

# FOOD LIFESTYLE

**Donato  
ASCANI**

La seconda stella  
al Glam di Venezia.

**Claudio LIU**

Il paziente rituale di un  
successo ristorativo.

**Andrea BERTON**

Gentilezza, rigore e il rispetto per la materia prima.

**LIDO 84**

Lo chef Riccardo Camanini  
racconta il successo del suo ristorante.

**I VINI  
GEORGIANI**

Sorsi lunghi ottomila anni.

  
RISTORANTE BERTON  
MILANO



#andràtuttobene

## RESTIAMO A CASA, CON LE STORIE, I TERRITORI E LE TIPICITÀ

Viaggio tra le storie, i territori e le tipicità a cura di Nicola Carbonara - Food Lifestyle Publisher

Restiamo a casa: è il grido, l'esigenza di un momento che sta cambiando, che ha già cambiato, il nostro modo di vivere anche la più piccola quotidianità. Nell'era del Covid-19, nei giorni di stop, tutto il mondo, compreso quello del Food, si chiude in se stesso, assumendo una dimensione più domestica, forse una dimensione più autentica. Sì, perché il cibo diventa, anche in momenti di grande difficoltà come questo, il filo conduttore da cui ripartire con nuovi valori. Ed ecco allora che proprio la casa, tra le mura domestiche dove siamo relegati nostro malgrado, si riscoprono le ricette di un passato antico, si riscopre il valore del mettere le mani in pasta, un'occasione anche per riunire le famiglie davanti a un tavolo, per dare ai più piccoli un modo per apprendere giocando. Le ricette della nonna e delle mamme riprendono il loro ruolo, mandano un messaggio forte: forse, proprio dal cibo si deve ripartire. Tutto questo mentre il mondo della ristorazione sta pensando a come ripensarsi, a come reagire, a come rialzarsi per scrivere un nuovo capitolo della sua storia. Perché dal cibo si dipanano proprio quelle storie che ci fanno comprendere la nostra umana, straordinaria fragilità. In questo numero di Food Lifestyle, pur restando a casa, ci siamo lasciati ispirare dai profumi e dai sapori delle terre lontane, entrate nel loro passaggio, anche nella nostra cultura gastronomica, lasciando un segno indelebile o un'ispirazione da cui attingere. Ci siamo fatti incantare dai profumi forti e da quelli persiani, per poi approdare in Georgia a farci coccolare dai vini di una terra che utilizza, per vinificare, una tecnica antica quanto l'uomo. I colori delicati e la rigorosa perfezione delle forme e delle composizioni del Sol Levante ci hanno allietati con i dolci di Hiromi Cake, i piatti di Shodai e la cucina di IYO Taste Experience, primo ristorante di cucina giapponese a ottenere una stella Michelin in Italia, in grado di coniugare il rigore orientale con la creatività europea. Il viaggio nel tempo, poi, ci ha portato alla scoperta della storia dell'aperitivo piemontese e dell'immane Vermouth, a conoscere le curiosità, a metà strada tra leggenda e realtà, di uno dei simboli della cultura enogastronomica del nostro paese. Ci siamo spostati a Sud dell'Italia per cercare un angolo di Nord, e precisamente un po' di Umbria e Toscana, in un posto chiamato Gulp che ci ha insegnato il senso dell'accoglienza e della condivisione a tavola, soprattutto il senso dell'amicizia e della fusione dei sapori. Claudio Liu, proprietario di IYO Taste Experience, Iyo Aalto e Aji a Milano, ci conduce nella cucina giapponese: una cultura che racconta l'attenzione al dettaglio, la ricerca di armonia con il mondo circostante, il legame con la natura, il rispetto delle stagioni e la venerazione della freschezza dei prodotti di ognuna delle stagioni. Rituali e gesti antichi che IYO Aalto, il primo ristorante italiano ad offrire un percorso di vera antica tradizione, racconta attraverso esperti shokunin, i maestri di sushi. Il viaggio prosegue con Nonino, una delle poche distillerie italiane a produrre grappa in maniera artigianale, proprio come tradizione insegna, con alambicchi a vapore discontinui e tanta attività manuale. Una storia di amore, famiglia e alambicchi; un'azienda oggi premiata per la sua visione rivoluzionaria che ha portato alla capacità di ridisegnare un distillato tradizionale per l'età moderna. Una scintilla creativa che parte lontano nel tempo e che Antonella Nonino ci racconta attraverso i ricordi di bambina. Mantenere vive le tradizioni delle nostre terre e aiutare i piccoli produttori e le food startup è ciò che Mauro Boichichio vuole fare con Cultural, l'unico festival "ambulante" creato ad hoc per le eccellenze italiane. Una catena virtuosa, corta e sostenibile, a favore del territorio e della valorizzazione delle capacità artigianali. L'intervista al tri stellato chef Mauro Uliassi è un vero e proprio viaggio compiuto attraverso le tappe significative della sua vita, dalla sua infanzia alla sua giovinezza, passando attraverso la sua scanzonata adolescenza fino ad oggi. Conscio delle sue esperienze, delle capacità e della sua coesa squadra, si racconta e ci racconta come anche il territorio sia cambiato nel tempo e come la bio diversità e la ricchezza degli ingredienti siano stati fonti di ispirazione negli anni per la creazione dei suoi piatti sempre inediti e innovativi. Umile, discreto, gran lavoratore e riconosciuto chef, Riccardo Camanini e il suo "Lido 84", la creatura nata dall'idea sua e di suo fratello Giancarlo. In pochi anni una stella Michelin e il riconoscimento "One to Watch" della 50 Best che gli hanno fatto conquistare i palati di tutto il mondo. Venezia e la Laguna sono la fonte di ispirazione della cucina di Donato Ascani chef del Glam di Venezia. Con la sua cucina elegante, legata al territorio e a chi ci vive ha portato l'ennesima stella Michelin nell'impero che porta il nome di Enrico Bartolini. Ad unire il tutto è sicuramente l'intervista allo chef Andrea Berton, che certo non ha bisogno di presentazioni, ma il cui racconto ci ha restituito i sapori, i profumi e le sperimentazioni di una cucina che si è sempre nutrita, e continua a farlo, di suggestioni, nuove e lontane. Nella chiacchierata fatta per Food Lifestyle, lo chef friulano ha parlato della sua cucina, che è un'ode alla materia prima, dei suoi piatti, della sua brigata, dell'importanza della comunicazione, non senza qualche capatina nella sua vita.



# INDICE

## In evidenza

10



### NONINO SPIRIT BRAND OF THE YEAR

06 Famiglia, amore e alambicchi.

### ANDREA BERTON

10 Lo chef è chi fa da mangiare.

### ALLA SCOPERTA DELLA CUCINA GEORGIANA

14 Viaggio nel Caucaso per scoprire le nuove tendenze del food.

### SORSI LUNGHI OTTOMILA ANNI

16 Un viaggio tra i vini anforati della Georgia.

## In questo numero

20 Claudio Liu punta in "Aalto"

Il paziente rituale di un successo ristorativo.

24 Lido 84

Lo chef Riccardo Camanini racconta il successo del suo ristorante e la sua vita.

30 Una montagna di gusto

Ingredienti, luoghi e volti della cucina d'alta quota.

32 Mauro Bochicchio: il papà dei piccoli produttori

Il Cultura festival e le eccellenze italiane.

36 Uliassi si racconta

La cucina "seduttiva" che si reinventa ogni giorno.

42 Fermentiamo o non fermentiamo?

La Fermentazione: c'è chi la adora e chi la odia. L'opinione degli chef.

44 Tecniche e sapori dell'innovazione

Gli chef del momento che ingannano e stupiscono i nostri palati.

47 I food designer

Il gruppo di professionisti che ha dato forma alla progettazione alimentare.

48 Shodai

L'anima giapponese nel cuore di Bari.

52 Maritozzo con la panna... Non pervenuto!

Usi e costumi della pasticceria nella Roma antica.

54 Superfood

Semi di canapa

56 La cucina della laguna

La seconda stella al Glam di Venezia porta il nome di Donato Ascani.

62 Foodography

Scatti di gusto. Il viaggio visivo tra la bellezza del cibo.

64 Gulp

Dove il gusto ha fatto canestro!

68 Il Vermouth

Il vino ippocratico tornato di moda.

70 Aperitivi italiani: il Vermouth e la merenda sinoira

La leggenda dell'aperitivo storico di Torino.

24



36



72 Tris di gusto

Asparagi verdi, uova e tartufo.

74 Musica e cibo con i Food Ensemble

Il senso dimenticato del gusto torna in cucina.

80 Bedussi

Una storia dolce come il gelato.

84 Tutti pazzi per i dolci giapponesi

Tra Roma e Milano, il successo di Hiromi Cake.

88 Due donne, due epoche: una sola passione.

Julie & Julia: un intreccio di golose emozioni.

90 Il menù degli eventi 2020

Le fiere, gli eventi, le manifestazioni internazionali.



Famiglia, amore e alambicchi.

# NONINO SPIRIT BRAND OF THE YEAR

a cura di *Francesca Orlando*

Un'azienda con una visione rivoluzionaria che ha portato alla capacità di ridisegnare un distillato tradizionale per l'età moderna. È questa la motivazione del premio Wine Enthusiast Wine Star Awards di San Francisco, sezione Spirit Brand of the Year 2019, assegnato a Nonino.

La distilleria di Percoto (Udine) è ufficialmente la migliore distilleria del mondo. Ma le idee rivoluzionarie per la famiglia Nonino non sono una novità e se il premio è arrivato a gennaio 2020 l'intuito "visionario" ha radici che affondano ben prima.

Nonino è una delle poche distillerie italiane a produrre grappa in maniera artigianale, proprio come tradizione insegna, con alambicchi a vapore discontinui e tanta attività manuale. Da fine agosto a fine ottobre, ogni anno, si lavora anche di notte. Le vinacce vengono messe a fermentare il giorno stesso in cui le uve sono vinificate, e poi vengono distillate subito dopo.

Passeggiare tra gli alambicchi profuma di storia e memoria, ma l'importanza e il valore di quei cesti riempiti a mano di vinacce e di quelle bottiglie che, luminose e raffinate, ti attendono a Borgo Nonino, un antico casale di fine '800 raccolto nella campagna friulana, li comprendi davvero solo incontrando una delle sorelle di famiglia.

Antonella Nonino, la seconda delle tre figlie di Benito, arriva energica e sorridente. Tra le botti di cherry, dove andrà a riposare il famoso e amato amaro Nonino, pare volteggiare come una bimba che gioca, mentre rammenta felice l'infanzia che profuma di quintessenza.

Mamma Giannola è ancora in America e assieme a lei ci

sono Elisabetta e la nipote Francesca a festeggiare il premio; Antonella è rimasta qui, custode di casa, di un mondo meraviglioso di cui noi vogliamo sapere tutto.

Assaggiamo la grappa Nonino tradizionale, quella di vinacce miste che la famiglia ha sempre distillato e che ancora oggi rappresenta il 60% della produzione; fermentata in purezza, con sentori di crosta di pane, i profumi erbacei che virano alla liquirizia, con quell'etichetta il cui focolare di famiglia resta identitario.

Intanto Antonella ce lo racconta quel focolare: *"Negli anni Sessanta ci fu il boom economico ed anche la richiesta di grappa tradizionale era alta. Molti trasformarono le loro distillerie in distillerie industriali, ma papà rimase fedele alla distillazione discontinua artigianale (alla fine di ogni cotta, ossia un ciclo di distillazione, si deve interrompere il processo per svuotare la caldaia e riempirla di nuovo con altra vinaccia).*

*Quando mamma entrò in famiglia portava alle cene, dove lei e papà venivano invitati, la loro grappa, ma vedeva che questa veniva mandata in cucina e poi a fine pranzo o cena offrivano solo whisky, cognac e distillati di frutta, mentre la grappa restava "dietro le quinte". Mamma decise allora che doveva fare qualcosa per far capire che la grappa aveva pari dignità di tutti gli altri distillati e ad un certo punto lei e papà pensarono che, proprio come il vino, forse la grappa avrebbe potuto nobilitarsi se prodotta da un unico vitigno. Iniziarono col Picolit. Chiesero a tutti i contadini di tenere da parte le vinacce del Picolit, ma i contadini erano abituati ad ammassare le vinacce e inoltre non erano d'accordo su questa interpretazione e snaturamento della grappa. Mamma però, che a questo progetto*





ci credeva, ebbe l'intuito femminile di coinvolgere le donne. Disse a tutte le donne che avrebbe pagato le vinacce pure di Picolit 15 volte di più e così, ricordo che io e mia sorella andavamo con lei a prendere le vinacce: sacchi da mezzo quintale!

Nel 1973 è nata la prima grappa Monovitigno®. Di questo distillato ne parlò Veronelli in un articolo, inserendo anche il contatto di mamma. Le persone iniziarono a chiedere informazioni e a prenotare alcune bottiglie e Giannola disse a mio padre che c'era bisogno di una bottiglia che facesse capire la preziosità di questa grappa.

Benito arrivò a casa un giorno con un'ampolla da laboratorio. Tutti dissero che era più adatta per un profumo, ma questo ai miei genitori piacque tantissimo. Quello era proprio il vestito adatto per un prodotto unico!

Un prodotto che veniva imbottigliato a mano, con la prima etichetta carta di identità e il tappo argentato.

Eccolo il momento in cui il distillato tradizionale venne rivoluzionato, e ovviamente il costo non poteva essere quello di tutte le altre grappe "classiche".

"Con tutto il lavoro impiegato, non potevano venderla allo stesso costo di tutti gli altri distillati - continua Antonella -, e così tutti quelli che la avevano prenotata non la comprarono più. Le persone non erano pronte a comprendere il valore del Monovitigno®".

Fu così che Giannola iniziò a inviare in regalo le preziose bottiglie a tutti coloro che, secondo lei, avrebbero potuto apprezzarle e aiutare a creare e diffondere una nuova cultura della grappa. Bottiglie accompagnate da lettere che la donna scrisse di suo pugno, con l'invito a far visita al "mondo dei distillati di Percoto", per assaggiare di persona la qualità di grappe nobili e profumate.

"Casa nostra iniziò ad essere sempre piena di gente: è da allora che

la nostra distilleria è aperta al pubblico".

Mentre sorseggiamo i monovitigni Merlot e Moscato e quest'ultimo riempie la stanza di aromi di rose, Antonella sorride raccontando come i profumi che sentiamo degustando una grappa sono spesso legati al nostro vissuto, ai ricordi. "Mentre distillavamo mamma diceva che sentiva profumo di inchiostro! E ancora, oggi ogni, tanto mi pare di percepire questo aroma, anche se non ho mai scritto, come invece faceva lei da bambina, con il calamaio".

I Nonino di Percoto sono saliti alla ribalta grazie a Benito e Giannola, ma oggi sono Antonella e le sue sorelle, Cristina ed Elisabetta, a portare avanti la storia e la tradizione, fedeli alle pratiche della antica civiltà contadina: vinacce freschissime, umide e diraspate, poste a fermentare in tini di acciaio a temperatura controllata e poi subito distillate negli

alambicchi riscaldati a vapore.

Tre sorelle cresciute aiutando mamma e papà, innamorate della scintilla creativa di Giannola e di quella passione che ancora oggi porta Benito a "scendere" in distilleria la notte, per controllare le cotte.

E intanto le porte si stanno aprendo anche all'ultima generazione. Francesca, una delle figlie di Elisabetta è già entrata nella squadra, mentre un'ondata di novità è portata da bartender di grido, che propongono cocktail a base di grappa Nonino, accanto all'agrumato e floreale Aperitivo BotanicalDrink, 100% vegetale e con ÛE® Acquavite d'uva Fragolino Monovitigno®.

Nonino è amore e famiglia. Come potrebbe non essere la migliore distilleria al mondo?



Ph. Credits: Giulia Iacolutti

