanta posti a sedere o come le maioliche che caratterizzano gli arredi. Il concept è tanto semplice quanto innovativo: vengono proposti piatti tradizionali campani sotto forma di tapas, di mare e di terra. Un'idea che ha convinto tutti, un'idea che fa perno sulla voglia di condivisione che anima le occasioni di convivialità. Tra le voci in carta: parmigiana di melanzane, polpi alla Luciana, alici ripiene alla cilentana, fiori di zucca fritti ripieni di alici e mozzarella o caponata, anche nella versione di mare. Ma non ci sono solo tapas, per chi vuole un vero e proprio piatto ecco, tra i primi, la genovese di pesce o gli spaghetti alla Nerano, e poi ottime frittiture e l'ormai iconica cotoletta di tonno. Filo conduttore della proposta è la qualità della materia prima utilizzata, pesce in primis: del resto siamo a dieci minuti a piedi, cronometrati, dal mare. Ad accompagnare il tutto, una lista di vini campani e i cocktail preparati dalla brava Lizabeth, che porta **i Tropici a Vietri sul Mare** con i suoi Mojito, Daiquiri e Piña Colada (la drinklist accontenta tutti, anche con i classici). **Passariello Cantina Mediterranea** ha avuto successo fin dall'apertura e, dato l'ottimo riscontro, i gestori hanno raddoppiato con un autentico tapas bar a Salerno, sotto l'insegna Taperia.

I PROTAGONISTI:

Raffaele Apicella, Dalila Apicella, Luciana Marciano e Lizabeth Wells

INAUGURAZIONE:

Gennaio 2019

TRE PROPOSTE IMPERDIBILI:

Spaghetti con la colatura di alici;

Cotoletta di tonno;

Mojito

PASSARIELLO CANTINA MEDITERRANEA

v.lo Passariello, 3
Vietri sul Mare (SA)
tel. 089 9953060

www.passariellocantinamediterranea.it



READY WORLD

via Alveo Sant'Alfonso, 24
Angri (SA)
tel. 351 5008702
www.readyworld.it



READY WORLD

Una **laurea** con una **tesi sperimentale** sulle insalate in busta e l'idea di dar seguito ai suoi studi con un progetto dedicato alla cosiddetta **IV gamma**, nello specifico alla **frutta e alla verdura fresche già lavate e tagliate**. La protagonista di questa storia è **Alessia Sorrentino**, classe 1989, che per due anni - prima di avviarla nel giugno 2020 - ha dedicato anima e corpo all'impresa, dapprima con un tirocinio in un'azienda che si occupa di analisi sulle acque e un'esperienza in un'azienda specializzata sull'HACCP, poi con la ricerca del suo laboratorio. Oggi proprio in quel laboratorio, ad **Angri**, arrivano frutta e verdura di prima scelta, che vengono lavorate entro dodici ore, sottoposte ad almeno due cicli di lavaggio, pulite, tagliate, asciugate e subito confezionate. Tutto manualmente. Il risultato artigianale, piacevolmente imperfetto, è proprio il punto di forza di **Ready World**: pensiamo alle fette di ananas una diversa dall'altra o al cocco, nel quale la quantità di scarto è irrisoria, grazie proprio al taglio a mano. A proposito di anti spreco, Alessia per gli imballaggi esterni utilizza una piattaforma che permette di recuperarli, una volta consegnata la merce al destinatario, e per i contenitori si avvale di bicchieri e vaschette in PET riciclabile, con chiusura salva-freschezza e sigillo di garanzia. L'azienda di Alessia Sorrentino lavora sia i frutti esotici, sia la frutta stagionale italiana; le verdure sono siciliane, melanzane e zucchine in primis, di produttori conosciuti personalmente. Il risultato è davvero convincente: qui nulla è lasciato al caso e non è un caso che l'azienda fornisca tutto il Sud Italia, dal Lazio alla Puglia, con una produzione mensile che va dai tremila ai diecimila chili tra frutta e verdura: "Voglio sfatare un pregiudizio", dice Alessia, "al Sud la possibilità di crescere c'è".

I PROTAGONISTI:

Alessia Sorrentino e Vincenzo Cascone

INAUGURAZIONE:

Giugno 2020

TRE PRODOTTI IMPERDIBILI:

Ananas; Mango;

Carciofi





TRATTORIA CASABUONOCORE

A vederla dal mare, ammantata di finestre piccolissime che dalle pendici del Vesuvio si mischiano fino al Parco Virgiliano, **Napoli emoziona**. E l'emozione è dirompente quando ci si immerge tra le strade chiassose, colorate e traboccanti di vita. In questo contesto nasce la **Trattoria Casabuonocore**, a due passi dal lungomare, dove domina Castel dell'Ovo. Casabuonocore è la creatura di due giovani fratelli, **Emmanuele e Giuseppe Buonocore**, che hanno creato un luogo nel quale portare in tavola una porzione consistente della Napoli appena descritta. Dalla carta si possono scegliere gli ziti alla genovese, la pasta patate e provola, i manfredi ragù e ricotta, l'impepata di cozze, la parmigiana di melanzane o, ancora, frittute di paranza e ragù di pescato. Praticamente tutto quello che non dovrebbe mai mancare nel menu di una **tipica trattoria all'ombra del Vesuvio** e a due passi dal mare. La stessa filosofia del legame con il territorio è seguita nella carta dei vini e nei dolci, classici e fatti in casa. Si mangia bene, si beve bene, ma non si può trascurare il punto forte di questo indirizzo, l'accoglienza: il locale è intriso di calore e l'atmosfera familiare si esemplifica in un arredo da stanza delle meraviglie, che condensa una vetrina di usi, costumi e credenze popolari partenopee. Gli oggetti che circondano gli avventori spaziano tra presepi, corni e maschere realizzati da artigiani locali, per un'immersione totale nella città e nell'idea di casa messa su dai fratelli Buonocore. Un locale dove accogliere amici, viandanti e curiosi, per conquistarli col gusto dei piatti e con la sincerità dei sorrisi. In definitiva con la forza dell'identità.

I PROTAGONISTI:

Emmanuele e Giuseppe Buonocore

INAUGURAZIONE:

Gennaio 2020

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Pasta patate e provola;
Parmigiana alla Genovese;
Polpette al ragù con friarielli



TRATTORIA CASABUONOCORE

via Giorgio Arcoleo, 39/41

Napoli (NA)

tel. 081 9761241

<https://trattoria-casabuonocore.business.site>

Fra tante belli cose c'ha criato
'o Padreterno 'ncopp' a chesta terra,
na cosa ha fatto che nce s'è spassato:
immiez' a nu golfo nu pezzullo 'e terra [...]
Ischia, paraviso 'e giuventù

Totò

84 resto al sud
Ischia



Vietri sul mare





Salerno



PUGLIA



È il motivo per cui esiste il mal di Puglia: chi l'ha vista poco ma l'ha capita,
chi l'ha dovuta abbandonare, persino chi ci vive da sempre e non se ne è mai staccato,
guarda alla regione come una terra promessa, un progetto futuro, un sogno da realizzare

Nicola Lagioia





CASEIFICIO CASTEL BIANCO

Una storia d'amore nel senso più completo del termine quella di **Riccardo Serino e di Sonia Fiorentino**. Si sono conosciuti nel **caseificio** dove lavoravano entrambi e poi, mossi dall'amore per latte e derivati hanno deciso di aprirne uno tutto loro, coinvolgendo il fratello di lei **Giuseppe Alessandro Fiorentino**. Nasce così il **Caseificio Castel Bianco**. A tenere le redini del laboratorio è **Riccardo**, che il casaro lo fa da quando era poco più che adolescente, una consuetudine diffusa in zona, specie ad **Andria** dove è nato e dove si è formato durante le vacanze scolastiche estive. Del mestiere Riccardo è innamorato, nessun problema quindi se la sveglia suona alle quattro e la giornata lavorativa non conosce pause, d'altra parte si sa, a dettare i ritmi è l'arrivo del latte. Quello utilizzato da Riccardo proviene da quattro aziende agricole pugliesi distribuite nel raggio di cinquanta chilometri al massimo, e viene lavorato subito come si faceva una volta, senza correttore di acidità, usando solo il lattoinnesto. Da quel latte nascono un caciocavallo dolce e semi piccante e la mozzarella, che se si arriva al negozio verso le otto di mattina si ha la fortuna di trovare ancora calda, così come la ricotta. C'è anche lo yogurt, e tra le ultime novità, il caciocavallo conservato e stagionato per sei mesi in un contenitore in argilla che richiama la forma di un trullo: non appena si infrange si sprigionano profumi inebrianti che ricordano la freschezza e la genuinità dei pascoli pugliesi, profumi che regalano poi al palato il caratteristico sentore piccante. Ma **Castel Bianco non è solo caseificio**, ad affiancarlo c'è la **gastronomia** con proposte fredde o da cuocere a casa, come la mitica mozzarella in carrozza. Sonia e Giuseppe Alessandro sono bravissimi a consigliare e a raccontare le incredibili storie che si nascondono dietro ad ogni prodotto. E basta il primo assaggio per rendersi conto di cosa vuol dire fare le cose con amore.

I PROTAGONISTI:

Riccardo Serino, Sonia Fiorentino e Giuseppe Alessandro Fiorentino

INAUGURAZIONE:

Novembre 2018

TRE PRODOTTI IMPERDIBILI:

Ricotta; Mozzarella Anni '60 a fermentazione naturale;
Caciocavallo semi piccante

CASEIFICIO CASTEL BIANCO

via Bari, 39
Molfetta (BA)
tel. 080 9143474



COQUUS

via Luigi Blanch, 19/21
Lucera (FG)
tel. 320 2846950
<https://coquus-it.webnode.it>



COQUUS

Lucera è una graziosa cittadina in **provincia di Foggia**, quell'area della Puglia tra il Salento e il Gargano. Una terra troppo spesso considerata solo di passaggio **tra il Nord e il Sud della Regione**, dove costruire un futuro richiede una dose di volontà in più.

E di volontà il giovane **Mirko Esposito** ne ha davvero tanta. Classe 1993, passa la sua vita ai fornelli partendo dall'attività di famiglia, fa esperienza nelle cucine europee per poi ritornare nella sua terra dove decide di scommettere tutto sulla sua cucina. Così nel 2018 nasce **Coquus**. Otto tavoli nel vecchio palazzo vescovile nel centro storico del paese. Capisci subito che Mirko di determinazione ne ha da regalare, non da vendere; il suo locale vuole completamente distaccarsi da quelle che sono le proposte classiche della zona e incentrarsi su una cucina contemporanea, creativa, buona e sana. Piatti curati in ogni dettaglio, freschi e diretti, con pochi ingredienti, tre o quattro al massimo, che insieme generano armonia nei sapori e concretezza nel gusto. Basti pensare allo spaghetti con aglio dolce, aglio nero e peperone crusco: quasi un "manifesto" della filosofia dello chef. **Una cucina "diretta" e riconoscibile** presentata con semplicità, in modo che l'ospite entri subito in sintonia con il progetto. Una sfida ardua quella intrapresa dal giovane chef, una sfida che sta vincendo anche grazie alla grande professionalità, alla consapevolezza e alla grande voglia di fare le cose per bene. Una sfida non solo personale, ma simbolo di una generazione che non si accontenta di restare, vuole osare.

IL PROTAGONISTA:

Mirko Esposito

INAUGURAZIONE:

Agosto 2018

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Braciola di manzo +48;

Parmigiana di melanzane 30;

Tre consistenze di cioccolato fondente e rucola selvatica





Sabino Delnegro

PASTICCERIA DELNEGRO

Sabino Delnegro, 35 anni, da bambino voleva fare l'agricoltore:

la sua era una famiglia di contadini, il rapporto con la natura lo divertiva e lo affascinava. A quattordici anni però, arriva l'illuminazione che cambierà per sempre la sua vita: **aprire una pasticceria a Barletta**.

Allora Sabino lavorava come banchista in un locale della zona e più passavano i giorni e più i profumi che si sprigionavano dal laboratorio lo conquistavano. E crescevano l'interesse e la curiosità verso le materie prime, le ricette, le preparazioni. Capisce subito che la strada sarà lunga e difficile, che comporterà anni di studio e di esperienze, ma non demorde. Frequenta **l'Accademia di Pasticceria** e poi parte per fare esperienze, in Italia e all'estero. Ma l'obiettivo resta uno solo: tornare al Sud per aprire un luogo di dolcezze nella sua **Barletta**. Così nel 2018 nasce la **pasticceria Delnegro**, un locale moderno e al passo con i tempi dove Sabino propone esclusivamente prodotti fatti in casa.

Qui regnano i classici della tradizione pugliese a cominciare dal **Sospiro**, uno dei cavalli di battaglia di Sabino: un pan di spagna farcito di crema e ricoperto di glassa. Spazio, però, anche a creazioni moderne e non strettamente pugliesi, frutto dello studio e dell'esperienza del giovane pasticcere, e ai classici delle festività, panettoni, colombe e uova di Pasqua su tutti. E meravigliose torte monumentali per ogni ricorrenza.

Delnegro Pasticceria è la storia di un giovane dalle idee molto chiare che ha deciso di partire perché era l'unico modo per poter tornare, realizzare il suo sogno e dunque restare.

IL PROTAGONISTA:

Sabino Delnegro

INAUGURAZIONE:

Settembre 2018

TRE DOLCI IMPERDIBILI:

Sospiri;

Cornetto classico;

Torta biancorossa



PASTICCERIA DELNEGRO

via Giacomo Leopardi, 10 F
Barletta (BT)
tel. 388 9272300

Sabino Delnegro

DELNEGRO
PASTICCERIA



Peschici

Barletta



Puglia

la mappa dei protagonisti



Quando lasci il Sud il cordone ombelicale non si spezza ma si allunga
Francesco Muzzopappa, Ammaziamo il vitello grasso



DEVINUM

vico Cantinieri, 2
Peschici (FG)
tel. 345 6710793
<https://devinumpeschici.it>



DEVINUM

Rocco Lamargese non è un pivello nel settore della ristorazione, prima di aprire **DeVinum a Peschici** era infatti **maitre sommelier** di un resort, sempre sul litorale. Ed è proprio da questa esperienza che ha appreso l'arte dell'ospitalità e la conoscenza dei vini, know how che gli ha permesso di lanciare un progetto innovativo per la zona, che non è né il classico ristorante né un lounge bar tradizionale. È un po' tutte e due le cose, è un wine bistro, per dirla con le parole di Rocco. **Un locale polivalente**, lontano dal caos turistico (si trova in un vicolo defilato nel centro della città) dove fare aperitivo, bere qualcosa dopo cena o tranquillamente cenare all'insegna del buon vino e del buon cibo. Rocco predilige produttori locali che gli garantiscano la qualità e la freschezza di formaggi, carne e pesce, ma allo stesso tempo non preclude al cliente un'esperienza più internazionale con chicche quali le ostriche francesi (volendo ha anche quelle locali) o il salmone rosso Sockeye, una delle cinque tipologie del Selvaggio d'Alaska. Tema a parte per i salumi, tutti italiani e perlopiù locali, alcuni realizzati in collaborazione con una macelleria di zona, come il capocollo garganico o un salame con le mandorle. I piatti puntano a valorizzare la materia prima, niente voli pindarici e un unico obiettivo: il gusto. Stessa filosofia per la carta dei vini: tanto spazio al territorio ma anche un po' di estero con vari Champagne. E c'è pure la linea di vini del patron realizzata in collaborazione con una cantina della provincia di Foggia, un altro bel progetto per valorizzare il territorio: **"lo amo la mia terra**, dobbiamo smettere di pensare e dire che qui non c'è nulla. Non è vero, basta solo rimboccarsi le maniche e valorizzare con capacità e professionalità l'enorme patrimonio che abbiamo".

IL PROTAGONISTA:

Rocco Lamargese

INAUGURAZIONE:

Maggio 2019

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Tartare di tonno con zest di arancia, mentuccia e zenzero;
Spaghettoni con ricci di mare, datterino giallo e pane croccante aromatizzato;
Fusilloni bio con stracciatella e tartare che varia a seconda del crostaceo
disponibile





DUBLINERS IRISH PUB

Eravamo **tre amici al bar** che volevano cambiare **Carosino**. Prendiamo in prestito, adattandola, la celebre canzone di Gino Paoli per raccontare l'inizio di questa storia. I tre amici sono **Luciano Cinieri, Marco Denuccio e Valentina De Luca**, che dopo altre esperienze in vari ambiti - Luciano è commercialista, Marco cuoco e Valentina animatrice - hanno pensato di aprire un irish pub in un paese di poco più di seimila anime. Follia? Sulla carta forse sì. Ma è proprio dalle follie che, a volte, nascono progetti interessanti. Toni scuri e arredi in legno, rustico quanto basta, un po' pub, un po' ristorante: lo mettono su così il **Dubliners Irish Pub** i tre amici con il sogno di farne un luogo di aggregazione, di cui la zona è avara. E puntano su una formula "aperta". Disponibile dalle sette di sera all'una di notte, è perfetto per un semplice aperitivo ma anche per una cena vera e propria. Al di là, infatti, di una bella schiera di birre (alla spina, perlopiù internazionali, in bottiglia e in lattina, con una predilezione per aziende artigianali italiane), si punta su una proposta gastronomica di qualità. A cominciare dal pane. Qui si parte da bun maison (ma l'offerta spazia e include pure la "puccia alla vampa" cotta nel forno a legna per pochi minuti vicino alla fiamma viva) da farcire a piacere, sono infatti i clienti a scegliere le combinazioni di ingredienti: hamburger, pulled pork, pastrami, verdure di stagione e un ampio ventaglio di formaggi, fra i quali spiccano i latticini di un caseificio di Ostuni. Ma il Dubliners Irish Pub mette sul piatto anche un'ottima la pizza. Si va dalle classiche alle gourmet, quest'ultime contraddistinte dai nomi delle squadre del campionato calcistico irlandese anche se **la maggior parte degli ingredienti sono made in Puglia**. E il gioco funziona perché all'assaggio il mix si rivela vincente.

I PROTAGONISTI:

Luciano Cinieri, Marco Denuccio e Valentina De Luca

INAUGURAZIONE:

Settembre 2019

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Panini a libera scelta;

Pizza Dublin City;

Manzetta prussiana

DUBLINERS IRISH PUB

via A. Gramsci, 83

Carosino (TA)

tel. 389 9314666

<https://dublinersirishpub.it>



HYGGE DOLCE QUOTIDIANO

via Abate Bruni, 126
Bisceglie (BT)
tel. 080 3031906



HYGGE DOLCE QUOTIDIANO

Sul tappeto dello Stivale usi e tradizioni della società rurale sono ancora ben radicati. L'affascinante **Puglia** si fonda su questa memoria e sulla voglia delle nuove generazioni di ricordare, preservare ma nello stesso tempo di andare intelligentemente oltre. È quello che hanno fatto **tre giovani pasticceri a Bisceglie**, la suggestiva località di mare nel centro della Regione. Uniti dalla passione per il dolce (hanno lavorato per dieci anni in un laboratorio della cittadina) e per i locali informali dove divertimento, spensieratezza e bontà sono fondamentali, di ritorno da un viaggio a Copenaghen, hanno dato vita a **Hygge Dolce Quotidiano**. Una **bakery contemporanea** che ti fa sentire come a casa in qualsiasi ora del giorno con un'offerta modulata a seconda del momento. E a casa, ovvero nel laboratorio interno, nascono tutte le preparazioni, sia dolci che salate, firmate dai tre pasticceri che si alternano nei lavori. La proposta strizza l'occhio alle tradizioni delle bakery anglosassoni tra cheesecake, waffle, pancake e drip cake formato gigante decorate con la massima cura. Non mancano però i classici della tradizione italiana specialmente durante le festività: panettoni, colombe e uova di Pasqua, con una grande varietà di gusti e realizzati con ingredienti di prima scelta. Una menzione speciale va proprio ai lieviti realizzati con lievito madre e olio extravergine di oliva al posto del burro: una scelta per andare incontro a esigenze salutistiche (puntare più sui grassi insaturi) ma anche per proporre un gusto diverso ai clienti più curiosi. Oltre alle proposte dolci anche tante proposte salate per una pausa pranzo, l'aperitivo o una cena veloce da assaporare nella saletta interna, calda e accogliente, oppure nello splendido roof garden arredato con grande cura. Hygge Dolce Quotidiano fedele all'insegna (**hygge è l'espressione danese che rimanda allo svago come parentesi di straniamento dalla frenesia quotidiana**) regala dolcezze e relax.

I PROTAGONISTI:

Francesco Dell'Olio, Federica Festa e Mario De Noja

INAUGURAZIONE:

Dicembre 2018

TRE DOLCI IMPERDIBILI:

Panettolio e Colombio; Cornetto Papillon; Monoporzione Michael





OIZA CHICKEN

Antonello Pascazio e Annalia Notarnicola, compagni di vita e di avventura.

Con le lauree in tasca (lui in ingegneria informatica, lei in biotecnologie mediche e medicina molecolare), qualche anno fa decidono di lasciare Bari e trasferirsi a Londra con la speranza di trovare un lavoro. Nulla di fatto nei rispettivi campi, soltanto lavori nell'ambito della ristorazione che però alla fine si rivelano la chiave di svolta. Soprattutto l'esperienza di Antonio come **restaurant manager** di un ristorante indiano vicino Birmingham dove il piatto più gettonato era il pollo fritto. E proprio dal pollo fritto e dalla volontà di tornare a casa, nasce l'idea di creare un format particolare, all'epoca inesistente a **Bari**. Decidono di rischiare puntando tutto sull'effetto novità. Lo chiamano **Oiza Chicken**, e nella forma si rifanno volutamente allo stile dei **fast food** (colori accesi e classiche sedute da ristorazione veloce), **a fare la differenza** dovrà essere la qualità della proposta, il loro pollo fritto sarà un'altra storia. E per riuscire nell'intento Antonello chiede aiuto al **fratello chef professionista**. Con lui la coppia studia le ricette, dalla marinatura, firma della casa, al tipo di panatura che sarà senza uovo e di tre tipologie diverse. Così nasce il menu di Oiza Chicken: alette di pollo, nuggets, cosce e sovracosce, panini e altri fritti, da mangiare sul posto o comodamente a casa, Antonello e Annalia hanno studiato anche un packaging ad hoc che trattiene il calore ma non ammorbidisce la panatura. Nulla è lasciato al caso. E l'attenzione per i dettagli ha dato i suoi frutti, ora **Oiza Chicken** è anche a **Casamassima**, in provincia di Bari: nato come una dark kitchen durante il lockdown è diventato un vero e proprio locale con una cinquantina di coperti. Ma sicuramente ne vedremo delle belle: il brand, con tanto di merchandising, è ben saldo e ha ampi margini di crescita.

I PROTAGONISTI:

Antonello Pascazio e Annalia Notarnicola

INAUGURAZIONE:

Dicembre 2018

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Sovracosce fritte; Nuggets impanati con chips di tortilla;
Panino con la cotoletta da 200 grammi

OIZA CHICKEN

via Marchese di Montrone, 80

Bari (BA)

tel. 080 6458198

www.oiza.it





OPIFICIO 51

p.zza S. Giustino de Jacobis
Oria (BR)
tel. 350 0138772

OPIFICIO 51

Ha fatto un bel po' di lavori **Antonio Carbone** prima di trovare la sua strada; certo **l'incentivo Resto al Sud è stato un bel trampolino** di lancio verso la concretizzazione di un sogno. Il sogno di dar vita a un progetto tutto suo, nel suo paese: **"Oria** ha grandi potenzialità anche dal punto di vista turistico - spiega - Dopo un'indagine di mercato ho cercato di valorizzarla a modo mio". Così nel 2018 ha inaugurato **Opificio 51** dove prima c'era un laboratorio, da qui il nome e la filosofia degli arredi scelti da Antonio, riciclando ferro e legname. Il locale, minimal e dai toni scuri, in poco tempo - superato lo scetticismo iniziale - è diventato punto di riferimento per tutti coloro che avevano voglia di un panino fatto come si deve, sdoganando di fatto un sentire comune per il quale gli hamburger sono un alimento poco sano, qualitativamente discutibile e legato necessariamente a multinazionali e per giunta estere. Qui, invece, **trionfa il territorio**: tutti gli ingredienti sono locali, dal pane del panificio di paese, alle verdure e la carne di aziende agricole e allevatori della zona, ai formaggi di masserie locali, a cominciare da mozzarella e pecorino. Per panini gustosi ed equilibrati, come quello con stracciatella, funghi porcini, bacon croccante o l'hamburger di asino. Non solo, perché col passare dei mesi Antonio ha voluto intercettare una clientela sempre più ampia, con secondi piatti, pinse e insalate. Una menzione speciale va alle tipiche bombette pugliesi e al filetto di Scottona lardellato. **Un progetto in continua evoluzione**, dunque, che include anche una bella carta dei vini portabandiera della Puglia. Dove tutto è nato: "Qui ci sono grosse opportunità ed è nostro dovere coglierle". Un monito. O forse più un consiglio.

IL PROTAGONISTA:

Antonio Carbone

INAUGURAZIONE:

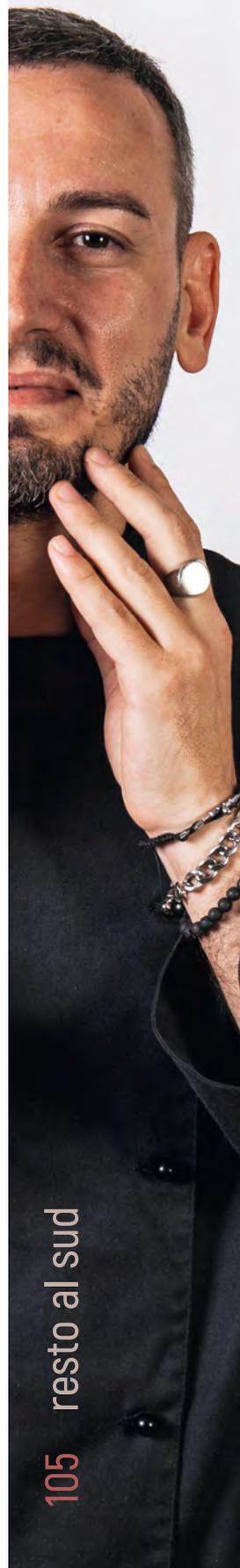
Settembre 2018

TRE PRODOTTI IMPERDIBILI:

Panino con l'hamburger;

Panino con il polpo;

Filetto lardellato



PASTIFICIO SVEVO

via Paolo Brescia, 9

Gioia del Colle (BA)

tel. 080 6920843

www.pastificiosvevo.it



PASTIFICIO SVEVO

Avere le idee chiare è un principio importante nella realizzazione di un progetto e a **Gioia del Colle**, tre ragazzi, ci hanno scommesso e lo hanno fatto con consapevolezza. **Donato De Marinis, Giuseppe Paradiso ed Enrico Soria** lavorano per dieci anni in un grande **pastificio pugliese**, poi la proprietà cambia e non se la sentono di continuare, le scelte della nuova proprietà non li convincono. Così, rispettivamente da responsabili di diversi settori di produzione e amministrazione, uniscono le forze e decidono di dar vita a un progetto tutto loro. Nel 2019, inaugurano il **Pastificio Svevo** con un claim netto: diamo forma al nostro grano. Tornare ai sapori di una volta ma con il “sapere di oggi”. Il paese li accoglie e li coccola; il primo cliente importante è un distributore locale, convinto dalla qualità delle loro orecchiette, fatte secondo la tradizione. Anche grazie a un packaging accattivante e a una comunicazione attiva, dal linguaggio informale, il prodotto comincia a girare fino ad arrivare all'estero, complice anche la partecipazione a grandi fiere. Il “segreto” del Pastificio Svevo è credere nelle **potenzialità del proprio territorio**, restituendo al valore tradizionale una crescita in termini di competenze ed evoluzione produttiva: i formati nascono da grani antichi coltivati esclusivamente in regione e da lente essiccazioni. Una storia fatta di ambizione e di sostanza, di competenze e di intelligenza imprenditoriale, che in questo caso ha significato non smettere di fare quello che si è convinti di saper fare bene. **“Solo insieme ce l'avremmo potuta fare”**, questa la forza di un gruppo di ragazzi che nelle parole di Donato trova la sua certezza matematica. Tre anni di attività e un percorso nuovo, sulla strada di un lavoro che avevano già scelto, tre giovani che hanno investito nella loro Puglia e nella produzione di pasta artigianale: non è solo un esempio di visione imprenditoriale, ma un contagioso senso di appartenenza alle proprie radici.

I PROTAGONISTI:

Donato De Marinis, Giuseppe Paradiso, Enrico Soria e Patrick Laterza

INAUGURAZIONE:

Gennaio 2020

TRE CONDIZIONI IMPRESCINDIBILI:

Matematica; Qualità;

Orecchiette



La Puglia, Martina, i nostri cieli hanno queste maledette unghie affilate
che ti artigiano, non si può andare via senza graffi

Mario Desiati, Spatriati





Lucera

RAPALISI GELATERIA PASTICCERIA ARGENTINA

Non è un errore: **una gelateria e pasticceria argentina a Bari.**

È una storia di nostalgia, di radici che affiorano, è la storia di un viaggio di **ritorno verso casa. Ruben Rapallo, Angela Lisi e** il loro figlio ventottenne **Mauricio** vivono a Buenos Aires ma nel 2009 decidono di fare un viaggio nella loro terra di origine: rimangono affascinati dalla bellezza e dalla pace di Bari, un piccolo borgo in confronto alla caotica capitale Argentina. Da qui il progetto di ritorno che si concretizza nel 2021 quando **RapalLisi (crasi dei due cognomi, Rapallo e Lisi)** prende vita, nel quartiere **Santo Spirito**. Angela era già titolare di una pasticceria, dunque, per differenziarsi completamente dagli altri locali della città, decide di puntare sulla sua esperienza argentina. Prende forma così un locale completamente inedito e originale, inconfondibile: a dominare i colori della nazione sudamericana, il bianco e l'azzurro, lampanti e coinvolgenti, sulle sedie, sugli sgabelli, sulla bandiera all'ingresso con su scritto "gelato argentino". E a "chiudere il cerchio" il peluche all'ingresso con la maglia della nazionale argentina e una sciarpa del Napoli, chiaro omaggio a Maradona. All'interno il banco dei gelati è un tripudio di gusti realizzati artigianalmente con materie prime che raccontano l'Argentina: yerba mate, maracuja, mandarina e cioccolato delle Ande sono solo alcuni dei gelati più rappresentativi. Poi, grande spazio alle creazioni dolciarie di mamma Angela e allora via con i gustosissimi churros, una pastella frita da immergere nella cioccolata, per poi passare agli alfajor due biscotti con al centro l'inimitabile dulce de leche. Immancabili le mitiche empanadas, una sorta di panzerotto argentino, un prodotto ponte tra le due culture. Questa è RapalLisi un sogno, quello di quello portare **un pezzetto di Argentina in Puglia**, diventato realtà.

I PROTAGONISTI:

Ruben Rapallo, Angela Lisi e Mauricio Rapallo

INAUGURAZIONE:

Gennaio 2021

TRE GUSTI IMPERDIBILI:

Dulce de leche; Mantecol (pasta di arachidi home made);

Chocolata al latte



RAPALISI GELATERIA PASTICCERIA ARGENTINA

c.so Umberto I, 19

Bari (BA)

tel. 353 3518772



SPACCIAGRANI - FORNO INDIPENDENTE

via Melillo, 42
Conversano (BA)
tel. 080 2376609
www.spacciagrani.it



SPACCIAGRANI - FORNO INDIPENDENTE

“Ho passato nove anni lontano da casa per lavoro, ma avevo voglia di tornare e fare qualcosa di mio facendo tesoro di quello che avevo appreso”, racconta **Francesco Colella**. Così dopo esperienze in Francia e **al fianco dei migliori lieviti d'Italia**, da Davide Longoni a Gabriele Bonci passando per i fornai di Brisa, nel 2020 ritorna nella sua **Conversano** e apre con la “complicità” della compagna **Ilenia Santostasi, Spacciagrani**.

E il nome scelto per l'insegna si rivela presto un sogno premonitore: in pochissimo tempo il forno diventa un punto di riferimento per la comunità, come lo erano un tempo gli spacci alimentari. Un progetto di forno indipendente, caratterizzato da una serrata programmazione settimanale, che permette di sapere in che giorno trovare il pane preferito. Il must della casa è il pane di segale - frutto delle sue esperienze in Bretagna - ma tutti i pani e tutte le pezzature meritano l'assaggio: imprescindibile filo conduttore è l'utilizzo di farine selezionate e una lavorazione certosina che è valsa a Spacciagrani la massima valutazione (Tre Pani) nella guida **Pane & Panettieri d'Italia 2023** del Gambero Rosso. Un altro cavallo di battaglia è il pane di Conversano che omaggia la figura del Conte Giangirolamo II Acquaviva D'Aragona, il famoso Guercio delle Puglie, al quale si deve la fama del grano pugliese nei più grandi mercati d'Europa nel Seicento. È un pane casereccio semplice ma ricco di sapore, con il quale Francesco ha voluto **sintetizzare la sua idea di panificazione made in Sud**. Realizzato con lievito madre e grano tenero coltivato nelle campagne tra Conversano e Putignano, ha un profumo inebriante e sa di genuino. Ma Spacciagrani non sforna solo pane, ci sono anche focacce, pizza in teglia in onore di Bonci, pizze ripiene e salate, biscotti, taralli e friselle. E un piccolo spazio è dedicato a legumi e verdure di aziende agricole virtuose di cui Spacciagrani si fa portavoce. Fare innovazione nella terra del pane è difficile? Qui non sembra proprio, Francesco e Ilenia sono riusciti a rendere onore alla Puglia e alle sue tradizioni senza tradire la loro voglia di futuro.

I PROTAGONISTI:

Francesco Colella e Ilenia Santostasi (in foto)

INAUGURAZIONE:

Ottobre 2020

TRE PRODOTTI IMPERDIBILI:

Focaccia barese; Pizza in teglia; Pane di segale





VINDÒ

Comfort food per eccellenza, democratiche, economiche, ecologiche (se si decide di farle col pane secco) **le polpette hanno unito i popoli** (la teoria più accreditata le vede nascere in Persia) e uniscono ancora le generazioni. Ne sa qualcosa **Raffaella Laterza**, la creatrice di Vindò che ha inserito nel menu della sua vineria con cucina le polpette di pane che le preparava la nonna. Una presenza indispensabile in una proposta nella quale convivono felicemente tradizioni pugliesi e sapori moderni. Oltre alle polpette di pane, immancabili le friselle condite con ingredienti locali, dalla cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti, all'origano dell'Alta Murgia, fino al pomodoro zebrino di Polignano o la mitica stracciatella. Pure la pasta (del pastificio Svevo) e il pane utilizzato per i filoncini da mezzo metro sono del territorio, anzi ancor di più: il pane proviene dallo stesso forno dove un tempo la nonna portava a cuocere il suo pane. Un legame con il territorio che Raffaella condivide anche con il suo macellaio di fiducia, un ragazzo che ha deciso di portare avanti l'attività di famiglia, sempre a Santeramo in Colle. Difficile non innamorarsi di queste storie, fatte di persone appassionate, caparbie e dotate di un pizzico di follia. Ecco perché fin da subito, nonostante la chiusura forzata causa Covid, Vindò ha intercettato l'interesse di una clientela che presto si è affezionata al luogo, alle persone che vi lavorano e ai piatti, che sanno di casa e al tempo stesso guardano al futuro e non precludono ingredienti di altre regioni. Una filosofia seguita anche nella carta dei vini che vede, sì, protagonisti quelli pugliesi, senza però rinunciare alle etichette di altre regioni.

I PROTAGONISTI:

Raffaella Laterza,
Stefania Ditoma, Nicola Divella, Giuseppe Angiola, Cesaria Lorusso

INAUGURAZIONE:

Settembre 2019

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Cacio cavallo arrosto con gocce di vin cotto e cipolline al mosto d'uva;
Polpette di pane della nonna; Parmigiana di una volta servita in terrina



VINDÒ

via Roma, 139
Santeramo in Colle (BA)
tel. 080 6459997
<https://vindosanteramo.business.site>

VINDÒ
VINO & GUSTO

Basta fermarsi a vivere pochi giorni perché a poco a poco si faccia strada in noi un sospetto stranissimo, che essa non sia un luogo della geografia ma una condizione dell'anima, a cui s'arrivi solo casualmente, scivolando per una botola ignorata della coscienza.

Vittorio Bodini, Barocco del Sud. Racconti e prose

116 resto al sud



Peschici





Bari

BASILICATA



Nelle grotte dei Sassi si cela la capitale dei contadini,
il cuore nascosto della loro antica civiltà. Chiunque veda Matera non può non restarne colpito
tanto è espressiva e toccante la sua dolente bellezza.

Carlo Levi





FATTI CON LA FARINA

Innamorati del cibo e in particolare della panificazione, **Vincenzo e Federico Sabia**, due **giovanissimi fratelli potentini** più o meno consapevolmente, hanno sempre desiderato che la loro vita fosse scandita da impasti e lievitazioni. Hanno cominciato a studiare con attenzione tempi, tecniche e consistenze per poi dare spazio alla pratica andando "a scuola" volutamente lontano da Potenza. Una scelta dettata dalla voglia di apprendere quello che non avrebbero potuto imparare a casa, per poi tornare e portare queste esperienze nella propria città. E da lì sviluppare il proprio progetto.

Nasce così **Fatti con la Farina**, un forno dove passato e presente si fondono, dove le antiche tradizioni si mescolano a nuove competenze e tecniche moderne. Con questo approccio i fratelli Sabia vogliono valorizzare al massimo il pane e gli altri prodotti da forno della tradizione lucana. Ogni giorno i due preparano impasti con farine selezionate, lasciano che le lievitazioni partano naturalmente grazie all'utilizzo del lievito madre, cuociono le loro creazioni nel tradizionale forno a legna. Elementi che imprimono al lavoro un carattere profondamente artigianale e nello stesso tempo profondamente contemporaneo. Sul loro banco non solo il classico pane casareccio. Spazio pure alla pizza a lunga lievitazione, ad alcune proposte di cucina elaborate seguendo le ricette della tradizione (panzerotti, bombette di melanzane, panini caldi alla piastra) ma anche a biscotti, torte e crostate.

I PROTAGONISTI:

Vincenzo e Federico Sabia

INAUGURAZIONE:

Ottobre 2020

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Focaccia con Peperoni Cruschi;

Ciambelle fritte dolci;

Pizza a lunga lievitazione in teglia tonda



FATTI CON LA FARINA

via Messina, 2

Potenza (PZ)

tel. 0971 286957

www.fatticonlafarina.it



FERMENTO WINE BAR RESTAURANT

via Pennino, 29
Matera (MT)
tel. 371 4965665



FERMENTO WINE BAR RESTAURANT

Fermento. Non ci poteva essere nome più indovinato per il **wine bar** sognato e poi realizzato da **Donatella Quaranta e Stefano Pianta**. Studi di psicologia per lei e di agraria per lui, inizialmente hanno fatto gli osti per mantenersi agli studi, ma alla fine quello che doveva essere una semplice e temporanea fonte di sostentamento, è diventato una ragione di vita. Per realizzare il loro sogno hanno scelto la magica Matera, la città dei sassi e degli ipogei, ed è proprio in uno di questi luoghi caratteristici che ha preso vita **Fermento Wine Bar**, in una stradina defilata lontana dalla "pazza folla". Nei duecento metri quadrati che prima ospitavano una cantina ora c'è gran "fermento", c'è un luogo dove fare un'esperienza gastronomica diversa che parte dal territorio e dai suoi prodotti per poi spaziare. Tradizione ma anche piacevoli contaminazioni di ingredienti e suggestioni lontane. Non solo. Qui, in collaborazione con le associazioni locali si organizzano eventi (tra i più interessanti e coinvolgenti i concerti live e le jam session con il vicino conservatorio, mostre di pittura e fotografia di artisti emergenti). In sala Donatella racconta i vini (che ha selezionato personalmente) soprattutto di vignaioli indipendenti. La cucina è il regno di Stefano che prende per la gola gli ospiti con proposte che spaziano dal carpaccio di cervo, crema di castagne e funghi cardoncelli alla melanzana in tre cotture, dalla tartare di Fassona piemontese alla cialledda, un piatto tipico della tradizione contadina preparato con pane, pomodori, cipolla rossa e origano nella versione base, che lo chef arricchisce con i cetrioli. Ma siamo solo all'inizio e viste le premesse c'è da scommettere che qui se ne vedranno delle belle. Donatella e Stefano non hanno intenzione di fermarsi.

I PROTAGONISTI:

Donatella Quaranta e Stefano Pianta.

INAUGURAZIONE:

Luglio 2020

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Tagliatella con ragù di cinghiale; Carpaccio di cervo marinato con crema di castagne e funghi cardoncelli; Melanzana in tre cotture



RES LAB - FOOD & BEER

Francesco Leone, classe 1992, studi in scienze politiche ed esperienze in vari fine dining a **Roma**, tra cui Tordomatto al fianco di Adriano Baldassarre, e a **Copenaghen** al Relæ di Christian Puglisi. **Raffaele Leone**, classe 1990, una laurea in biotecnologie alimentari e una passione sfrenata per il mondo brassicolo. Ad accomunare i **due fratelli**, oltre il legame di sangue, la tenacia e la voglia di scommettere su un progetto tanto ardito quanto strutturato nella loro Montescaglioso, una cittadina di novemila abitanti, in provincia di Matera. "Abbiamo pensato di unire la passione di mio fratello per le birre artigianali e la mia per la cucina", racconta Francesco. "Grazie al finanziamento erogato da Invitalia, tramite il progetto **Resto al Sud**, ci siamo lanciati nell'impresa". Un'impresa che si inserisce in una realtà assai grande, l'azienda agricola **R-Esist**: sette ettari riservati alla coltivazione di olivi, alla produzione di peperoni, alla coltura dei cereali per l'alimentazione degli animali dell'azienda e il luppolo sperimentale dedicato alla produzione delle loro birre R-Esist. E poi il ristorante dove Francesco mette in pratica la sua idea di cucina, ispirata al Nord Europa e al Giappone, senza però dimenticare le radici. Lavora molto con le fermentazioni e i dashi, i tipici brodi giapponesi, si è appassionato alle frollature della carne e alle lunghe maturazioni del pesce.

Il menu cambia spesso, non è suddiviso tra antipasti, primi e secondi, ma mette sul piatto una proposta decisamente inedita per la zona: le tipiche polpette di pane lucane qui sono proposte con granchio e chimichurri, poi ci sono la Picanha di agnello dry age, cachi fermentati, cucunci e alghe, il Tataki di cavallo marinato nello shiokoji, peperone crusco e olive dolci o l'Otoro di tonno (la parte più vicina alla testa) e dashi allo zafferano lucano. Una vera sfida che diventa ancora più grande se si pensa che Francesco lavora in una cucina che è due metri per due.

I PROTAGONISTI:

Francesco Leone (in foto) e Raffaele Leone

INAUGURAZIONE:

Aprile 2022

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Tataki di cavallo; Polpette di pane con granchio e chimichurri;

Ventresca di tonno, dashi di zafferano lucano e funghi

RES LAB - FOOD & BEER

via S. Giovanni Lovento, 1
Montescaglioso (MT)
tel. 320 8182199

<https://birrificioresist.com/res-lab-birrificioresist>



TIERRA

via San Biagio, 27

Matera (MT)

tel. 351 8044939

www.tierramatera.com



TIERRA

Roberta Divincenzo e **Domenico Zingaro**, lei della provincia di **Matera** e lui di **Bari**. La loro storia comincia in **Svizzera** dove lavorano e dove si conoscono, anzi si riconoscono, come spesso accade quando due persone del Sud s'incontrano da qualche parte del mondo.

Restano lì per molti anni, lavorando lei in sala e lui in cucina, finché il richiamo delle radici non si fa sentire. Decidono di tornare e di trasferirsi a **Matera**, con un sogno comune nel cassetto: aprire un locale tutto loro che rispecchiasse pienamente la loro idea di ristorazione. Così fanno ritorno, forti di un progetto da costruire. È l'estate del 2020 quando **Tierra** apre i battenti, e in breve tempo si fa largo in un panorama ristorativo dominato da schemi tradizionali che i due vogliono scardinare partendo dalla terra. Contadini, allevatori e piccoli produttori locali sono i pilastri del locale, che punta su una proposta fresca e golosa legata al susseguirsi delle stagioni e alla disponibilità delle materie prime offerte da quell'area agricola unica nella sua ricchezza. Materie interpretate in modo innovativo e valorizzate in piatti gustosi. Tierra, che in sé contiene il valore delle radici e ritorno alle origini, è un'osteria contemporanea, come la definisce Roberta, che "guarda avanti con un occhio al passato" ma è anche e soprattutto l'ambizioso progetto di due giovani professionisti che hanno saputo centrare tutte le sfumature dell'amore: quello per il loro lavoro, per loro stessi e per le radici che li hanno accompagnati nel loro peregrinare per il mondo e nel loro ritorno a casa.

I PROTAGONISTI:

Roberta Divincenzo e Domenico Zingaro

INAUGURAZIONE:

Luglio 2020

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Uovo 65° con cremoso al mais, mais alla brace, nocciole tostate e in salsa;

Ceviche di ricciola Hamachi;

Pancia di suino nero lucano in tre cotture





Basilicata - la mappa dei protagonisti

128 resto al sud



Quando torni indietro capisci che il tempo non è un cerchio, ma una spirale, e che lo sforzo che fai per abbracciare il passato ti proietta di nuovo con forza verso il futuro

Mariolina Venezia



Potenza



Matera

CALABRIA



Sto su un promontorio alto sul mare, è un panorama stupendo.
E quando il giorno, dalla punta del mio promontorio, guardo gli scogli e le spiaggette cento metri
sotto il mare limpidissimo che si fa subito blu profondo,
so di trovarmi in uno dei luoghi più belli della terra.

Giuseppe Berto



CAFÈ RINASCENTE

Cresciuti tra i dolci (la famiglia è nel campo dal 1980), **Noemi e Luigi Serraino** hanno sempre creduto nell'arte pasticceria e nelle sue potenzialità, anche imprenditoriali. E per questo Noemi, accantona gli studi di farmacia per continuare con nuovo slancio la tradizione di famiglia nella sua **Reggio Calabria**. Con l'indispensabile supporto di Luigi, al quale viene affidata la parte amministrativa, nasce **Cafè Rinascente**. Noemi e Luigi partono con la loro avventura tra zucchero e farina, acquisendo conoscenze e consapevolezza sul campo.

In pochi anni riscuotono il consenso dei loro concittadini.

Oggi il loro locale, **che unisce alla pasticceria anche il bar**, è un riferimento reggino per la qualità e la selezione di dolci, così come per la qualità delle miscele di caffè. Le lavorazioni sono tutte artigianali, rigorosamente realizzate da Noemi ogni mattina nel suo laboratorio, con grande tecnica e maestria: ne sono un esempio i croissant perfettamente sfogliati, leggeri e gustosi.

Non mancano le torte moderne dall'estetica accattivante, i grandi lievitati durante le feste, la vetrina dei pasticcini e persino il banco gelato: una proposta trasversale, che parte dalla colazione e arriva fino a sera. Noemi non smette di sognare e continua a lavorare per far crescere l'attività, intenzionata a guadagnare ancora molte soddisfazioni da condividere con il fratello. Perché la storia di Noemi e Luigi è quella di chi ha deciso di cambiare vita, contando sulla forza e l'appoggio degli affetti più veri.

I PROTAGONISTI:

Noemi Serraino e Luigi Serraino

INAUGURAZIONE:

Luglio 2019

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Croissant;

Gelati e minitecchi;

Panettoni

CAFÈ RINASCENTE

via Ravagnese Salita Aeroporto, 4
Reggio Calabria (RC)
tel. 0965 615588



Coemi Serraino



CHICKEN FRIENDS

v.le Calabria, 322
Reggio Calabria (RC)
tel. 0965 616114
<https://chickenfriends.it>

CHICKEN FRIENDS

Danilo Cucinotti, classe 1990, ex calciatore, dopo aver appeso gli scarpini al chiodo, decide di lanciarsi nel mondo della ristorazione. Sulla carta un copione già visto. Ma non appena lo si sente raccontare il progetto, l'immagine di un investimento per puro business svanisce: "Credo che **Reggio Calabria** possa crescere sotto tanti punti di vista, il clima aiuta, il mare pure. Bisogna solo avere il coraggio di credere nei propri mezzi e investire nella propria città", afferma perentorio.

I fatti gli danno ragione. Nel 2020 apre **Chicken Friends**, un'idea nata proprio dall'ingrediente protagonista, il pollo, che ha accompagnato il giovane calabrese per tutta la sua carriera calcistica. Un locale elegante, dai toni scuri e un forno alla brace che domina l'ambiente; partito solo con l'asporto, oggi macina una settantina di coperti al giorno grazie a un affiatato team di dieci persone. Tra queste ce n'è una speciale, "la zia di tutti", è la maestra pollaia, il cuore pulsante dell'azienda, che lavora il pollo alla brace con ricette antiche. Arriva la mattina al locale, aromatizza i polli interi con spezie e aromi naturali e avvia la marinatura, segreta, dopodiché li posiziona nel forno alimentato a legna di faggio e di quercia.

Qui si cuociono a fuoco lento una settantina di polli al dì. Non solo alla brace, ché il pollo è versatile e lo si può fare in tutte le salse: grigliato per una dieta sana, fritto per i più golosi, dentro un poke o un panino (anche il pane è fatto da loro), o addirittura sotto forma di sushi. Insomma, un'offerta che mette d'accordo tutti, sia i più tradizionalisti che altro non vogliono se non il pollo alla brace con le patate al forno, sia i più curiosi. Un format risultato vincente che Danilo conta di esportare anche fuori città e fuori regione.

IL PROTAGONISTA:

Danilo Cucinotti

INAUGURAZIONE:

Febbraio 2020

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Pollo alla brace con patate al forno;

Chicken burger; Sushi di pollo



Reggio Calabria

136 resto al sud



Calabria

la mappa dei protagonisti



Cosenza





DEORUM CIBUS

L'amore per il proprio territorio, il rispetto delle tradizioni e la ricerca per **"attualizzarle"** con intelligenza, sono gli ingredienti che hanno reso unico il progetto di **Giuseppe, Davide e Flavio Timpano**, tre giovani fratelli calabresi che hanno avviato un'attività di preparazione e vendita di **conservas**. Un progetto che, dietro una proposta creativa di valore, poggia le sue fondamenta su un'usanza ormai radicata, quella del "pacco da giù", quello che parte regolarmente da ogni città del Sud che si rispetti, carico di prelibatezze destinate a chi ha lasciato la sua terra per costruire una vita lontano da casa. È su questa consuetudine, in cui la Calabria è protagonista assoluta, che si basa la storia di **Deorum Cibus**. Il lavoro dei tre fratelli comincia con la selezione degli ingredienti in stretta collaborazione con altri imprenditori della zona, passaggio fondamentale per valorizzare al meglio il territorio: pescato fresco delle loro coste, carni di prima qualità provenienti da allevamenti locali e ortaggi appena raccolti. Si passa poi alla **preparazione artigianale**, seguendo le ricette tradizionali e rispettando le peculiarità e i tempi di cottura di ogni singolo ingrediente. Il risultato sono dei prodotti unici in grado di condurre o ricondurre ai sapori più autentici e genuini delle antiche ricette. Impossibile non citare il sugo con tonno, cipolla di Tropea e 'nduja, vero e proprio vessillo della Calabria; il tonno sott'olio del Mediterraneo; le passate di pomodoro e i broccoli in olio, aglio e peperoncino. Un'antologia di prodotti che portano i sapori della Calabria anche lontano da casa, valorizzando il territorio nella sua autenticità grazie un lavoro totalmente artigianale, antico e nuovo al tempo stesso.

I PROTAGONISTI:

Giuseppe, Davide e Flavio Timpano

INAUGURAZIONE:

Luglio 2022

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Broccoli calabresi in aglio, olio e peperoncino;

Tonno alletterato;

Paté di pesce azzurro al bergamotto di Reggio

DEORUM CIBUS

via Stazione, snc
Vibo Valentia (VV)
tel. 392 2359401
<https://deoruncibus.it>



L'UOVO - LIQUORI DI CALABRIA

via Umberto I, 1-3
Trebisacce (CS)
tel. 333 1449328
www.liquo.eu



L'QUO - LIQUORI DI CALABRIA

Dopo una **laurea in Scienze Giuridiche**, fa un po' di tutto, dal gommista al venditore in un concessionario d'auto, e infine approda nell'azienda agricola di famiglia dove si coltivano ulivi e alberi da frutta. Ma il sogno nel cassetto di **Nicola Campanella** era quello di far rivivere le ricette che gli aveva tramandato la nonna. Non ricette di piatti tipici ma di liquori. Così decide di dare una svolta alla sua vita, grazie anche ai finanziamenti ricevuti, e di aprire un laboratorio di produzione di **liquori artigianali per infusione** utilizzando mani e cuore, e i frutti dell'azienda di famiglia. La produzione è calendarizzata, quindi raccoglie a mano quel che la natura offre e contestualmente avvia la produzione: se c'è la carruba fa il liquore, se invece l'annata non è andata bene non la fa. Semplice. Nulla è lasciato al caso: per il liquore ai fiori d'arancia, detti anche zagare, la raccolta avviene tramite un ombrello per non farli cadere a terra, perché la caduta ne comprometterebbe le proprietà organolettiche. Poi si procede con il lavaggio, con l'infusione nell'alcol made in **Calabria** e la miscelazione con acqua e zucchero per abbassare il grado alcolico. Infine si filtra, si fa riposare e si imbottiglia; durante questa ultima fase Nicola si fa aiutare da mamma e papà. Nel laboratorio nel **centro storico di Trebisacce**, ereditato anch'esso da nonna, si producono pure liquori di mirto selvatico, alloro, basilico, gelsi neri, olive ed erbe officinali. Ma la sperimentazione continua e Nicola sta studiando un nuovo liquore a base di biondo tardivo, una varietà di arancia tipica della zona che si lascia sulla pianta fino a primavera inoltrata migliorando così l'equilibrio fra dolcezza e acidità. Un prodotto che con l'avvento delle varietà commerciali è divenuto sempre meno coltivato, ecco perché, tra le altre cose **Nicola** ha pure ripristinato qualche appezzamento di terreno che altrimenti sarebbe rimasto incolto.

Un valore aggiunto per il territorio e per noi tutti.

IL PROTAGONISTA:

Nicola Campanella

INAUGURAZIONE:

Gennaio 2018

TRE PRODOTTI IMPERDIBILI:

Liquore di carruba; Liquore di fiori d'arancia; Liquore di gelsi neri



TAVERNACOLO

Quando **Alessandro Cerbino**, nel 2019, apre **Tavernacolo** nel centro di **Cosenza**, ha un obiettivo ben preciso: creare un locale nuovo, capace di trasformare la vecchia idea di enoteca con la sola vendita a scaffale, in un bistrot contemporaneo, con il vino come punto di partenza per un'offerta fresca, informale e di qualità. Decide così di mettere a punto il format creando uno spazio accogliente dove prendere un aperitivo o godere di una cena senza troppi vincoli, senza mai rinunciare alla ricerca e alla cura per i dettagli. È **l'evoluzione** di un certo tipo di **bottega tradizionale** che trova nell'entusiasmo della sua giovane età una delle armi vincenti, insieme a una visione moderna e al continuo lavoro per selezionare un paniere di valore, pescando soprattutto dai produttori della zona.

In poco tempo il **Tavernacolo** diventa un punto di riferimento per molti, principalmente per i ragazzi, che ne fanno un luogo di incontro dove unire la socialità alla scoperta di nuovi prodotti e produttori. Il punto di partenza è la cantina, che offre un'ampia scelta di vini di qualità, con particolare attenzione alle cantine calabresi, e una selezione di ottime birre alla spina e in bottiglia. Il menu, invece, si concentra su proposte sfiziose, si tratti delle ricercate selezioni di salumi e formaggi, oppure dei bun artigianali accompagnati da hamburger di Black Angus irlandese o di Waygu giapponese. Ovviamente non mancano altre proposte, per esempio eccellenti carni preparate alla griglia, anche se il punto di forza, molto amato dalla clientela, è il **PanEtto**: una focaccia artigianale realizzata con farina di tipo 1 e una lievitazione di 36 ore, farcita con ripieni goduriosi. A completare l'offerta, una carta di amari e distillati artigianali realizzati portando in vita la tradizione liquoristica della Calabria è in grado di donare. Il **Tavernacolo** è un progetto fresco, dinamico e vincente: il progetto giusto per permettere a un giovane di restare nella propria terra e allo stesso tempo essere un punto di aggregazione per i suoi coetanei.

I PROTAGONISTI:

Alessandro Cerbino e Marco Sangiacomo

INAUGURAZIONE:

Giugno 2019

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Tagliere borderwine; PanEtto; Bun con hamburger



TAVERNACOLO

c.so G. Mazzini, 159/D
Cosenza (CS)
tel. 351 9195581





144 resto al sud



Cosenza

I calabresi mettono il loro patriottismo nelle cose più semplici,
come la bontà dei loro frutti e dei loro vini

Corrado Alvaro



L'Etna visto da Reggio Calabria



SICILIA



Quando ho fatto a Milano la mia prima mostra antologica, nel 1978, l'ho intitolata "Sicilia e dintorni"
e c'erano anche fotografie del Giappone. Atteggiamento allo stesso tempo ironico e arrogante.
Arrogante perché tutto il mondo è, per un siciliano, dintorni della Sicilia.

Ferdinando Scianna



AGRICOLAB

via Francesco Crispi, 258

Catania (CT)

tel. 095 16932878

www.agricolab.it



AGRICOLAB

Si può immaginare il percorso di **Giuseppe Rizzo** come un viaggio intorno al mondo, che parte da Caltagirone, passa per Roma, tocca Singapore e si conclude a **Catania** (per ora). Questo l'itinerario di vita e di esperienze che ha dato i natali, tra originalità e contaminazioni, ad **Agricolab**, ristorante-laboratorio gastronomico all'ombra dell'Etna.

Giuseppe nasce e cresce a Caltagirone. Già da ragazzo la curiosità e un buon appetito lo spingono a coltivare un forte interesse per la cucina e i prodotti della sua terra. Migra verso la Capitale per frequentare l'Università e, a Roma, gli studi si contendono il tempo con il lavoro, che, neanche a dirlo, è nella cucina di un ristorante. Poi la svolta: un viaggio in Oriente fatto in compagnia del suo lievito madre. È a Singapore che Giuseppe decide di fermarsi per un po', qui incontra sua moglie e insieme decidono di aprire nella loro casa un laboratorio artigianale di pane e pasta.

Potrebbe essere il lieto fine della storia, se non fosse per la sempre più prorompente nostalgia di casa: il richiamo delle radici dopo qualche anno li riporta in Sicilia e li spinge a reinventarsi. **Agricolab** è il punto di arrivo di questo viaggio: un progetto agricolo, prima di tutto, che porta in tavola i migliori protagonisti della filiera produttiva dell'isola, una rete di piccole imprese che lavorano con la stessa filosofia qualitativa e dalle quali l'insegna si rifornisce acquistando materie prime fresche, stagionali e sane.

Il risultato è un bistrot con cucina a vista, che serve piatti genuini, schietti e diretti, proposti in un menu che cambia quotidianamente, a seconda di ciò che la terra offre. All'interno del locale c'è anche un piccolo corner nel quale poter acquistare i prodotti selezionati. A fine 2022 il raddoppio, con una seconda sede, a poca distanza dalla prima, dedicata prevalentemente all'asporto, con un menu di panini, spiedini e dolci artigianali.

I PROTAGONISTI:

Giuseppe Rizzo e Fawn Soon

INAUGURAZIONE:

Giugno 2018

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Zucca gratinata con grani antichi, olive di Nocellara e capperi di Vulcano; Pasta fresca di Perciasacchi con tenerumi; Polpette di Scottona con cavolo nero





LE ANGELICHE - COMFORT BISTRÒ

Il **Mercato del Capo** è uno dei luoghi simbolo di **Palermo**, vi si respira in profondità l'atmosfera della contaminazione araba della Sicilia.

Siamo nella parte superiore dello storico quartiere - era il caput seralcadi, la parte alta del **Seralcaldio**, uno dei quattro mandamenti della città antica - e tra la meraviglia delle chiese barocche e le abbainate dei commercianti, in un caleidoscopio di colori e sapori, quattro donne hanno deciso di mostrare al mondo la propria orgogliosa appartenenza gastronomica.

Si fanno chiamare ironicamente **le Angeliche**, citazione letteraria e del Teatro dei Pupi, che racconta di donne forti in grado di sostenere con convinzione le loro scelte. In cucina c'è **Veronica**, cuoca artigiana, che approda ai fornelli dopo un percorso come educatrice ambientale e dopo le scuole del Gambero Rosso. In sala c'è **Floriana**: un passato al Nord, nel mondo della comunicazione, decide di seguire il cuore e la pancia e di tornare nella sua isola. **Chiara** racchiude negli studi umanistici e nelle esperienze di volontariato il valore della accoglienza, tratto distintivo di questa terra. Infine **Barbara**, che incarna tutta la femminilità di una Sicilia ammaliante e familiare, custode delle tradizioni più autentiche.

Le Angeliche - Comfort Bistrò è la loro creatura, lo hanno definito un "angolo di ritrovata felicità gastronomica". È un luogo nel quale ci si sente in pace con sé stessi, tra i pezzi di artigianato e la vegetazione del piccolo giardino, quasi l'esperienza nell'insieme ricercasse l'armonia in ogni sua forma. Il menu propone piatti diretti e sinceri, in una carta incentrata esclusivamente sulla tradizione siciliana, specialmente quella dimenticata.

Frutta, verdura e pesce provengono dal mercato che le ospita.

Piccoli produttori locali, che condividono con le patronne il rispetto per la terra siciliana, forniscono formaggi, carni e salumi.

LE PROTAGONISTE:

Veronica Schiera, Floriana Lo Bue, Barbara Sposito e Chiara Napolitano

INAUGURAZIONE:

Gennaio 2019

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Bacio e mustaccioli panteschi; Focacce con la scaccia modicana;
Cuddiruni di Baucina

LE ANGELICHE - COMFORT BISTRÒ

v.lo Abbazia, 10

Palermo (PA)

tel. 091 6157095

www.leangeliche.it



BALICE

via E. Celi, 15
Milazzo (ME)
tel. 090 7384720
www.baliceristo.com



BALÌCE

Giacomo Caravello, milazzese, è stato a lungo il sous chef di Martina Caruso al Signum, ma allo scoccare dei trent'anni ha deciso di rientrare a casa e tentare l'avventura da solista. Il suo progetto è questo elegante locale nel centro di **Milazzo**, a pochi metri dall'imbarco degli aliscafi, nel quale è affiancato dalla sorella Manuela, in sala, e dai fratelli La Cava, Alessandro e Salvatore, rispettivamente sous chef e sommelier. Questa avventura, intrapresa in quel che fu un supermercato (lasciamo all'immaginazione le fatiche del cantiere), ha preso vita in un locale illuminato da grandi vetrate, con tanto legno e marmo, dal respiro metropolitano e dall'ispirazione nordica, con un bellissimo giardino interno. La cucina è a vista e la proposta molto personale. Si attinge dal territorio, sia per quanto concerne gli ingredienti che per le lavorazioni, una su tutte quella che dà il nome al locale: la balice è, infatti, un metodo di conservazione del pesce azzurro tipico di **Milazzo**, tecnica antica, ma praticamente scomparsa, utilizzata soprattutto per il tombarello, che viene messo sotto sale e pepe per oltre un mese per poi essere servito con olio, aceto e pane. Giacomo, che ha ben compreso come tanta modernità stia nel recuperare le proprie radici, ingentilisce il pesce così preparato con il burro di Normandia per condire dei tagliolini di pasta all'uovo imperdibili. La selezione delle materie prime in generale è molto attenta, qui ci si rifornisce quasi esclusivamente da pescatori locali che portano avanti un tipo di pesca artigianale e sostenibile; stesso discorso per le verdure e per la carne, che arriva da una macelleria sull'Etna. Curate le scelte alla base della cantina, le etichette spaziano tra Sicilia, Italia ed estero, con una predilezione per Francia e Germania. A Milazzo c'è decisamente una ventata d'aria fresca.

IL PROTAGONISTA:

Giacomo Caravello

INAUGURAZIONE:

Luglio 2019

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Tagliolini Balice; Fusilli in succo di fico d'india fermentato e la sua pala;
Scorfano alla ghiotta





Sicilia - la mappa dei protagonisti



Sai cos'è la nostra vita? La tua e la mia? Un sogno fatto in Sicilia.
Forse stiamo ancora lì e stiamo sognando

Leonardo Sciascia



Aspra



Prizzi, Ballo dei Diavoli



BREAKAPP

È il 2018, **Giacomo Buzzitta** frequenta il quinto anno di un istituto tecnico informatico di **Trapani**. In classe è lui l'addetto a comprare la merenda, raccoglie ordinazioni e soldi dai compagni, compila ogni giorno una lista cartacea e si reca al bar interno. "A un certo punto ho digitalizzato tutto": questa l'intuizione che dà vita a **Breakapp**. Giacomo crea un prototipo che possa essere utile anche per altre scuole, cerca fondi per strutturare la sua startup e apre un ufficio a **Valderice**, suo paese di nascita. Crea una squadra - in un centro di 11mila abitanti non è affatto facile - e lancia la app in altre scuole. L'idea è vincente: lo studente ordina la merenda tramite smartphone, fino a un'ora prima dello scoccare della campanella; contestualmente la scuola digitalizza il momento della ricreazione, sia tramite un bar interno, se c'è, sia attraverso un esercente esterno, tenuto però a confezionare i panini. Così si evita la tipica calca di studenti al banco e non c'è scambio di denaro, comodità che in tempi di pandemia ha favorito molto il successo del servizio. Non solo, con **Breakapp** si favorisce una merenda nutrizionalmente più equilibrata (rispetto alle merendine erogate dal classico distributore) e si incentiva il lavoro di esercenti locali. È quel che si dice un modello win win: lo studente e la scuola non pagano nulla per un servizio utilissimo; l'esercente paga, sì, una commissione, ma in cambio ottiene clienti che altrimenti non avrebbe raggiunto. Oggi, grazie a un accordo con l'Assessorato regionale dell'Istruzione e Formazione Professionale, l'app è utilizzata da **75 scuole**, occupandosi anche della pausa pranzo lì dove i Comuni non hanno le risorse per avere delle mense. Trattasi del modello SMAD (Servizio Mensa Alternativo Distribuito), che incentiva, tra l'altro, l'uso di posate riutilizzabili e di packaging ecologici.

IL PROTAGONISTA:

Giacomo Buzzitta

INAUGURAZIONE:

Ottobre 2020

PERCHÉ SCEGLIERE BREAKAPP:

- Favorisce una merenda nutrizionalmente più equilibrata;
- Consente alle scuole di digitalizzare il servizio a costo zero;
- Consente agli esercenti virtuosi di intercettare più clienti

BREAKAPP

v.le Europa, 40
Valderice (TP)
tel. 0923 478728
www.breakapp.eu

**PREMIO
INNOVAZIONE DIGITALE**



COLLAGE BOUTIQUE BAR

via Nicola Spedalieri, 22
Catania (CT)
tel. 095 6130922
www.collageboutiquebar.it



COLLAGE BOUTIQUE BAR

Il momento felice per la cultura del **cocktail** in Italia è testimoniato dalla nascita di progetti sempre più interessanti, anche al di fuori dei classici circuiti Roma-Milano. Il **Collage Boutique Bar** unisce – già nell'insegna, come una dichiarazione di intenti – la cura e l'eleganza artigianale alla base del concetto di boutique e l'istinto artistico condensato nel collage, tecnica di ritaglio e di incastro, metafora della mescolanza di differenti materie prime, che consegna un risultato fatto di sapori completamente originali. Ideatore del locale, nonché bartender, **Paolo Antonio Arrigo**, giramondo dalla personalità eclettica, con importanti trascorsi a **Barcellona**, sempre in movimento, alla scoperta di suggestioni per nuove creazioni. Un approccio sartoriale al drink il suo, tra contaminazioni, preparazione home made di tutte le basi, utilizzo di essenze siciliane mixate con prodotti di altre culture. Nella carta firmata da Arrigo i cocktail classici dividono la scena con twist e nuove creazioni, miscelando note di rum, tequila, pisco, whisky, vodka e gin a ingredienti inusuali per il mondo degli spirit, come la granella di capperi di Salina e la spuma di Passito di Pantelleria, oppure a tinte, cordial e shrub fatti in casa, come quello con pompelmo rosa e cardamomo. Non solo miscelazione nella proposta del locale catanese si propongono una piccola e ricercata selezione di vini e birre e una cucina di contaminazione, che segue la stessa filosofia dei cocktail: sapori e preparazioni internazionali (soprattutto di ispirazione iberica) sono ben miscelati con ingredienti siciliani. Tapas, montaditos, piccoli panini, salty croissants, insalate e veri e propri piatti i componenti del menu. Spazio anche all'arte, altra passione conclamata: una parete del locale ospita a rotazione opere di giovani artisti che trovano qui uno spazio per condividere bellezza.

IL PROTAGONISTA:

Paolo Antonio Arrigo

INAUGURAZIONE:

Ottobre 2018

TRE SPECIALITÀ IMPERDIBILI:

Cocktail M'innamoMoro; Tapas NachoSiculo; Dolce El Niño



PIAZZA SCAMMACCA

Lucia Caruso, Marco La Piana, Nicola, Stefano e Gabriele Vitale: sono loro gli ideatori e i gestori del progetto **Piazza Scammacca**, che omaggia l'omonima piazza **catanese**. Mercato, Persone, Cultura: un'idea da mille metri quadrati di superficie, che ha recuperato un edificio antico e in abbandono, un nuovo luogo di incontro e scambio attraverso il cibo, nato lì dove un tempo sorgeva una delle chiese storiche della città. Fa sorridere il pensiero che, in realtà, i cinque amici in origine volessero semplicemente aprire una paninoteca con un format che aveva già riscosso grande successo in Trentino.

Alla fine Panem – questo il nome della paninoteca – l'hanno aperta, ma al contempo hanno dotato **Catania** di un moderno mercato gastronomico, con una formula interessante: la consumazione avviene al tavolo con servizio dedicato (non c'è possibilità di take away), la cucina è centralizzata a servire le preparazioni ordinate nei diversi format gastronomici, non ci sono camerieri ma "cantastorie del cibo", che si fanno anche veicolo per la divulgazione della cultura alimentare. Varia la proposta dei locali presenti all'interno della Piazza: dai panini e taglieri di Panem alla pasta fresca di Ella, dal pesce crudo, fritto e affumicato di Mareide alla carne cruda, affumicata e alla brace di Zio Enki, per concludere con i dolci di Illum e i cocktail di Clara Bow, che volendo è pure caffetteria. Un'offerta che mette d'accordo tutti e abbraccia gusti e generazioni differenti, anche tramite gli eventi quotidiani nello spazio culturale e le degustazioni organizzate nella cantina, che conta oltre un centinaio di etichette di vitigni autoctoni da tutta Italia. Il fil rouge è l'inclusione: uno dei punti principali del **Manifesto di Piazza Scammacca** (si, hanno stilato un manifesto) è proprio l'inclusione sociale, per la quale il collettivo di persone che anima l'insegna si impegna a fornire opportunità lavorative per quanti, in arrivo da situazioni svantaggiate, abbiano bisogno di reintegrarsi nel tessuto sociale locale. Un posto per tutti e di tutti, una vera piazza.

I PROTAGONISTI:

Lucia Caruso, Marco La Piana, Nicola, Stefano e Gabriele Vitale

INAUGURAZIONE:

Luglio 2022

TRE ESPERIENZE IMPERDIBILI:

La visita in cantina; L'esperienza culinaria in generale;
Ascoltare i ragazzi in sala che raccontano il menu

PREMIO INCLUSIONE



PIAZZA SCAMMACCA

p.zza Scammacca, 9

Catania (CT)

tel. 095 6784170

www.piazzascammacca.com

PONTICELLO TAVERNA
GASTRONOMICA

v.lo Viola, 2
Palermo (PA)
tel. 091 7371417



PONTICELLO TAVERNA GASTRONOMICA

Via Maqueda, nel cuore del centro storico di **Palermo**, è una direttrice fatta di cupole rosse del XII secolo e di mosaici bizantini, un'area di città costantemente viva negli intrecci dei vicoli che la caratterizzano. In uno di questi vicoli, nell'estate del 2021, è nata **Ponticello Taverna Gastronomica**. Tutto parte dai ricordi d'infanzia di **Paolo**, che da piccolo frequentava un antico panificio: scolpita nella memoria la pizzetta dal sapore indimenticabile che si concedeva, a fine giornata, dopo aver salutato i suoi amici. Quel panificio chiuse, diventando negli anni un magazzino abbandonato. In quel luogo, nel quartiere Albergheria, a pochi passi dalla Cattedrale, oggi **Paolo, Giuditta e Bernardo** hanno costruito la loro Taverna Gastronomica. Siamo in una terra dove la tradizione si lascia contaminare senza timore di snaturarsi, una ricchezza che i tre hanno deciso di valorizzare attraverso la loro passione gastronomica. Il menu è un autentico viaggio all'insegna delle ricette tradizionali, come il cous cous, le busiate con le triglie, le polpette di pane e cacio ragusano, ma ci sono anche gli hamburger, i cocktail e tanta musica dal vivo. I piatti, nella loro semplicità, valorizzano a dovere le materie prime locali, che si tratti di pescato, delle carni di Nero dei Nebrodi, di verdure stagionali, di olio extravergine o di farine siciliane, con le quali si preparano in casa la pasta fresca e il pane. Sapori riconoscibili, antichi e al tempo stesso modernissimi, che hanno conquistato fin da subito i clienti. **"Cu mancia fa muddichi"**, solo chi mangia può fare le molliche, solo chi fa può sbagliare e noi sicuramente qualcosa lo sbaglieremo, come tutti d'altronde, ma questa è la scelta migliore che potevamo fare e che ci ha consentito di rimanere". Ponticello è un bell'esempio di quanto le radici possano essere importanti per dare spazio alla creatività e alla voglia di fare (bene).

I PROTAGONISTI:

Giuditta e Paolo Gaetani (nella foto), Bernardo Renato

INAUGURAZIONE:

Giugno 2021

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Cous cous di pesce; Polpette di pane su macco di fave;
Risotto ai gamberi rossi di Mazara, bufala e limone





Palermo



Dolce come zàgara, la via del ritorno
Di chi parte e resta sempre qua
Perché ho dovuto perderti per ritrovare il bello di te?
Ma proverò a difendere lo stretto necessario che c'è

Levante





RUPEROSSA

L'avventura di **Giuseppe Dongarrà**, giovane fortemente legato alla cultura contadina del territorio madonita, parte da **Gangi**, entroterra palermitano, uno dei Borghi più belli d'Italia. Un'affascinante zona rurale, arcaica, nella quale il tempo scorre lento: tutto a Gangi è governato dai tempi e dalle regole dei cicli naturali. Quella di Dongarrà è un'antica famiglia di agricoltori che, nel tempo, preserva un patrimonio genetico unico, un'eredità che Giuseppe raccoglie con consapevolezza e abnegazione. Così, un oliveto secolare fa da sfondo e da propulsore alla nascita di un opificio focalizzato sull'imbottigliamento dell'olio di qualità - in quello che è stato il sementificio paterno - che il ragazzo consolida con il marchio Ruperossa, acquisendo ogni giorno sempre più competenze fino a diventare esperto produttore, ma anche assaggiatore e sommelier dell'olio. Oggi la sua azienda produce due **oli** di grande carattere: **Donna Angelica e Don Fefè**. Entrambi estratti a freddo in impianti di ultima generazione a ciclo continuo, con una selezione accurata delle piante che compongono i blend, olive raccolte a mano e frante entro dodici ore dalla raccolta. Due extravergini Igp che rispecchiano a pieno le caratteristiche di un territorio unico, raccogliendo anche premi e giusti riconoscimenti, con il plus di un packaging moderno e dalla grafica molto accattivante, tutto da ammirare. **L'azienda Ruperossa**, però, non è promozione e valorizzazione solo di un prodotto o della storia di una famiglia, ma di un intero paesaggio: accanto agli ulivi secolari ci sono le piante più giovani, un mosaico di piante che producono varietà autoctone e, per certi versi, uniche, come la Crasta, rara cultivar presente solo nell'area del Parco delle Madonie. Una terra e un'azienda talmente ancorate alle radici da essere un passo avanti nel futuro.

IL PROTAGONISTA:

Giuseppe Dongarrà

INAUGURAZIONE:

Settembre 2020

TRE PRODOTTI IMPERDIBILI:

Olio Don Fefè; Olio Donna Angelica; Caponata siciliana

RUPEROSSA

c.da Cavaliere
Gangi (PA)
tel. 320 4764265
ruperosa.it





SHARABA

p.zza Libertà, 4
Barcellona Pozzo di Gotto (ME)
tel. 392 6928534

SHARABA

Popoloso comune della città metropolitana di Messina, **Barcellona Pozzo di Gotto** deve la sua importante omonimia con la capitale catalana al periodo della dominazione spagnola della Sicilia. L'isola, del resto, è da sempre culla di un Mediterraneo dove le culture si mescolano e si influenzano, dando vita continuamente a nuove antichissime tradizioni.

Omar Salvatore Chiamonte ha voluto rendere omaggio alla contaminazione attraverso il suo locale, **Sharaba**, termine che, nella lingua oromonica originaria dell'Africa Centrale, significa vino. Vino che, di questa insegna, è il grande protagonista, con una selezione ampia e ricercata in grado di far fare il giro del mondo. Sharaba è un locale molto vitale, che attira un pubblico giovane e vivace: qui si può abbinare un buon calice di vino a una cucina appagante, che esce dal solco dell'ortodossia con ricette colorate, che puntano dritte al gusto, facendo virtù di ottime materie prime siciliane e non, dal coniglio in agrodolce con salsa di mandorle e cacao al pacchero mantecato al ragù di asino e fonduta di tuma persa. Dato il sapore degli ingredienti di base, anche i piatti più essenziali, come la tartare di Fassona o il polpo scottato al bbq e guacamole, sono di grande soddisfazione. Oltre all'attenta selezione enologica, la proposta del bere si allarga alla valida mixology, pensata ed eseguita in linea con la filosofia del locale, che quindi sorprende e va al di là del classico. Spazio anche all'intrattenimento, con un fitto calendario di eventi di musica dal vivo che dà spazio a solisti e gruppi di livello e a sonorità jazz manouche. Sharaba è un progetto giovane, guidato dai giovani e per i giovani: un progetto pensato per restare.

I PROTAGONISTI:

Omar Salvatore Chiamonte e Alice Alesci

INAUGURAZIONE:

Ottobre 2019

TRE PUNTI DI FORZA:

Pesce fresco nostrano; Vini locali e internazionali;

Drink list contemporanea





VITE

Quando hanno deciso di concretizzare il proprio progetto, **Ivan Siringo** e **Jessica Cucinotta**, entrambi catanesi, sognavano un locale che li rispecchiasse a pieno, senza un menu statico, con una proposta che cambiasse in base al mercato e alle materie prime disponibili. A distanza di tre anni dall'apertura si può dire con sicurezza che l'obiettivo sia stato raggiunto, se non addirittura superato. Da **Vite** la tradizione è proposta in chiave moderna, attualizzata, e il concetto di trattoria classica viene sradicato per lasciar spazio alla libertà di pensiero: non è stato facile, al principio, far comprendere questo messaggio alla clientela. Ma alla fine i due hanno conquistato la fiducia di una folta schiera di affezionati, basta sedersi una sola volta ai tavoli del ristorante per rimanere piacevolmente colpiti. La divisione dei compiti è venuta naturalmente: in cucina c'è Ivan, forte di tante esperienze nel mondo della ristorazione, e in sala Jessica, sommelier con trascorsi in diversi cocktail bar d'hotel e una passione viscerale per i dolci; è lei, infatti, l'artefice di tutti i dessert. A scandire antipasti, primi e secondi, i prodotti dell'isola: "La bravura di un ristoratore sta nella ricerca delle materie prime, meglio se del proprio territorio", dice Ivan. E quando racconta degli ingredienti utilizzati lo fa, giustamente, con grande orgoglio: qui la pasta fresca è fatta in casa, ma quella secca proviene da un pastificio artigianale di Moio Alcantara; sono siciliane anche le carni, a cominciare da quelle di suino Nero dei Nebrodi, e poi il pesce, le verdure e i formaggi, come ad esempio la tuma, prodotto simbolo e protagonista di un piatto di grande successo dell'insegna, fritta e servita con lardo e miele di melata. Stessa attenta filosofia di selezione per la carta dei vini. **Vite** è oggi anche un piccolo american bar, che in un futuro Jessica e Ivan vorrebbero ampliare, magari riservandogli uno spazio dedicato. Un altro sogno nel cassetto che, vista la loro tenacia, siamo certi non tarderanno a realizzare.

I PROTAGONISTI:

Ivan Siringo e Jessica Cucinotta

INAUGURAZIONE:

Febbraio 2019

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Paccheri con fave, suino, mandorle tostate e stracciatella affumicata; Filetto di maialino in salsa teriyaki; Rivisitazione dell'arancino con sugo di scottona

VITE

via Enrico Pantano, 61
Catania (CT)
tel. 095 16947698



Conservi memoria nelle tue radici

Carmen Consoli

Bagheria





Messina



Catania



La Sardegna, dove ogni spazio apparentemente conquistato nasconde un oltre
che non si fa mai cogliere immediatamente,
conservando la misteriosa verginità delle cose solo sfiorate

Michela Murgia



SARDEGNA

Cagliari - 175



ABBAMELE OSTERIA

Dopo anni passati in giro per il mondo e in alcuni locali sardi, **lo chef Mauro Ladu** ha messo radici nella sua **Mamoiada**. Lo ha fatto con la compagna **Sara Tivolacci**, padrona di casa premurosa, in quello che è diventato in poco tempo uno dei **distretti del vino più intriganti di tutta l'isola**. **Abbamele** è un'osteria moderna nella quale Mauro propone una cucina tradizionale, rielaborata con tecniche moderne e nella quale si mette in scena un racconto unico del territorio e della Sardegna intera: "Giro molto per l'isola e quando trovo dei prodotti interessanti, li porto a casa e li propongo ai miei clienti".

Uno di questi è sicuramente l'abbamele, ingrediente arcaico ricavato dal miele che ha dato il nome al locale, ma la selezione di unicità continua con il caratteristico timo armidda o la pompia, un agrume a metà tra il cedro e il pompelmo, coltivato nella zona che prende il nome di Baronia. Le materie prime utilizzate quotidianamente sono tutte made in Sardegna: le verdure arrivano da un'azienda agricola di zona che, per lo chef, coltiva chicche quali le carote viola o il topinambur. Stessa filosofia per i salumi di pecora e di capra dell'Asinara: Mauro utilizza quelli di Michelangelo Salis, con lui ha avviato una collaborazione virtuosa che mette sul campo la maestria e la conoscenza storica di Salis e il know how dello chef. Niente pesce di mare, ché sarebbe incoerente con il contesto, ma solo qualche proposta di acqua dolce, come trote e di rado anguille. E nemmeno carne da allevamenti intensivi: la predilezione per la carne di allevamenti estensivi del territorio e per la selvaggina da caccia di selezione. A dettare i ritmi, le stagioni e la reperibilità delle materie prime, tanto che il menu cambia ogni tre, quattro giorni. Un progetto strutturato nei dettagli Abbamele, ma ancora tutto in itinere: **tra i sogni nel cassetto**, come seguito di questa bellissima storia, c'è quello di aprire una vineria con tapas di fianco all'osteria.

IL PROTAGONISTA:

Mauro Ladu

INAUGURAZIONE:

Dicembre 2020

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Rivisitazione del pane frattau; Pecora in cappotto; Ricordo di una sevada di ricotta e zafferano con pompia candita e miele di macchia mediterranea

ABBAMELE OSTERIA

c.so Vittorio Emanuele III, 59

Mamoiada (NU)

tel. 0784 1821324



BIRRA PUDDU

via Giovanni XXIII, 5

Santa Giusta (OR)

tel. 379 2765648

www.birrapuddu.it



BIRRA PUDDU

Era il 1962 quando a **Santa Giusta**, antico borgo medievale della **costa sud-occidentale** dell'Isola, cominciava l'avventura di un piccolo **birrificio artigiano**. Proprio da questo birrificio sono partiti **Giuseppe Carrus**, giornalista enogastronomico, **Fabio Porcu**, con esperienza nelle Distillerie Lussurgesi, e **Mauro Fanari**, mastro birraio con trascorsi in Inghilterra nel birrifico Thornbridge. I tre amici hanno, infatti, recuperato il **marchio sardo Birra Puddu**, attualizzandolo e mantenendo, però, inalterata l'artigianalità della produzione: l'impianto è completamente manuale, composto da una sala cottura a due tini, con una capacità produttiva di mille litri per cotta. Una struttura dove tutte le fasi della produzione vengono seguite con cura dai birrai, per garantire la massima qualità del prodotto. "Una birra sociale, una birra che si ricorda, una birra che tutti vorrebbero avere nel frigo", dichiarano i tre. E il claim in etichetta - "sarda di carattere" - definisce alla perfezione la filosofia di sano patriottismo che anima la linea brassicola. La Golden Ale è una birra quotidiana dalla bevuta facile, dal corpo leggero e sentori agrumati; la Ipa è ambrata, molto aromatica e potente; la Saison è fatta con frumento sardo, il trigu de oro, che dona un naso fruttato e un finale asciutto. Attualmente le tipologie prodotte sono sei, si parte da un'esecuzione attenta delle ricette più tradizionali, per una produzione che conta all'incirca 100mila bottiglie l'anno e una distribuzione che tocca tutta Italia. È **la storia di un sogno realizzato**, che ha richiesto tanto coraggio e altrettanta energia. Un successo varato anche dall'apertura di **Casa Birra Puddu**, piccolo pub con birre alla spina e cucina fredda, a base di affettati e formaggi del territorio.

I PROTAGONISTI:

Mauro Fanari (in foto), Fabio Porcu e Giuseppe Carrus

INAUGURAZIONE:

Agosto 2021

TRE BIRRE IMPERDIBILI:

Golden Ale;

Ipa; aison





Alghero

Villasimius



Che questa terra è il mio penare e il mio gioire. Insieme. E mi attrae e mi respinge. Insieme.
E la maledico, la maledico poi l'adoro.

Marcello Fois



Sardegna

la mappa dei protagonisti



Sassari





COLTELLI GIAGU

Non tutti sanno che i preziosi **coltelli sardi**, prodotti a **Pattada**, hanno la forma della lama **ispirata alla foglia di mirto**, simbolo secolare di un'antica terra agropastorale. Il piccolo paese nel nord della Sardegna ha nella produzione coltellinaia una delle sue più longeve tradizioni artigianali, tanto che, in tutto il mondo, il Pattada (o Pattadesa) è il coltello sardo per antonomasia. Si inserisce perfettamente in questa storia antica un'avventura, incentrata sull'artigianalità, avviata nel 1985, anno nel quale **Salvatore Giagu e Maria Rosaria Deroma**, la prima donna a specializzarsi nella lavorazione artigianale dei coltelli, aprono il laboratorio **Giagu**. Un patrimonio di pratiche familiari che produce artigianalmente pezzi unici, sia nella forgiatura del metallo, sia nella ricerca di materiali resistenti e rari con cui scolpire i manici. Alle forme tradizionali - la corrina a lama fissa o a serramanico e la resolza - si aggiunge oggi la ricerca della funzionalità avviata dai fratelli Adriano e Letizia Giagu, ultima generazione, che decidono di non far estinguere l'eredità familiare, creando la **Coltelli Giagu**. Una nuova azienda e un nuovo marchio che, assorbendo tutta l'esperienza dell'attività precedente, costruiscono una storia nuova, innestando visione e innovazione nella sapienza tradizionale. Adriano consolida la linea produttiva e, oltre ai coltelli dalle forme classiche, introduce la fattura di un'intera gamma dedicata alla cucina. Proprio quest'ultima, per qualità di produzione e per la caratteristica di essere interamente personalizzabile, si afferma in poco tempo nella maggior parte delle cucine professionali dell'Isola. Un'intuizione che porta la coltelleria sarda nel presente e rende **Coltelli Giagu un'azienda simbolo** della capacità di valorizzare la tradizione andando oltre i percorsi tracciati.

I PROTAGONISTI:

Adriano Giagu (in foto) e Letizia Giagu

INAUGURAZIONE:

Luglio 2018

TRE LAME IRRINUNCIABILI:

Corrina Serramanico;

Antico;

Resolza

COLTELLI GIAGU

via Vittorio Emanuele II, 64

Pattada (SS)

tel. 079 755918

<https://coltelligiagu.it>



CRIS CREAM

via Vittorio Emanuele, 201
Quartu San'Elena (CA)
tel. 070 15246487
www.criscream.it



CRIS CREAM

Noemi Polidetti ha avuto già esperienza nel settore ricettivo, all'attivo la gestione di un bar in zona. Ma con **Cris Cream ha realizzato un sogno**, aprendo un locale che rendesse felice lei e, di conseguenza, i suoi clienti, primi tra tutti i bambini. "Dovreste venire da questa parte del bancone per avere la fortuna di guardare i loro sguardi quando agguantano un cono o una coppetta di gelato", racconta Noemi con occhi luccicanti. L'idea alla base della sua gelateria è di offrire un prodotto genuino, pensato con attenzione proprio per i più piccoli: niente conservanti né coloranti, solo ingredienti naturali, che raccontino il circondario, come il latte fresco di giornata o la frutta made in Sardegna. Tra i gusti che meglio rispecchiano la filosofia dell'insegna il Quartu Miglio, con latte di capra sardo, mandorle di Maracalagonis tostate a scaglie, scorza di arance biologiche e miele di corbezzolo o di asfodelo, ricavato dal nettare dell'omonimo fiore che sboccia a marzo e resiste fino a maggio, caratterizzando i panorami della Sardegna. Altro abbinamento rappresentativo, perfetto portavoce del territorio, è la Pardula, con ricotta di pecora, zafferano di San Gavino e scorza d'arancia. Cris Cream non è solo una gelateria, ma un punto di ritrovo dove organizzare feste ed eventi e che con le sue iniziative ha rallegrato il periodo del lockdown di molte famiglie: "Mio marito faceva le consegne a domicilio travestito da supereroe, regalando ai bimbi quei pochi minuti di spensieratezza che in un periodo del genere valevano oro". Oggi la mole di lavoro è fortunatamente aumentata, dunque le consegne sono gestite dalle piattaforme dedicate al delivery, ma quel che rimane costante è l'attenzione alla felicità del cliente, con un ampliamento dell'offerta a dolcezze come crêpes, monoporzioni e grandi lievitati delle festività.

I PROTAGONISTI:

Noemi Polidetti e Antonio Ruggeri

INAUGURAZIONE:

Giugno 2019

TRE GUSTI IMPERDIBILI:

Quartu Miglio; Pardula;

Cioccolato bianco, nocciolata e caramello salato





ISTINTOSARDO

Nato al Nord e figlio di emigrati sardi, classe 1985, **Alessio Loddo** ha un motto d'amore radicale: "Essere folli da soli va bene, ma esserlo in due è bellissimo". Una massima che dimostra di seguire fino in fondo quando, nel 2019, decide con la compagna **Valentina** di lasciare la città in cui vive e tornare nella sua Sardegna, per avviare una piccola **produzione artigianale di mirto**. Sembra pura utopia, i dubbi di riuscita avrebbero fermato molti e invece no, Alessio non solo riscopre la forza delle sue origini, in quella terra bellissima e assolata che è la Sardegna, ma vuole raccontarla come mai è stato fatto prima, narrando la bellezza e il potenziale dell'Ogliastra, quello che molti ignorano e che invece lui vede con chiarezza.

Così come vede chiaramente lì il suo futuro, in un piccolo centro nel quale unire una produzione artigianale, curata con scrupolosità quasi maniacale, alla potenza delle relazioni umane da costruire giorno dopo giorno, in un luogo bellissimo. Alessio racconta che da bambino aveva un sogno: "Volevo fare il capitano della nave che da Arbatax andava a Genova": oggi sogna ancora, ma ha spostato l'obiettivo, si immagina in un mirteto nel quale recuperare un rudere e fare ospitalità. Il progetto iniziale intanto cresce e va avanti: il mirto da lui prodotto **vince l'Ampolla d'Oro di Spirito Autoctono**, uno dei concorsi più autorevoli nel campo dei liquori e dei distillati. "Ho la fortuna di vivere nel posto più bello del mondo, realizzarmi qui è una doppia fortuna", commenta. Per tutto questo ringrazia suo nonno, meritevole di avergli trasmesso la passione che gli ha consentito di essere quello che è oggi. Alessio Loddo oggi è il titolare di **Istinto Sardo**, produce un mirto da primato e dal suo Sud non si separa più.

IL PROTAGONISTA:

Alessio Loddo

INAUGURAZIONE:

Dicembre 2019

TRE VALORI INALIENABILI:

Appartenenza;

Condivisione;

Prospettiva

ISTINTOSARDO

via del Mercatino, 2

Tortoli (OG)

tel. 351 8777549

www.istintosardo.it



MA_PASTRY

via Roma, 8
Gavoi (NU)
tel. 340 0669485



MA_PASTRY

In provincia di Nuoro, **Gavoi** è un **borgo della Barbagia** di appena 2500 abitanti. Tra questi c'è **Maddalena Nieddu**, una ragazza che ha seguito e realizzato il sogno di diventare pasticciera. Per farlo, però, ha scelto con orgoglio di restare nella propria terra, affrontando la sfida di intraprendere questa avventura in uno degli entroterra più aspri e suggestivi della Regione. Così nasce **Ma_pastry**, un'insegna frutto della determinazione di Maddalena e della sua continua crescita professionale, con la voglia di portare avanti un progetto originale, che affonda le radici nella pasticceria classica, ma che poi si è sviluppato in modo molto personale. Lasciando che la sua vena artistica emergesse, infatti, Maddalena si è specializzata nel **cake design**, che le ha consentito di portare la sua avventura imprenditoriale in giro per tutta l'Isola. Il suo lavoro si concentra molto sulle torte speciali, create su misura per ogni tipo di ricorrenza, dolci in cui il suo estro si mette in mostra: "Art in the form of sweet", così definisce le sue creazioni. Complesse e incantevoli le torte nuziali decorate con cura e maestria; divertenti e golosissime le torte di compleanno e poi generosi buffet, sia dolci che salati, personalizzati per ogni singolo evento. Nel bancone della sua bottega di Gavoi, però, non mancano mai produzioni fresche del giorno e lavorazioni stagionali, dai panettoni artigianali, sia classici che creativi, durante il periodo natalizio, alle uova di Pasqua colorate e con sorprese sartoriali. Un progetto, il suo, che oggi è conosciuto in tutta la Sardegna e che, supportato da un'ottima capacità di comunicazione, conquista per la bellezza e la bontà dei prodotti. Ma_pastry è la storia di Maddalena, un'ottima pasticciera e brava comunicatrice, capace di trasformare la sostanza in immagine: è l'impronta dolce di chi ha deciso di restare nella propria terra credendo nelle proprie risorse.

LA PROTAGONISTA:

Maddalena Nieddu

INAUGURAZIONE:

Maggio 2020

TRE DOLCI IMPERDIBILI:

Grandi lievitati; Semifreddo al caramello salato; Baci di Dama





MORIZZIO GRILL & RESTAURANT

Mauricio Damián Marra Biolatto, argentino, giramondo, è innamorato del mare, tanto da farne una costante della sua vita, trasferendosi prima a Minorca e poi ad **Alghero**, dove vive da 11 anni. Altra costante del suo percorso è la passione per la cucina: Mauricio lavora nel settore ristorazione da ben 25 anni, ma solo nel 2021, grazie al sostegno finanziario dell'incentivo **Resto al Sud**, riesce ad aprire un locale tutto suo.

Morizzio Grill & Restaurant è un luogo che omaggia le sue radici argentine e le mescola con le tradizioni spagnole e quelle sarde. Il risultato è un menu che contempla carne alla griglia, tapas e piatti che strizzano l'occhio al territorio, come i culurgiones o la fregola. Del territorio anche le materie prime utilizzate, a cominciare dalla carne di Bortigali, paese nel cuore della Sardegna famoso per l'allevamento dei bovini da carne e da latte. "Nonostante la carne argentina sia pregiata e famosa in tutto il mondo, ho scelto un prodotto che non dovesse viaggiare per chilometri e chilometri prima di arrivare fin qui", spiega il cuoco. A conferma della sua tesi la bontà dell'asado di manzo e dell'asado de tira, il cui taglio trasversale è fondamentale per la riuscita del piatto: Mauricio è abilissimo nel trattamento delle carni, capacità che gli consente di acquistare materia prima di grande pezzatura, evitando così gli sprechi.

Oltre all'asado, nel suo locale serve anche pesce alla griglia, secondi della tradizione isolana e una maestosa paella, altro punto forte dell'insegna, preparata con la ricetta segreta tramandata dalla suocera, che si concentra molto sul brodo (in quella di pesce è preparato, ad esempio, con la rana pescatrice e altri pesciolini).

IL PROTAGONISTA:

Mauricio Damián Marra Biolatto

INAUGURAZIONE:

Giugno 2021

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Paella; Asado; Tapas



MORIZZIO GRILL & RESTAURANT

via Lido, 35
Alghero (SS)
tel. 346 1106785
www.morizzio.it

SANDALYON VILLASIMIUS RESTAURANT

via Giotto, 1
Villasimius (CA)
tel. 351 5046346
www.sandalyonrestaurant.it



SANDALYON VILLASIMIUS RESTAURANT

Villasimius è uno dei luoghi che meglio testimoniano la bellezza della Sardegna, un paesino nella parte **sud-orientale dell'isola** che ospita un paesaggio di sconfinata meraviglia, testimone silente e maestoso del passare del tempo e delle stagioni. Un quadro in cui si stagliano bianche spiagge sabbiose e verdi colline affacciate su un mare stupefacente, prese d'assalto dal turismo di tutto il mondo in estate, ma in cui talvolta è molto difficile sviluppare un progetto attivo durante l'arco dell'anno. Su questo hanno voluto scommettere i ragazzi di **Sandalyon**, decisi ad affrontare questa sfida per non sprecare tanta bellezza e potenzialità. Sulla loro terra hanno puntato con caparbietà e senso di appartenenza e lo hanno fatto a partire dall'insegna del ristorante: **Sandalyon** è infatti anche l'antico nome dell'isola, scelto per rafforzare l'identità di un progetto che vuole valorizzare la Sardegna attraverso uno strumento universale come il cibo. Tra i punti di forza del locale, aperto nell'estate del 2021, vi è infatti prima di tutto la selezione di materie prime eccellenti, fresche e locali: le cozze di Sant'Antioco, le patate viola di Gavoi, le vongole veraci di Cagliari, la bottarga di Muggine di Cabras e la selezione di pecorini sardi. L'idea è avere una proposta incentrata su quanto di buono l'isola produce, coerente con il contesto, nel quale alla bellezza del panorama corrisponda la bontà dei piatti, che vanno dalla classica fregola sarda con frutti di mare al calamaro scottato con crema di piselli, mandorle sarde e pecorino. Sandalyon è un ristorante giovane in cui si è deciso di partire dalle radici, elaborando i sapori con attitudine contemporanea, per esaltare al massimo il mare e le risorse di un vero paradiso in terra.

I PROTAGONISTI:

Giuseppe Perra, Manuel Perra e Ilaria Follesa

INAUGURAZIONE:

Luglio 2021

TRE PIATTI IMPERDIBILI:

Culurgiones Ogliastrini in riduzione di mirto e porcini;
Tagliolini mantecati in bisque, aglio nero e crudaiola di gambero rosso sardo;
Crema di ceci sardi, cozze sgusciate di Sant'Antioco e crumble di Civraxiu
(tipico pane sardo)



La vita in Sardegna è forse la migliore che un uomo possa augurarsi: ventiquattro mila chilometri di foreste, di campagne, di coste immerse in un mare miracoloso dovrebbero coincidere con quello che io consiglierei al buon Dio di regalarci come Paradiso.

Fabrizio De André

194 resto al sud





Indice

MARCHE	20
Vicolocielo	22
LAZIO	
Laboratorio Gastronomico Al Corso	27
ABRUZZO	
50 Special Polpetteria	30
Abate - Pizzeria Gastronomica	33
Bistrot24	34
Førma Contemporary Restaurant	37
Granaio Antico	38
Locale 67	41
MOLISE	44
Concio Restaurant	47
CosìVa Squisito	48
Distinto Ristorante	52
Terra Mia Ristorante Braceria	55
CAMPANIA	58
Amo	60
Birrificio Parthenya	63
Cala la Pasta	66
Cinquanta - Spirito Italiano	69
Cortenova	70
Distillerie Aragonesi	73
Estasi Pasticceria	74
Kemado	77
Passariello Cantina Mediterranea	78
Ready World	81
Trattoria Casabuonocore	82
PUGLIA	86
Castel Bianco	88
Coquus	91
Delnegro	92
DeVinum	97
Dubliners Irish Pub	98

Hygge Dolce Quotidiano	101
Oiza Chicken	102
Opificio 51	105
Pastificio Svevo	107
RapaLisi Gelateria Pasticceria Argentina	110
Spacciagrani - Forno indipendente	113
Vindò	114
BASILICATA	118
Fatti con la Farina	120
Fermento Wine Bar Restaurant	123
Res Lab - Food & Beer	124
Tierra	127
CALABRIA	130
Cafè Rinascente	132
Chicken Friends	135
Deorum Cibus	138
Li'quo - Liquori di Calabria	141
Tavernacolo	142
SICILIA	146
Agricolab	149
Angeliche - Comfort Bistrò	150
Balice	153
Breakapp	156
Collage Boutique Bar	159
Piazza Scammacca	160
Ponticello Taverna Gastronomica	163
Ruperossa	166
Sharaba	169
Vite	170
SARDEGNA	174
Abbamele Osteria	176
Birra Puddu	179
Coltelli Giagu	182
Cris Cream	185
IstintoSardo	186
Ma_pastry	189
Morizzio Grill & Restaurant	190
Sandalyon Villasimius Restaurant	193

Resto al Sud

Il mezzogiorno bello e buono

TESTI

Alberta Cuccia
Andrea Febo
Annalisa Zordan

**PROGETTO GRAFICO
E IMPAGINAZIONE**

Simona Picchiarelli

FOTOGRAFIE

Ritratti - Lido Vannucchi
Foto regioni - Agenzia
Sintesi - Agenzia Avalon
Agenzia ImageBroker

ILLUSTRAZIONI

Gianluca Biscalchin

**RESPONSABILE
FOTOGRAFICA**

Rossella Fantina

GAMBERO ROSSO®

Gambero Rosso S.p.A.
via Ottavio Gasparri, 13/17
00152 Roma
tel. 06 551 121
fax 0655 112 260
www.gamberorosso.it

DIRETTORE EDITORIALE

Laura Mantovano

PRODUZIONE

Angelica Sorbara

**RESPONSABILE RELAZIONI
ISTITUZIONALI**

Paola Persi

PRESTAMPA

Puntoeacapo Firenze

STAMPA

Grafiche Zanini srl
via Emilia, 41e
40011 Anzola dell'Emilia (BO)

COPYRIGHT®2023**GAMBERO ROSSO S.P.A.**

I diritti di traduzione,
di riproduzione, di
memorizzazione digitale
e di adattamento totale
o parziale con qualsiasi
mezzo sono riservati
per tutti i Paesi.

Edizione fuori commercio







LE STORIE BELLE E BUONE
DI CHI AL SUD HA DECISO
DI RESTARE, TORNARE O TRASFERIRSI
PER CONCRETIZZARE UN SOGNO.
GRAZIE A **RESTO AL SUD**,
L'INCENTIVO CHE SOSTIENE
LA NASCITA E LO SVILUPPO
DI NUOVE ATTIVITÀ IMPRENDITORIALI
E LIBERO PROFESSIONALI
NEL MEZZOGIORNO

