

Class

Ottobre 2013

Prima Sabori

PAOLO MONTANARO

PIERO RONDOLINO

MAURIZIO ZANELLA

GIOVANNI PASINI

Che cos'è l'eccellenza nel food italiano?

La qualità vince le sfide del mondo

di Mariateresa Cerretelli - foto di Luisa Pozzo

Quattro protagonisti del made in Italy agroalimentare puntano sul futuro con uno slogan in comune: viva l'Italia

CLASS OTTOBRE 2013

61

PIERO RONDOLINO

PAOLO MONTANARO

“Un riso dai chicchi perfetti, invecchiato almeno un anno e reintegrato con la sua gemma”

Presidente Acquerello, 67 anni, torinese.

“Qualità assoluta per tutti i prodotti Tartuffanghe. La pasta è un must negli Stati Uniti”

Amministratore, nato ad Alba (Cn) nel 1970.

Un brindisi firmato Ca' del Bosco, Cavè Prestige, sigla l'incontro organizzato da Class all'Istituto italiano di fotografia di Milano, seguito nel backstage dagli studenti della scuola. È un'occasione speciale che sottolinea la convivialità di quattro aziende d'eccellenza, Acquerello, Tartuffanghe, Ca' del Bosco e Agroitalica Lombarda, allineate nel rispetto delle masure prime e nella cura e salvaguardia del territorio. Insieme a Identità Golose, edizione 2013.

I quattro artefici del food and wine made in Italy, stimati da chef e gourmer di tutto il globo, con le loro delizie hanno ispirato anche Andrea Ferrero, chef dell'Hotel Bulgari di Milano, autore quest'anno di un ricco menù, frutto di una sapiente alchimia di gusti.

La corente di queste sinergie scorte tra Piemonte e Lombardia. Dalle risate di Piero Rondolino di riso Acquerello, erede della storica Tenuta Colombara di Livorno Ferraris vicino a Vereddi, alle tartufate di Paolo Montanaro di Tartuffanghe a Probest d'Alba nelle Langhe; dai vigneti di Maurizio Zanella, patron di Ca' del Bosco a Erbusco in Franciacorta, all'orticoltura d'avanguardia di Giovanni Pasini di Agroitalica Lombarda a Calvisano, nel cuore della Pianura padana.

Il connubio fra tradizione e innovazione e il lento processo di invecchiamento sono i segreti della finezza di Acquerello. «Deve rispecchiare perfettamente la cultura del riso italiano, un riso che resti sodo, sgranato, non si incollì e alla fine nel piatto risulti saporito», spiega Piero Rondolino, alla guida dell'azienda di famiglia. A lui si deve il brevetto di un riso Carnaroli

CLASS OTTOBRE 2013

62

Class

Ottobre 2013



MAURIZIO ZANELLA

GIOVANNI PASINI

Con i suoi valori, Ca' del Bosco è protagonista del risascimento enologico della Franciacorta.
Presidente Ca' del Bosco, nato a Bolzano nel 1956.

Il caviale italiano Calvisius lo esportiamo anche in Russia, un mercato di grandi esperti.
Presidente Agricoltura Lombarda, 49 anni, bresciano.

Extra, raffinato con metodo esclusivo e reintegrato con la propria gemma, unico chико bianco che ha i valori nutrizionali più importanti contenuti solo nel riso integrale. I numeri? «Produciamo 500 tonnellate e vendiamo il 70% all'estero, in circa 40 paesi, dalla Nuova Zelanda al Perù o all'Asia», aggiunge Acquerello ispirata l'alta cucina italiana di cuochi come Massimo Bottura o Davide Oldani e, duttile com'è, si converte in paelle o in ricette cinesi, tra cui le specialità di Alvin Leung, chef del Bo-Innovation, due stelle di Hong Kong, da poco anche a

Londra (www.boinnovation.com). «Cammino nel profumo del tartufo dal fetù di sei anni quando l'azienda era un laboratorio annesso all'abitazione», racconta Paolo Montanaro, 37 anni, socio e amministratore di Tartuflanghe, specializzata nella produzione artigianale di prelibatezze, diffuse nel mercato dell'alta gastronomia e della ristorazione. Alla linea tradizionale di paste, sughi e salse a base di tartufo e al laboratorio dolciario dove domina il tartufo dolce (pralina di cioccolato e nocciolo Piemonte Igp), si affiancano la ricerca e la sperimentazione, dal

tartufo disidratato al Perlage di tartufo (piccole perle, simili per consistenza e colore al caviale). «Il Perlage è stato selezionato al Sial di Parigi nel 2010 tra i 100 prodotti più innovativi al mondo», precisa Montanaro. Tartuflanghe vanta un fatturato di 7,5 milioni di euro e il 70% di vendite tra Europa, Asia, Nord America e Medio Oriente. Il fiore all'occhiello dell'azienda è la tutela ambientale e l'investimento nelle tartufole naturali. Ca' del Bosco è una delle cantine italiane più moderne e avanzate dal punto di vista tecnologico. Conta 199 ettari voca-



Sapori

1 2
3 4



ti a uve per Franciacorta e per vini fermi e la produzione di bottiglie del 2012 è stata di 1.470.000 bottiglie. Massima cura della materia prima, collaborazione tra uomo e tecnologia e la regola della pazienza e della tenacia sono per Maurizio Zanella «i valori a cui ci stiamo sempre ispirati, senza i quali la nostra ticetta non funzionerebbe», sottolinea. Regole d'oro che hanno fatto registrare per Ca' del Bosco un boom di vendite all'estero (+30,2%) nel 2012 e, fra i 39 paesi del mondo dove è distribuito, in testa sono il Giappone, la Germania e gli Stati Uniti.

Cuvée Prestige di Ca' del Bosco, l'azienda di Erbusco (Bs), www.ca-delbosco.com. Tre varietà di uva: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco. **Trattato da Agricoltura Lombarda a Calvisiano (Bs), www.agricoltura.com.** Il **riso Acquerello, varietà Carnaroli, semidolce, autoctono a Levorosso Ferraria nella Tenuta Colombara (Vc), www.acquerello.it.** Tra le specialità di Tartuflanghe di Fiesse di Alba (Cn), i tagliolini al tartufo e il tartufo disidratato, www.tartuflanghe.it.

«Le nostre acque sono purissime e quando dobbiamo estrarre le uova di storione, monitoriamo ogni singolo esemplare e la maturazione esclusiva delle uova consente di ottimizzare la qualità», dice Giovanni Pasini, presidente di Agricoltura Lombarda, leader mondiale con il caviale Calvisius, una specialità alimentare italiana d'alta gamma. Con oltre 20 tonnellate annue di uova di storione e una filiera eco-friendly, Calvisius conquista i mercati, anche quelli più difficili come la Russia dove nel 2012 ha esportato 1,5 tonnellate e punta sul raddoppio per il 2013.