



MULINO MARINO - Farine

Nel 1956 Felice Marino, innamorato del mestiere di mugnaio, decide di rilevare un antico mulino delle Langhe, costituito da tre palmenti azionati con forza idraulica. È una storia all'insegna della "F": come farina e come i nomi dei suoi figli - Ferdinando e Flavio - e dei suoi nipoti - Fausto, Fulvio e Federico - che oggi continuano a portare avanti il mulino e le sue dieci macine a pietra naturale.

Oltre vent'anni fa Mulino Marino è stato tra i pionieri del biologico in un mercato ancora dominato dalle farine raffinate. Oggi, utilizza esclusivamente cereali biologici italiani macinati in purezza: ogni cereale non è contaminato dagli altri e durante la lavorazione e lo stoccaggio non sono aggiunti conservanti, insetticidi, additivi chimici, enzimi, polifosfati o latticini.

La macinazione a pietra è una vera e propria arte e, come tutte le forme d'arte, richiede passione ed esperienza. Le macine in pietra sono realizzate con pietre naturali di cava francese che risalgono al XIX secolo, pesanti 15,5 quintali per coppia e rinomate per la loro durezza. A differenza delle pietre artificiali, devono essere periodicamente martellate a mano per raggiungere il giusto grado di ruvidità, seguendo un'antica tradizione che Felice ha tramandato ai figli. Queste pietre girano molto più lentamente di quelle artificiali e non surriscaldano i cereali, lasciando le farine vive con all'interno fibre, vitamine idrosolubili e tutti gli oligoelementi presenti nel chicco.

Il mulino seleziona le migliori varietà di prodotti biologici da macinare, tra cui il mais Ottofile di Langa, la segale, l'orzo e l'Enkir.

La famiglia Marino è legata al gruppo Eataly fin dall'apertura del primo punto vendita di Torino, nel 2007. La collaborazione si è rafforzata nel corso del tempo: Eataly si affida alla saggia conoscenza della famiglia Marino e delle sue farine per il pane e la pizza in Italia.



ROI – Olio Extravergine d’Oliva

“Roi” è lo storico soprannome di un ramo della famiglia Boeri, che si occupa di olio da quattro generazioni. Il frantoio si trova a Badalucco, nella valle Argentina, dove si coltivano solo olive di cultivar Taggiasca, in un territorio che dai 200 metri slm sale fino ai 1.500 metri sulla Riviera Ligure di Ponente.

La storia della famiglia Roi inizia nel 1900 quando Giuseppe, il bisnonno Pepin u Roi, costruisce il primo frantoio utilizzando il legno e le pietre della valle. È l’inizio di un lungo cammino che arriva ai giorni nostri fino a Franco, che con il padre impegna tutto il suo tempo e la sua passione nel frantoio di famiglia. Oggi l’azienda ha oltre 11.000 alberi di olivo cultivar Taggiasca, una varietà pregiata che nonostante le piccole dimensioni è molto gustosa ma allo stesso tempo delicata.

L’attuale frantoio è costituito da tre tipi diversi di frangitura: le grandi macine in granito, un molitore chiuso in granito e un frangitore a coltelli in acciaio.

Questo permette di variare la frangitura e l’estrazione dell’olio in base alla maturazione delle olive Taggiasche per ottenere un olio extra vergine d’oliva che deriva esclusivamente dalla prima spremitura a freddo, senza riscaldamento della pasta d’oliva e senza l’aggiunta di acqua calda alla pasta stessa e al mosto oleoso. Tra i prodotti unici c’è il Carte Noire, ottenuto dallo sgocciolamento naturale della pasta di olive una volta distesa sui fiscoli, senza alcuna pressione meccanica: da 300 chili di olive si ottengono mediamente dai 7-9 kg di olio. L’azienda propone tre crus ricavati da microzone particolarmente vocate: il Riva Gianca, da appezzamenti a 60 metri slm; il Gaaci, terreno a 350 metri slm; e il Morga a 250 metri slm.

La produzione di tutti i crus è limitata a 2.000 bottiglie da 250 millilitri. Oltre all’olio extravergine d’oliva, Roi propone anche olive sott’olio o in salamoia, il pesto ligure e le salse della tradizione locale.

La collaborazione tra Eataly e Roi inizia prima dell’apertura del primo Eataly a Torino, quando Oscar Farinetti incontra Franco Boeri e capisce che Roi è un produttore con il quale sviluppare il progetto Eataly. Le due aziende sono legate a valori comuni: l’estrema attenzione alla qualità sia delle materie prime sia delle lavorazioni e il profondo legame con il territorio e le tradizioni.



ANTONELLA - Pomodoro

Casar di Serramanna, azienda a venti minuti da Cagliari, è l'unica industria conserviera della Sardegna e dal 1962 trasforma esclusivamente pomodori coltivati nei campi di questa meravigliosa isola del Mediterraneo. Nel 1999 l'azienda viene acquistata da Giovanni Muscas, presidente e fondatore del Gruppo Isa: il suo obiettivo è portare sulle tavole dei consumatori un ottimo prodotto per sapore e caratteristiche nutrizionali, "100% made in Sardinia".

Tutti i pomodori Casar hanno il gusto intenso della Sardegna, dove i venti salmastri che accarezzano i campi assicurano la giusta umidità salina ai frutti e il sole garantisce un sapore dolce e morbido.

La fase di lavorazione del pomodoro e la produzione delle conserve si concentrano tra agosto e la prima metà di settembre. I pomodori sono 100% sardi, del tipo allungato e di filiera certificata, coltivati nell'Oristanese e nel Medio Campidano. Sono certificati "pesticide-free" e lavorati freschi nell'arco di dodici ore dalla raccolta, mediante l'evaporazione di una parte dell'acqua di vegetazione in impianto di concentrazione sottovuoto.

Nel 2009 dopo un panel test sulle conserve di pomodoro, Eataly ha scelto Casar come fornitore ufficiale: è nata così la collaborazione che si è poi concretizzata nella linea Antonella.



MICCOLI - Mozzarella

La storia del Caseificio Miccoli ha inizio nel 1996, quando Roberto Miccoli si lascia alle spalle un lavoro solido per iscriversi alla scuola casearia di Lodi. Parte così un lungo percorso per apprendere un mestiere antico, fatto di cura, attenzione e sperimentazioni continue. Nel 2008 ormai forte di una professionalità acquisita, decide di aprire il proprio caseificio “Miracolo a Milano”.

Roberto Miccoli, originario del brindisino, porta nel cuore della città di Milano un angolo della sua terra. Con “Miracolo a Milano” nasce l’idea del caseificio urbano che lavora puntando sulla qualità e sull’idea di cambiare le scelte dei consumatori. La filiera è corta: il latte crudo del lodigiano viene trasformato ogni giorno artigianalmente in forme diverse.

L’arte casearia e la ricerca di qualità di Roberto arrivano all’attenzione di Eataly che nel 2014 lo sceglie per l’apertura di un laboratorio all’interno di Eataly Smeraldo. Attraverso la grande vetrata del caseificio è possibile osservare la produzione giornaliera di mozzarelle: burrate e stracciatelle, caciocavallo e cacio ricotta, formaggella, robiola e ricotta di capra fino ad arrivare a mascarpone e crescenza, senza dimenticare lo yogurt. Nel marzo 2017, il Caseificio Miccoli sbarca anche a Eataly Lingotto, portando il buon gusto dei formaggi freschi di giornata anche nella prima e storica sede di Eataly.