

GRAZIA

26 Febbraio 2014

WE LOVE MADE IN ITALY

Ca' del Bosco THE WINE excellence

Il vino è un valore reale che ci dà l'ir-
reale". Ca' del Bosco parte da questa
affermazione di Luigi Veronelli con un
chiario proposito: esprimere una diversa
idea di "civiltà del vino", creando
una relazione privilegiata tra le
qualità delle sue strutture, territori,
uomini, vino e arte. Con queste pa-
role nella mente incontriamo Maurizio
Zanella, Presidente di Ca' del Bosco
prima dell'evento Good Food in Good
Fashion durante il quale Ca' del Bos-
co Satèn sarà protagonista del fashion
aperitivo creati dagli executive chef dei
migliori hotel di Milano in occasione
della settimana della moda di febbraio
2014.
- La Passione è una tra le parole più dif-
fusi nella vostra presentazione, perché?
La passione, oltre ad essere uno dei
valori su cui si fonda la nostra azienda
- insieme a tradizione, dedizione, fatica,
terroir e tempo - è il motore della vita.
Fin da quando ho deciso che avrei vo-
luto intraprendere la strada di produ-
tore di vini di qualità sono stato guidato
e mosso dalla passione, dal desiderio di
fare sempre meglio, di informarmi, di
conoscere, di approfondire: tutto que-
sto è passione.
La cantina di Ca' del Bosco, immersa
nel verde delle vigne e dei boschi, è un
viaggio nell'enologia ideale: sasso, ac-
ciaio, legno, vetro. Il "cuore tecnologico"
dell'azienda batte con passione e preci-

sione, illuminato ad arte e incorciato
dall'intenso verde del parco. L'architet-
tura si inserisce armoniosamente tra le
colline moreniche della Franciacorta.
- Champagne o Franciacorta? Quali
sono i plus del Franciacorta?
Sono due mondi diversi, due realtà che
non hanno nulla in comune se non il
metodo di produzione. Sarebbe quindi
inutile fare confronti. Tuttavia, la sto-
ria è dalla parte dello Champagne: ha
trecento anni di vita, mentre il Fran-
ciacorta solo 50. Ma nei nostri 50 anni
abbiamo raggiunto livelli di qualità elevatissimi
grazie al Disciplinare che regola
la produzione del Franciacorta: molto
più rigido di quello dello Champagne il
che garantisce la qualità sulla quantità
(in Champagne è consentita la resa di
160 quintali per ettaro, mentre in Fran-
ciacorta non si devono superare i 100
quintali/ettaro). Un impegno costante
che ci ha premiati - stimolandoci a fare
sempre meglio - a fine 2013 la World
Encyclopedia of Champagne and
Sparkling Wine edita dalla casa d'aste
Christie's ha elogiato il Franciacorta
(con una menzione particolare per Ca'
del Bosco che ha ottenuto il punteg-
gio più alto tra i produttori italiani di
Metodo Classico) assegnando ad alcuni
prodotti punteggi più alti rispetto ad al-
cuni Champagne: mai successo prima!
Solo i gruppi che hanno superato la
severa selezione arrivano alla pigiatura:

l'esperienza di Ca' del Bosco ha dato
origine ad una tecnica esclusi-
va che consente la vinifica-
zione in totale assenza di ossi-
geno e la movimentazione
dei vini senza sbattimento.
Una coppia di seratoi "vo-
lanti" permette il travaso dei
mosti e dei vini per gravità,
grazie al principio dei vasi
comunicanti. Langhe can-
tine sotterranee in pietra,
con temperatura e umidità
costantemente monitorate,
cullano la maturazione dei
vini nelle piccole botticelle
di rovere. Ambienti in at-
mosfera controllata, linee
d'imbottigliamento inno-
vative, tappi contrallati
uno ad uno da un let-
tore ottico e macchine
ideate e progettate
da Ca' del Bosco
garantiscono in
ogni bottiglia
vini più salu-
bri e di lunga
vita. A questo
punto inizia il periodo di
affinamento: saranno
lo scorcio
tranquillo

del tempo e
l'amore dei
continuari a
fare il resto.
- Furniture,
Fashion,
Fine Arts...
Food&Wine,
cosa ne pen-
sa, il Made in Italy
è ancora un plus nel mondo?
Senza dubbio. Ma non basta la sola
etichetta "made in Italy": bisogna di-
mostrare la nostra reale superiorità at-
traverso il know how, l'altissima qualità,
l'eccellenza, il gusto inconfondibile,
l'artigianalità. All'estero il consuma-
tore è sempre più esperto e preparato:
dobbiamo dimostrare costantemente
all'altezza del "made in Italy", anche
se personalmente preferisco chiamarlo
"stile italiano".
- Ca' del Bosco e l'Expo 2015 quali sono
gli obiettivi dell'azienda?
Alla stato attuale non ci sono accor-
di, impegni o collaborazioni in essere.
È senza dubbio un evento di portata
storica: speriamo di poter avviare un
dialogo proficuo con EXPO.
Ca' del Bosco sarà il protagonista
dell'accoglienza milanese durante gli
appuntamenti Good Food in Good
Fashion di Febbraio e Settembre 2014
e di Good Food in Good Design duran-
te il Salone del Mobile ad Aprile 2014.
L'aperitivo a km 0 dedicato ad Expo
2015 è disegnato dagli chef dei migliori
hotel di Milano sarà solo accompagnato
dalle meravigliose bollicine Fran-
ciacorta.



Wine is a real value that gives
us the unreal". Ca' del Bosco
uses this statement by Luigi
Veronelli with a clear purpose:
to express a different idea of
"evaluation of wine", creat-
ing a privileged relationship
among the qualities of its
structures, territories, men,

wine and art. With these
words in mind, we met Mau-
rizio Zanella, Chairman
of Ca' del Bosco before the
Good Food in Good Fash-
ion event during which
Ca' del Bosco Satèn
will be the star of
fashion appetizers
created by the
creative chefs
of Milan's best
hotels during
Fashion
Week in
February
2014.
- Passion
is one of
the most
common
words in
your pre-
sentation,
why?
Besides
being one
of the
values on
which our
company
is based -
along with
tradition,
dedication,
effort, sense
of place and
time - passion

is the engine of
life. Ever since I decided that I wanted
to be a producer of quality wines, I have been
guided and driven by passion, by the de-
sire to always do better, to inform myself, to
know, to investigate: all this is passion.
The cellar of Ca' del Bosco, surrounded
by the green of vineyards and woods, is an
ideal ecological voyage: stone, steel, wood,
glass. The "technological heart" of the com-
pany beats with passion and precision, il-
luminated on purpose and framed by the

intense green of the park. The architecture
blends harmoniously among the rolling
hills of Franciacorta.
- Champagne or Franciacorta? What are
the plus of Franciacorta?
They are two different worlds, two realities
that have nothing in common except for the
method of production. It would therefore be
useless to compare them! However, history
is on the side of Champagne: it is three hun-
dred years old, while Franciacorta has only
50. But in our 50 years we have achieved
very high levels of quality thanks to the
Strict Production Regulations that regulate the
production of Franciacorta, which are much
more rigid than those of Champagne. These
guarantee quality over quantity (in Cham-
pagne a yield of 16,000 kg per hectare is
permitted, while in Franciacorta the limit is
10,000 kg per hectare). A constant commit-
ment that was recognized - encouraging us
to do better - at the end of 2013: the World
Encyclopedia of Champagne and Spar-
kling Wine, published by Christie's auc-
tion house, praised the Franciacorta (with
a special mention for Ca' del Bosco which
obtained the highest score among Italian
Classic Method producers, awarding some
products higher scores than some Cham-
pagnes, something that had never happened
before!)
Only clusters that have passed stringent
selection reach the pressing phase: the ex-
perience of Ca' del Bosco has given rise to
a unique technique that permits wine mak-
ing in the total absence of oxygen and the
handling of the wines without knocks. A
couple of "flying" tanks permit the transfer
of must and wines by gravity through the
principle of communicating vessels. Long
underground stone cellars, with tempera-
ture and humidity constantly monitored,
mature the wine aging in small oak bar-
rels. Controlled atmosphere environments,
innovative bottling lines, corks checked one
by one by an optical reader and machinery
conceived and designed by Ca' del Bosco
guarantee healthier and longer lasting
wine in every bottle. This is when the ag-
ing process begins: then it is up to the cella-

GRAZIA

26 Febbraio 2014

passing of time and the attention of the winners to do the rest.

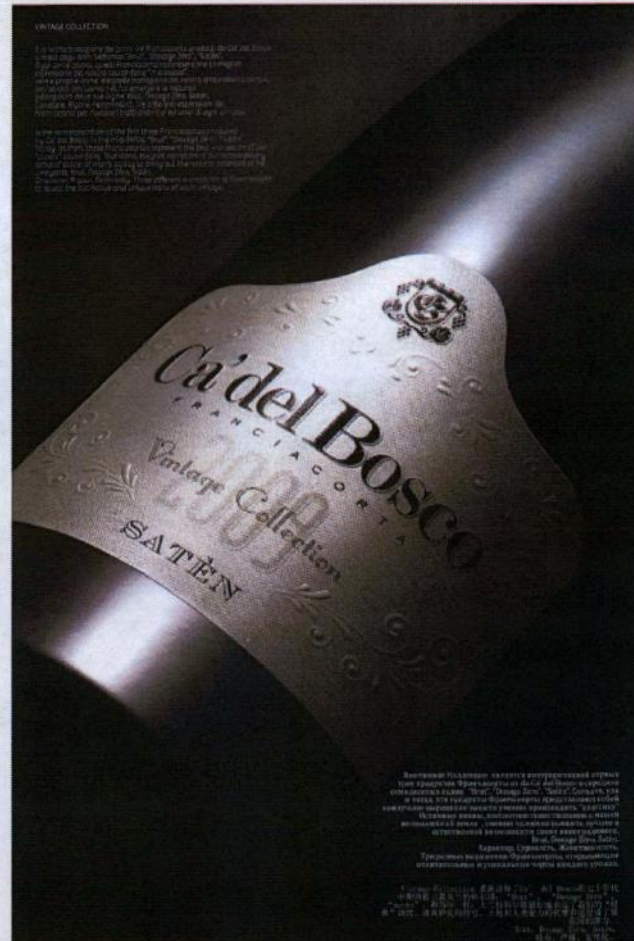
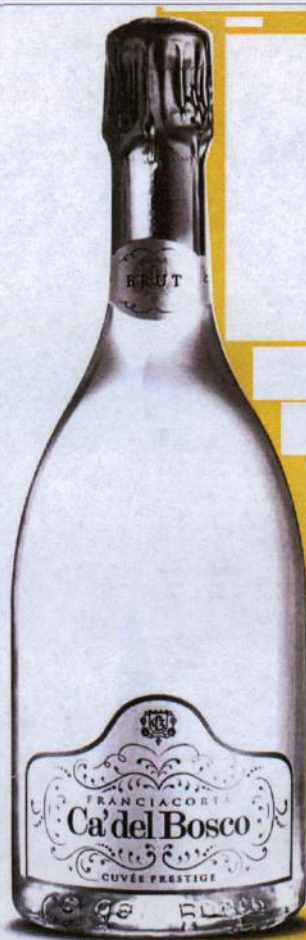
Furniture, Fashion, Fine Arts, Food & Wine... do you think that Made in Italy is still a plus in the world?

Without a doubt. But the "Made in Italy" label alone is not enough: we must prove our real superiority through know-how, the highest quality, excellence, unique taste and craftsmanship. Overseas, the consumer is more knowledgeable and experienced: we must continually show ourselves worthy of being Made in Italy, although personally I prefer to call it "Italian style".

What goals does Ca' del Bosco have for Expo 2015?

At the moment, there exist no agreements, commitments or forms of cooperation. It is without a doubt an event of immense importance: we hope to start a fruitful dialogue with EXPO.

Ca' del Bosco will be the star of Milanese hospitality during the Good Food in Good Fashion dates in February and September 2014 and of Good Food in Good Design during the Milan Furniture Fair in April 2014. The happy hour at 0 km dedicated to Expo 2015 and designed by the chefs of Milan's best hotels will be accompanied only by the wonderful bubbles of Franciacorta.



GRAZIA

26 Febbraio 2014



GOOD FOOD IN GOOD FASHION

Promuovere la cultura del territorio, del gusto e della sostenibilità attraverso la creazione di una rete di operatori eccellenti del Made in Italy è il modo migliore per cogliere tutte le opportunità che un grande evento come Expo 2015 offre e per il quale l'intera filiera dell'ospitalità del territorio è già al lavoro. Credo che Good Food in Good Fashion rappresenti un ottimo esempio di come sia utile e strategico favorire un sistema tra operatori eccellenti. L'impegno, inoltre, degli hotel a 5 stelle ad utilizzare prodotti agroalimentari di qualità del territorio per la preparazione degli appetizers in chiave Expo rappresenta un passo concreto per aiutare l'agricoltura di qualità lombarda. L'Associazione Maestro Martino promuove Good Food in Good Fashion per favorire un percorso di collaborazione fattivamente alla costruzione della cultura italiana. L'Associazione che presiede sostiene la qualità e l'unicità delle eccellenze enogastronomiche del nostro territorio dove il cibo da elemento della natura diventa elemento della cultura in un contesto di sostenibilità ambientale. Durante uno degli appuntamenti più importanti del panorama internazionale del fashion, Milano diventerà il palcoscenico per coniugare la creatività della moda con quella della produzione agricola e la Cucina d'Autore firmata dagli Executive Chef dei migliori hotel della città. Gli aperitivi dedicati a Expo 2015 saranno l'occasione migliore per fare una vera Italian Experience circondata dall'eleganza delle location e dai sapori inconfondibili del territorio e



Carlo Cracco
Chef internazionale e Presidente Associazione Maestro Martino www.maestromartino.it



the unique flavours of the territory while sipping the best sparkling Franciacorta produced by Ca' del Bosco
Carlo Cracco
International chef and Chairman of the Maestro Martino Association www.maestromartino.it

Мы любим MADE IN ITALY НАСТАЛО ВРЕМЯ НАСЛАДИТЬСЯ НЕДЕЛЕР МОДЕ
Неделя Жюльен моды в Милане 19-24 февраля 2014



Содействие продвижению местной культуры, вкуса и устойчивости с помощью создания сети профессионалов Made in Italy - это лучший способ воспользоваться всеми возможностями, которые предлагает такое большое мероприятие, как Экспо 2015, и для которых трудится вся экономика гостеприимства региона. И верю, что Good Food in Good Fashion представляет собой отличный пример того, как создание единой системы отличных работников может быть полезной и стратегически верной. Кроме того, приверженность 5-звездочных отелей использованию местных продуктов питания для приготовления закусок в chiave мероприятия Экспо является конкретным шагом к созданию сильной сельскохозяйственной промышленности Lombardии. Общество Maestro Martino способствует продвижению Good Food in Good Fashion (Хорошая еда в Хорошей моде), чтобы содействовать процессу культурного сближения между миром авторской кухни и качественной агропродовольственной производной. Милан и Ломбардия объединяются активно сотрудничать в строительстве итальянской культуры. Сообщество, председателем которого и являюсь, поддерживает качество и уникальность производимых гастрономических продуктов нашей территории, где еда превращается во элемент природы в составляющую культуры в контексте экологической устойчивости.

GRAZIA

26 Febbraio 2014

LO STILE DI UN APERITIVO

CHE COSA HANNO IN COMUNE GLI STILISTI E I GRANDI CHEF? SCOPRILO A MILANO DOVE, FINO AL 24 FEBBRAIO, SFILA LA MODA MA ANCHE I PIATTI CREATI DAI BIG DELLA CUCINA D'AUTORE. CHE OGNI SERA DALLE 19 VI ASPETTANO PER UN DRINK IN OTTO HOTEL TOP

di Martina d'Amico

Occhi puntati sulle passerelle milanesi durante la settimana della moda. Fino al 24 febbraio, a Milano, oltre alle nuove creazioni degli stilisti, sfilano gli aperitivi di Good Food in Good Fashion. Si tratta di un percorso di sapori a "filiera corta", con prodotti locali, promosso dall'Associazione Maestro Martino, rappresentata dallo chef Carlo Cracco. L'obiettivo è promuovere gli ingredienti e le eccellenze lombarde in vista dell'Expo 2015. Si svolgono ogni sera, dalle 19 alle 20.30, in uno degli otto prestigiosi hotel a cinque stelle lusso che vi presentiamo in queste pagine. E dove potete assaggiare le creazioni degli Executive chef di casa accompagnate da una flûte di Franciacorta Satèn Vintage Collection di Ca' del Bosco (tutte le info su goodfoodingoodfashion.it). Ma per le lettrici di *Grazia* c'è un'opportunità in più. Prima di andare all'aperitivo, ricordatevi di entrare nel sito www.grazia.it/goodfoodingoodfashion, scaricare e compilare il coupon da consegnare alle hostess di ogni hotel. Partecipate al concorso per vincere una cena per due persone in una di queste location del gusto. Pronte a scoprire l'aperitivo più di moda in città? ■

GRAZIA* APPUNTAMENTI



Armani Hotel Milano

VOGLIA DI BIO

Tradizione romagnola e amore per le materie prime selezionate, tutte rigorosamente bio. Lo chef **Gian Domenico Melandri** interpreta l'aperitivo durante la settimana della moda milanese con l'accompagnamento di una **tartare speziata** (via Manzoni 31).



Hotel Boscolo Milano

CUORE DI FILETTO

È un pioniere delle più moderne tecniche in cucina. Lo chef **Rossano Boscolo** sorprende con accostamenti inediti. Per Good Food in Good Fashion vi farà assaggiare i **bocconcini di filetto di tonno ai pistacchi**, involtini di peperone con storfione lombardo e mascaroni salati (in corso Matteotti 4/6).

281

GRAZIA* APPUNTAMENTI



Hotel Bulgari Milano

L'ARTE IN UN PIATTO

Tecniche di cottura sofisticate, coppie di sapori a sorpresa e una passione per la ricerca e le presentazioni scenografiche nei piatti. Lo chef **Andrea Ferrero** ha pensato a un aperitivo con **crecino, lardo e cipolla rossa caramellata** (via Fratelli Gabba 7/b).



Four Seasons Hotel

SALMIERINO A SORPRESA

Erbe aromatiche, raspadura di limone e profumi del bosco. Sono questi gli ingredienti che rendono riconoscibile la cucina dello chef **Sergio Mei**. Per la settimana della moda propone **salmierino con asparagi e caprino, infusione di erbe e crostino alle olive** (via del Gesù 6/8).



Hotel Principe di Savoia

DA TUTTO IL MONDO

Dopo aver lavorato nelle più prestigiose cucine di ogni Paese, lo chef **Fabrizio Cadedo** torna in Italia con i suoi piatti fusion. Imprendibile il suo **trio di centi salati** proposti durante Good Food in Good Fashion (piazza della Repubblica 17).



Hotel Château Monfort

PICCOLO GRANDE GUSTO

Lo chef **Marco Offidani** segue gli ingredienti della tradizione milanese. La sua proposta per gli aperitivi a filiera corta di Good Food in Good Fashion punta su piatti-miniaturo. Come **pacchero con tartare di manzo lombardo e goccia di salsa verde** (corso Concordia 1).



Magna Pars Suites Milano

ASSAGGIO DI PRIMAVERA

Le creazioni dello chef **Fulvio Siccardi** suggeriscono sempre un percorso emozionale attraverso i sapori, in equilibrio perfetto fra tradizione e innovazione. Tra i suoi aperitivi non perdetevi le **sue ricette condite (anche) da fiori** (via Privata Vincenzo Forcella 6).



The Westin Palace

QUADRILATERO DELLA MODA

Alla base della cucina dello chef **Augusto Tombolato** ci sono ingredienti genuini, stagionali e un mix di spunti mediterranei e suggestioni esotiche. I suoi quattro appetizer esaltano una selezione delle eccellenze agroalimentari lombarde (piazza della Repubblica 20).

282