

HORECA

M A G A Z I N E 50

cucina in linea



MARCO BISTARELLI - IL PELLICANO - TOP CHEF DELLE MARCHE

Numero 50 - OTTOBRE '10 - Anno VI - € 3,00 - Cucina & Vini editrice

Prodotto e distribuito da: Spedizioni in Pubblicità - Periodico - D.I. 1855/2001 - Norme in L. 27/02/04 n.46 art.1 comma 1 ROMA - N. 65/anno 2007



FOTO CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FRANCIACORTA

Il Franciacorta a tavola

di Alessandro Brizi

Fascino e successo di un vino che ha definitivamente conquistato la ristorazione italiana e il canale della distribuzione tradizionale.

Le ultime rilevazioni statistiche in fatto di consumi e preferenze nel mercato del vino, stanno via via registrando un sempre crescente apprezzamento per le bollicine di qualità. Vini che piacciono, affascinano e conquistano sia il pubblico dei consumatori sia quello dei professionisti del canale horeca. Una tendenza consolidata soprattutto per quei prodotti legati al territorio che, nonostante la crisi, hanno visto aprirsi nuovi mercati pur mantenendo le piazze acquisite. A guidare le bollicine Made in Italy c'è il Franciacorta, simbolo di un sistema di qualità frutto di politiche produttive e di comunicazione tra le più riuscite della filiera vino. Leader della produzione metodo classico in Italia, la Franciacorta deve il suo successo, oltre alle caratteristiche pedoclimatiche dei luoghi, a un marketing territoriale e una severità nel disciplinare che hanno fatto scuola per altre denominazioni. "Le virtù della terra - ci spiega Maurizio Zanella, Presidente del Consorzio per la Tutela del Franciacorta - fanno riferimento a un regalo del Padreterno, che ci ha donato un terroir unico e magico. Gli uomini hanno avuto la consapevolezza, fin dal 1995 con l'approvazione del primo disciplinare della Docg, dell'importanza di fare scelte estremamente severe e penalizzanti economicamente, ma che hanno consentito di sviluppare un progetto che non seguisse strategie di marketing, bensì che premiasse unicamente la qualità intrinseca del Franciacorta".

Qualche numero riesce bene a rendere l'idea di quello che la denominazione rappresenta sul mercato: nel 2009 sono state commercializzate 9 milioni e 430 mila bottiglie, in leggero decremento rispetto al 2008, anno culmine di un andamento di crescita caratterizzato da un incremento medio annuale del 10%. Ciononostante la performance dell'anno scorso, probabilmente il punto più alto della crisi, ha comunque messo in luce un risultato migliore della media del mercato. A tal proposito Zanella puntualizza che la Franciacorta "non ha ansia da prestazioni. Non cerchiamo crescita quantitativa a tutti i costi. Il nostro principio basilare resta la crescita qualitativa". Una qualità che è alla base di due caratteristiche del

mercato del Franciacorta: la forte destagionalizzazione delle vendite, non più "ingessate" ai periodi di festa, e un consumo nel canale della ristorazione e del fuori casa sempre più orientato alla tavola e al pasto. A confermare i lineamenti di questo successo a tavola del Franciacorta, le parole dei Top Chef Stefano Cerveni, del Due Colombe di Borgo San Vitale in Borgonato di Cortefranca (Bs), e Vittorio Fusari, della Dispensa Pani e Vini di Torbiato di Adro (Bs), i quali sostengono all'unisono che "il Franciacorta sta diventando il protagonista della tavola, sia per la gastronomia tradizionale che per quella più creativa. La crescita della sua fama e notorietà - prosegue Cerveni - ha fatto sì che il cliente abbia spostato il suo

Qui a fianco, Maurizio Zanella; a destra vigneti nei pressi di Erbusco; in basso la cantina del Relais & Châteaux da Vittorio; nella pagina seguente, in basso il Top Chef Vittorio Fusari



FOTO CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FRANCIACORTA

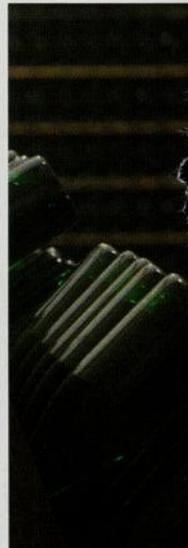


FOTO CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FRANCIACORTA

FOTO RELAIS & CHÂTEAUX DA VITTORIO



FOTO CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FRANCIACORTA



sé o un Rosé l'abbinamento con piatti importanti e complessi diventa stimolante e sempre nuovo. Abbinare - prosegue - un piatto saporito e a tendenza grassa con un vino sapido permette una pulizia di gusto non ottenibile con vini fermi rossi o bianchi strutturati che siano; inoltre le bollicine aiutano a detergere le papille gustative preparando il palato al boccone successivo, senza appesantire la percezione generale del gusto".

Un vino per il pasto che tuttavia non ha affatto perso la sua antica vocazione al brindisi, come tiene a sottolineare Maurizio Zanella secondo cui "il Franciacorta rimane il vino più qualificato per un aperitivo e un brindisi importante".

Aperitivo o abbinamento a pasto che sia il Franciacorta è oggi largamente utilizzato nella ristorazione di qualità, quale plus all'offerta gastronomica del locale. "Alla Dispensa Pani e Vini - ci racconta Fusari - utilizzo Franciacorta a tutto pasto, non solo per la versatilità e la facilità di abbinamento, ma anche perchè le nuove regole del codice della strada tendono a far sì che a tavola si beva una bottiglia unica da abbinare a tutti i piatti". Dello stesso avviso Stefano Cerveni che però aggiunge: "amo proporre nei menu degustazione selezioni di Franciacorta al bicchiere di diverse tipologie. D'altronde - confessa lo chef - tutti i miei piatti creativi nascono concettualmente per essere abbinati a un Franciacorta".

Qui a fianco, Patrizia Lantieri, a seguire l'enoteca Cantine di Franciacorta di Erbusco; sotto, Stefano Cerveni; nella pagina a fianco, Enrico Cerea



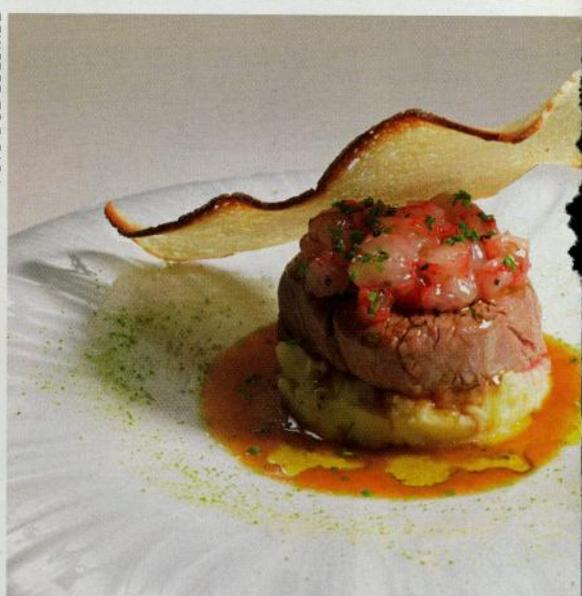
FOTO ENOTECA CANTINE DI FRANCIACORTA



FOTO DUE COLOMBE



FOTO DUE COLOMBE



raggio di scelta, lasciando i prodotti fermi e rendendosi conto delle grandi potenzialità di abbinamento delle bollicine anche per piatti più strutturati". La pensa allo stesso modo Enrico "Chicco" Cerea, Top Chef del ristorante da Vittorio di Brusaporto (Bg), quando ci dice che "per noi la Franciacorta è il territorio vinicolo di riferimento. Siamo ad est di Bergamo e a 15 minuti di macchina dalla Franciacorta, che attira tanti turisti. In verità - prosegue - è motivo di vanto avere questo territorio vinicolo vicino, giacché lo sentiamo nostro".

L'asso nella manica del Franciacorta a tavola è senz'altro rappresentato dall'ampia gamma di tipologie che è in grado di "mettere in campo". Dosaggio Zero, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Satèn,

Rosé e Demi Sec sono le declinazioni del territorio: una sequenza di vini, ulteriormente arricchita dalla varietà di stili delle diverse cantine, che può accompagnare la gran parte delle preparazioni gastronomiche. "La versatilità è sicuramente l'arma in più del Franciacorta". Queste le parole di Cerea che aggiunge: "Oggi poi la tendenza ad alleggerire sempre di più la cucina lascia ancora più spazio alle bollicine di Franciacorta". Scende più nel dettaglio tecnico Cerveni quando ci spiega che "per gli abbinamenti sono determinanti sapidità e struttura: se parliamo di Satèn, quindi il Franciacorta più morbido, l'abbinamento ideale è con il pesce, le verdure e le carni bianche. Se invece siamo di fronte a un Brut millesimato, un Pas do-



FOTO DISPENSA PANI E VINI



FOTO CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FRANCIACORTA

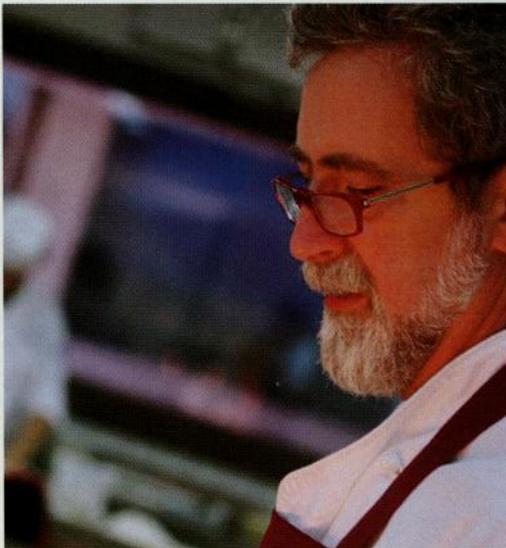


FOTO DISPENSA PANI E VINI



vorare il Franciacorta - aggiunge - è oggi strategico perché la gente vuole scoprire cose nuove e le bollicine stanno letteralmente tirando il mercato”.

Un territorio e un vino che hanno sicuramente qualcosa in più nel panorama delle bollicine italiane: identificabilità grazie a una forte identità, seppure non figlia di antiche tradizioni, e capacità di fare sistema invidiabile. A rimarcare e riassumere il valore di questa terra, le parole di Chicco Cerea, quando sostiene che in Franciacorta “la differenza la fanno prima di tutto gli uomini: la qualità di questi ultimi è la ragione del successo di questo vino”.

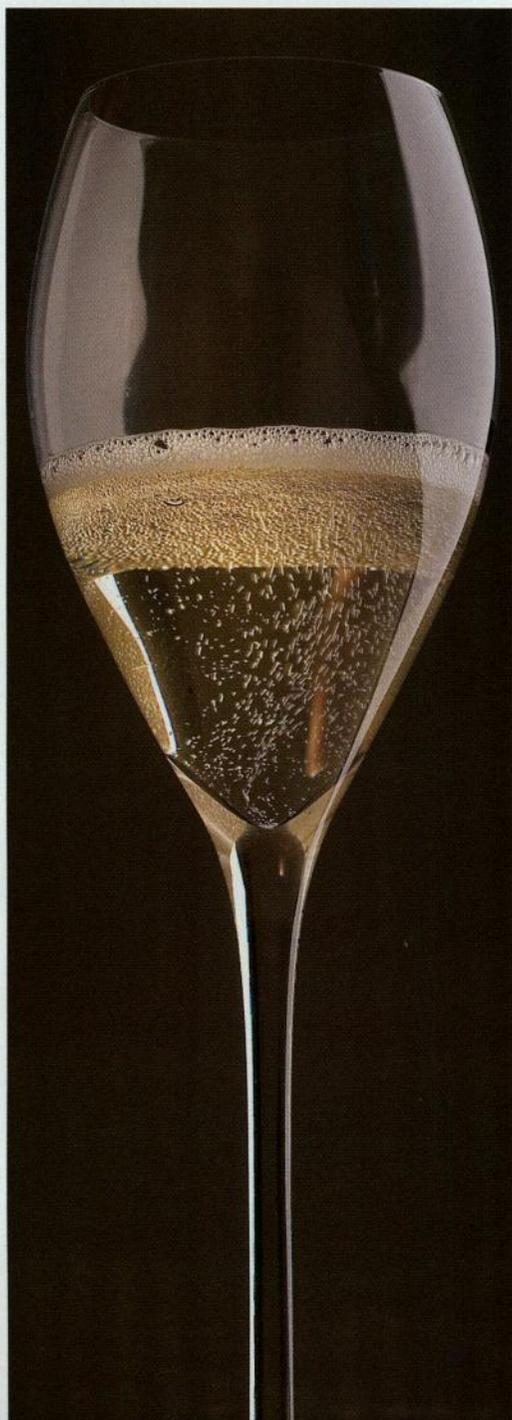
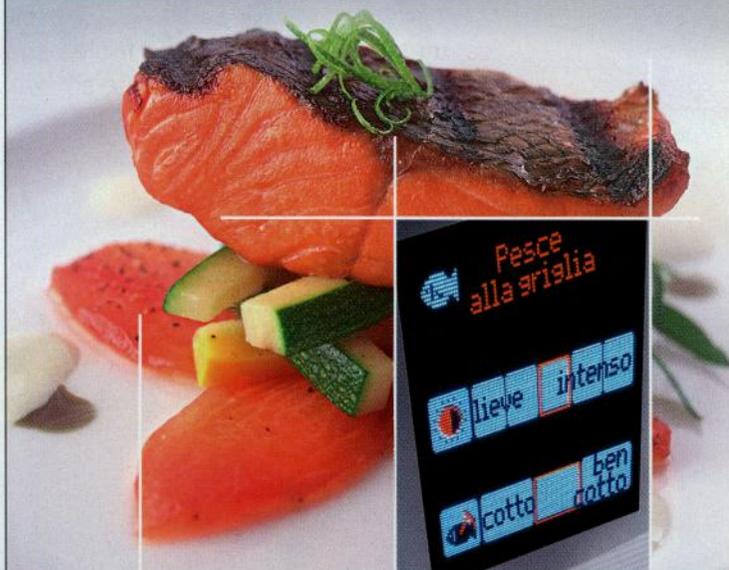


FOTO CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FRANCIACORTA

L'inimitabile SelfCooking Center®

“Mi basta selezionare il risultato desiderato. Ecco fatto!”



“Mmh...
Esattamente
come lo voglio io,
sempre!”

Sia che si tratti di carne, pesce, pollame, contorni o prodotti da forno, il SelfCooking Center® riconosce il tipo di prodotto, la dimensione e la quantità ottenendo sempre un risultato di cottura perfetto.

Tempo per l'essenziale.



RATIONAL

www.rational-italia.it
Tel. 041 5951909

l'eno-turismo". Il mercato ha quindi reagito molto positivamente agli stimoli di una produzione di qualità, congiunta a un marketing territoriale davvero da manuale che, insieme, hanno contribuito a porre le basi di questo sodalizio tra domanda e offerta. "Tre - ci confida Lantieri - sono i segreti del successo del Franciacorta: un prodotto di grande piacevolezza; un territorio accogliente e facile da raggiungere, area molto interessante anche dal punto di vista storico e paesaggistico; tante aziende vinicole che propongono all'appassionato una scelta sempre varia tale da rendere la Franciacorta sempre di moda".

Ma come impostare una sufficiente offerta di Franciacorta al di fuori del territorio di produzione? E come creare il massimo valore da queste etichette? Ci aiuta ancora Patrizia Lantieri che consiglia, a chi volesse mettere in piedi o consolidare nel proprio punto vendita una efficace offerta di Franciacorta, "di avere almeno 6 cantine con circa 15 referenze in totale, distribuite in tre segmenti di prezzo (alto, medio, basso). Inoltre è importante affiancare a vini conosciuti, che vanno da soli, delle aziende nuove o poco distribuite, le quali danno l'opportunità di avere sul proprio mercato di riferimento una concorrenza minima. Servire e la-

I FRANCIACORTA A TAVOLA: ISTRUZIONI PER L'USO

Tante le soluzioni d'abbinamento per i vini di Franciacorta. Dall'antipasto al dolce, la denominazione, grazie alla sua versatilità, riesce sempre a essere degna compagna di pietanze e preparazioni gastronomiche. Di seguito un breve vademecum sul migliore utilizzo a tavola di questi vini.

• Non Dosato

Il più secco tra i Franciacorta, massimo 3 grammi per litro di residuo zuccherino naturale, è assai indicato per gli aperitivi, ma anche con crostacei, frutti di mare e, perché no, insieme ai salumi.

• Extra Brut

Franciacorta molto secco, non più di 6 grammi di zucchero residuo per litro, è il vino ideale per l'abbinamento con antipasti di pesce, crostacei e frutti di mare sia cotti che crudi. Curioso e sicuramente da provare con insaccati cotti come il co-techino o la salama da sugo.

• Brut

In assoluto la tipologia più versatile. Secco ma dalla evidente morbidezza, ama accompagnarsi a frittiture, ai primi piatti della tradizione marinara o con le verdure, ma è anche una ottima scelta come aperitivo. I millesimati, più strutturati, possono ben accompagnare tutti i secondi di pesce e talvolta anche preparazioni con carni bianche.

• Extra Dry

Tipologia che gioca tutto sulla morbidezza, idea-

le in abbinamento con torte rustiche, ortaggi gratinati, ma anche come aperitivo in alternativa al Brut.

• Dry

Versione abboccata di Franciacorta, sposa bene i formaggi a pasta molle, anche piccanti e quelli a crosta fiorita. Ottimo anche l'accostamento con il foie gras e i pâté.

• Demi Sec

Vino decisamente abboccato e morbido che può accompagnare prodotti di pasticceria a pasta lievitata come panettone e savarin alla frutta. Interessante anche in questo caso l'abbinamento con formaggi a pasta molle.

• Satèn

Franciacorta morbido, elegante e "setoso" appunto. Da manuale l'abbinamento insieme a risotti, paste al forno, e secondi di pesce anche di fiume. Ottimo con i tanti prosciutti crudi della tradizione italiana.

• Rosé

Talvolta strutturati, talaltra più freschi, ma sempre decisi e di carattere, questi Franciacorta ben si sposano insieme alle zuppe di pesce, carni bianche come agnello e vitello, oppure rane e lumache. Bene anche con i salumi in genere. La versione Demi Sec ama accompagnare crostate di frutta fresca e la piccola pasticceria.

Il crescente utilizzo sulle tavole dei ristoranti è però solo un aspetto del successo del Franciacorta, vino che ancor prima ha guadagnato terreno nelle enoteche. Patrizia Lantieri, titolare dell'enoteca Cantine di Franciacorta di Erbusco (Bs), quotidianamente tiene il polso della situazione e a tal proposito ci spiega che "per quel che riguarda il canale horeca, l'andamento delle vendite di Franciacorta è positivo con crescita costante. La ricerca di nuove aziende - continua - o la conferma da parte dei consumatori e professionisti del settore di quelle più consolidate avviene sempre dal di fuori del territorio. Il consumo nella zona di produzione si è ormai consolidato, così la domanda cresce al di fuori di questo, spinta anche dal-

FOTO ENOTECA CANTINE DI FRANCIACORTA



FOTO RELAIS & CHÂTEAUX DA VITTORIO



FOTO RELAIS & CHÂTEAUX DA VITTORIO

TOCCA L'INNOVAZIONE



**BELLO DA VEDERE,
BELLO DA TOCCARE,
BELLO DA USARE**



REGISTRATORE DI CASSA CON VIDEOTASTIERA PERSONALIZZABILE SENSIBILE AL TOCCO



Design d'arredo

TouchMe® è l'innovativo registratore di cassa dotato di videotastiera touchscreen completamente personalizzabile.



**Statistiche
con grafici**

La programmazione, semplice ed intuitiva, adatta TouchMe® al vostro negozio fornendo, inoltre, dati e statistiche di vendita.

Il tutto racchiuso in un design accattivante e d'arredo.

**Per prezzi e condizioni di vendita
visitate il sito www.rch.it**



Display di cortesia



**Azzeramento fiscale
immediato**



www.rch.it
tel. 0422.365.1
info@rch.it

i Top Chef di questo numero

16, 88	Moreno Cedroni
16	Paolo Teverini
38	Antonio Guida
44	Marco Bistarelli
58	Vittorio Fusari
58	Enrico Cerea
58	Stefano Cerveni
80	Emanuele Scarello
88	Lucio Pompili
88	Angelo Troiani
88	Mauro Uliassi



8 Editoriale

10 La mia hit-parade

12 Memorie di un maître

14 Professione sommelier

16 Dalla parte del benessere

di Manuela Zennaro

22 Notizie in breve

36 Notizie dal mondo

38 Lusso e charme all'Argentario

di Manuela Zennaro

44 Il Signore del Castello

di Alessandro Brizi

50 Cambio di stagione

di Manuela Zennaro

54 Birrifugio, quando il pub diventa brand

di Alessandro Brizi

il paginone di Bob Noto: Gualtiero Marchesi



58 Il Franciacorta a tavola

66 Affari di famiglia

di Manuela Zennaro

70 Bellussi sul *red carpet* del Lido

72 Sei un Top Chef?

74 Notizie economiche

77 Sapori d'Irlanda sotto il cielo di Certaldo

di Alessandro Brizi

80 Metti una sera a cena...

di Gianfilippo Coletta

82 Fontina Dop Bio



CASTEL
FIRMIAN
L'eleganza dei vini trentini

www.mezzacorona.it