TurismodelGusto magazine

N°40

Rivista bimestrale

Novembre/Dicembre 2026

Questo Magazine è un allegato del sito www.turismodelgusto.com

Direttore Responsabile Roberto Rabachino



Editore e Amministrazione ADV SRL - Torino - Italia



Coordinatore Responsabile
Roberto Rabachino
redazione@turismodelgusto.com

Coordinamento Centrale
Gladys Torres Urday
Paolo Alciati
redazione@turismodelgusto.com

Editore e Amministrazione
ADV SRL – Torino – Italia - P.IVA 11457360011
qualityadv@turismodelgusto.com

Social Media
Chiara Vannini

Grafica e Impaginazione
Lorenzo Bettelli
redazione@turismodelgusto.com

Collaborazioni
Paolo Alciati, Enza D'Amato, Franca Dell'Arciprete Scotti, Silvia Donatiello, Consorzio Tutela Prosecco DOC e Redazione Centrale

Immagini
Paolo Alciati, Franca Dell'Arciprete Scotti, Redazione Centrale, Enza D'Amato, Consorzio Tutela Prosecco DOC, @Ed'A, Silvia Donatiello, Consorzio dell'Asti DOCG, @ Louis Roederer, @Emmanuel Allaire, Exclusivité Office Tourisme, Anthony Bonal, © Morgane Maunas, @annafontan, © P. Vincent-OT Lourdes, ©Un Monde à Vélo

Credit Photo Cover
Consorzio dell'Asti DOCG

Questo magazine è un allegato del sito www.turismodelgusto.com che dal 2005 si dedica a chi vuole viaggiare conoscere e scoprire luoghi speciali.
Il sito viene aggiornato **senza alcuna periodicità dichiarata o predefinita** pertanto **non costituisce un prodotto editoriale** sottoposto agli obblighi di registrazione ai sensi della legge N. 62 del 7 marzo 2001.

Pubblicità

Per informazioni contatta
ADV SRL – Torino – Italia
P.IVA 11457360011
qualityadv@turismodelgusto.com

Contenuti

#TuttoDrink



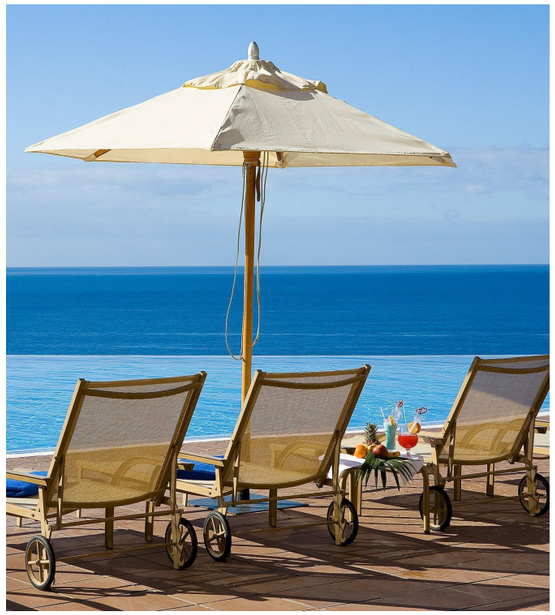
8... Doppio compleanno per la Maison Louis Roederer: dai suoi primi 250 anni di storia ai 150 anni dell'iconica cuvée Cristal
14... Dal cono al calice: il "metodo Grom" applicato alle vigne di Mura Mura
24... Scozia, dal whisky più meridionale a quello dell'estremo Nord
32...Dalla Barbera al Ruchè, viaggio tra le cantine del Monferrato
44... Da Col Vetoraz: l'oro rosa del Brut 12 Lune
48... Viaggio nell'Aube dello Champagne, tra Pinot Noir, Chardonnay e piccoli grandi vigneron

#TuttoFood



64... Radici ristorante in Vigna: contrasti e consistenze nei piatti di Mykyta Bida
74... Robiola di Roccaverano DOP e i Vigneti del Monferrato: l'anima autentica della Langa Astigiana
80... Antica Trattoria al Gallo 1909 a Ravenna, un pranzo dentro una storia di famiglia
90... Prosecco DOC e Maestro Martino Food Academy

#TuttoTravel



98... Agaete, dall'Atlantico al caffè: il gusto più sorprendente di Gran Canaria
106... Abruzzo, il paesaggio nel piatto
114... L'incanto delle festività invernali in famiglia: la neve in totale serenità per tutte le età
124... Un viaggio negli Alti Pirenei
132... Troyes, tra case a graticcio, grandi pasticceri e vigneti di Champagne

#TuttoOk



144... Il Natale si tinge di rosa: l'Asti DOCG rinnova il rito del brindisi
154... Cantina Quistello 1928: un'eccellenza del territorio certificata "Equalitas"
158... Mille bottiglie per Adagio: nasce INTERLUDIA, un'Alta Langa d'autore
164... Tra le colline di Castelvetro: il rinascimento del Lambrusco secondo Fattoria Moretto
170... Tre Bicchieri 2027 del Gambero Rosso, 18 riconoscimenti in Umbria

#Degustando

174... Terre d'Aenòr, il Franciacorta DOCG

#TuttoDrink

8... Doppio compleanno per la Maison Louis Roederer: dai suoi primi 250 anni di storia ai 150 anni dell'iconica cuvée Cristal

14... Dal cono al calice: il "metodo Grom" applicato alle vigne di Mura Mura

24... Scozia, dal whisky più meridionale a quello dell'estremo Nord

32...Dalla Barbera al Ruchè, viaggio tra le cantine del Monferrato

44... Da Col Vetoraz: l'oro rosa del Brut 12 Lune

48... Viaggio nell'Aube dello Champagne, tra Pinot Noir, Chardonnay e piccoli grandi vigneron

Doppio compleanno per la Maison Louis Roederer: dai suoi primi 250 anni di storia ai 150 anni dell'iconica cuvée Cristal

Il 2026 è anche l'anno dei 150 anni del Cristal, la prima cuvée de prestige della storia della Champagne nell'accezione moderna del termine, nata formalmente nel 1876 per volontà dello zar Alessandro II

A cura di **Redazione Centrale TdG**



Fondata nel 1776, il traguardo che la Maison ha scelto di leggere non come una celebrazione del passato, ma come un'occasione per interrogarsi su ciò che ancora deve venire mette al centro il valore di legami solidi e vivi, capaci di alimentare le radici e di trasformarle in slancio verso un futuro di tutela, trasmissione e visione.

Tra gli elementi distintivi di Roederer ci sono la famiglia e il contributo di ogni generazione, tanto allo sviluppo qualitativo degli champagne quanto alla crescita delle proprietà. Le prime acquisizioni nella Montagne de Reims, nel 1841, raccontano la visione del fondatore: non seguire il mercato, ma costruire la Champagne a partire dalla terra, presidiando direttamente l'intero processo produttivo per perseguire la qualità assoluta. L'obiettivo era uno champagne strutturato a base di Pinot noir dei villaggi di Verzy e Verzenay, già "Première Classe" nel classement di André Julien del 1833. Oggi spetta alla settima generazione, incarnata da Frédéric Rouzaud, studiare e custodire un patrimonio viticolo che è alla base di cuvée come Cristal, Vintage e Blanc de Blancs, dove non conta la potenza quanto la finezza e l'espressione più fedele possibile del terroir d'origine.

Guidare un'azienda di famiglia significa condividere scelte e responsabilità, interpretare un'eredità e trasformarla in visione: leggere il passato per trovare risposte nuove alle sfide di domani. Jean-Baptiste Lécaillon, chef de caves da oltre 35 anni, ne è l'interprete tecnico: è a lui che si deve il cambiamento profondo della Maison nello stile e nell'approccio al vigneto, con la conversione in biologico dell'intero parco vitato, la mappatura in parcelle e il lavoro sui "gusti dei suoli". «È la natura a essere l'elemento più forte, dobbiamo assecondarla, come un judoka», racconta. E Frédéric Rouzaud sintetizza l'anima della Casa così: «Creare significa amare».

Il 2026 è anche l'anno dei 150 anni del Cristal, la prima cuvée de prestige della storia della Champagne nell'accezione moderna del termine, nata formalmente nel 1876 per volontà dello zar Alessandro II. L'infatuazione dello zar per le produzioni Roederer risale però ad almeno quindici anni prima, quando a Reims arriva la richiesta di una cuvée ad personam. Perché Roederer e non un'altra Maison? Perché Louis aveva scelto di seguire l'intero processo produttivo, acquistando i primi ettari di vigne a Verzy e Verzenay invece di limitarsi a comprare le uve. Il successo si consolida con la quarta Esposizione Universale del 1867, quando i «tre imperatori» — Alessandro II, Guglielmo I e Bismarck — si ritrovano al Café Anglais per un banchetto con quindici portate, sette vini e un solo champagne. Allora la Maison produceva un decimo dello champagne mondiale ed era fornitrice della corte imperiale russa, che ne assorbiva quasi il 60%: nel paese di Puškin non si diceva «sto degustando champagne», ma «sto bevendo Roederer».

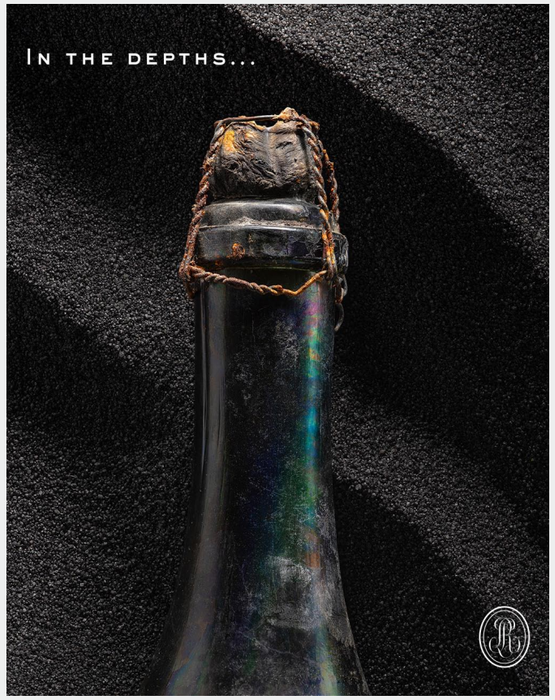


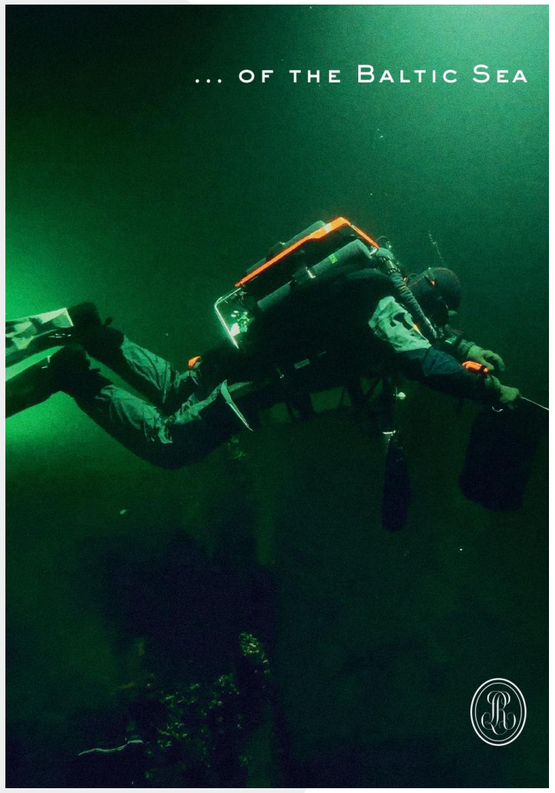




Lo zar era sfuggito a due attentati e nessun dettaglio poteva essere trascurato: il vetro doveva essere trasparente e il fondo piatto, così da impedire che vi si nascondessero armi o esplosivi. Un maestro vetraio fiammingo ne disegnò la forma, ornandola con lo stemma imperiale: fu il cristallo a battezzare la cuvée. Il contenuto veniva dalla migliore selezione di vigne di sette cru del Domaine Roederer — Verzy, Verzenay, Beaumont-sur-Vesle, Aÿ, Cramant, Avize e Le Mesnil-sur-Oger — con un dosaggio che poteva arrivare ai 100 grammi per litro.

Alessandro II fu assassinato il 13 marzo 1881. I Romanov si susseguono, ma il Cristal resta: sotto i successori entra in un gioco diplomatico sottile, esibito durante le trattative per l'alleanza franco-russa, e nel 1908 Nicola II conferisce alla Maison il titolo ufficiale di fornitore della corte di Sua Maestà l'Imperatore. Da allora le bottiglie portano il celebre medaglione con lo stemma imperiale, a cui Léon Olry-Roederer — nipote di Louis, acquirente di parcelle ad Aÿ, Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Mareuil-sur-Aÿ, Dizy e Cumières — aggiunse le iniziali «LO-R». Il 1917, con la rivoluzione, chiude il mercato russo: il 1914 resta l'ultima annata prodotta per gli zar. Il rilancio si deve a Camille Olry-Roederer, unica alla guida della Maison dal 1932 al 1975, che grazie a una vita mondana intensissima apre i mercati del Brasile e degli Stati Uniti. Nel 1979 raccoglie il testimone il figlio Jean-Claude Rouzaud: ristruttura il parco vitato perché ogni parcella sia destinata a una cuvée specifica, progetta Roederer nel XXI secolo e affianca il contributo di Lécaillon. Dal 2006 è il nipote Frédéric a proseguire questa ricerca dell'eccellenza.

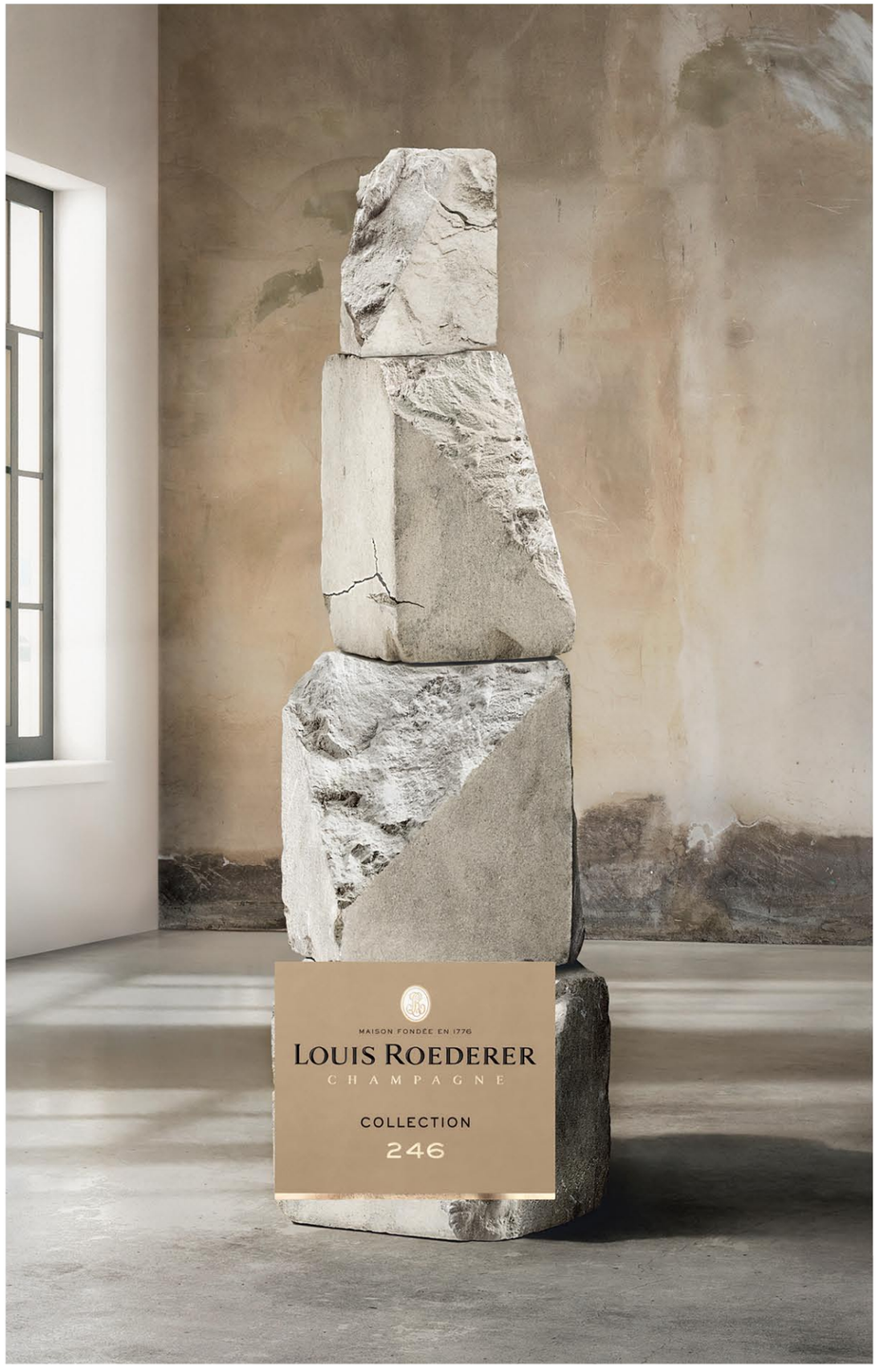




Oggi il Cristal nasce da parcelles crayeuses, 45 parcelle distribuite in 7 Grand cru della Champagne, che secondo il profilo dell'annata possono cambiare — come nel 2018, quando si è arrivati a 57 (cuvée porssima all'uscita). Il DNA del Cristal non è il legno, non è il lievito e neppure la tecnica, ma il suolo: deve trasmettere salinità, freschezza, energia, tensione, quasi una sensazione polverosa, calcarea, luminosa. È uno champagne che guarda al futuro perché mette al centro l'origine del terroir.

Al 250° anniversario si lega anche una delle storie più affascinanti raccontate durante le celebrazioni a Reims: la missione negli abissi alla ricerca dei vini perduti dello zar. Nel 2024 il team di subacquei polacchi Baltictech individua al largo della costa meridionale della Svezia il relitto di una nave diretta in Russia, lunga circa diciotto metri, con un carico di beni di lusso: casse di Champagne Louis Roederer, bottiglie d'acqua minerale di Selters, altri vini, porcellane, ciotole, brocche e decanter. Nonostante oltre 150 anni sul fondo, il nome «L. Roederer» era ancora visibile sui collarini e sui tappi. Lécaillon ha lanciato una missione di recupero con le autorità svedesi, archeologi e una squadra internazionale di sommozzatori, guidata da Tomasz Stachura. Il relitto giace tra i 60 e i 65 metri, in acque a circa 4 °C. Le bottiglie recuperate appartengono a un periodo in cui Roederer era già tra i principali fornitori dell'Impero russo; la datazione suggerita è intorno al 1857 e, se confermata, il vino viaggiava verso San Pietroburgo quasi vent'anni prima della nascita ufficiale del Cristal — conferma del legame tra la Maison e la Russia imperiale, finora noto quasi solo attraverso i documenti.

www.sagna.it



LOUIS ROEDERER
HAND IN HAND WITH NATURE
IMPORTATO E DISTRIBUITO DA SAGNA S.P.A. DAL 1928 - WWW.SAGNA.IT

Dal cono al calice: il “metodo Grom” applicato alle vigne di Mura Mura

Il ritorno alla terra dei fondatori di Grom:
una cantina ipogea rivoluzionaria e l’uso della ceramica
per mettere a nudo l’anima più autentica del Piemonte.

Di **Paolo Alciati** & **Enza D’Amato**

C’era una volta il gelato artigianale secondo Grom… e quanto ci piaceva! Oltre vent’anni fa, il successo planetario dell’azienda creata da Guido Martinetti e Federico Grom si reggeva su un’intuizione tanto semplice quanto potente: applicare una rigorosa filosofia contadina alla catena del freddo. Materie prime tracciabili, frutta della tenuta di Montegrosso d’Asti e un netto rifiuto della chimica da laboratorio.

Quando la multinazionale Unilever ha rilevato l’impero del gelato, in molti si sono chiesti quale sarebbe stato il passo successivo per i due giovani imprenditori.

La risposta, arrivata nel 2017, ha il sapore di un ritorno a casa, ma con una sfida decisamente più complessa: il vino.

La tenuta Mura Mura – un nome che in lingua malgascia evoca il “vivere lentamente”, concetto quasi rivoluzionario nell’era della grande distribuzione – ha così cambiato pelle. Martinetti, che prima di vendere coni e coppette di alta qualità si era laureato in Agraria con master in Enologia tra Bordeaux e le Côtes du Rhône, è tornato al primo amore.

Ma passare dal gelato al vino non è un semplice cambio di catalogo. Se nel gelato l’obiettivo industriale è la costanza millimetrica del gusto, nel vino si cerca l’esatto opposto: l’imprevedibilità dell’annata, il carattere spigoloso del tempo e l’espressione nuda del terreno.

L’approccio dei due soci svela una mentalità imprenditoriale lucidissima, capace di







scardinare alcune storiche rigidità piemontesi. La prima anomalia, che suona quasi come una provocazione burocratica per i puristi, è la cantina ipogea inaugurata nel 2019 a Montegrosso d'Asti. Un'opera sotterranea imponente che non serve solo a garantire l'isolamento termico naturale, ma che funge da vero e proprio "hub" enologico.

Mura Mura ha infatti ottenuto il raro permesso legale di vinificare a Costigliole le uve provenienti dalle Langhe, dando vita a Barolo e Barbaresco fuori dalle rispettive zone di produzione. Una scelta che centralizza il controllo qualitativo ma che, inevitabilmente, fa discutere chi difende il *genius loci* a tutti i costi. Il catalogo aziendale è una mappa divisa in due filosofie in apparenza contrastanti: Rigore e Fantasia. Una divisione che rispecchia perfettamente le anime del Piemonte enoico.

La linea Rigore è il tributo doveroso alla Langa del Nebbiolo. Qui Martinetti e Grom si muovono dentro il recinto stretto dei disciplinari e dei singoli cru di Neive, come lo Starderi e il Serragrilli. Nel bicchiere, l'interpretazione non cerca la concentrazione muscolare o il legno ruffiano: lo Starderi punta sulla verticalità floreale e la piacevolezza sia al naso sia al palato, mentre il Serragrilli evidenza un tannino più rustico e serrato, tipico di chi accetta la gioventù del vitigno senza volerla nascondere. Saremmo curiosi di riassaggiarlo fra un paio di anni o più.











Interessante la scelta dell'assemblaggio nel Barbaresco Iago, che unisce tre parcelle diverse: in un'epoca dominata dall'ossessione per il singolo vigneto, Mura Mura recupera la storica tradizione piemontese del blend, cercando la complessità nella somma delle singole peculiarità.

La vera partita innovativa si gioca però nella linea Fantasia, dedicata al Monferrato. Liberato dalle catene della tradizione istituzionale, Martinetti dà spazio a vitigni spesso considerati "minori", ma che rappresentano la vera spina dorsale quotidiana della regione.

L'ottimo Grignolino Garibaldi ne è l'emblema: un vino che noi amiamo molto, tradizionalmente difficile, spigoloso e scarico di colore, qui viene trattato con i guanti bianchi. Il sorso è agile, con sentori di pepe bianco ma anche di fragolina di bosco, con una freschezza che chiama immediatamente la tavola.

Seguono a ruota la Freisa Giulietta e la Barbera Miolera, battezzate con nomi shakespeariani quasi a voler nobilitare una materia prima pop e teatrale, fino a spingersi fuori zona con il Timorasso, il bianco su cui oggi tutto il Piemonte sta scommettendo per dimostrare di saper fare anche grandi vini da invecchiamento.

Ma l'elemento che più di tutti definisce il tratto distintivo della cantina è l'uso quasi scientifico della ceramica. Mentre gran parte dei produttori piemontesi si divide ancora nella storica "guerra dei legni" – grandi botti della tradizione contro piccole barrique francesi – Mura Mura introduce un terzo elemento neutro: le anfore in ceramica da 400 litri, che non sono una concessione alla moda dei vini ancestrali o naturali senza controllo ma, al contrario, vengono usate come uno strumento di precisione.

La ceramica garantisce la micro-ossigenazione tipica del legno (permettendo al vino di respirare e maturare) ma ha il pregio di non cedere alcun aroma terziario. Niente vaniglia, niente tostatura, niente spezie dolci. Il Nebbiolo e il Grignolino restano nudi, liberi di raccontare solo la propria terra. Nel progetto della cantina, ceramica e rovere non sono quindi alternative assolute: vengono utilizzati in momenti diversi del percorso del vino.





Tutto questo riporta alla questione iniziale, quella del tempo. Martinetti arriva al vino dopo aver costruito con Grom un'impresa nella quale il rapporto con la materia prima era già centrale, ma nel vino la scala temporale cambia. Una vigna non può essere accelerata, un Nebbiolo destinato a diventare Barbaresco non può essere messo in bottiglia quando lo decide l'imprenditore. Anche per questo Martinetti descrive il tempo agricolo in maniera poco sentimentale: non lo considera né un amico né un nemico, ma "un protagonista silenzioso ed esigente".
Mura Mura non è la "cantina di quelli di Grom". È un progetto maturo che dimostra come l'ossessione per il dettaglio, se applicata alla terra con competenze tecniche e non solo con capitali, possa produrre vini di spiccata pulizia ed eleganza.

Il percorso di Mura Mura, inoltre, si è allargato oltre la cantina. Nel 2022 Martinetti ha inaugurato a Montegrosso d'Asti Le Marne, un relais immerso nei vigneti con quattordici camere ispirate ad altrettante opere d'arte, e nello stesso anno ha aperto Radici, il ristorante in vigna ospitato nella cantina della Dimora degli Artisti.

Agricoltura, vino, ospitalità e cucina diventano così i tasselli di un unico grande mosaico: una scommessa totale che dimostra come l'ossessione per la qualità, nata nel 2003 fa tra i banchi di un laboratorio di gelateria, abbia trovato sotto il cielo del Monferrato la sua espressione più matura, ambiziosa e duratura.

Info: *www.muramura.it*

L'incontro: tre domande a Guido Martinetti

Per entrare ancora più a fondo nelle dinamiche di questa transizione, abbiamo scambiato due battute con Guido Martinetti. Ne emerge il ritratto di un produttore che rifiuta l'etichetta dell'innovatore seriale per rivendicare, invece, il valore dei passi indietro e degli insegnamenti silenziosi della terra.



Guido, dopo aver costruito un marchio globale come Grom, cosa hai trovato nel vino che non avevi trovato nel gelato? È stata una nuova impresa o un ritorno a qualcosa di più personale?

"Il mondo del vino è più affascinante ed imprevedibile, quando invece il gelato ha il pregio di essere più vasto soprattutto relativamente all'agricoltura, la mia grande passione. Il vino è certamente un ritorno a qualcosa di personale, che sogno dai tempi della prima comunione".

Vieni da un'azienda dove l'innovazione correva veloce. Nel vino, invece, bisogna aspettare anni per vedere il risultato di una scelta. Come cambia il mestiere dell'imprenditore quando bisogna ragionare con i tempi della natura e il tempo diventa un alleato invece che un nemico?

"Sia nel gelato – per come lo interpretava Grom, perlomeno – che nell'agricoltura in realtà la natura è la vera protagonista, con le molte varietà di frutta, di razze bovine per il latte, di materie prime in genere. Non penso francamente che Grom facesse innovazione, anzi siamo tornati indietro di 50 anni, quando le materie prime locali e l'assenza di additivi erano l'anima di ogni bravo gelataio. Il tempo, in agricoltura, regala e suggerisce insegnamenti costanti: non lo definirei un amico, ma neppure un nemico, piuttosto un protagonista silenzioso ed esigente".

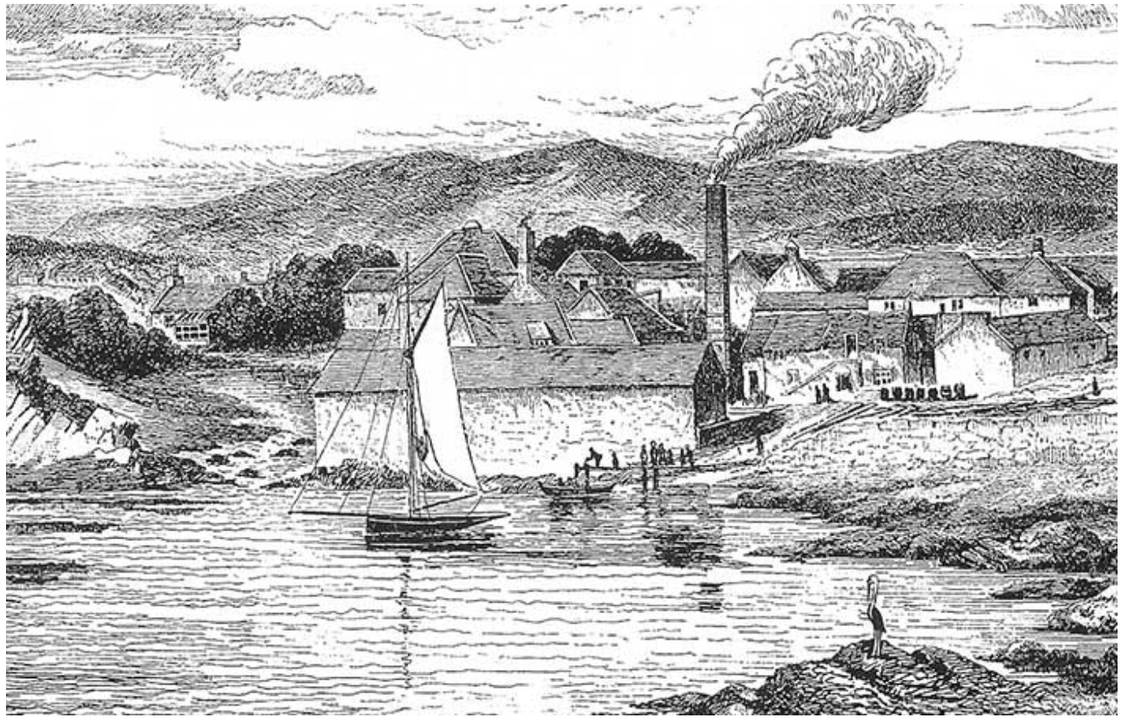
Avete diviso i vostri vini in due categorie: Rigore e Fantasia. Le Langhe rappresentano il rigore, il Monferrato la fantasia. È solamente una classificazione del vino o riflette anche due aspetti della tua personalità?

"È una lettura perfetta, e le due anime sono proprie di qualunque individuo, cambia solamente l'equilibrio tra i fattori. L'Italia e gli italiani, con tutte le sfumature proprie del nostro paese, sono in questo senso un esempio inarrivabile".

Scozia, dal whisky più meridionale a quello dell'estremo Nord

Da Bladnoch, sulle rive di un fiume nel verde del Galloway, a Wolfburn, dove il vento del Mare del Nord accompagna la maturazione delle botti. Due distillerie agli antipodi della Scozia continentale, unite dalla voglia di fare le cose a modo proprio.

A cura di **Redazione Centrale TdG**



C'è un modo diverso di attraversare la Scozia: invece di inseguire soltanto castelli, laghi e paesaggi da cartolina, seguire il filo dell'acqua che alimenta le distillerie. Alle due estremità della terraferma si incontrano Bladnoch, la più meridionale fra le distillerie scozzesi tuttora operative, e Wolfburn, la più settentrionale. La distanza che le separa racconta anche due modi differenti di interpretare il single malt.

Bladnoch, il carattere delle Lowlands

Nel Galloway, nel sud ovest della Scozia, Bladnoch produce whisky dal 1817. La sua storia è stata tutt'altro che lineare, con passaggi di proprietà e periodi difficili, fino alla rinascita avviata dall'imprenditore australiano David Prior dopo l'acquisizione del 2015. La distilleria è tornata a produrre nel 2017, a duecento anni dalla fondazione.

A guidarne oggi il profilo produttivo è il dottor Nick Savage, master distiller arrivato nel 2019 dopo un'esperienza a The Macallan. La sua filosofia, riassunta nell'espressione "Taste First", mette il gusto al centro delle scelte: la maturazione non deve cancellare l'identità del distillato, ma valorizzarne la componente fruttata e floreale. Il risultato è una gamma che supera lo stereotipo del whisky delle Lowlands necessariamente leggero e poco strutturato.

Come arrivare

Bladnoch si trova vicino a Wigtown, nel Dumfries and Galloway, una regione di strade panoramiche, piccoli porti e campagne poco frequentate dal turismo internazionale. In auto si raggiunge da Glasgow in circa due ore e mezza o tre, a seconda del traffico. Per chi arriva dall'Irlanda del Nord, il porto di Cairnryan è un'altra porta d'accesso, a circa



un'ora di guida. Il trasporto pubblico richiede invece una pianificazione attenta, perché la distilleria si trova in una zona rurale: conviene verificare gli autobus disponibili prima di partire. La visita può diventare una buona occasione per esplorare Wigtown, conosciuta come la città scozzese dei libri.

Cinque whisky da conoscere

Vinaya. Il nome deriva dal sanscrito e richiama rispetto e gratitudine. L'incontro fra botti ex bourbon ed ex sherry restituisce un single malt accessibile, con frutta fresca, dolcezza maltata e sfumature speziate.

Samsara. Il nome significa rinascita e celebra la nuova stagione della distilleria. L'affinamento in botti ex bourbon ed ex vino rosso californiano costruisce un profilo più pieno, con frutta matura, morbidezza e una trama aromatica avvolgente.

Bladnoch 13 anni. Maturato in botti ex bourbon, mette in evidenza il lato più luminoso della distilleria. Vaniglia, frutta chiara e cereali dolci accompagnano una bevuta equilibrata, dove il legno sostiene senza dominare.

Bladnoch 16 anni. Qui il protagonista è lo sherry oloroso. La maturazione più lunga porta profondità e spezie, con note di frutta secca, legno e una ricchezza che si sviluppa gradualmente nel bicchiere.

Bladnoch 19 anni. L'affinamento in botti di sherry Pedro Ximénez dona un carattere più intenso, con richiami alla liquirizia scura, alle albicocche disidratate e alla noce moscata. È una lettura più concentrata e matura del whisky di Bladnoch.





Wolfburn, il single malt del grande Nord

Per raggiungere Wolfburn bisogna spingersi fino a Thurso, nella contea di Caithness, all'estremità settentrionale della terraferma scozzese. Qui esisteva già una distilleria con lo stesso nome, attiva dal 1821 e poi scomparsa. La nuova Wolfburn ha ripreso a distillare nel gennaio 2013, a poca distanza dal sito storico, utilizzando ancora l'acqua del Wolf Burn, il ruscello che ha dato il nome all'azienda.

Come arrivare

Thurso è collegata a Inverness dalla Far North Line, una delle tratte ferroviarie più suggestive del Regno Unito, che attraversa paesaggi aperti, brughiere e piccoli centri delle Highlands. Il viaggio richiede diverse ore, ma è parte integrante dell'esperienza. Dalla stazione di Thurso la distilleria dista poco più di un chilometro, percorribile a piedi con condizioni meteorologiche favorevoli. Chi viaggia in auto può inserirla nell'itinerario della North Coast 500, il celebre percorso panoramico che gira intorno al nord della Scozia.





Cinque whisky da conoscere

Northland 8 anni. Il nome richiama il territorio estremo in cui nasce. Le botti di rovere americano di dimensioni ridotte favoriscono l'interazione con il legno, offrendo vaniglia, cereali dolci, frutta e spezie delicate.
Aurora. È la porta d'ingresso allo stile più ricco di Wolfburn. L'incontro fra botti ex bourbon e sherry oloroso aggiunge frutta matura, dolcezza e sentori di frutta secca, mantenendo un buon equilibrio.
Morven. È la scelta per chi cerca una sfumatura affumicata senza rinunciare alla delicatezza. La leggera torbatura accompagna note maltate e dolci, con un accenno di fumo che non prende mai il sopravvento.
Langskip. Imbottigliato al 58% di alcol e maturato in botti ex bourbon di primo riempimento, punta su intensità e carattere. Vaniglia, frutta e spezie si esprimono con maggiore concentrazione, ma senza sacrificare la bevibilità.

Wolfburn 10 anni. Primo imbottigliamento permanente della distilleria con un'età dichiarata di dieci anni, è maturato interamente in botti di sherry. Il risultato privilegia profondità, frutta scura e spezie, mostrando quanto la giovane distilleria abbia saputo costruire una propria identità.

Due estremi, una sola passione

Bladnoch e Wolfburn dimostrano che la geografia scozzese non è soltanto uno sfondo suggestivo. Il paesaggio, la storia e le scelte di maturazione contribuiscono a definire identità diverse, senza obbligare il produttore a seguire una formula prestabilita. Visitare entrambe significa attraversare la Scozia da un capo all'altro, scoprendo che il whisky migliore non è necessariamente quello più famoso, ma quello che racconta con maggiore sincerità il luogo da cui proviene.

www.spiritsecolori.it





Dalla Barbera al Ruchè, viaggio tra le cantine del Monferrato

Alla scoperta di un territorio antico, dove la vite custodisce la memoria della terra

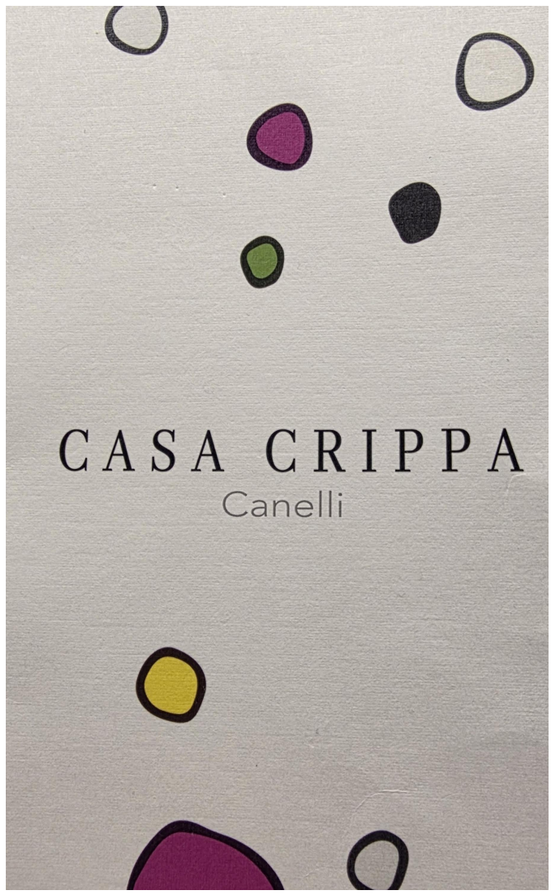
Di **Paolo Alciati** & **Enza D'Amato**

Il modo più concreto per conoscere un territorio del vino è spostarsi da una cantina all'altra, ascoltare come ciascun produttore interpreta le proprie vigne e mettere i calici a confronto.
Nel Monferrato bastano pochi chilometri per incontrare vitigni, stili e storie aziendali differenti. Il press tour Wine & Cheese, organizzato dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato nell'ambito del progetto Born Sustainable, ci ha permesso di attraversarne una parte, alternando visite, degustazioni e momenti a tavola.

Il nostro itinerario ha preso il via a Canelli, nella cornice del ristorante Casa Crippa. Qui, una cena inaugurale ha riunito cinque storiche realtà del territorio: Cascina Reggio, Guasti Clemente, Gozzelino Sergio, Azienda Agricola Gallo e Terre dei Santi. Se la Barbera rimane il fulcro identitario attorno a cui ruota l'intera zona, i calici hanno subito rivelato una complessità che spazia da bianchi di vibrante freschezza a rossi di importante struttura. Tra i protagonisti, la cantina Guasti Clemente – fondata nel 1946 a Nizza Monferrato – ha mostrato come l'origine e la mano del vignaiolo possano declinare il vino da versioni di pronta e godibile beva fino alle architetture complesse delle altre referenze. La Barbera, in particolare, spazia da versioni più immediate a interpretazioni strutturate, adatte anche all'evoluzione in bottiglia.
A Costigliole d'Asti, Gozzelino Sergio porta avanti una storia familiare che risale alla fine dell'Ottocento. Le prime vigne entrarono nella







proprietà nel 1914 e oggi l'azienda coltiva circa 25 ettari. Il passaggio generazionale ha accompagnato l'evoluzione dell'offerta, mantenendo il legame con la clientela storica e adattando le etichette a un pubblico più ampio. Cascina Reggio, Azienda Agricola Gallo e Terre dei Santi completavano il gruppo incontrato a cena. Ogni cantina ha presentato un vino per introdurre il discorso sulla propria produzione e offrire un primo assaggio delle diverse interpretazioni enologiche del territorio. Il confronto ha permesso di partire dal calice per allargare lo sguardo alle scelte aziendali, ai vitigni coltivati e al ruolo della Barbera nel panorama locale, senza dimenticare la varietà di etichette che caratterizza il Monferrato. È stato un primo contatto, utile a orientarsi prima delle visite successive, quando il racconto dei produttori avrebbe trovato un riscontro diretto nei vigneti e negli spazi di cantina.



Il giorno successivo il programma ci ha portati tra la Langa astigiana e la Valle Bormida, con una visita al centro storico di Roccaverano e alle aziende legate alla produzione del formaggio DOP. Dopo il pranzo all'Azienda Agricola Traversa Wilma e la visita a Cascina Adorno, la giornata si è conclusa a Tenuta Miranda, sulle colline di Cassinasco, nei dintorni di Canelli, una proprietà dedicata all'ospitalità che si inserisce in un paesaggio in cui vigneti e noccioleti convivono. L'aperitivo iniziale diventato in realtà una ricca "merenda sinoira" ha chiuso la giornata, preparando il passaggio alle cantine del Monferrato casalese.

La mattina del 25 settembre inizia con la visita alla Tenuta Tenaglia, a Serralunga di Crea, ai piedi del Sacro Monte. La proprietà, il cui nome richiama Giorgio Tenaglia, governatore di Moncalvo, è oggi gestita dalla famiglia Ehrmann, che ne ha curato il recupero. I vigneti coprono circa sedici ettari e la produzione valorizza soprattutto Barbera e Grignolino.
La gamma comprende Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato e Grignolino del Monferrato Casalese. La Barbera d'Asti Superiore *Emozioni* e la Barbera del Monferrato Superiore 1930 *Una buona annata* rappresentano due interpretazioni diverse del vitigno, tra struttura ed evoluzione e legame con la tradizione locale.

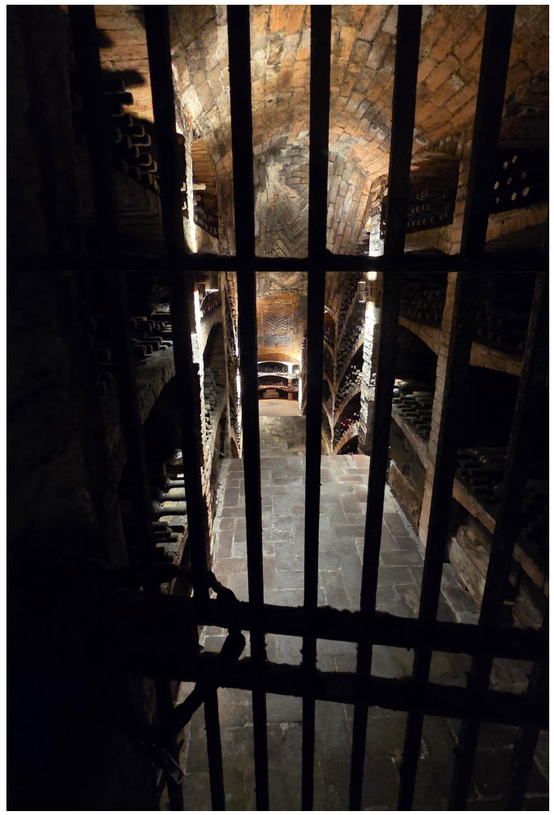
Da Serralunga di Crea ci si sposta a Grazzano Badoglio, a Tenuta Santa Caterina, proprietà recuperata a partire dagli anni duemila da Guido Carlo Alleva, avvocato milanese con origini monferrine. La tenuta comprende una residenza storica, vigneti e un infernot, ambiente sotterraneo scavato nel tufo, parte del patrimonio UNESCO dei paesaggi vitivinicoli del Piemonte.
L'azienda coltiva oltre venti ettari e lavora con varietà autoctone come Grignolino, Freisa, Barbera e Nebbiolo, affiancate da vitigni internazionali. Le uve provengono dai vigneti di proprietà e le fermentazioni sono condotte con lieviti indigeni; in vigna si privilegiano interventi mirati, concimazione organica e controllo meccanico delle infestanti.

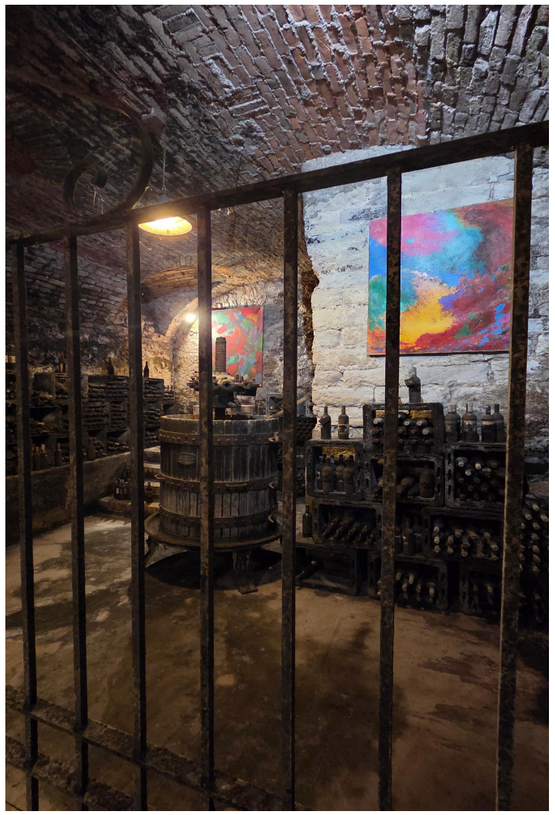












Tra le etichette degustate figurano Vignalina, Barbera d'Asti Superiore, Arlandino, Grignolino d'Asti, e Illegale, Monferrato Nebbiolo. La Barbera punta su struttura e possibilità di evoluzione, il Grignolino su freschezza e morbido tannino, mentre il Nebbiolo presenta una trama più austera e beneficia del tempo. Tre profili che restituiscono la pluralità dei vitigni coltivati in questa parte del Monferrato.
Il pranzo in tenuta ha offerto l'occasione di osservare il rapporto tra vini e cucina. La freschezza può bilanciare piatti ricchi, mentre tannino e struttura richiedono preparazioni capaci di sostenerli: un equilibrio che permette al vino di accompagnare il cibo senza sovrastarlo.

Il pomeriggio è dedicato alla visita di Montalbera, azienda fortemente legata al Ruchè di Castagnole Monferrato. La tenuta si estende su più colline e produce una parte consistente del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG presente sul mercato. Il vitigno è noto per il profilo aromatico, con richiami alla rosa e alla viola, note fruttate e, con l'evoluzione, sfumature speziate. Il carattere floreale convive con corpo, alcol e persistenza, soprattutto nelle versioni più strutturate.
Le etichette mostrano diverse interpretazioni della varietà. La Tradizione, affinato in acciaio, mette in primo piano la componente aromatica; Laccento, ottenuto anche da una quota di uve raccolte in leggera sovramaturazione, punta su maggiore ampiezza e morbidezza. Il Fondatore Riserva segue invece un percorso più lungo, con passaggio in legno. Maturazione delle uve e affinamento modificano così il profilo del Ruchè, che può risultare più immediato oppure più complesso.
La storia del vitigno è legata anche al lavoro di recupero avviato negli anni Settanta da don Giacomo Cauda. La denominazione ha ottenuto





la DOC nel 1987 e la DOCG nel 2010. La crescente notorietà ha portato il Ruchè fuori dalla zona d'origine, ma il confronto tra le diverse etichette mostra perché non possa essere ridotto alle sole note floreali: vinificazione e affinamento incidono in modo significativo sul risultato.

La giornata si è conclusa ad Asti, a Le Cattedrali Relais, con la conferenza stampa e la cena organizzate dal Consorzio. Le visite avevano già mostrato un territorio che non si identifica con una sola denominazione: la Barbera resta centrale, mentre Grignolino, Nebbiolo, Freisa e Ruchè ne ampliano il repertorio. Anche le aziende differiscono per storia, dimensioni e strategie produttive.
L'ultima visita, la mattina del 26 settembre, ci ha portati a Calosso, all'Azienda Agricola Fea, il cui vino più caratterizzante è il Calosso DOC, ottenuto dall'antico vitigno autoctono Gamba di Pernice, rimasto a lungo ai margini della viticoltura, e recuperato grazie al lavoro di alcuni produttori della zona. La denominazione, riconosciuta nel 2011, comprende un areale ristretto tra Calosso, Castagnole delle Lanze e Costigliole d'Asti.
Il Gamba di Pernice si distingue per note fruttate accompagnate da richiami speziati e balsamici, talvolta vicini al pepe verde. La DOC prevede un affinamento minimo di venti mesi, che sale a trenta per la Riserva. Accanto a Barbera d'Asti, Dolcetto, Nebbiolo, Freisa e Moscato, il Calosso rappresenta per Fea il legame più specifico con il territorio.



Le aziende visitate raccontano modi diversi di lavorare le vigne, costruire una gamma e mantenere viva una tradizione familiare. Il valore di un viaggio stampa non dovrebbe essere quello di stilare una graduatoria in pochi assaggi, né di assegnare a ogni azienda un'etichetta definitiva. Serve piuttosto a costruire riferimenti, a capire da dove proviene un vino e perché assume una certa forma.
La Barbera resta un filo conduttore, ma non esaurisce il racconto del Monferrato. Il percorso promosso dal Consorzio ci ha permesso di scoprire anche il Ruchè, il Grignolino d'Asti, la Malvasia di Castelnuovo Don Bosco e il Calosso, vitigni che restituiscono la varietà di questo territorio. Non tutte le differenze si colgono in un singolo assaggio e non tutte le storie si riassumono in una nota di degustazione. Si torna da queste giornate con nuovi riferimenti e una conoscenza più concreta del Monferrato del vino, da continuare a esplorare calice dopo calice.





Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Fondato nel 1946, ha il compito di tutelare e promuovere le sue denominazioni per garantire la loro diffusione e la loro immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso appositi marchi distintivi.
Attualmente il Consorzio conta più di 430 aziende associate e 12 denominazione tutelate:

• **3 DOCG**: Barbera d'Asti, Ruchè di Castagnole Monferrato e Terre Alfieri;
• **9 DOC**: Albugnano, Cortese dell'Alto Monferrato, Dolcetto d'Asti, Freisa d'Asti, Grignolino d'Asti, Loazzolo, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Monferrato, Piemonte.

Nel vigneto

La superficie rivendicata da tutte le DO del Consorzio nel 2025 è pari a 10.417 ettari. Rispetto alle Denominazione principali, in termini di ettari rivendicati, si evidenzia:

• 4.228 ettari rivendicati a Barbera d'Asti DOCG
• 3.827 ettari rivendicati a Piemonte DOC

In cantina

Al 2025, l'imbottigliato registrato, in totale, da tutte le DO tutelate è pari a 438.781 hl per 58.504.172 bottiglie.
Rispetto alle Denominazioni principali, in termini di ettolitri e bottiglie registrate, si evidenzia:

• Barbera d'Asti DOCG: 123.244 ettolitri e 16.432.660 bottiglie
• Piemonte DOC: 253.323 ettolitri e 33.776.500 bottiglie

www.viniastimonferrato.it



Da Col Vetoraz: l'oro rosa del Brut 12 Lune

Da Col Vetoraz l'atmosfera delle feste si accende di una sfumatura speciale: l'oro rosa del Brut 12 Lune

A cura di **Redazione Centrale TdG**





Con l'avvicinarsi del Natale, la ricerca del dettaglio perfetto per i momenti di condivisione si fa più intensa. In questo scenario di luci e attesa, Col Vetoraz sceglie di parlare del Brut Rosa 12 Lune di Col Vetoraz si distingue svelando una seducente tonalità oro rosa dai riflessi inconfondibili, che evocano i salotti festivi e la raffinatezza delle grandi occasioni. Una bollicina preziosa, pronta a diventare il simbolo cromatico e sensoriale del periodo più magico dell'anno. Ideale per firmare pranzi prenatalizi, gli scambi di auguri più esclusivi o per essere custodito sotto l'albero come dono per i wine lovers più appassionati.

"Questo brut è una delle espressioni del nostro modo di fare spumante – spiega Francesca Miotto, responsabile Comunicazione ed Eventi per Col Vetoraz – *Per raggiungere questo risultato abbiamo fatto numerose prove ma alla fine ci siamo assestati sul 12, il numero più appropriato per esaltare l'eleganza di questo vino, e che funge da indicatore del periodo ideale per la sua maturazione."*

Il Brut Rosa Dodici Lune è un vino spumante ottenuto da uve Pinot Nero dell'Alto Adige vinificate in rosa. L'idea che ha portato alla sua realizzazione, nasce dall'esigenza di lavorare ad un prodotto che potesse confrontarsi a testa alta con un altro metodo classico ed avere risultati simili in termini di qualità ma più eleganti nelle sfumature. Ci si è ispirati al metodo adottato nelle gallerie dello champagne, ma riproponendolo in autoclave. Il vino viene mantenuto per 60 giorni ad una temperatura di 13-13,5 gradi per la fermentazione. Successivamente, per un periodo di dodici lune, equivalente a undici mesi secondo il metodo di spumantizzazione charmat lungo, la temperatura viene abbassata a 11-11,5 gradi per permettere la maturazione preservandone l'eleganza.

Un perlage fine e persistente accarezza il palato, mentre la straordinaria freschezza si sposa a una struttura armonica dal bouquet elegante. Asciutto e di buona lunghezza, i suoi profumi richiamano la frutta di bosco e il lievito maturo.

Grazie a questa struttura bilanciata, questo spumante si rivela un eccezionale alleato gastronomico. Ottimo come aperitivo, è perfetto per gli antipasti di pesce crudo, o per un risotto ai frutti di mare, o con lo scorfano con pomodorini e olive taggiasche, ma si abbina bene anche al baccalà al forno bilanciandone la tipica grassezza pulendo la bocca e lasciando una sensazione di armonia. Può inoltre accompagnare egregiamente pesci dal carattere più deciso come i moscardini al sedano o i fasolari o ancora una tartare di manzo, costolette d'agnello alla Villeroy, Pavé di patate con taleggio fuso e tartufo bianco o una insalata di salmone affumicato ed avocado.

È un vino che racconta una storia di tempo, cura e passione, le stesse componenti che rendono unico il rito del Natale. Il conto alla rovescia per i giorni di festa è ufficialmente iniziato, e il Brut Rosa 12 Lune è pronto a diventarne il protagonista indiscusso, portando nel calice l'emozione, la luce e l'eccellenza del saper fare vinicolo.

Col Vetoraz Spumanti S.p.A.

Situata nel cuore della Docg Valdobbiadene, la cantina Col Vetoraz si trova a quasi 400 mt di altitudine, nel punto più alto dell'omonimo colle parte delle celebri colline del Cartizze. È proprio qui che la famiglia Miotto si è insediata nel 1838, sviluppando fin dall'inizio la coltivazione della vite. Nel 1993 Francesco Miotto, discendente di questa famiglia, assieme all'agronomo Paolo De Bortoli e all'enologo Loris Dall'Acqua hanno dato vita all'attuale Col Vetoraz, una piccola azienda vitivinicola che ha saputo innovarsi e crescere e raggiungere in soli 25 anni il vertice della produzione di Valdobbiadene Docg sia in termini quantitativi che qualitativi, con oltre 2.200.000 kg di uva Docg vinificata l'anno da cui viene selezionata la produzione di 1.000.000 di bottiglie. Oggi, oltrepassati i 30 anni la sfida è quella di riuscire a mantenere nel tempo questa importante posizione conquistata; questo anche grazie all'entrata in azienda di Francesca e Daniele Miotto, figli del proprietario, che condividono e perseguono la stessa filosofia dei predecessori, con il dinamismo e la visione tipica delle giovani generazioni. Grande rispetto per la tradizione, amore profondo per il territorio, estrema cura dei vigneti e una scrupolosa metodologia della filiera produttiva e della produzione delle grandi cuvée, hanno consentito negli anni di ottenere vini di eccellenza e risultati lusinghieri ai più prestigiosi concorsi enologici nazionali ed internazionali.

Col Vetoraz Spumanti S.p.A.
Strada delle Treziese, 1
31049 S. Stefano di Valdobbiadene (Tv)
Tel. +39.0423.975291 Fax +39.0423.975571
E-mail: *info@colvetoraz.it*
Web: *www.colvetoraz.it*



Viaggio nell'Aube dello Champagne, tra Pinot Noir, Chardonnay e piccoli grandi vigneron

Cinque storie e grandi vini che svelano l'anima di un territorio ancora poco conosciuto

Di **Paolo Alciati** & **Enza D'Amato**



"Non posso vivere senza Champagne. In caso di vittoria me lo merito. In caso di sconfitta ne ho bisogno". La celebre frase attribuita a Napoleone Bonaparte racconta il rapporto privilegiato tra questo vino e i momenti importanti della vita. Coco Chanel, con la consueta ironia, sosteneva invece: *"Bevo champagne solo in due occasioni: quando sono innamorata e quando non lo sono"*.

Al di là delle citazioni, lo Champagne è soprattutto espressione di un territorio complesso, di una storia secolare e del lavoro di migliaia di viticoltori. Lo abbiamo scoperto durante un viaggio di fine settembre nell'Aube, la parte meridionale della denominazione, partendo da Troyes, affascinante città medievale dalle case a graticcio, per raggiungere Montgueux e i villaggi della Côte des Bar. Ad accompagnarci è stato Cyril Akimowicz di Aube en Champagne Attractivité, preziosa guida alla scoperta di una Champagne diversa da quella delle grandi maison di Reims ed Épernay.

I numeri spiegano l'importanza della denominazione: circa 34.200 ettari vitati, distribuiti in 319 comuni, oltre 16.000 viticoltori, circa 410 maison e 120 cooperative. Nel 2025 le spedizioni hanno raggiunto 266,1 milioni di bottiglie, per un valore complessivo di circa 5,7 miliardi di euro.
Il Pinot Noir rappresenta il 38% della superficie vitata, seguito da Chardonnay e Meunier. Ma è proprio nel sud, nella Côte des Bar, che il Pinot Noir trova una delle sue principali terre d'elezione, arrivando a occupare circa il 70% dei vigneti.

Il segreto è anche nel sottosuolo, prevalentemente calcareo ma con importanti differenze. Il gesso trattiene l'acqua e contribuisce a regolare la temperatura; le marne conservano umidità e calore; i calcari duri condizionano la disponibilità idrica e restituiscono parte dell'irraggiamento solare. Sabbie e argille intervengono invece sul drenaggio e sulle riserve nutritive. Nella Côte des Bar prevalgono le formazioni calcareo-marnose del Kimmeridgiano, che ritroviamo anche nello Chablis. Sono terreni capaci di favorire vini strutturati, maturi, ma sostenuti da una freschezza fondamentale per la qualità dello Champagne.

La prima visita è a Montgueux, pochi chilometri a ovest di Troyes, una collina isolata dove lo Chardonnay rappresenta oltre il 90% delle vigne. Un'eccezione in un dipartimento dominato dal Pinot Noir, tanto che Montgueux viene spesso soprannominata il Montrachet della Champagne, per la ricchezza aromatica e l'eleganza dei suoi Chardonnay.
Qui incontriamo Hélène Beaugrand, vignaiola indipendente la cui storia familiare si intreccia



con quella della Champagne.
Tutto comincia nei primi anni del Novecento, quando Gustave Beaugrand coltivava alcune vigne e vendeva circa 600 litri di vino ai produttori della Marna, gli unici che potevano trasformarlo in Champagne. Fu suo figlio Léon a intraprendere una lunga battaglia per ottenere il riconoscimento di Montgueux. Dopo aver cercato inutilmente il sostegno degli agricoltori dei comuni vicini, decise di procedere da solo, sostenendo le ragioni storiche e geologiche del territorio. Fu proprio grazie alla sua lungimiranza e alla sua incrollabile volontà che, nel 1927, Montgueux entrò finalmente nella delimitazione della Champagne.

La determinazione sembra essere una caratteristica di famiglia. Dopo aver studiato enologia a Beaune, Hélène ha arricchito la propria formazione con cinque anni di esperienze internazionali tra Australia, Nuova Zelanda, Stati Uniti, Messico e Sudafrica, prima di approdare a Parigi, dove si è occupata della commercializzazione dei vini della Languedoc-Roussillon. Tornata in Champagne nel 2008, ha vinificato per dieci vendemmie le uve familiari, prima di fondare nel 2018 la propria maison, partendo da tre ettari di vecchie vigne.
La sua filosofia privilegia le singole parcelle e la purezza del frutto, con l'obiettivo di valorizzare le caratteristiche dello Chardonnay di Montgueux. Degustiamo sei Champagne, un percorso che mette in evidenza le diverse sfumature di questo vitigno, ma anche la volontà di sperimentare con altre varietà.

Tra le cuvée più rappresentative figura Le Grand Carré Brut Nature, Chardonnay in purezza che ci colpisce per la sua freschezza, la tensione gustativa e il carattere minerale. Uno Champagne essenziale, dalla trama precisa, nel quale le note agrumate e la sapidità si accompagnano a una piacevole persistenza.
Tra le altre etichette della maison meritano attenzione Derrière la Cabane, Chardonnay Extra Brut, e Au Cœur des Racines, millesimato 2019. Hélène produce inoltre Le Rosé Henriette, da Meunier, e sta sviluppando con il figlio Cédric un progetto dedicato al Pinot Blanc, vitigno storico della Champagne ma oggi poco diffuso. È un'ulteriore dimostrazione della sua volontà di innovare senza perdere il legame con le radici familiari.
Un aspetto che abbiamo particolarmente apprezzato, da estimatori delle bollicine pas dosé, è la scelta di Hélène di mantenere il dosaggio dei suoi Champagne tra 0 e 3 grammi per litro, lasciando che siano le uve e il terroir a esprimere pienamente la propria identità. Ne derivano vini di grande verticalità, tesi e vibranti, nei quali la freschezza agrumata, la sapidità e la precisione gustativa disegnano un profilo di notevole eleganza. Champagne essenziali, ma tutt'altro che semplici, capaci di coniugare rigore espressivo e profondità, con una persistenza che invita continuamente a tornare al calice.

La mattina successiva ci dirigiamo verso Les Riceys, nel cuore della Côte des Bar. Il paesaggio cambia: colline più articolate, vigneti che si alternano a boschi e piccoli villaggi, con una fisionomia che ricorda da vicino la Borgogna. La prima tappa è il Domaine Alexandre Bonnet, una delle realtà più interessanti della zona, dove il Pinot Noir occupa un ruolo centrale.
Les Riceys possiede una particolarità unica: può produrre vini con tre denominazioni, Champagne, Coteaux Champenois e Rosé des Riceys. Quest'ultima è una delle espressioni più originali del territorio, un rosato fermo ottenuto da Pinot Noir, capace di sviluppare complessità e una notevole personalità gastronomica.

Con Eric Maillot, international development manager di Alexandre Bonnet, degustiamo una selezione di Champagne che spazia dai Blanc de Noirs ai Blanc de Blancs, fino ai Rosé, con dosaggi che vanno dal Pas Dosé al Brut, oltre al Rosé des Riceys, una delle espressioni più caratteristiche del territorio.
Il confronto tra i diversi dosaggi permette di comprendere come il Pinot Noir possa assumere sfumature differenti: più rigoroso e diretto nelle versioni senza zuccheri aggiunti, più rotondo e immediato in quelle Brut, nelle quali il dosaggio contribuisce a completare l'equilibrio gustativo.

Il lavoro del domaine è orientato alla valorizzazione delle singole parcelle e dei suoli kimmeridgiani. La gamma comprende Blanc de Noirs e cuvée parcellari, tra cui Hardy, Les Vignes Blanches e La Forêt, espressioni di una ricerca che privilegia l'identità del luogo rispetto all'uniformità stilistica. Interessante anche il progetto 7 Cépages, che riunisce i sette vitigni storici autorizzati nella Champagne.

Tra gli assaggi, il Rosé des Riceys rappresenta certamente uno dei momenti più istruttivi. Privo di bollicine, mostra un'altra dimensione del Pinot Noir: più vinosa, con una componente





di frutto rosso e una struttura che lo rende particolarmente adatto alla tavola. È un vino che meriterebbe di essere conosciuto molto più di quanto accada oggi, anche perché racconta una tradizione profondamente radicata nella Côte des Bar.

Da Les Riceys raggiungiamo Celles-sur-Ource, dove ci attende Champagne Marcel Vézien, maison familiare le cui origini risalgono al 1859, quando Armand Vézien iniziò a coltivare le prime vigne. Nel 1956 il nipote Marcel fondò la maison che ancora oggi porta il suo nome. La continuità familiare è uno degli elementi distintivi dell'azienda, oggi legata alla quarta generazione.

Dopo una visita in cantina con Noémie Vézien, la degustazione si concentra in particolare su due Champagne molto differenti.

Il primo è Secret d'Éclairés, Blanc de Blancs ottenuto da Chardonnay e Pinot Blanc, un assemblaggio interessante perché valorizza una varietà minoritaria che nella Côte des Bar ha conservato una presenza significativa. È uno Champagne orientato alla finezza, con un profilo floreale e fruttato, richiami agli agrumi, alla frutta bianca e alla mandorla. La rotondità del sorso trova equilibrio nella freschezza, rendendolo particolarmente piacevole.
Il secondo, Souvenir d'Ancêtre, è invece un omaggio ad Armand Vézien, il capostipite della famiglia. Composto per il 70% da Pinot Noir e per il 30% da Chardonnay, con l'aggiunta di vini di riserva, trascorre tra cinque e sei anni sui lieviti. È una cuvée decisamente più strutturata, dal colore dorato e dal carattere vinoso.

Il bouquet presenta sfumature evolute che richiamano tè, tabacco, frutta matura e tostatura, mentre il gusto è ampio, morbido e persistente. Uno Champagne particolarmente adatto ad accompagnare carni bianche, crostacei o preparazioni ai funghi.





La sosta per il pranzo è al ristorante Le Clos des Cadoles, a Les Riceys, dove la cucina valorizza i prodotti del territorio con accostamenti contemporanei. Tra i piatti assaggiati ricordiamo il carpaccio di capesante Saint-Jacques con mele Granny Smith, nocciole tostate e aceto allo Champagne, un insieme di dolcezza marina, acidità e croccantezza. Più ricco il foie gras con fichi arrostiti, pan brioche e Champagne, nel quale la componente grassa incontra la dolcezza del frutto. Due preparazioni che dimostrano quanto lo Champagne possa essere un vino gastronomico, capace di accompagnare un intero pasto.

Nel pomeriggio arriviamo a Polisot, da Champagne Piollot, dove la visita assume un interesse particolare perché permette di confrontare due identità produttive appartenenti alla stessa famiglia.

Da una parte Roland Piollot, dall'altra la moglie Dominique Moreau, creatrice degli Champagne Marie Courtin. Due interpretazioni del territorio che condividono l'attenzione per la viticoltura biologica e biodinamica, ma seguono percorsi espressivi distinti.
La famiglia Piollot coltiva la vite nell'Aube da generazioni. Roland è tornato nell'azienda nel 1986, avviando un percorso di valorizzazione del vigneto e di progressivo abbandono delle pratiche agricole più invasive. La proprietà comprende circa 8,5 ettari, con una presenza significativa di vecchie vigne e una varietà di



vitigni che include Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Blanc e Arbane.

Degustiamo tre Champagne della linea Piollot, tutti Brut Nature, ma ciascuno con una propria identità. Mepetit, da Pinot Meunier in purezza, si distingue per il carattere fruttato e la piacevole freschezza; Colas Robin, ottenuto esclusivamente da Pinot Blanc e affinato in botti di rovere, offre maggiore ampiezza e complessità, dimostrando le potenzialità di un vitigno spesso sottovalutato; infine, il Rosé Les Protelles, Pinot Noir al 100%, mette in risalto il carattere del vitigno attraverso una struttura più decisa e un'elegante componente di frutti rossi. Tre interpretazioni differenti che, grazie all'assenza di dosaggio, permettono di apprezzare le peculiarità di ciascuna varietà e il suo legame con il terroir della Côte des Bar.

Il confronto prosegue con due Champagne Marie Courtin, marchio creato da Dominique



Moreau e dedicato alla nonna. La filosofia produttiva punta a valorizzare le caratteristiche delle uve e del territorio, con interventi ridotti al minimo in cantina e senza dosaggio. Ne nascono Champagne freschi, precisi e di grande personalità.
La produzione Marie Courtin è diventata un riferimento per gli appassionati di Champagne artigianali. Tra le cuvée più conosciute figurano Résonance, Efflorescence ed Éloquence, interpretazioni nelle quali il lavoro sul singolo vitigno e sulle scelte di vinificazione assume un ruolo fondamentale. Il confronto tra le due linee degustate ci permette di apprezzare come una medesima sensibilità agricola possa tradursi in stili differenti: da un lato una maggiore immediatezza espressiva, dall'altro una ricerca di essenzialità e tensione.

Completiamo la visita insieme a Rose Piollot con l'assaggio del Ratafia Champenois, specialità regionale ottenuta dall'unione di mosto d'uva fresco e acquavite di origine viticola, che impedisce la fermentazione e conserva gli zuccheri naturali. Il risultato è un vino liquoroso dalla ricchezza aromatica e dalla dolcezza avvolgente, particolarmente interessante in abbinamento con foie gras, formaggi erborinati o dessert. Una piacevole scoperta che ricorda come la tradizione enologica della Champagne non si esaurisca nelle bollicine.

L'ultima tappa della giornata è a Ville-sur-Arce, da Champagne Chassenay d'Arce. Dopo le aziende familiari, la visita a una cooperativa offre una prospettiva differente sulla produzione dello Champagne. Nata nel 1956 dall'iniziativa di cinque viticoltori, Chassenay d'Arce riunisce oggi circa 130 famiglie, con oltre 300 ettari di vigneto distribuiti lungo la valle dell'Arce per una produzione di circa 1.300.000 bottiglie.

Il Pinot Noir domina anche qui, ma la cooperativa ha sviluppato una gamma articolata, capace di valorizzare sia gli assemblaggi sia i singoli vitigni. La dimensione collettiva consente di disporre di un patrimonio di parcelle molto ampio, offrendo al tempo stesso gli strumenti tecnici necessari per selezionare le uve e sviluppare cuvée di maggiore ambizione.

Tra i vini della gamma troviamo Première ed Expression, espressioni più immediate dello stile aziendale, e la collezione Les Caractères, dedicata alla valorizzazione delle varietà. La linea Confidences rappresenta invece il vertice della produzione, con Champagne che ricercano maggiore complessità e capacità evolutiva.

Ma il momento più significativo della degustazione è senza dubbio il Blanc de Blancs Brut millesimato 2002, una bottiglia che permette di apprezzare la straordinaria longevità dello Champagne. Il 2002 è considerato uno dei millesimi più riusciti degli ultimi decenni, grazie a condizioni climatiche favorevoli che hanno consentito un'eccellente maturazione delle uve. Questo Chardonnay in purezza ha trascorso dieci anni sui lieviti, seguiti da altri dieci anni di affinamento in bottiglia dopo la sboccatura. Una lunga evoluzione che ne ha arricchito il profilo aromatico, mantenendo una sorprendente freschezza. Il colore è dorato intenso, mentre il bouquet sviluppa richiami alla frutta gialla matura, alla vaniglia, alla cotognata e al miele. In bocca emergono rotondità, delicatezza e sfumature di albicocca e cioccolato bianco, con una chiusura agrumata che alleggerisce la ricchezza complessiva. È uno Champagne da meditazione, ma anche un grande compagno di formaggi stagionati.

Un assaggio particolarmente significativo perché dimostra come la Côte des Bar, pur essendo terra d'elezione del Pinot Noir, possa regalare anche Chardonnay di notevole personalità e longevità. E conferma che la qualità dello Champagne non dipende soltanto dalla sua freschezza giovanile, ma anche dalla capacità di evolvere lentamente, sviluppando complessità senza perdere equilibrio.



Il ritorno a Troyes conclude un itinerario intenso tra realtà profondamente diverse. Hélène Beaugrand ci ha raccontato la tenacia di una famiglia e la purezza dello Chardonnay di Montgueux; Alexandre Bonnet la versatilità del Pinot Noir di Les Riceys; Marcel Vézien il valore della tradizione; Piollot e Marie Courtin due modi differenti di interpretare la stessa terra; Chassenay d'Arce la capacità della cooperazione di dare vita a grandi Champagne, capaci anche di sfidare il tempo.
La Côte des Bar si rivela così una delle zone più affascinanti della Champagne contemporanea, lontana dai circuiti più conosciuti, ma ricca di personalità e di vignaioli che hanno saputo valorizzarne le peculiarità.
Al termine del viaggio, però, il ricordo più bello va oltre le etichette: sono le persone incontrate, le storie ascoltate e la consapevolezza che dietro ogni bottiglia si nascondono generazioni di lavoro, scelte coraggiose e un legame profondo con la terra. Perché lo Champagne, prima ancora di essere il vino delle celebrazioni, è un grande vino di territorio.

Info:

www.champagne-helenebeaugrand.fr
www.alexandrebonnet.com
www.champagne-vezien.com
www.piollot.com
www.chassenay.com
www.aube-champagne.com
www.atout-france.fr



#TuttoFood

64... Radici ristorante in Vigna: contrasti e consistenze nei piatti di Mykyta Bida

74... Robiola di Roccaverano DOP e i Vigneti del Monferrato: l'anima autentica della Langa Astigiana

80... Antica Trattoria al Gallo 1909 a Ravenna, un pranzo dentro una storia di famiglia

90... Prosecco DOC e Maestro Martino Food Academy

Radici ristorante in Vigna: contrasti e consistenze nei piatti di Mykyta Bida

Suggestioni ucraine e classicità piemontese, una cucina personale e contemporanea

Di **Paolo Alciati** & **Enza D'Amato**



Nel febbraio 2025, Radici Ristorante in Vigna a Costigliole d'Asti è entrato tra le nuove insegne segnalate dalla Guida Michelin Italia. Un primo importante riconoscimento per il progetto gastronomico di Guido Martinetti, che proprio all'inizio di quell'anno ha affidato la cucina a Mykyta Bida, chef ucraino classe 1994. Arrivato in Italia nel 2018, Bida ha lavorato al fianco di Enrico Crippa al Piazza Duomo di Alba e nelle cucine del Cannavacciuolo Bistrot di Novara. Il trasferimento nelle Langhe nel 2023 ha preceduto la guida di Radici, dove lo chef ha portato con sé queste importanti esperienze e una filosofia che mette in dialogo la tradizione piemontese con la propria storia personale.

L'occasione per provarla è arrivata durante una visita a Mura Mura, la cantina della stessa proprietà, a poche centinaia di metri dal ristorante. Abbiamo fatto tappa da Radici per conoscere da vicino il lavoro di Bida, sedendoci a tavola dopo il percorso in cantina.

Il ristorante occupa le antiche cantine della Dimora degli Artisti, all'interno della tenuta Mura Mura. Le volte in mattoni conservano il carattere originario dell'edificio che, con circa 35 coperti, ha dimensioni raccolte. L'ambiente mette in primo piano il paesaggio circostante, senza rinunciare al fascino della struttura storica.

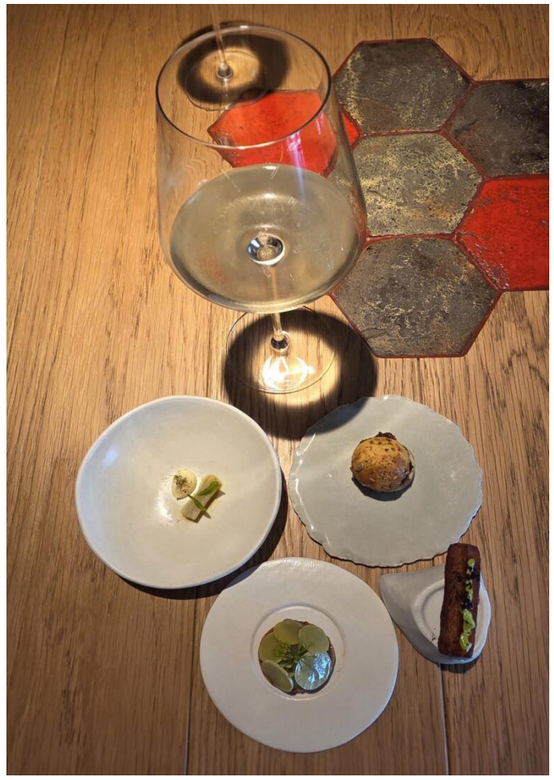
Il legame con le origini ucraine trova un'espressione particolarmente chiara nel dessert alla barbabietola, presentato al termine dell'esperienza di cucina. Il piatto impiega tre varietà — rossa, gialla e Chioggia — con preparazioni differenti: una affumicata, una lavorata con il Pastis e una con il timo. Le accompagna un crumble di grano Khorasan (Kamut), insieme a una crème anglaise alla camomilla e a una quenelle di gelato alla verbena, mentre una profumata kombucha floreale viene servita a parte. La barbabietola è un ingrediente familiare nella cucina ucraina, ma qui il richiamo non si esaurisce nella scelta della materia prima: sono le diverse lavorazioni a dare carattere al piatto, alternando note terrose, aromatiche e affumicate, mentre camomilla e verbena aggiungono profumi e freschezza. È il piatto in cui la storia personale dello chef emerge più chiaramente, inserendosi in una tendenza più ampia della pasticceria contemporanea che lascia spazio ai vegetali e alle componenti sapide, riducendo gli zuccheri per avvicinarsi alla cucina salata.

Gli amuse-bouche hanno dato subito un'idea della varietà degli ingredienti e degli accostamenti proposti da Bida. Tra gli assaggi c'erano impasti di patate con crema al basilico e polvere di limone nero, ragù alla genovese, salsa di acciughe e peperoncino, melanzana con crema di aglio nero, zucchina marinata e barbabietola in diverse consistenze. Il pane, fatto in casa, merita una menzione a parte: la focaccia croccante al grano saraceno con sale Maldon viene servita con burro salato montato e aromatizzato al pepe del Madagascar, esaltando l'incontro tra la crosta fragrante e la morbidezza del burro, profumato e delicato al palato.



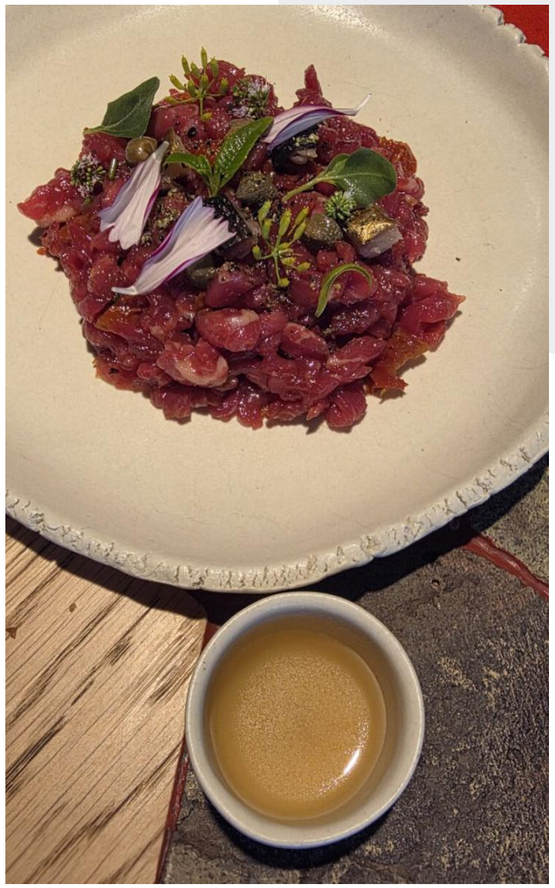










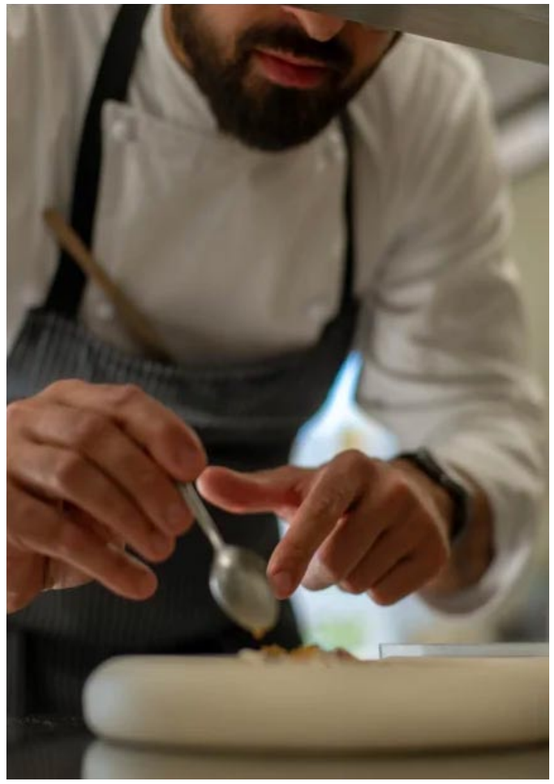


Uno degli aspetti più interessanti della cucina di Mykyta è il modo in cui mette in relazione ingredienti e strutture del piatto. La stagionalità e la materia prima locale restano il punto di partenza, mentre gli accostamenti introducono note affumicate, sapide e erbacee, alternando consistenze morbide e croccanti. Quando i sapori sono intensi, la difficoltà sta nel trovare la giusta proporzione, perché il condimento non finisca per coprire l'ingrediente principale.

La carne cruda di giovenca al coltello, con aringa affumicata, capperi, pomodori secchi, erba cipollina e salsa teriyaki, è un esempio concreto di questa attenzione agli equilibri. Il piatto si allontana dalla classica versione della battuta piemontese e introduce una componente marina, insieme a note dolci, sapide e affumicate. Il brodo di aringa servito in accompagnamento rafforza il legame tra gli elementi. È un insieme articolato, in cui i condimenti intensi affiancano la carne senza coprirne il gusto; l'interesse è proprio in questo equilibrio, più che nella semplice sorpresa di trovare l'aringa abbinata al bovino.

Nel risotto Carnaroli Riserva San Massimo, il lavoro si gioca invece sulla cremosità e sulle sfumature. La crema di sedano rapa si accompagna alla cipolla caramellizzata alla vaniglia e all'aglio nero. La dolcezza vegetale del sedano rapa e le note più profonde dell'aglio esaltano la consistenza del riso, cotto alla perfezione.

Tra gli assaggi più convincenti spiccano gli gnocchi di montagna accompagnati da crema di funghi, animella grigliata, aglio orsino, grano arso e menta. La parte morbida dei funghi e degli gnocchi trova un contrappunto nell'animella e nel grano, mentre la menta e l'aglio orsino introducono una vivace nota erbacea. Un piatto ricco di sfumature, che fa convivere profumi e consistenze diverse.



La quaglia, uno dei piatti che caratterizzano la firma di Mykyta, è proposta in tre preparazioni: il petto appena grigliato, la coscia impanata e fritta fino a diventare croccante e l'uovo, marinato leggermente nella salsa di soia. Completano il piatto un crumble di grano saraceno, il fondo bruno, mais baby appena scottato e verdure a foglia croccanti. Le tre parti del volatile offrono sensazioni palatali diverse, dal petto più delicato alla coscia fritta, mentre l'uovo aggiunge una nota sapida. Il fondo dà continuità agli elementi e il mais introduce una sfumatura dolce e tostata.

Nel pre-dessert al mango, la menta, il limone salato e il mango disidratato croccante giocano su dolcezza, sapidità e freschezza. Il frutto resta protagonista, mentre il limone ne spezza la dolcezza e la menta rinfresca il palato; il mango disidratato aggiunge la nota croccante.



Del dessert alla barbabietola, già descritto in apertura, resta l'efficacia con cui chiude l'esperienza, confermando il discorso sviluppato durante tutto il pasto: vegetali protagonisti, passaggi misurati e profumi che completano il gusto senza mai coprirlo.

Nel menù compaiono anche proposte che mostrano quanto la cucina di Bida si muova agilmente tra ingredienti piemontesi e accostamenti meno consueti. Gli agnolotti della tasca ripieni di guancia sono glassati con il loro fondo, ricavato da ottanta ore di lenta cottura, e completati da insalata croccante e rafano.

Oltre alla scelta alla carta, ci si può affidare ai tre menu degustazione proposti: il percorso vegetariano Orto e i due itinerari di *Terra e Radici*, quest'ultimo articolato in sei portate.









I tajarin, impastati con trenta tuorli, sono conditi con burro affumicato e lievito madre, pepe nero del Madagascar e polvere di lievito di birra. Tra le altre idee ci sono il controfiletto di cervo con spuma di ostrica, scalogno marinato e fave di cacao, e il filetto di dentice con pelle in crosta di lampone, fondo di mare montato al burro e insalata di cipollotto. Piatti che non abbiamo assaggiato durante questa visita, ma che mostrano chiaramente la varietà e la curiosità degli abbinamenti scelti dallo chef.

La carta dei vini conta oltre quattrocento etichette, tra produttori affermati, piccoli vignaioli e bottiglie provenienti da diverse zone d'Italia e dall'estero. A guidare la scelta è il sommelier Christian Ferrofino, giovane e preparato, con esperienze in ristoranti stellati della zona di Alba. La presenza dei vini della tenuta Mura Mura offre inoltre un collegamento diretto con la visita in cantina da cui è partita la nostra giornata.

La forza di Mykyta Bida sta nell'attenzione alle consistenze, negli accostamenti tra sapori diversi e nella capacità di inserire richiami alle proprie origini senza perdere il legame con il territorio. Il menu racconta una proposta personale, che trova la sua identità negli accostamenti audaci e nella tecnica che valorizza gli ingredienti. La segnalazione della Guida Michelin è solo il primo passo per Radici: lo chef ucraino è già al lavoro per rendere ancora più stretto il legame tra territorio piemontese e vissuto personale.



Nasce da un raro assemblaggio di tre vitigni: Ugni Blanc, Folle Blanche e Colombard. Sei anni in botte di rovere gli donano un profilo fruttato e armonioso, tra fiori bianchi, pera e agrumi. Si gusta liscio, on the rocks o in cocktail. Ideale per chi cerca un ingresso moderno e conviviale nel mondo Delamain.

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA SAGNA S.P.A. DAL 1928 - WWW.SAGNA.IT

Robiola di Roccaverano DOP e i Vigneti del Monferrato: l'anima autentica della Langa Astigiana

Un viaggio tra filari e allevamenti dove si scrive il futuro dell'agricoltura

Di **Paolo Alciati** & **Enza D'Amato**

La Robiola di Roccaverano DOP rappresenta un unicum nel panorama caseario italiano: è lo storico formaggio a pasta molle ottenuto da latte caprino crudo intero, munto da capre di razza Roccaverano, Camosciata Alpina o dai loro incroci. Questo straordinario prodotto nasce nella Langa Astigiana, un anfiteatro collinare sospeso tra le province di Asti e Alessandria. Prende il nome dal suggestivo borgo arroccato a 759 metri d'altitudine che oggi conta meno di 400 abitanti.

Secondo la tradizione, le sue origini risalirebbero al popolo dei Celti che, stabilitosi in Liguria, avrebbe iniziato a produrre un formaggio simile a quello attuale. Qui l'allevamento caprino non è una semplice voce di bilancio, ma un presidio eroico contro lo spopolamento rurale.

È proprio da questo legame viscerale tra uomo e terra che ha preso il via il press tour Wine & Cheese, orchestrato dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato all'interno del progetto Born Sustainable. Un itinerario immersivo concepito per tracciare l'intera filiera della Robiola: dal pascolo alla tavola.

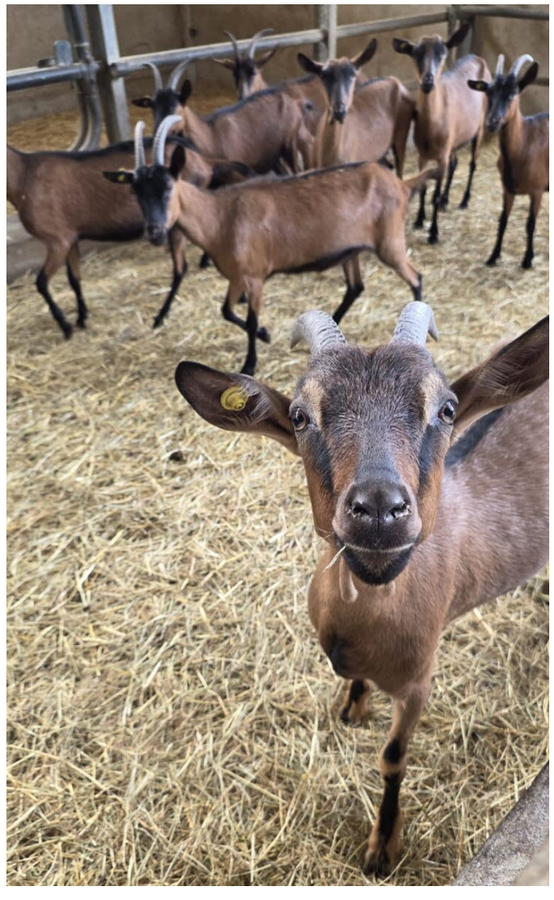
La zona d'origine della DOP abbraccia 19 comuni. In queste valli, produrre significa innanzitutto salvaguardare il paesaggio dall'abbandono boschivo e dal degrado strutturale delle vecchie cascine. Riconosciuta con la denominazione nazionale nel 1979 e registrata come DOP europea nel 1996, la Robiola ha vissuto un'importante evoluzione identitaria. Nata all'interno di un'economia contadina di sussistenza, in cui il latte di capra veniva storicamente tagliato con quote di latte vaccino o ovino, la Robiola ha recentemente completato il suo ritorno alle origini. Oggi il



disciplinare esclude categoricamente altre frazioni lattee e l'uso di OGM: solo puro latte caprino, con gli animali obbligatoriamente al pascolo da marzo a novembre e un'alimentazione che per l'80% deve provenire dal territorio delimitato.

I numeri fotografano una filiera d'eccellenza ma volutamente contenuta: nel 2024 sono state commercializzate circa 468 mila forme, nate dalla trasformazione di 554 mila litri di latte. Il Consorzio tutela una nicchia di 17 soci (sedici produttori e un conferitore di latte











certificato), specchio di una materia prima viva, indissolubilmente legata ai ritmi della natura e della stagionalità. Un valore che il presidente del Consorzio di Tutela, Matteo Marconi, difende con fermezza, sottolineando come dietro a ogni singola forma ci sia il lavoro quotidiano di aziende diverse per dimensioni, ma unite dall'obiettivo di preservare l'autenticità e la storicità di questo caprino.

Durante la tappa all'*Azienda Agricola Wilma Traversa* a Olmo Gentile, abbiamo esplorato la versatile poliedricità gastronomica di questo formaggio. La lavorazione, basata su una coagulazione lenta e prevalentemente lattica senza pressatura, permette alla Robiola di esprimersi su più situazioni sensoriali. Consumata fresca – a partire già dal quarto giorno – si presenta con una pasta bianca e cremosa, carezzevole e un sapore delicato con sentori di yogurt unito a una piacevole acidità citrina e sapidità fine. Con il prolungarsi dell'affinamento, la forma perde umidità e si concentra: la struttura si fa compatta, i profumi virano verso note tipicamente caprine, di fieno maturo e di frutta secca, regalando un sapore profondo, deciso e persino piccante che trova una spalla ideale nella struttura e nella freschezza della Barbera d'Asti.
Anche la pezzatura minuta delle forme (tra i



250 e i 400 grammi) custodisce un'affascinante eredità storica. Un tempo il latte caprino giornaliero era limitato; tolto quello per il consumo familiare, la quota restante bastava appena per piccoli stampi, facili da spurgare e da scambiare nei mercati locali.

Dalla tavola all'allevamento, la visita all'*Agriturismo Cascina Adorno* a Ponti ci ha permesso di assistere alla mungitura, il rituale quotidiano che precede la magia della caseificazione a latte crudo. Una testimonianza tangibile di come il progetto *Born Sustainable* – che unisce le forze dei Consorzi della Barbera d'Asti, della Robiola di Roccaverano e del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore – non si limiti alla sostenibilità ecologica, ma abbracci la stabilità economica e sociale delle comunità rurali più fragili.
Un welfare territoriale che tocca, su scala differente, anche l'universo della Barbera.
Il Consorzio astigiano, custode di dodici denominazioni, ha registrato nel 2025 un volume di 58,5 milioni di bottiglie (di cui 16,4 milioni di Barbera d'Asti DOCG). Una corazzata enologica che condivide con la piccola DOP del Roccaverano la medesima sfida: mantenere competitive le aziende agricole senza recidere il cordone ombelicale con la propria terra.
Per vincere questa sfida, il Consorzio del vino investe massicciamente in ricerca. Ne sono un esempio il progetto AGEBA, focalizzato sul recupero del germoplasma antico della Barbera (nel 2022 sono stati mappati 90 ceppi in vecchi vigneti pre-clonali), e il programma NOVIAGRI, che introduce in vigna sensoristica d'avanguardia per azzerare gli sprechi nei trattamenti fitosanitari, riducendo l'impatto ambientale e i costi di gestione.

Il valore profondo di questo viaggio è stato proprio la possibilità di seguire l'intera filiera senza fermarsi al mero prodotto finito. Ripercorrere questa sequenza – dal cuore del borgo piemontese ai pascoli, dal contatto diretto con gli allevatori fino ai profumi della tavola – restituisce l'autentico carattere di una produzione sartoriale, definita da volumi contenuti e da un cordone ombelicale inscindibile tra materia prima e microclima. Il cerchio si chiude idealmente qui, nell'incontro profondo con l'universo della Barbera. Un legame che non cerca forzatamente analogie organolettiche tra due mondi così diversi, ma che risiede nella comune, vitale necessità di mantenere vivo l'ecosistema che li genera. Una forma di Roccaverano e una bottiglia di Barbera viaggiano su scale commerciali e mercati differenti; eppure, entrambe arrivano al calice e al piatto custodendo un lavoro che comincia molto prima della tavola. Il loro futuro, in fondo, dipende dalla medesima scommessa: la capacità di continuare a coltivare, allevare e produrre bellezza e valore tra i filari e i pascoli di queste colline piemontesi.





Antica Trattoria al Gallo 1909 a Ravenna, un pranzo dentro una storia di famiglia

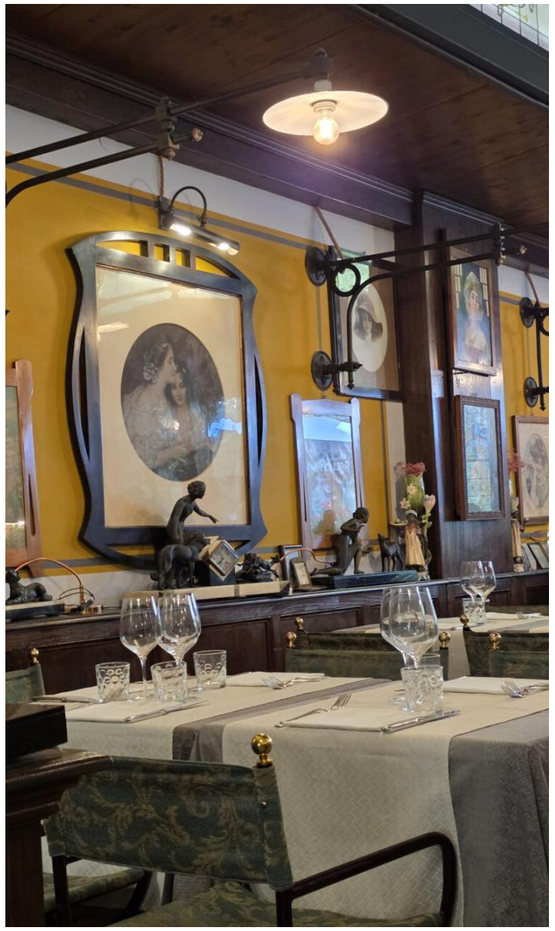
Tra mobili Liberty, sculture e ricette romagnole, l'Antica Trattoria al Gallo continua a raccontare una città attraverso la tavola. Una storia cominciata nel 1909 e arrivata alla quarta generazione.

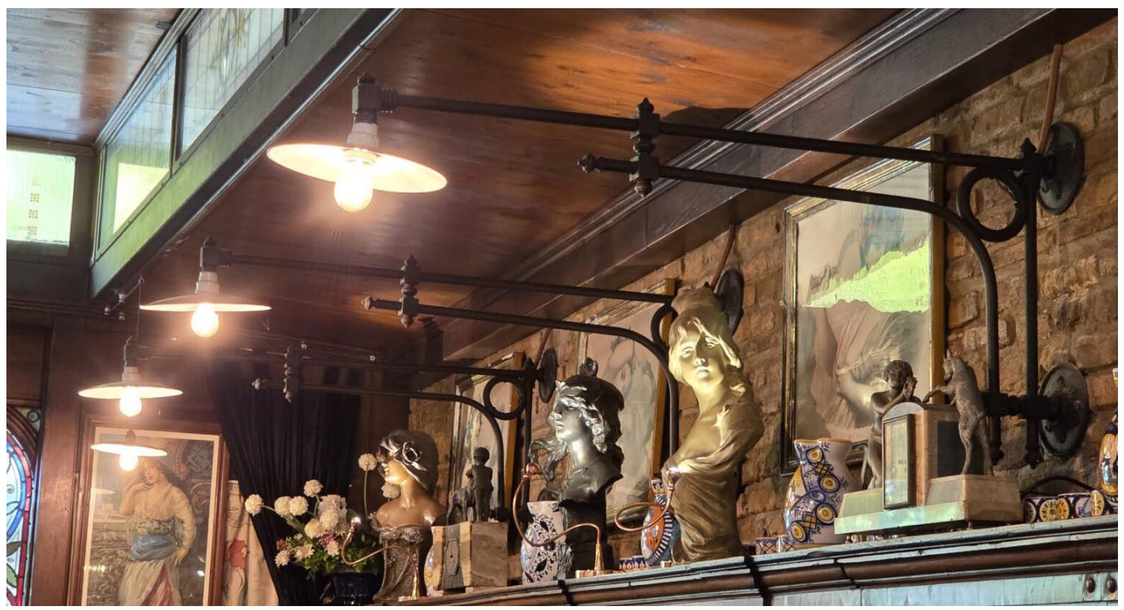
Di **Paolo Alciati & Enza D'Amato**

In via Maggiore, a Ravenna, c'è una casa color mattone con un'insegna che sembra appartenere da sempre alla strada. È l'Antica Trattoria al Gallo.
Da fuori è difficile immaginare quello che si trova oltre la porta. Entriamo per pranzare e ci ritroviamo in ambienti che custodiscono oltre un secolo di storia.
Gli arredi sono prevalentemente Liberty, le vetrate conservano decorazioni e colori dei primi del Novecento, mentre alle pareti si alternano teste scolpite, specchi, lampade, fotografie e dipinti. Ci sono statue, alcune di notevoli dimensioni, che trovano naturalmente posto tra i mobili e le altre opere. Sono oggetti raccolti nel corso delle generazioni, che danno agli ambienti il loro carattere particolare.

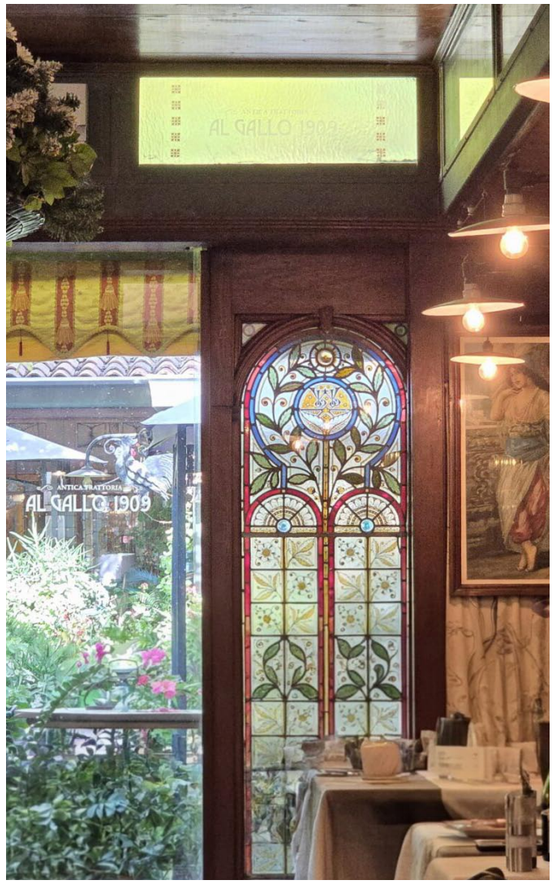








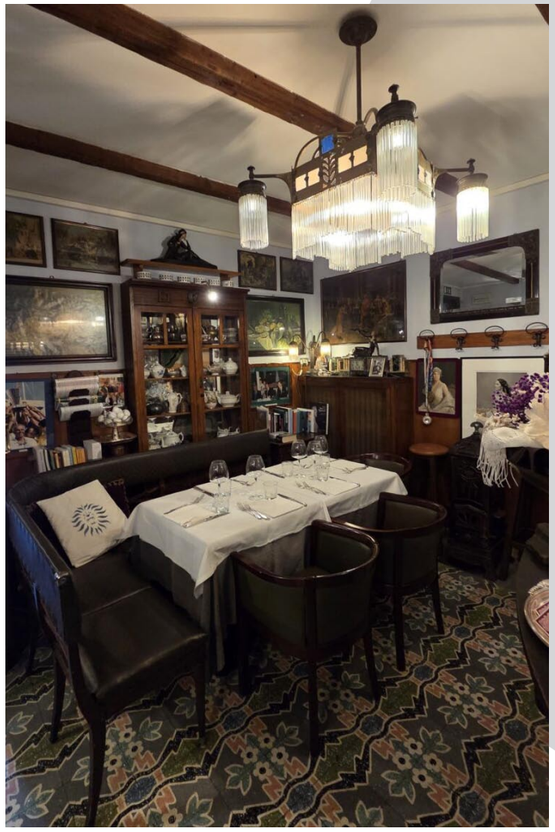
Durante il pranzo lo sguardo torna più volte su tanti particolari: una figura femminile, un mobile intarsiato, un volto scolpito. Emergono dettagli che a una prima occhiata erano sfuggiti, testimonianze di una storia familiare che si intreccia con quella del ristorante.
Una storia che comincia ufficialmente nel 1909, quando Giuseppe Turicchia acquistò lo Stallatico del Gallo con Locanda e Osteria, un'attività già esistente nell'Ottocento, almeno dal 1866, e appartenuta a Serafino Emiliani, figura storica della ristorazione locale.
La posizione era strategica: via Maggiore, nel Borgo San Biagio, costituiva uno degli accessi alla città e offriva un punto di sosta a viaggiatori



e commercianti che arrivavano con carri e cavalli.
Giuseppe Turicchia aveva maturato un'esperienza alberghiera importante. Aveva lavorato a Roma presso i principi Torlonia ed era stato direttore del Reale Albergo San Marco di Ravenna. Portò quindi nella vecchia locanda la propria esperienza nel servizio e nell'ospitalità, dando inizio a una storia familiare che dura da oltre un secolo.
Il passaggio dalla vecchia locanda alla trattoria elegante di oggi non è avvenuto tutto insieme. È stato il lavoro di generazioni, e soprattutto di persone che hanno continuato a viverlo e a gestirlo.
Non sono mancati i momenti difficili. Nel 1944 i bombardamenti colpirono la proprietà, distruggendo la locanda e le scuderie, mentre il ristorante e l'abitazione della famiglia rimasero in piedi. Una grata di ferro, deformata da una scheggia, conserva ancora il segno di quei giorni. Nel dopoguerra l'attività riprese il proprio cammino con il nome di Antica Trattoria al Gallo 1909.

I mobili Liberty non sono stati acquistati per ricreare un'atmosfera d'epoca: appartengono alla storia della casa e sono stati conservati nel corso delle generazioni.
Ne risulta un arredamento ricco, lontano dall'essenzialità di molti ristoranti contemporanei, e proprio per questo di forte personalità.
C'è anche un piccolo giardino interno, più raccolto rispetto alle sale ricche di oggetti e decorazioni, che offre una pausa dalla vivacità degli ambienti interni.
Nel tempo il locale ha accolto artisti, musicisti, uomini politici e protagonisti della vita culturale. Tra gli ospiti ricordati figurano Riccardo Muti, che donò a Fernando Turicchia una propria bacchetta da direttore d'orchestra, il violoncellista Mstislav Rostropovič,





Alexander Dubček e lo scrittore Manuel Vázquez Montalbán e Gianni Morandi. Raoul Gardini, amico della famiglia, aveva addirittura un posto riservato, un po' come Camillo Benso, conte di Cavour, al ristorante Del Cambio di Torino. Su una parete è ancora appeso il vessillo del Moro di Venezia, la celebre barca a vela con cui Raoul Gardini inseguì il sogno della Coppa America nel 1992, donato dallo stesso Gardini alla famiglia Turicchia.
Accanto a questi nomi ci sono le tante persone che hanno frequentato il Gallo per un pranzo di famiglia, una ricorrenza o un incontro di lavoro. Le fotografie e i ricordi conservati nelle sale – raccolti anche in un libro celebrativo – testimoniano entrambe le storie, quella pubblica e quella privata, ormai strettamente intrecciate.

Oggi il ristorante è arrivato alla quarta generazione. Fernando Turicchia e il figlio Umberto ne hanno raccolto e portato avanti l'eredità, mentre Delia Clapiz, moglie di Fernando, ha avuto un ruolo determinante nella cucina e nella cura degli ambienti.
Il Gallo, però, non è un museo nel quale si mangia. La cucina ha un ruolo centrale nella sua storia e continua a richiamare gli ospiti.
A tavola ritroviamo il legame con la tradizione, anche se il menù non si limita ai piatti più conosciuti della Romagna.
Accanto alla pasta fresca, ai cappelletti, ai funghi, al tartufo e alla selvaggina trovano spazio il pesce dell'Adriatico e preparazioni di ispirazione più classica. La proposta segue le stagioni e lascia convivere ricette di famiglia e accostamenti meno consueti.

Cominciamo il nostro pranzo con un tortino tiepido ai carciofi, servito con salsa Mornay e crostino. Un antipasto di gusto classico, particolarmente in sintonia con l'atmosfera d'*antan* del Gallo.
Il legame con Ravenna passa anche attraverso il pesce, come è giusto che sia per una città così legata all'Adriatico.
La tartare di ombrina con crema di topinambur, nocciole tostate e riduzione di arancia rossa propone un'interpretazione più attuale di questo patrimonio gastronomico. Non è una ricetta tradizionale ravennate, ma nasce da un ingrediente che appartiene alla cucina del territorio.
Con le tagliatelle ai funghi porcini, finferli, champignon e prosciutto di Parma torniamo invece alla pasta fresca all'uovo, una delle espressioni più riconoscibili della cucina romagnola. È una preparazione che non ha bisogno di particolari artifici per essere riconosciuta: la sfoglia, il profumo dei funghi, la sapidità del prosciutto, ingredienti che appartengono da sempre alla cultura gastronomica di questa parte d'Italia. In un ristorante come il Gallo, un piatto del genere misura anche la fedeltà a una tradizione. Non basta inserirlo nel menù; bisogna continuare a considerarlo importante.
Non potevamo poi lasciare il Gallo senza assaggiare i cappelletti di Ravenna al ragù romagnolo. Qui il riferimento alla cucina di casa è ancora più diretto. I cappelletti ravennati hanno una loro identità, a cominciare dal ripieno a base di formaggi, che li distingue da altre paste ripiene della regione. La tradizione li vuole soprattutto in brodo, protagonisti dei pranzi delle feste, ma la versione al ragù è ormai altrettanto familiare sulle tavole romagnole.
Per accompagnare i primi ci affidiamo al consiglio di Umberto, esperto sommelier, che propone un ottimo calice di Sangiovese di Romagna giovane, secco e fruttato. Una scelta territoriale, adatta ai piatti che abbiamo ordinato.
Per concludere scegliamo due dolci molto diversi. Il primo è una crema pasticcera con fragole, mirtilli e lamponi freschi; il secondo ci riporta alla storia della famiglia Turicchia: il latte brûlé della "Nonna Antonietta", un dolce dalla preparazione lunga, denso e corroborante. È una di quelle ricette domestiche che richiedono tempo e che oggi non è così frequente trovare al ristorante. Con il caffè arrivano anche i classici spumoncini alle mandorle.

Il pranzo conferma il legame del Gallo con la cucina romagnola, senza escludere preparazioni di gusto più contemporaneo. Dai cappelletti al ragù alla tartare di ombrina, il menù segue questa doppia direzione con naturalezza.
La passione per il vino emerge anche dalle bottiglie commemorative e dalle etichette d'epoca conservate nelle sale. Alcune ricordano anniversari e occasioni particolari, altre appartengono alla lunga storia dei rapporti costruiti dalla famiglia. Anche queste bottiglie raccontano occasioni e incontri che hanno segnato la vita del Gallo.

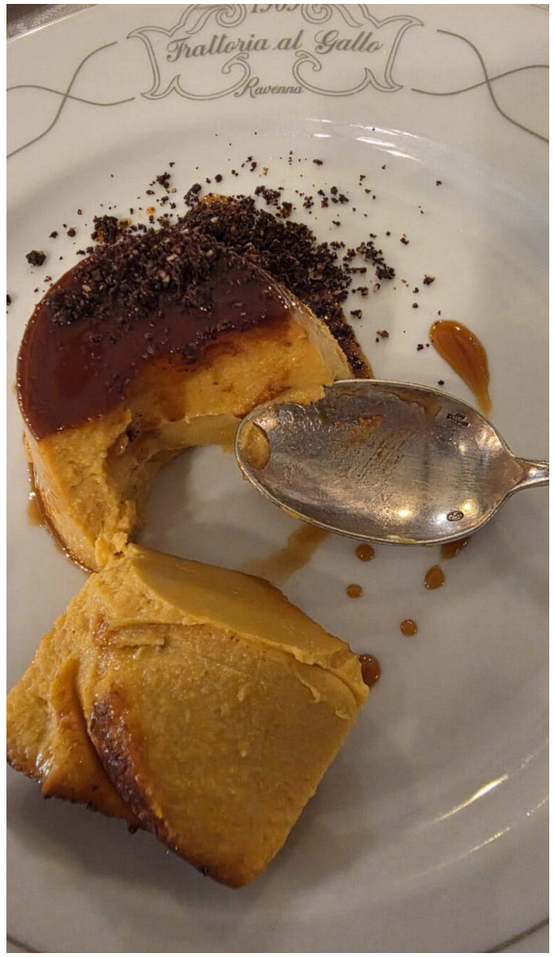
Nel 2010 il Gallo ha ottenuto il riconoscimento di Locale Storico d'Italia. Un titolo che non premia soltanto l'anzianità dell'insegna, ma anche la conservazione degli ambienti e la continuità dell'attività. In questo caso la sede, gli arredi e la gestione familiare sono rimasti legati gli uni agli altri, attraversando epoche molto diverse.
Ravenna è conosciuta soprattutto per i mosaici, le basiliche e la memoria di Dante, ma una parte della sua storia si ritrova anche in luoghi come questo. Non nei grandi monumenti, bensì nelle abitudini quotidiane, nei pranzi delle feste, nelle ricette tramandate e nei tavoli ai quali si sono sedute generazioni di ravennati.















Alla fine del pranzo, tornando verso l'uscita, osserviamo ancora una volta le sale: i mobili Liberty, le sculture e le fotografie non ci appaiono più come una collezione di curiosità bensì come le tracce di una vita familiare che si è svolta, per oltre cent'anni, attorno a questo ristorante.

Uscendo su via Maggiore, la facciata torna a sembrare quella di una casa come altre nella strada, distinta dalla sua insegna storica. Dentro, però, è rimasta una parte importante della vita gastronomica ravennate. Il Gallo è sopravvissuto a due guerre mondiali e a numerosi passaggi generazionali senza perdere il legame con la famiglia che lo guida dal 1909. E mentre tante cose intorno sono cambiate, qui si apparecchia ancora la tavola, si preparano le ricette di casa e si accolgono gli ospiti. Ed è proprio in questa quotidianità, fatta di gesti familiari, tra la cucina e l'accoglienza, che la storia del Gallo attraversa il tempo senza perdere la propria autenticità.

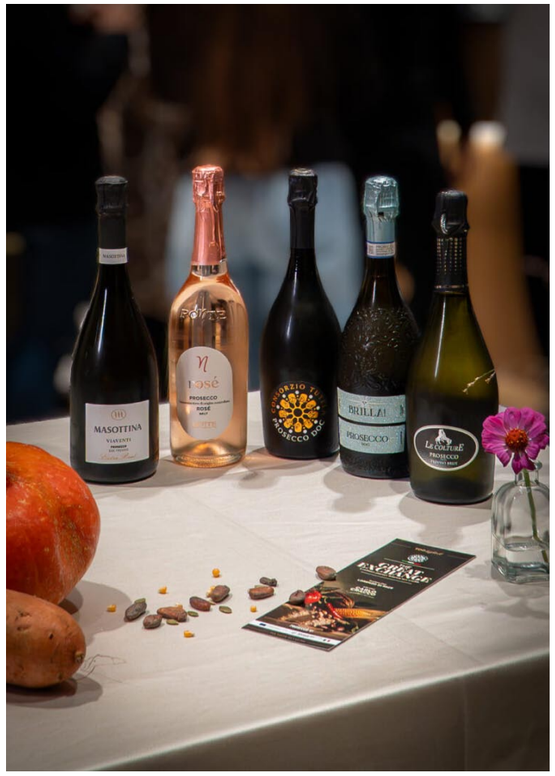
Info: *www.algallo1909.it*

Prosecco DOC e Maestro Martino Food Academy

Il viaggio degli ingredienti tra due mondi, l'Italia e l'America, e il modo in cui il loro incontro ha trasformato la gastronomia è al centro di The Great Exchange, che il 13 ottobre, al TOG Bistrot di Milano, ha visto una cena-evento con Chef Carlo Cracco, con il Prosecco DOC ambasciatore del Made in Italy e la cucina interprete del dialogo tra culture.

A cura di **Redazione Centrale TdG**







C'è un viaggio che continua ancora oggi, attraversando tavole, culture e tradizioni. È quello delle materie prime provenienti dall'America che, nel corso dei secoli, hanno attraversato l'oceano e incontrato la cucina europea, trasformando ricette, abitudini e tradizioni e diventando pilastri della cucina italiana: dal pomodoro al mais, dalle patate al cacao, fino ai peperoni e alla vaniglia. Ingredienti che, una volta arrivati in nuovi territori, non si sono semplicemente aggiunti a ciò che già esisteva, ma sono entrati in dialogo con tecniche, materie prime e consuetudini locali. È da questo incontro che nasce una parte della cucina italiana che oggi consideriamo tradizionale: un patrimonio costruito nel tempo attraverso scambi, contaminazioni e reinterpretazioni.

È questo il cuore di "The Great Exchange – Un viaggio culinario tra due mondi", il progetto della Maestro Martino Food Academy, promossa dall'Associazione Maestro Martino presieduta dallo Chef Carlo Cracco, che per l'occasione lavorerà al fianco di Lorenzo Di Pace, Resident Chef del TOG Bistrot, realizzato con il Consorzio di Tutela della DOC Prosecco.

Un racconto che intreccia storia, cultura e contemporaneità e che mostra come la cucina rappresenti da sempre uno dei linguaggi più efficaci per favorire l'incontro tra popoli, idee e tradizioni. Perché ogni ingrediente porta con sé un territorio, una storia e un modo di essere utilizzato, ma è nel momento in cui incontra una cultura diversa che può assumere nuovi significati.

“La cucina è uno dei patrimoni culturali più dinamici che possediamo: evolve, si trasforma e cresce grazie agli incontri tra persone e culture diverse“, afferma Chef Carlo Cracco, presidente dell’Associazione Maestro Martino. “*Raccontare il viaggio degli ingredienti significa raccontare anche la nostra identità gastronomica e il valore dello scambio culturale che continua ancora oggi.”*

A rappresentare questo continuo dialogo tra identità e apertura al mondo sarà il Prosecco DOC, prodotto profondamente legato al territorio italiano e oggi conosciuto e apprezzato a livello internazionale. Protagonista degli abbinamenti dedicati agli ingredienti al centro del progetto, il Prosecco DOC interpreta un ruolo che va oltre il calice: quello di ambasciatore del Made in Italy e di espressione di uno stile italiano capace di dialogare con culture e tradizioni diverse.

“Il Prosecco DOC nasce in un territorio preciso, ma da sempre guarda al mondo con curiosità e apertura. Sostenere The Great Exchange significa raccontare un’Italia che non teme il confronto: a tavola, come nel calice, l’identità si rafforza quando dialoga con altre culture. – commenta Giancarlo Guidolin, Presidente del Consorzio di Tutela della DOC Prosecco – *Già da 6 anni siamo Bollicina Ufficiale della Maestro Martino Food Academy e siamo lieti di essere al fianco di Chef Carlo Cracco in una serata che si svolge al TOG Bistrot, dove la passione per la cucina incontra la formazione dei giovani e la valorizzazione delle nostre eccellenze. In questo percorso le Americhe rappresentano oltre il 26% dell’export del Prosecco DOC, trainate dagli Stati Uniti, primo mercato della Denominazione con più di 130 milioni di bottiglie esportate. Nonostante le sfide legate all’inflazione e ai dazi, il mercato statunitense continua a confermare la propria solidità e a offrire interessanti prospettive di crescita. Segnali molto positivi arrivano anche dal Canada, che nel 2025 ha superato i 10 milioni di bottiglie e che nel primo semestre del 2026 ha registrato un incremento del 17%. A completare il quadro, l’ottimo dinamismo dei mercati emergenti del Sud America, con il Brasile in prima linea tra i Paesi più promettenti.”*
Il tema di The Great Exchange ha preso forma attraverso una cena al TOG Bistrot di Milano, il ristorante didattico della Maestro Martino Food Academy. Dai grandi ingredienti che hanno attraversato i continenti fino alle combinazioni che oggi ritroviamo sulle nostre tavole, questa cena ha raccontato una cucina che non è mai stata immobile: una cucina capace di accogliere, trasformare e fare propri nuovi elementi, fino a renderli parte della propria identità.

Con The Great Exchange, la Maestro Martino Food Academy rinnova il proprio impegno nella valorizzazione della cultura gastronomica italiana come strumento di formazione, divulgazione e dialogo tra i popoli, attraverso un racconto che parte dagli ingredienti per arrivare alle persone, ai territori e alle culture che li hanno fatti incontrare.

CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO DOC

Prosecco DOC è un’eccellenza italiana, espressione di un territorio ben definito, che si estende tra Veneto e Friuli-Venezia Giulia, ricco di tradizione e con un clima favorevole che regala all’uva Glera grande eleganza, equilibrio e un fascino contemporaneo. Il Consorzio di Tutela protegge e promuove l’unicità di questo vino, bandiera nel mondo dello stile di vita italiano. Negli ultimi anni il Prosecco DOC ha costruito i connotati della sua storia e identità di marca basandosi su alcuni legami unici con il suo territorio e le sue tradizioni e trovando la giusta espressione delle attività di comunicazione nei settori dell’enogastronomia, dell’arte, della cultura, della storia, del cinema, del design e dello sport. Fonte d’ispirazione per



l'elaborazione di nuovi cocktail, dall'aperitivo al dolce, Prosecco DOC e Prosecco DOC Rosé sanno esaltare ogni tipo di piatto, dal più semplice al più elaborato. Il carattere versatile li rende perfetti all'esplorazione di nuovi orizzonti enogastronomici delle cucine di tutto il mondo ed è sempre più espressione di grandi momenti di convivialità all'insegna del saper vivere.

MAESTRO MARTINO FOOD ACADEMY

Academy promossa dall'Associazione culturale Maestro Martino, presieduta dallo chef Carlo Cracco, che promuove dal 2011 le generazioni future della ristorazione italiana attraverso la formazione. L'Academy opera attuando due modelli che perseguono due differenti finalità: un modello didattico e uno sociale.
Il modello didattico viene messo in atto attraverso l'attività di due ristoranti didattici (Villa Terzaghi e Tog Bistrot), e quattro laboratori di produzione in cui gli allievi vengono coinvolti nella gestione attiva di tutte le funzioni operative supportati da professionisti, sia di management che di sala e di cucina. Gli studenti hanno inoltre l'opportunità di partecipare ai laboratori didattici di produzione (Arte bianca, Cucina, Mixology, Mise en Place), funzionali alle esigenze dei ristoranti e finalizzati alle produzioni per conto terzi.
Attraverso la formazione la Maestro Martino Food Academy svolge anche una funzione sociale, sostenendo la Fondazione TOG ETS, la quale offre cure riabilitative a bambini e ragazzi con patologie neurologiche complesse, come paralisi cerebrale infantile e sindromi genetiche con disabilità intellettive. La Fondazione, attraverso cure riabilitative di eccellenza e all'avanguardia tecnologica, struttura percorsi di cura su misura, pensati per stimolare lo sviluppo della personalità e delle capacità di ciascun bambino, per il raggiungimento della migliore qualità di vita possibile. Ogni attività non è solo un servizio, ma rappresenta la scelta concreta di sostenere Fondazione TOG. Il 15% dei ricavi di questa attività contribuisce infatti a sostenere i percorsi di cura dei bambini e dei ragazzi.

ASSOCIAZIONE MAESTRO MARTINO

Associazione Maestro Martino, di cui Carlo Cracco è presidente e fondatore, è un'associazione culturale nata nel 2011 per promuovere le generazioni future della ristorazione italiana attraverso la formazione. Un progetto di formazione a titolo completamente gratuito riservato ai migliori studenti degli alberghieri della Lombardia.

TOG BISTROT

TOG Bistrot è un progetto di ristorazione solidale in cui la ricerca gastronomica, l'inclusione sociale e la formazione si uniscono per sostenere le generazioni future. Il Bistrot con caffetteria, situato a Milano nel cuore del vivace quartiere Dergano, sostiene le attività della Fondazione TOG ETS, la quale offre cure riabilitative a bambini e ragazzi con patologie neurologiche complesse, come paralisi cerebrale infantile e sindromi genetiche con disabilità intellettive. La Fondazione, attraverso cure riabilitative di eccellenza e all'avanguardia tecnologica, struttura percorsi di cura su misura, pensati per stimolare lo sviluppo della personalità e delle capacità di ciascun bambino, per il raggiungimento della migliore qualità di vita possibile. Ogni attività del Bistrot non è solo un servizio, ma rappresenta la scelta concreta di sostenere Fondazione TOG. Il 15% dei ricavi contribuisce infatti a sostenere i percorsi di cura dei bambini e dei ragazzi.

www.prosecco.wine
www.maestromartino.it
www.togbistrot.it



#TuttoTravel

98... Agaete, dall'Atlantico al caffè: il gusto più sorprendente di Gran Canaria

106... Abruzzo, il paesaggio nel piatto

114... L'incanto delle festività invernali in famiglia: la neve in totale serenità per tutte le età

124... Un viaggio negli Alti Pirenei

132... Troyes, tra case a graticcio, grandi pasticceri e vigneti di Champagne

Agaete, dall'Atlantico al caffè: il gusto più sorprendente di Gran Canaria

Piscine naturali, piccole spiagge vulcaniche e un borgo marinaro dove il pesce arriva fresco in tavola. Poi basta lasciare per pochi chilometri la costa per ritrovarsi tra caffè, vigneti e frutti tropicali. Nel nord-ovest di Gran Canaria, Agaete racconta uno dei volti più autentici e golosi dell'isola.

Di **Silvia Donatiello**

A Gran Canaria ci sono luoghi nei quali il confine tra paesaggio e gastronomia quasi scompare. Agaete è uno di questi. Qui l'Atlantico non è semplicemente lo sfondo di una vacanza al mare. Entra nella vita del paese, nella pesca, nei ristoranti affacciati sull'acqua e inevitabilmente nel piatto. E, appena ci si allontana dalla costa, il blu lascia spazio al verde della Valle de Agaete, dove crescono caffè, arance e frutti tropicali e dove anche il vino ha conquistato uno spazio importante.
È questa vicinanza tra mondi apparentemente diversi a rendere Agaete particolare: in pochissimo spazio si può passare da un bagno nell'oceano a un pranzo di pesce e, poco dopo, trovarsi in una finca circondata da coltivazioni tropicali.

Puerto de las Nieves, il mare a tavola

Il punto di partenza è Puerto de las Nieves, il piccolo borgo marinaro dalle case bianche e blu che conserva ancora un rapporto molto stretto con il mare.
La Playa de las Nieves non corrisponde all'immagine più classica della spiaggia canaria. Qui niente lunghe distese di sabbia dorata: il paesaggio è quello deciso della costa nord-occidentale, con ciottoli e rocce vulcaniche, acqua limpida e le montagne che sembrano arrivare direttamente fino all'Atlantico.
È un mare che invita a fermarsi, fare il bagno e guardarsi intorno. I fondali della zona sono apprezzati anche per le immersioni e la costa offre diversi punti nei quali entrare in acqua
Ma Puerto de las Nieves è soprattutto uno di



quei posti in cui il contatto con l'oceano finisce facilmente a tavola.
La pesca locale conserva infatti una dimensione artigianale e ha contribuito allo sviluppo di una cucina marinara che rappresenta uno dei tratti distintivi di Agaete. Nei ristoranti del porto il protagonista è inevitabilmente il pescato dell'Atlantico: preparazioni semplici, spesso alla griglia o alla piastra, nelle quali è la materia prima a parlare.
È la cucina canaria nella sua versione più marinara, da accompagnare con le immancabili papas arrugadas e i mojos, magari scegliendo anche un vino dell'isola.

Las Salinas, piscine tra lava e oceano

Poco distante dal porto si trovano Las Salinas, uno dei luoghi più riconoscibili di Agaete.
Tre piscine naturali, comunicanti, frutto di una colata vulcanica, sono state ricavate lungo la costa e permettono di nuotare nell'acqua dell'Atlantico protetti dalla forza diretta delle onde. Intorno, ancora una volta, domina il paesaggio vulcanico.
Un tempo questo spazio era legato alla produzione del sale, da qui il nome, mentre oggi rappresenta uno dei punti di balneazione più suggestivi del municipio.









È anche un buon esempio del carattere di questa parte di Gran Canaria: qui il paesaggio non è addomesticato, ma reso accessibile mantenendo ben visibile la sua origine.
Roccia nera, oceano e montagne restano i protagonisti.
E quando la giornata comincia a finire, Agaete regala uno dei tramonti più belli dell'isola, con la costa occidentale che si apre sull'Atlantico.

Dall'oceano alla Valle de Agaete

La sorpresa arriva però lasciandosi il mare alle spalle.
Bastano pochi chilometri per cambiare completamente scenario. La Valle de Agaete sale verso l'interno dell'isola, protetta dalle montagne e dominata dal massiccio di Tamadaba. Il paesaggio diventa improvvisamente verde e fertile.

Qui si coltivano arance, avocado, mango e altri frutti tropicali, vite e soprattutto uno dei prodotti più insoliti della gastronomia canaria: il caffè.
Agaete è infatti uno dei rarissimi territori europei nei quali la coltivazione del caffè possiede una tradizione consolidata. La produzione è piccola e artigianale e proprio per questo visitare una delle fincas della Valle permette di scoprire un prodotto che difficilmente si associa a un'isola europea.
Le piante di caffè crescono spesso insieme ad altre coltivazioni subtropicali, creando un paesaggio agricolo nel quale biodiversità e gastronomia finiscono ancora una volta per coincidere.
Ed è interessante soprattutto assaggiarlo qui, nel luogo in cui nasce: dal chicco alla tostatura fino alla tazzina, il caffè diventa un'altra chiave per leggere il territorio.

Anche il vino parla di Agaete

Accanto al caffè c'è poi il vino. Le condizioni particolari della Valle hanno favorito la presenza della vite e alcune aziende hanno costruito intorno alle proprie produzioni vere esperienze enoturistiche.
Tra le realtà più conosciute c'è la Finca La Laja – Bodega Los Berrazales, dove nello stesso paesaggio convivono vigneti, caffè, aranci e alberi da frutto tropicali. È quasi una sintesi agricola di Agaete: prodotti che normalmente immaginiamo provenire da territori lontanissimi crescono a pochi chilometri dall'Atlantico. Visitare queste fincas significa quindi andare oltre la semplice degustazione. Permette di comprendere quanto il microclima e la geografia dell'isola abbiano inciso sulla sua cultura alimentare e quanto la gastronomia possa diventare un modo per raccontare il paesaggio.

Dormire nel paesaggio

Per conoscere davvero Agaete, però, vale la pena concedersi qualcosa in più di una visita in giornata. Fermarsi a dormire significa cambiare ritmo e vivere questo angolo di Gran Canaria quando chi arriva soltanto per qualche ora è già ripartito. Anche l'ospitalità rurale diventa così parte del viaggio.
Nel cuore della Valle, Hotel Rural Las Longueras occupa un'antica casa padronale dall'inconfondibile facciata rossa, circondata da una tenuta dove crescono aranci, mango, papaya e altre coltivazioni subtropicali. Conserva l'atmosfera delle dimore rurali canarie ed è uno di quei luoghi nei quali il soggiorno diventa una continuazione naturale del paesaggio che si è venuti a scoprire.
Un'esperienza diversa è quella di Casa Rural Luna, nel centro storico di Agaete. Una casa canaria di oltre duecento anni, organizzata intorno al tradizionale patio e restaurata mantenendone il carattere originario. Una soluzione raccolta, adatta a chi preferisce entrare nella quotidianità del paese e avere il borgo come punto di partenza per esplorare tanto la Valle quanto la costa.
Per chi cerca invece natura e isolamento, Casa Rural Tamadaba porta verso El Risco de Agaete, sul versante occidentale del municipio. Una casa in pietra immersa in un paesaggio di montagna, campi e palmeti, con vista verso le cime di Tamadaba e sentieri che iniziano praticamente dalla porta. Qui la dimensione rurale incontra quella più selvaggia di Gran Canaria, con il mare non lontano e, nelle notti limpide, il cielo stellato a completare l'esperienza.
Tre soggiorni molto diversi tra loro, accomunati da un'altra idea di lusso: avere tempo, spazio e la possibilità di svegliarsi dentro il territorio che si è scelto di conoscere.

Non solo mare: il volto storico di Agaete

Prima di tornare sulla costa vale la pena fermarsi anche nel centro storico. Il municipio conserva un patrimonio che racconta epoche molto diverse della storia di Gran Canaria. Poco sopra il paese si trova il Parque Arqueológico del Maipés, una delle necropoli aborigene più importanti dell'isola, con centinaia di sepolture tumulari.
Nel centro, invece, il Huerto de las Flores custodisce oltre cento specie vegetali provenienti da diverse parti del mondo, testimonianza dei legami che le Canarie hanno costruito nei secoli con altri continenti.
E a Puerto de las Nieves merita una visita l'Ermita de Nuestra Señora de las Nieves, che conserva un prezioso soffitto mudéjar policromo.
Tutte tappe che completano il racconto di un territorio che sarebbe riduttivo considerare soltanto una destinazione balneare.

Il gusto di fermarsi

Agaete probabilmente si comprende meglio senza correre.
Un bagno a Las Nieves o nelle piscine naturali di Las Salinas. Un tavolo sul porto e il pesce dell'Atlantico. Poi la strada che risale verso la Valle, una finca, il profumo del caffè, un bicchiere di vino e la frutta tropicale. E magari una notte trascorsa proprio qui, lasciando che sia il paesaggio, il mattino successivo, a decidere da dove ricominciare.
E infine di nuovo il mare, magari al tramonto.
In pochi chilometri Gran Canaria riesce così a mettere insieme due paesaggi e due anime apparentemente lontanissimi: l'Atlantico e una valle subtropicale.
Ed è forse proprio questo il sapore più autentico di Agaete: un territorio che non separa il viaggio dalla tavola, perché ciò che si mangia e si beve racconta esattamente il paesaggio che si ha davanti o, come dice La Via dei Vini di Gran Canaria: "produciamo vino, imbottigliamo paesaggi".

Info:
www.grancanaria.com
www.grancanairawellness.com

GRAN CANARIA, GASTRONOMIA ECCEZIONALE



Gli Alisei, l'Atlantico, i vulcani e il sole sono gli scultori di questa isola di microclimi e gastronomia eccezionale. A Gran Canaria, i suoi tesori culinari sorprendono il viaggiatore per i sapori genuini che li caratterizzano: l'unico caffè in Europa coltivato all'ombra di arance e mango; formaggi riconosciuti in tutto il mondo a base di latte crudo e caglio vegetale; vini eccezionali con Denominazione di Origine; ulivi millenari che vestono il paesaggio dell'entroterra; e fiori di mandorla che addolciscono il carattere della sua gente.

Gran Canaria è più che tramonti eterni e acque cristalline. È un continente in miniatura di contrasti e sfumature che incanta il visitatore con le sue ricette tradizionali, così come con i piatti d'avanguardia preparati dai suoi chef.

Viaggiare a Gran Canaria e scoprire la sua gastronomia è l'esperienza vitale che nutrirà il tuo corpo e la tua anima perché il buon tempo si può trovare in altre parti del mondo, ma una gastronomia così vera, che parla della sua natura, del suo passato e del suo presente ... in questo modo, non ce n'è un'altra simile.





GranCanaria

saboreagrancanaria
TASTINGGRANCANARIA

@SaboreaGC
@SaboreaGC
@saboreagc

www.grancanaria.com | www.grancanaria.com/blog

Abruzzo, il paesaggio nel piatto

Dai vigneti delle colline teramane ai pascoli della Valle Scannese, passando per un aperitivo sull'Adriatico mentre il sole tramonta dietro le montagne.
Un viaggio tra mare e Appennino per scoprire un territorio in cui ciò che arriva nel bicchiere e nel piatto racconta prima di tutto il paesaggio.

Di **Silvia Donatiello**



In Abruzzo basta percorrere poche decine di chilometri perché cambi tutto. Il mare scompare dietro una collina, gli ulivi lasciano lentamente spazio alla montagna e, salendo ancora, il paesaggio diventa quello dei pascoli. Cambiano l'altitudine, la vegetazione e il clima. E cambia quello che arriva nel piatto.
È forse questo il modo più interessante per leggere la gastronomia abruzzese: non come una collezione di prodotti tipici, ma come il risultato di territori molto diversi che convivono a poca distanza l'uno dall'altro.
L'ho capito attraversando quella parte d'Abruzzo che dall'Adriatico risale verso l'interno, passando dalle colline teramane della Valle delle Abbazie fino a Scanno e alla Valle del Sagittario. Qui il paesaggio non fa semplicemente da sfondo alla tavola. La spiega.

Vino e abbazie tra le colline teramane

Il primo paesaggio è fatto di colline morbide, vigneti, ulivi e piccoli borghi.
La Valle delle Abbazie, tra le valli del Vomano e del Mavone, prende il nome dai complessi monastici medievali che per secoli hanno contribuito a organizzare non soltanto la vita religiosa, ma anche quella agricola di questo territorio. Ancora oggi attraversarla significa muoversi dentro un paesaggio in cui natura, architettura e coltivazioni sembrano appartenere allo stesso racconto. Nel tratto che ho percorso in bicicletta, l'itinerario attraversava Castelbasso, San Clemente al Vomano, Santa Maria di Propezzano e Montepagano.
L'abbazia che forse mi ha emozionato di più è



stata la Chiesa di San Clemente al Vomano, a Notaresco, risalente al IX secolo. Colpisce per la semplicità e il raccoglimento degli spazi, interrotti quasi a sorpresa, nel presbiterio, dalla ricchezza del ciborio del XII secolo, finemente decorato con motivi floreali e richiami di gusto moresco.
Ma per capire fino in fondo il legame tra queste abbazie e il paesaggio agricolo bisogna proseguire verso Santa Maria di Propezzano, a Morro d'Oro.
Qui abbazia, campagna e vino sono ancora parte dello stesso luogo.
La Tenuta di Propezzano si estende su circa 80 ettari di terreno intorno al complesso monastico, con coltivazioni, prati da foraggio, ulivi secolari e 16 ettari di vigneto. L'azienda lavora in regime biologico e con pratiche di agricoltura rigenerativa, coltivando vitigni profondamente legati all'Abruzzo: Montepulciano, ma anche Trebbiano, Passerina e Pecorino.

Siamo nelle Colline Teramane, territorio del Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG, ma anche del Cerasuolo, quel vino rosa abruzzese che sarebbe riduttivo confondere con un semplice rosato.
Qui il vino non arriva alla fine della visita come accessorio enogastronomico. È parte del paesaggio che si è appena attraversato.
Il chiostro di Santa Maria di Propezzano invita inevitabilmente a rallentare. Poi si esce e ci si ritrova nuovamente tra i vigneti. La degustazione diventa quasi la continuazione naturale della visita: nel bicchiere ritornano la collina, il clima e quella campagna che per secoli è cresciuta intorno all'abbazia.
È una delle immagini che meglio raccontano questa parte d'Abruzzo: la bicicletta appoggiata fuori, il silenzio del chiostro e, poco dopo, un calice di vino prodotto a pochi metri di distanza.

Guardare le montagne dal mare

Nel pomeriggio il punto di osservazione si ribalta.
Le colline attraversate poche ore prima non sono più intorno a me. Le guardo dall'Adriatico.
A Roseto degli Abruzzi salgo a bordo per un aperitivo con Fuoriporto lungo la costa del Cerrano. L'esperienza dura circa un'ora e mezza e porta in mare davanti a uno dei tratti più interessanti del litorale abruzzese, con il profilo del Gran Sasso sullo sfondo.
Ma il momento più bello arriva quando il sole comincia a scendere.
Dal mare lo si vede scomparire dietro le montagne mentre la costa rimane davanti. È forse l'immagine che meglio spiega la geografia abruzzese: Adriatico e Appennino dentro lo stesso sguardo.
Al mattino pedalavo tra vigneti e abbazie.
Qualche ora dopo quelle montagne sono diventate lo sfondo di un brindisi in mezzo al mare.
Il calice, gli stuzzichini dell'aperitivo e la barca che segue lentamente la costa fanno il resto, ma ciò che rimane davvero è quella prospettiva insolita. Per una volta non si guarda il mare dalla montagna: si guarda la montagna dal mare.
E si comprende fisicamente quanto siano vicini due mondi che a tavola sembrano quasi appartenere a regioni differenti.
Perché basta dirigersi verso l'interno e salire di quota perché la cucina cambi completamente.

Dove il paesaggio diventa pascolo

La strada verso Scanno attraversa un Abruzzo diverso. Le colline lasciano spazio alle montagne, alle gole e ai boschi della Valle del Sagittario.
A Villalago e al Lago di San Domenico il paesaggio è già decisamente appenninico;



continuando verso Scanno si entra invece in un territorio nel quale la pastorizia non è soltanto memoria o folklore, ma una pratica che continua a produrre economia, cultura e sapori.
Ed è qui che si trova il Bio Agriturismo Valle Scannese “Da Gregorio”, in località Le Prata.
La famiglia di Gregorio Rotolo lavora in questo territorio da quasi cinquant’anni. L’azienda alleva 1.500 pecore, 100 capre e 40 vacche, lasciate libere al pascolo fino a 1.740 metri di altitudine e protette da oltre quaranta cani Pastore Abruzzese.
Numeri che raccontano qualcosa, ma non abbastanza.
Bisogna guardare fuori dalle grandi vetrate della sala dell’agriturismo e poi ritrovare quel paesaggio nel piatto.
Il latte biologico degli animali viene trasformato ogni giorno nel caseificio aziendale in circa trenta differenti formaggi a latte crudo. Accanto ai pecorini più tradizionali ci sono prodotti nati dalla sperimentazione di Gregorio Rotolo: il Caciocavallo Barricato, la Ricotta Scorza Nera, il Francesco, ottenuto dai tre latti di vacca, pecora e capra, e soprattutto il Gregoriano.
Quest’ultimo nasce sui pascoli di Scanno, a circa 1.600 metri, da latte crudo biologico di pecora. È morbido, aromatico, con una consistenza che con la maturazione può diventare quasi cremosa.
Ma al di là delle caratteristiche tecniche, ciò che interessa è il legame tra il formaggio e il luogo.
Qui la biodiversità dei pascoli non è un concetto astratto. Determina quello che mangiano gli animali, influenza il latte e arriva fino ai profumi e ai sapori del prodotto finale.

La cucina pastorale non è nostalgia

Sedersi a tavola a Valle Scannese significa entrare in una cucina che nasce dalla pastorizia e dall’allevamento, ma che non ha bisogno di trasformarsi in rappresentazione folkloristica di se stessa.
L’agriturismo utilizza ciò che produce l’azienda: formaggi, carni e insaccati biologici, lavorati secondo una tradizione che continua a convivere con la ricerca su nuove produzioni. La sala ha un forno a legna utilizzato per pane e carni e guarda direttamente sulla valle.
È una cucina apparentemente semplice perché nasce da una filiera cortissima: il pascolo è fuori dalla finestra, gli animali appartengono all’azienda, il latte viene trasformato nel caseificio e i prodotti arrivano direttamente in tavola.
Ma dietro quella semplicità c’è un sistema complesso.
Mantenere gli animali al pascolo, rispettarne i cicli naturali, lavorare il latte crudo, continuare a produrre in montagna e conservare razze e pratiche legate alla cultura pastorale significa anche contribuire a mantenere vivo il territorio.
Ed è forse qui che l’espressione “turismo del gusto” acquista il suo significato più interessante.
Non si tratta soltanto di andare in un luogo per mangiare bene. Significa capire perché proprio lì si mangia in quel modo.



Dal mare ai pascoli, nello spazio di un giorno

Il giorno prima avevo un calice di vino in mano tra le colline di Propezzano e poche ore dopo brindavo dall'Adriatico guardando il sole scendere dietro il Gran Sasso.
Il giorno successivo ero dall'altra parte di quelle montagne, tra i pascoli della Valle Scannese, davanti a formaggi prodotti con il latte degli animali allevati lì.
Tre esperienze gastronomiche completamente diverse, eppure separate da distanze relativamente brevi.
È questa prossimità a rendere particolare l'Abruzzo.
Il mare influenza la costa. Le colline producono olio e vino.
Più in alto, i pascoli hanno costruito nei secoli una cultura pastorale che continua a vivere attraverso allevamento, formaggi e cucina.
Non occorre scegliere quale sia l'Abruzzo più autentico.
Lo sono tutti.
Perché qui il paesaggio non è una cartolina da contemplare mentre si mangia. È ciò che ha determinato per secoli che cosa coltivare, quali animali allevare, come conservare gli alimenti e che cosa mettere in tavola.
In Abruzzo il paesaggio cambia in fretta. Il gusto gli va dietro.



Dartigalongue
MAISON FONDÉE EN 1838
BAS-ARMAGNAC
APPELLATION ARMAGNAC CONTROLÉE

La nuova gamma include due prodotti, estremamente diversi nello stile, molto fruttati e con una gradazione alcolica superiore a 40° così da sprigionare ancora più intensità. Entrambi enfatizzano l'arte della "distillazione Armagnac" realizzata in piccoli alambicchi artigianali.

BAS-ARMAGNAC UN-OAKED

Un Blanche Armagnac, matura almeno 3 mesi in acciaio.
Cocktail suggerito: Darti Spritz: 3 cl Dartigalongue Un-Oaked, 4 cl Apérol, Prosecco o Champagne

BAS-ARMAGNAC DRY CELLAR

Prodotto con gli Armagnac più giovani, utilizzati per il Dry-Cellar, invecchiato per più di 2 anni in botti.
Coktail suggeriti: Porthos Neck: 5 cl Dartigalongue Dry-Cellar, Ginger Ale, 3 gocce di Angostura

PROGETTO MIXOLOGY



Distribuito da SAGNA S.p.A dal 1928
www.sagna.it

BEVI RESPONSABILMENTE

L’incanto delle festività invernali in famiglia: la neve in totale serenità per tutte le età

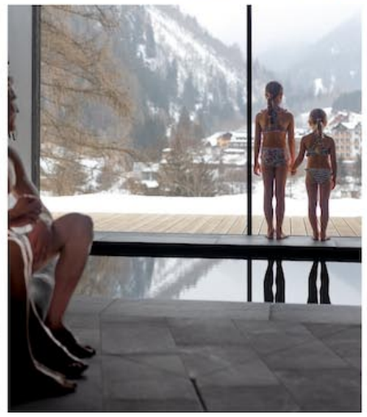
Paesaggi innevati, atmosfere fiabesche e il calore di un’ospitalità pensata per grandi e piccoli. Tra Alto Adige, Trentino e Tirolo austriaco, quattro hotel in cui trascorrere l’avvento e le festività invernali in famiglia, magici sempre, indimenticabili tra Natale e Capodanno, alternando giornate all’aria aperta, momenti di gioco e pause di quiete, per collezionare ricordi preziosi.

A cura di **Redazione Centrale TdG**

L’inverno in montagna custodisce il fascino dei ricordi destinati a durare: le cime imbiancate a perdita d’occhio, il silenzio ovattato dei boschi e l’aria tersa, pervasa dal profumo di legna che arde e neve fresca. Con l’arrivo dell’Avvento, i borghi alpini si accendono di lanterne e profumi speziati, trasformando la montagna nel teatro naturale delle feste. Tra la Vigilia di Natale e i brindisi di Capodanno, il tempo smette di correre e restituisce alle famiglie il dono più autentico: la lentezza condivisa.









Dalle tradizioni secolari ai mercatini artigianali, fino alle piccole avventure pensate per i bambini, ogni giornata diventa un’occasione per riscoprire il valore delle emozioni semplici vissute insieme.
Dietro ogni momento magico, del resto, c’è sempre un po’ di buona organizzazione. Il vero lusso di un soggiorno sulla neve con tutta la famiglia sta nell’equilibrio tra stupore e totale leggerezza: poter scivolare direttamente dalla camera alle piste, affidarsi a servizi dedicati all’infanzia e rientrare, dopo le risate a bordo slitta, nel tepore di un rifugio accogliente tra merende calde e vapori di piscine calde che invitano all’ozio. Fuori, la maestosità intatta del paesaggio innevato; dentro, ambienti raffinati pensati per appagare ogni generazione senza compromessi: dalle saune “dress-on” a misura di famiglia alle piscine panoramiche riscaldate, oasi di pura distensione riservate agli adulti.
Dalle valli incantate dell’Alto Adige e del Trentino fino ai panorami senza tempo del Tirolo austriaco, abbiamo selezionato quattro indirizzi d’autore dove la grande ospitalità alpina trasforma le feste in famiglia in pura meraviglia.





SCHNEEBERG FAMILY SPA RESORT****: IN VAL RIDANNA, DOVE L'INVERNO DIVENTA DIVERTIMENTO

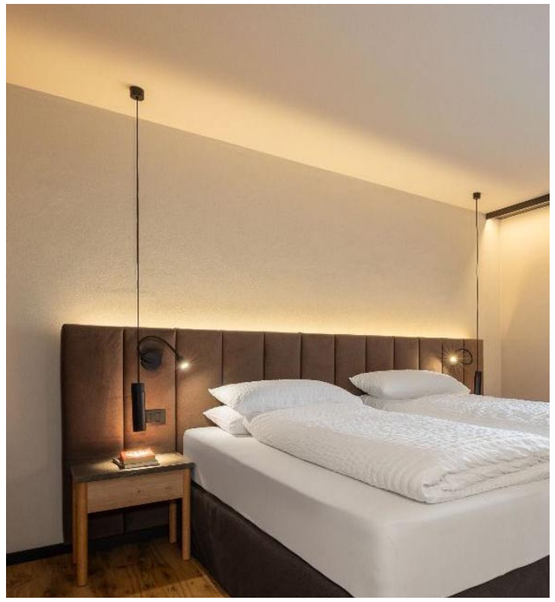
Da anni punto di riferimento dei family hotel in Alto Adige, lo Schneeberg Family Spa, situato in Val Ridanna, è un'oasi di pace immersa in un contesto alpino raccolto, meta perfetta per gli sciatori alle prime armi, che troveranno un ambiente sicuro e, allo stesso tempo, stimolante. Allo Schneeberg il "battesimo" della neve può avvenire direttamente nel parco sconfinato che circonda l'hotel, grazie al tappeto magico, un nastro trasportatore lungo 45 metri. Chi, invece, volesse "spingersi" un po' più lontano, a soli 2 km dall'hotel avrà disposizione lo skilift Gasse, gratuito per gli ospiti dello Schneeberg. Questo piccolo impianto consente l'accesso a un'area recintata con una pista estremamente semplice, in cui i baby sciatori si dilettano tra le discese mentre i genitori si possono rilassare senza mai perderli di vista. E il binomio divertimento/relax in famiglia in questo grande resort è assolutamente garantito: grandi e piccoli rimarranno estasiati dalla Active Arena, che ospita un'area interattiva di 64 mq e un "salterello" digitale dove i giocatori si muovono e saltano senza visori né controller. In costante evoluzione, il resort si reinventa per accogliere al meglio la stagione fredda con diverse novità, tra cui la nuova vasca dedicata ai bambini al Bergiland, il celebre parco acquatico dello Schneeberg, regno dell'acqua e del gioco, senza dimenticar gli spazi wellness rinnovati per le famiglie. Anche la storica area saune al piano inferiore è stata completamente rinnovata, con un design dal fascino alpino contemporaneo, conservando intatta l'atmosfera accogliente che la contraddistingue. Il nuovo ambiente è pensato per rendere ancora più piacevoli anche i momenti dedicati alla sauna per famiglie, una formula ideale per ritrovarsi insieme dopo un'escursione in quota e avvicinare anche i più piccoli ai benefici del wellness attraverso esperienze a loro misura. La nuova area saune si inserisce in un universo benessere di oltre 10.000 mq: tra piscine riscaldate interne ed esterne, zone relax, saune e trattamenti ispirati alla tradizione alpina, il resort offre una delle aree wellness più ampie dell'Alto Adige. La zona Adults Only offre inoltre un ambiente dedicato al silenzio e alla quiete, con saune textile-free, una piscina a sfioro lunga 25 metri e una terrazza rooftop affacciata sulla Val Ridanna.

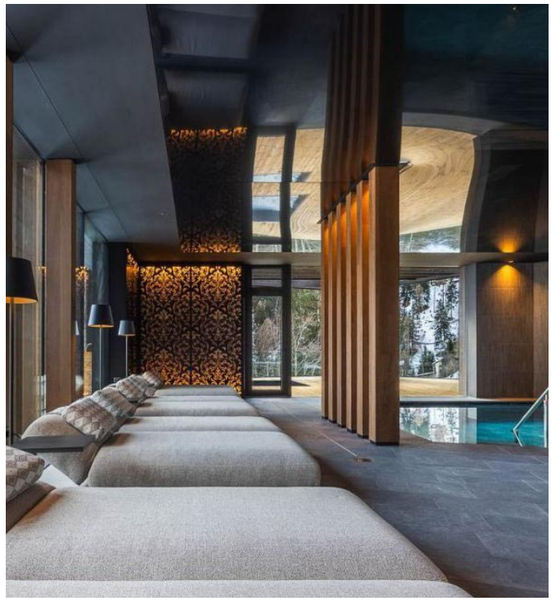
A pochi chilometri dallo Schneeberg, Vipiteno dà il via al suo storico Mercatino di Natale, in programma dal 27 novembre 2026 al 6 gennaio 2027: dedicato al tema delle campane, anima ogni pomeriggio la Torre delle Dodici con le melodie del carillon, tra bancarelle di legno intagliato, tessuti artigianali e specialità del territorio. I soggiorni per le festività prevedono una permanenza minima di 7 notti a cavallo di San Silvestro e quote a partire da circa 190 € a persona a notte (pacchetti settimanali di Capodanno da circa 1.450 € a persona), con cene di gala speciali per la Vigilia e grande festa di Capodanno.

Schneeberg Family Spa Resort **
Ridanna/Masseria 22 – 39040 Racines – Valle Isarco – Alto Adige
Tel: 0472 656232
info@schneeberg.it
www.schneeberg.it

HOTEL VIOZ – FAMILY HOTEL & APARTMENTS: LA MONTAGNA "PLASTIC FREE" CHE ACCOGLIE, NEL CUORE DEL PARCO DELLO STELVIO

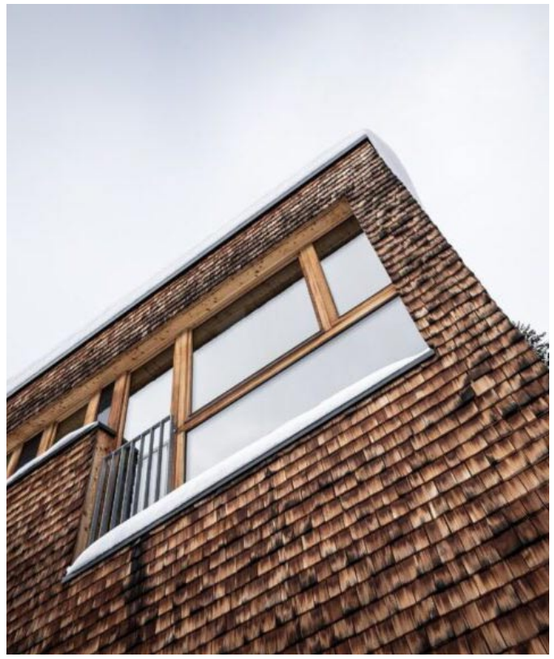
A Peio Fonti, a 1.400 metri di quota, la montagna d'inverno conserva il fascino dei luoghi raccolti, tra boschi innevati, cime imponenti e piccoli borghi dove il tempo sembra scorrere più lentamente. Nel cuore del Parco Nazionale dello Stelvio sorge l'Hotel Vioz – Family Hotel & Apartments, una casa di montagna a conduzione familiare, circondata da un parco privato di 30.000 metri quadrati e a soli 300 metri dagli impianti della Skiarea Pejo 3000, certificata plastic-free per il suo impegno nella tutela dell'ambiente alpino e dei ghiacciai dell'Ortles-Cevedale. La posizione permette di raggiungere comodamente le piste e di alternare le giornate sulla neve a momenti di gioco, relax e scoperta del territorio. Il comprensorio offre tracciati per diversi livelli di preparazione, dai campi scuola alle discese d'alta quota. I bambini possono divertirsi al Pejo Kinderland, con tapis roulant e pista di tubing, oppure al Biancaneve Snowpark di Cogolo di Peio, fra slittini e giochi sulla neve. Da oltre un secolo, la famiglia Fava custodisce al Vioz una tradizione di ospitalità fondata sulla cura e sull'attenzione per gli ospiti. Le 35 camere, distribuite tra la struttura principale e Casa Lisetta, si affiancano a 10 Family Apartsuite con cucina, ideali per chi desidera maggiore autonomia. Anche i bambini hanno un mondo tutto loro: il Mini Club, dedicato ai piccoli dai tre anni compiuti, propone laboratori creativi, giochi e attività all'aperto, con programmi dedicati anche a Junior e Teens. Sono inoltre

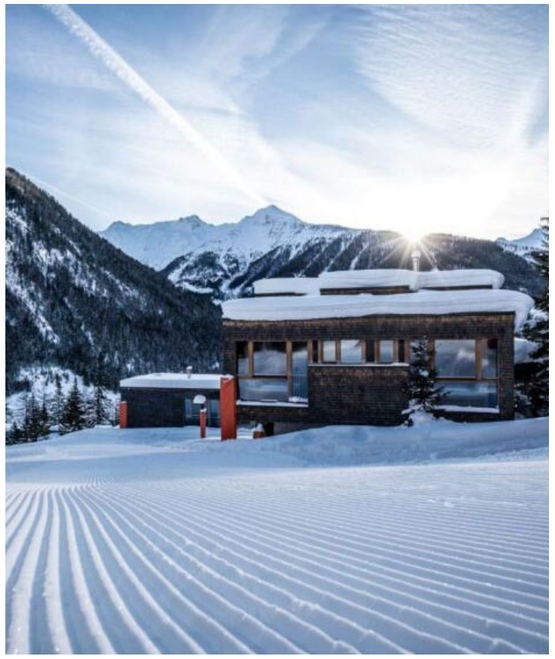




disponibili la merenda quotidiana, la possibilità di pranzare e cenare con gli animatori, l'accompagnamento ai corsi collettivi di sci e, su richiesta, un servizio babysitter a pagamento. Al rientro dalla neve, il nuovo Family Wellness di 700 metri quadrati accoglie grandi e piccoli con una piscina riscaldata interna ed esterna, due vasche interne per bambini, aree relax e una Family Sauna panoramica. Per gli adulti in cerca di quiete c'è invece la Spa Aphrodite, interamente adults only, con sauna, bagno turco, idromassaggio all'aperto, massaggi e trattamenti. A poca distanza dal Vioz, le Terme di Pejo offrono un'ulteriore occasione di relax, con condizioni d'ingresso dedicate agli ospiti dell'hotel. Durante le festività, tutta la valle si veste di luci e tradizioni. All'Hotel Vioz i bambini possono scambiarsi messaggi con l'Elfo Ulisse, partecipare ai laboratori natalizi e attendere l'arrivo di Babbo Natale, mentre gli adulti possono sorseggiare una bevanda calda ammirando le montagne o visitare i mercatini e i presepi di Ossana, ai piedi del castello. Un soggiorno in cui ciascuno può trovare il proprio modo di vivere le feste, fra neve, momenti di gioco e il piacere di ritrovarsi. Per Natale, dal 19 al 26 dicembre 2026, l'hotel propone sette notti in mezza pensione a partire da 854 euro a persona, con Cenone di Natale e arrivo di Babbo Natale in hotel. Dal 26 dicembre 2026 al 2 gennaio 2027, il soggiorno di sette notti in mezza pensione parte da 1.365 euro a persona e comprende il Cenone di Capodanno e un menù speciale dedicato ai bambini.

Hotel Vioz – Family Hotel & Apartments
Via dei Cavai, 10 – 38024 Peio Fonti (TN) – Val di Sole, Trentino
Internet: www.hotelvioz.it
E-Mail: info@hotelvioz.it
Tel. +39 0463 753146





GRADONNA****S MOUNTAIN RESORT CHÂLETS & HOTEL: TRA CHALET, NEVE E SILENZIO IL FASCINO DEL TIROLO AUSTRIACO

Ai piedi del Parco Nazionale degli Alti Tauri, con il Großglockner a disegnare il profilo delle montagne circostanti, il Gradonna ****S Mountain Resort Châlets & Hotel è un rifugio alpino in cui l'inverno si vive a stretto contatto con la natura, senza rinunciare al comfort e alla libertà di una vacanza pensata per tutta la famiglia. A 1.500 metri di quota, a poco più di un'ora dal confine italiano, il resort si presenta come un piccolo villaggio immerso nel bosco, composto da un corpo centrale e da 36 chalet indipendenti, dove il legno, il silenzio e il paesaggio innevato creano un'atmosfera raccolta. Gli chalet, che possono accogliere fino a otto persone, offrono spazi e privacy per condividere le giornate in montagna, con la possibilità di ritagliarsi anche momenti tutti per sé. La montagna comincia fuori dalla porta: qui la comodità è parte integrante del soggiorno. Niente spostamenti in auto per raggiungere le piste, niente trasferimenti da organizzare al mattino. La ski-room e l'accesso diretto al comprensorio Großglockner Kals-Matrei permettono di passare dallo chalet alla neve con naturalezza, lasciando che ogni giornata segua il ritmo della famiglia. Per chi desidera avvicinarsi allo sci, l'area dedicata ai principianti accanto al resort, con tappeto mobile per la risalita, offre uno spazio in cui prendere confidenza con la neve in un contesto protetto. La stagione sciistica 2026-2027 prende il via il 5 dicembre 2026, con gli impianti di Kals e Matrei pronti ad accogliere gli appassionati tra i 1.350 e i 2.405 metri di altitudine. Il comprensorio offre 16 impianti di risalita e 47,1 km di piste, con percorsi adatti a diversi livelli di preparazione. Chi desidera ampliare il proprio itinerario può inoltre contare su uno skipass valido nell'ambito di tre circuiti: Snow Card Tirol, Osttirol Card Ski-Hit e Top-Skipass Kärnten Osttirol. Il piacere di una vacanza a misura di famiglia continua anche quando si tolgono gli scarponi. Il miniclub del Gradonna, dedicato ai bimbi dai tre anni e aperto fino alle 21, offre occasioni di gioco e socialità, mentre i genitori possono concedersi una pausa per sé, magari nella nuova piscina esterna a sfioro riservata agli adulti: lunga 21 metri, sembra prolungarsi verso l'orizzonte, regalando la sensazione di nuotare sospesi sulle vette. Qui il silenzio della montagna accompagna ogni bracciata e il panorama diventa parte di una parentesi di quiete, tutta da assaporare. La Spa per famiglie invita invece a condividere il piacere dell'acqua nella piscina per bambini con scivolo e a scoprire il calore della sauna dedicata, con bagno turco. Nella settimana di San Silvestro (minimo di 7 notti), le tariffe partono da circa 302 € a persona a notte in camera doppia Klassik con pensione gourmet, mentre per l'esperienza esclusiva degli chalet privati le quotazioni partono da circa 1.029 € a notte per unità. Per i giorni di festa sono previsti i consueti menu speciali di gala, con un supplemento di 55 € per il Natale e di 95 € per il Cenone di San Silvestro.

Gradonna**S Mountain Resort Châlets & Hotel**
Burg 24 – 9981 Kals am Großglockner, Austria
Tel. +43 / 4876 / 82 000
info@gradonna.at
www.gradonna.at

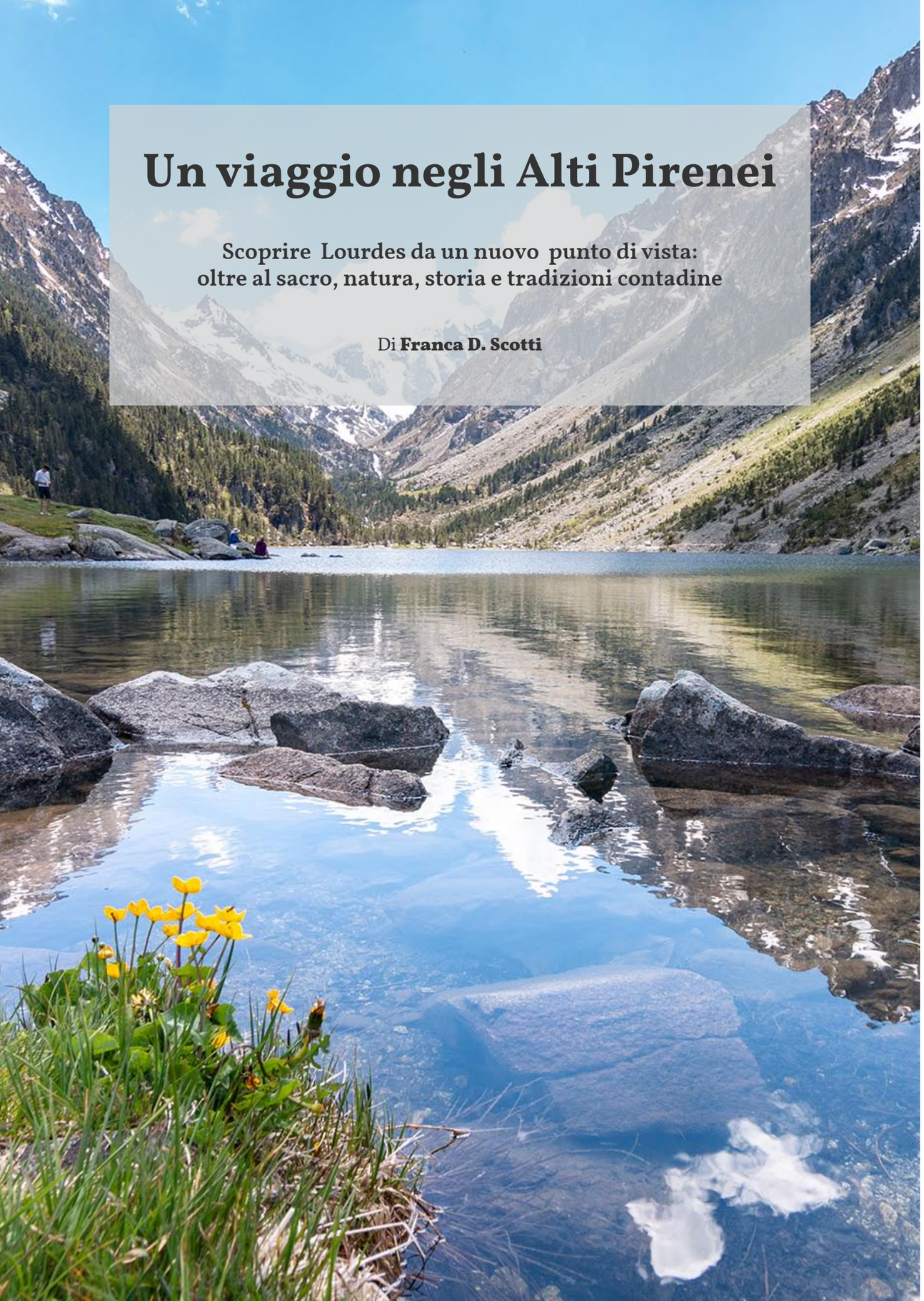
DOLOMITEN RESIDENZ SPORTHOTEL SILLIAN****S: IL PIACERE DI RITROVARSI IN FAMIGLIA TRA LE DOLOMITI TIROLESI

Tra le Dolomiti tirolesi, a soli 5 chilometri dal confine italiano, il Dolomiten Residenz Sporthotel Sillian accoglie le famiglie in un paesaggio alpino suggestivo. Riconosciuto dall'Ente per il Turismo del Tirolo tra i "Nidi familiari tirolesi", qui le famiglie trovano un rifugio familiare e autentico, dove ogni dettaglio è accuratamente progettato per il benessere dei più piccoli e dove la neve diventa il palcoscenico di ricordi indelebili. L'hotel si affaccia direttamente sulla stazione a valle degli impianti Hochpustertaler Bergbahnen, nel comprensorio sciistico di Sillian – Thurntaler. Bastano pochi passi a piedi per raggiungere gli impianti e accedere a 22 km di piste ampie e soleggiate, in gran parte scorrevoli e adatte a chi vuole godersi la discesa senza rincorrere troppe difficoltà tecniche. I piccoli sciatori potranno mettersi alla prova nel Bobo Miniclub, dove troveranno un pratico tappeto magico, maestri certificati e attività ludiche sulla pista baby, per imparare giocando. E, a proposito di divertimento, il cuore pulsante dello Sporthotel Sillian, situato ai piedi delle Dolomiti tirolesi e del Parco Nazionale degli Alti Tauri, è il miniclub Häppi Päpi, aperto 7 giorni su 7. Qui i bambini dai 3



anni di età possono giocare e socializzare con i coetanei in un ambiente internazionale, assistiti da personale qualificato che parla anche italiano. Grandi e piccoli possono condividere il piacere dell'acqua nella Spa di 3.000 mq, con piscine interne ed esterne riscaldate, maxi-scivolo e giochi d'acqua. Ai genitori è riservata un'area Adults Only pensata per il silenzio più totale. Non mancano saune e bagni turchi, come il bagno tirolese alle erbe o la sauna al pino mugo. Il centro benessere propone inoltre massaggi post-sci, trattamenti detox e rituali ispirati alla tradizione alpina, con offerte dedicate alle neomamme e ai bambini. Tra le proposte figurano i rituali realizzati con la linea cosmetica "Magdalena's – Made in Tyrol", composta da prodotti vegani, biologici e cruelty free, ideati e realizzati in Tirolo. La formula di soggiorno gourmet del Sillian accompagna gli ospiti dalla colazione a buffet fino a una cena a più portate, con uno spuntino pomeridiano che diventa un piccolo rito quotidiano condiviso in famiglia. Per celebrare il periodo più suggestivo dell'anno, il Dolomiten Residenz Sporthotel Sillian accoglie gli ospiti con proposte dedicate tra il 20 dicembre e l'Epifania: per la settimana di San Silvestro (soggiorno minimo di 7 notti, 26 dicembre – 5/6 gennaio), le quote partono da circa 255 € a persona a notte in camera doppia Residenz, o a partire da 2.370 € a persona per il pacchetto settimanale completo.

Dolomiten Residenz Sporthotel Sillian ****S
A-9920 Sillian 49d – Austria
Tel.: +43 (0)4842-6011-0
info@sporthotel-sillian.at
www.sporthotel-sillian.at



Un viaggio negli Alti Pirenei

Scoprire Lourdes da un nuovo punto di vista: oltre al sacro, natura, storia e tradizioni contadine

Di **Franca D. Scotti**

Nel sud-ovest della Francia, tra vallate verdeggianti, vette imponenti e borghi dalle tradizioni secolari, gli Alti Pirenei offrono una delle espressioni più spettacolari della montagna europea. È il territorio dell'antica Bigorre, oggi parte dell'Occitania, dove natura, storia e cultura contadina convivono in paesaggi di grande bellezza.

Al centro si trova Lourdes, conosciuta nel mondo come meta di pellegrinaggio, ma anche vivace cittadina di montagna e punto di partenza per esplorare le vallate e le cime dei Pirenei. Per scoprire Lourdes da una prospettiva diversa conviene andare oltre la sua fama religiosa e soffermarsi sul patrimonio storico e sulla vita quotidiana.
Il profilo della città è dominato dal Castello-Forte, antica fortezza arroccata su una rupe che ospita il Museo Pirenaico. Le sue collezioni raccontano le tradizioni della montagna e le origini del pireneismo, il movimento ottocentesco che univa l'esplorazione delle vette alla letteratura, all'arte e alla contemplazione del paesaggio. Nei vicoli della città alta, tra case in pietra e architetture della Bigorre, si ritrova un'atmosfera raccolta e autentica.

Una tappa significativa sono le Halles, mercato coperto in stile Baltard dove ogni mattina si incontrano produttori e abitanti. I banchi offrono un assaggio della cucina regionale: dal prosciutto di maiale nero di Bigorre ai formaggi di pecora d'alpeggio, dalla garbure, zuppa di verdure con confit d'oca o d'anatra, fino al gâteau à la broche, dolce tradizionale cotto lentamente allo spiedo.
La gastronomia racconta il legame tra il territorio, le sue risorse e le comunità che lo abitano.

A pochi chilometri dal centro, il lago glaciale di Lourdes invita a una pausa nella natura.

Risalendo le vallate si incontrano villaggi con case dai tetti in ardesia scura, vecchi fienili e pendii verdi, dove la vita conserva un forte legame con le stagioni e la transumanza.

Lourdes è una base ideale per alternare visite culturali e passeggiate: una funicolare centenaria conduce al Pic du Jer, a circa mille metri, da cui si ammira un ampio panorama sulla valle. Altri itinerari attraversano il massiccio del Béout e i boschi circostanti, favorendo una scoperta lenta, lontana dai percorsi più convenzionali. Tra le meraviglie naturali della regione spicca il Pic du Midi de Bigorre, che raggiunge i 2.877 metri. La salita parte da La Mongie e prosegue con una funivia che in circa quindici minuti supera un notevole dislivello.

Nelle giornate limpide lo sguardo abbraccia centinaia di chilometri di vette e vallate. Il Ponton dans le Ciel, passerella sospesa con pavimento trasparente, offre una prospettiva vertiginosa sulle montagne. Il Pic du Midi è anche un luogo privilegiato per osservare le stelle: inserito nella prima Riserva Internazionale del Cielo Stellato d'Europa, permette in alcuni periodi di trascorrere la notte in vetta, con cena al ristorante panoramico Le 2877 e osservazioni astronomiche guidate. Più a sud si apre il Cirque de Gavarnie, enorme anfiteatro naturale protetto dall'UNESCO come Patrimonio Mondiale dell'Umanità.

Le pareti calcaree si innalzano fino a circa 1.500 metri e racchiudono un ambiente dal diametro superiore ai cinque chilometri.
Victor Hugo lo definì il «colosseo della natura», espressione che restituisce la grandiosità del luogo. I sentieri conducono verso il cuore del circo, accompagnati dal rumore dell'acqua e dall'aria fresca d'alta quota. Qui si trova una cascata di 422 metri, indicata come la più alta



d’Europa per salto continuo. Un’altra tappa imperdibile è Cauterets-Pont d’Espagne, nel Parco Nazionale dei Pirenei. Boschi di pini uncinati, torrenti e cascate disegnano un paesaggio in cui l’acqua è protagonista. L’antico ponte di pietra offre uno scorcio suggestivo, mentre cabinovia e seggiovia consentono di salire verso il lago di Gaube, a 1.725 metri. Le acque dai riflessi turchesi e smeraldo rispecchiano la parete settentrionale del Vignemale: uno scenario ideale per una passeggiata o una sosta nella natura.

Gli Alti Pirenei sono una destinazione ricchissima per chi ama lo sport. Oltre 3.000 chilometri di sentieri tracciati permettono escursioni di diversa durata e difficoltà; fiumi e torrenti invitano a rafting e canyoning. Laghi, boschi e vallate offrono occasioni per vivere il territorio in modo attivo, ma anche per godersi semplicemente il paesaggio. La bicicletta è parte integrante della cultura sportiva pirenaica: Col du Tourmalet, a 2.115 metri, Col d’Aspin, Soulor, Hautacam e Luz Ardiden sono nomi legati alla storia del ciclismo e del Tour de France. Affrontare queste salite significa misurarsi con tornanti celebri e attraversare panorami spettacolari. La bici da corsa resta una scelta classica, mentre le e-bike consentono di affrontare itinerari impegnativi con assistenza alla pedalata. Chi preferisce lo sterrato può contare su percorsi per mountain bike ed e-MTB, oltre a bike park con tracciati per downhill ed enduro.

Tra gli appuntamenti dedicati alle due ruote figura Pirenei Cycl’nTrip, iniziativa estiva durante la quale, per cinque giorni, dodici valichi vengono chiusi al traffico automobilistico nelle ore mattutine e riservati gratuitamente ai ciclisti. Lourdes ospita anche la GFNY Lourdes Tourmalet, la cui prossima









edizione è prevista per il 13 giugno 2027. La città dispone di strutture e servizi adatti agli appassionati e quindi può essere il punto di partenza per itinerari su strada o fuoristrada.

Dopo una giornata sui sentieri o in bicicletta, il benessere trova spazio nei centri termali. Gli Alti Pirenei sono indicati come il primo distretto francese di balneoterapia di montagna e contano otto complessi dedicati al relax e alla remise en forme. Le acque termali e i trattamenti offrono un modo piacevole per recuperare le energie, completando un soggiorno che alterna attività fisica, paesaggi spettacolari e riposo.

La cucina locale è un'altra parte essenziale dell'esperienza. Tra i prodotti più rappresentativi c'è il Porc Noir de Bigorre, razza autoctona allevata all'aperto. Il prosciutto, stagionato per oltre venti mesi, si distingue per la consistenza morbida e gli aromi complessi, con note di frutta secca e sottobosco. La dispensa regionale comprende anche l'Haricot Tarbais, il fagiolo di Tarbes dalla buccia sottile e dalla consistenza delicata, ingrediente fondamentale della garbure, zuppa ricca di verdure e carne confit. Nei pascoli estivi d'alta quota viene allevato il Mouton de Barèges-Gavarnie, agnello profumato dalle erbe dei pascoli, servito arrosto o brasato.
Ai piedi delle montagne si estende il vigneto di Madiran, denominazione nota per i rossi strutturati ottenuti dal vitigno Tannat, adatti ad accompagnare carni saporite. Per dessert, il gâteau à la broche è legato alle feste e alle occasioni speciali: l'impasto di uova, burro, farina e vaniglia viene versato lentamente su un cono di legno che gira davanti alla fiamma, creando una superficie dorata e irregolare. È una specialità artigianale che richiama il calore dei focolari di un tempo.

Qui, dunque, a Lourdes e negli Alti Pirenei, possiamo trovare una destinazione relativamente insolita e poco conosciuta anche dai turisti più esperti: storia e spiritualità convivono con grandi paesaggi, sport, terme e sapori autentici. La città è un punto di partenza comodo per esplorare le montagne e i borghi della Bigorre, mentre la varietà delle esperienze permette di organizzare soggiorni diversi in ogni stagione.

Per arrivare: dall'Italia esistono collegamenti diretti verso l'aeroporto di Tarbes-Lourdes Pyrénées da città come Milano, Roma, Napoli, Catania e Palermo.

Info: *www.france.fr/it*
Credit Photo Exclusivité Office Tourisme



PANAREA GIN

A Botanical touch of Italy, London Dry



island sunset

Un Gin tutto italiano, frutto delle origini siciliane degli Inga, una famiglia che vanta una lunga tradizione liquoristica in Piemonte risalente al 1832. Entrambi i Gin prodotti, Island e Sunset, si ispirano all'isola di Panarea e infatti, ad eccezione del ginepro (del Piemonte e in parte della Toscana), tutte le botaniche provengono dalla Sicilia.
La speciale forma della bottiglia, caratterizzata da una spalla più larga, presenta un'etichetta la cui grafica richiama un fregio esclusivo che ricorda l'arte barocca siciliana, già presente in molti monumenti di Noto, città natale della famiglia.

ISLAND: è il primo nato e si presenta con caratteristiche nette e pulite.
È ben bilanciato, secco e persistente, con una gradazione alcolica poco al di sopra la media ma che all'assaggio non si avverte. Questo gin è ottimo per qualsiasi tipo di miscelazione (cocktail).
SUNSET: è un gin a cui sono state aggiunte 2 fragranze (scorze di pompelmo e basilico) in più rispetto all'Island che lo rendono più fresco, più "estivo". Considerata la sua grande morbidezza, in un Gin & Tonic e nei Long Drink in generale, si consiglia di impiegare una Tonica non aromatizzata per esaltarne le qualità.

gin

"Il gin è un distillato che negli ultimi 20 anni ha avuto non solo una riscoperta, ma un'evoluzione qualitativa enorme, diventando uno degli spiriti (distillati) più in voga, apprezzato da tutte le fasce di età." Luca Picchi

BEVI RESPONSABILMENTE | DISTRIBUITO DA SAGNA S.P.A. DAL 1928 - WWW.SAGNA.IT - @SAGNADAL1928

Troyes, tra case a graticcio, grandi pasticceri e vigneti di Champagne

Un viaggio nell'Aube, tra il fascino medievale di Troyes, le eccellenze della pasticceria francese e i vigneti della Côte des Bar

Di **Paolo Alciati** & **Enza D'Amato**

Per molti la Champagne coincide con Reims, Épernay e le grandi maison che hanno reso celebri nel mondo le bollicine francesi. Ma spostandosi un centinaio di chilometri più a sud si arriva a Troyes, antica città di mercanti che ci ha conquistati fin dalle prime passeggiate. Qui, accanto allo Champagne, c'è molto altro da scoprire: un centro storico medievale straordinariamente conservato, chiese ricche di vetrate istoriate, botteghe artigiane e una gastronomia che riserva parecchie sorprese. E, poco distante, i vigneti della Côte des Bar, nel dipartimento dell'Aube.

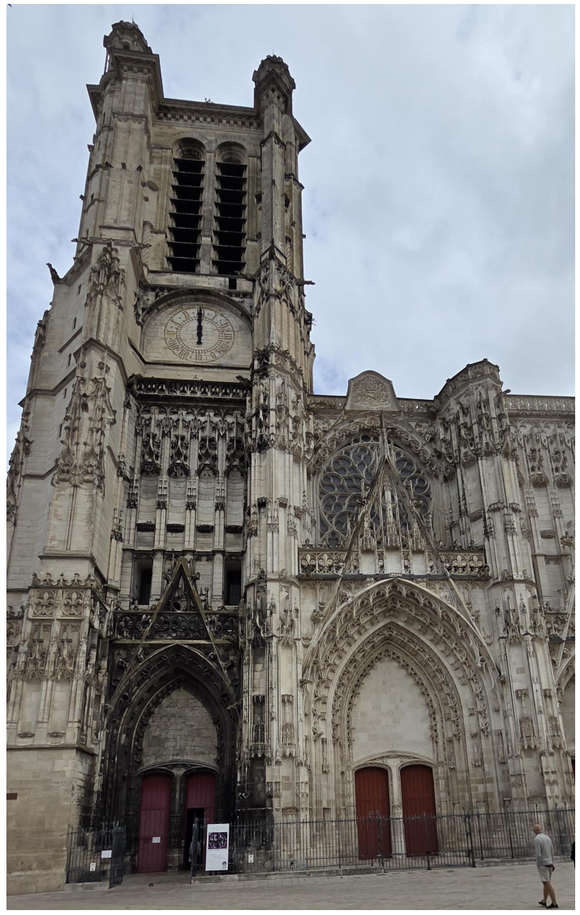


Il nostro viaggio stampa è iniziato a Torino, con un volo Air France per Parigi Charles de Gaulle. Raggiunta la Gare de l'Est, abbiamo proseguito in treno fino a Troyes, a circa un'ora e mezza dalla capitale francese. La prima impressione è quella di una città a misura d'uomo, con stradine acciottolate, facciate colorate e case a graticcio dalle travi di legno a vista. Il centro storico ha anche una curiosità: visto dall'alto, il suo perimetro ricorda la forma di un tappo di Champagne, tanto da essere chiamato *Bouchon de Champagne*.

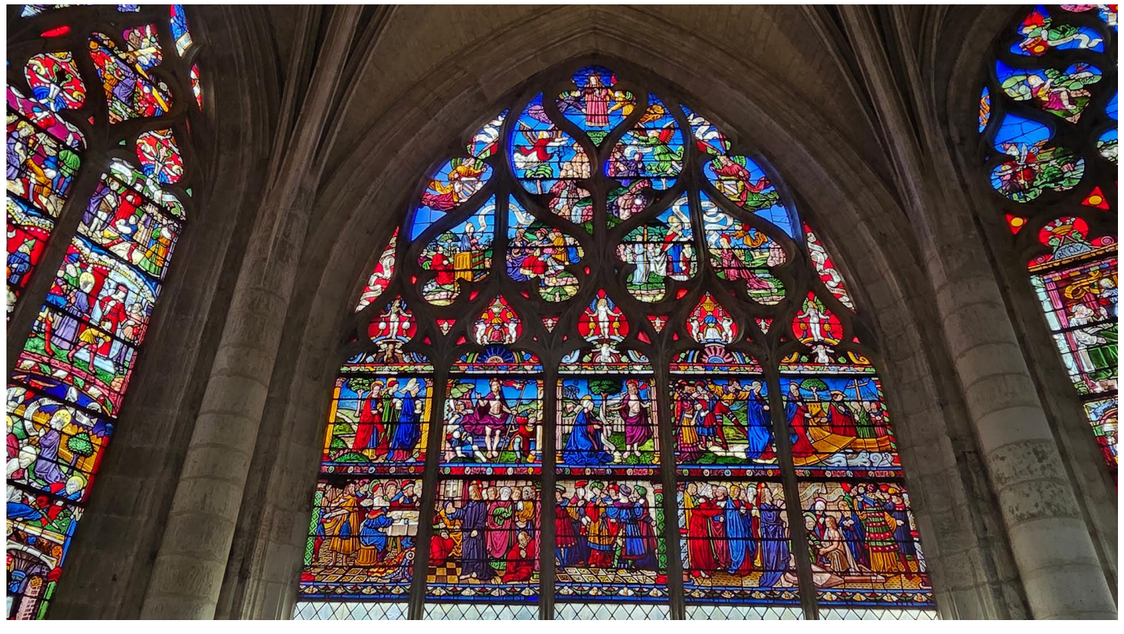
Ad accoglierci e accompagnarci nella prima scoperta della città è Apollonia Gontero, dell'Office de Tourisme Troyes La Champagne. Con lei iniziamo a prendere confidenza con il centro storico, tra vicoli, antichi edifici e indirizzi gastronomici. Ed è proprio passeggiando che Troyes comincia a piacerti: per le sue dimensioni raccolte, per le case che sembrano appoggiarsi l'una all'altra, per quel continuo invito a fermarsi a guardare un portone, una finestra, un particolare che altrimenti passerebbe inosservato.

Tra il XII e il XIII secolo Troyes fu uno dei centri delle celebri fiere della Champagne, che richiamavano mercanti da tutta Europa. Tessuti, spezie e merci preziose passavano di qui, facendo della città un importante crocevia commerciale. Di quell'epoca rimangono tracce nell'impianto delle strade e nella storia degli edifici.

Uno degli angoli più singolari è la Ruelle des Chats, uno stretto vicolo fiancheggiato da case a graticcio che quasi si toccano ai piani superiori. Il nome, secondo la tradizione, deriva dalla possibilità per i gatti di saltare da un tetto all'altro. È uno degli scorci più fotografati di Troyes, e non è difficile capirne il motivo.
Durante la visita guidata con Camilla Weyer, organizzata dall'Office de Tourisme, scopriamo anche quanto la città debba il suo aspetto attuale a un evento drammatico. Nel 1524 un grande incendio distrusse buona parte del centro, poi ricostruito utilizzando ancora le strutture lignee. Le facciate colorate che oggi ammiriamo sono il risultato di quella ricostruzione e dei successivi restauri.







Tra gli edifici religiosi spicca la chiesa di *Sainte-Madeleine*, con il suo straordinario *jubé* in pietra scolpita, un tramezzo traforato così sottile da sembrare un ricamo. Ad arricchire l'atmosfera sacra della chiesa contribuiscono le sue magnifiche vetrate storiche, i cui dettagliati cicli iconografici spaziano dalla complessa simbologia dell'Albero di Jessé alla solennità della Genesi e la creazione delle stelle, fino al racconto intimo e devoto della vita di Santa Maria Maddalena.

Imperdibile anche la *Cattedrale dei Santi Pietro e Paolo* – splendido esempio di architettura gotica – celebre per custodire da sola circa 1.500 m² di storiche vetrate istoriate. Troyes possiede infatti un patrimonio vetrario di eccezionale ricchezza e ospita un intero polo museale d'eccellenza dedicato a questa forma d'arte: la *Cité du Vitrail*.

Proprio di fronte alla cattedrale si trova il Cellier Saint-Pierre, dove scopriamo una specialità che non conoscevamo: la *Prunelle de Troyes*. È un liquore tradizionale ottenuto dalla lavorazione delle prugnole selvatiche, piccoli frutti scuri e aspri. La degustazione rivela un gusto intenso, con note fruttate e mandorlate, e ci introduce a un altro aspetto della gastronomia locale, meno noto rispetto allo Champagne.

L'Aube ha infatti diverse specialità, a cominciare dalla celebre *Andouillette de Troyes*, un insaccato a base di intestino e stomaco di maiale, dal gusto deciso e dalla consistenza particolare. È uno dei simboli della cucina cittadina, ma anche una delle specialità francesi che più dividono i palati: o la si ama o la si detesta, senza mezze misure. Decisamente più delicato è il *Chaource*, formaggio a pasta molle e crosta fiorita, tutelato dalla denominazione d'origine, cremoso e dal delicato sapore che diventa più pronunciato con la maturazione.



Anche a tavola Troyes ci ha riservato piacevoli soste. Nella caratteristica Ruelle des Chats si trovano Octave e Chez Félix, due indirizzi che abbiamo avuto modo di conoscere durante il soggiorno. Tra gli altri ristoranti visitati, Aux Crieurs de Vins, dove il vino occupa naturalmente un posto importante, L'Étoile, in rue Pithou, e Le Damier, proprio di fronte alla chiesa di Sainte-Madeleine. Locali diversi per atmosfera e proposta gastronomica, che ci hanno accompagnato alla scoperta della città anche attraverso la cucina.

Se c'è un settore in cui Troyes ci ha particolarmente colpiti, è quello della pasticceria. La prima tappa è da *Tony Pluot*, nella sua elegante boutique in rue du Général de Gaulle, a pochi passi dal mercato coperto.

Entrato giovanissimo nel mondo della pasticceria, Pluot ha lavorato per dieci anni con Pascal Caffet – Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur – fino a diventare responsabile della produzione prima di mettersi in proprio. Nelle sue vetrine troviamo i grandi classici francesi, dal Saint-Honoré al Paris-Brest, accanto a creazioni più originali, come i *trompe-l'œil* a forma di mango, pistacchio o arachide, talmente realistici da ingannare lo sguardo.

Ma sono soprattutto le *Capsules* a incuriosirci: piccoli dolci che riproducono la forma delle capsule delle bottiglie di Champagne. Sotto la superficie lucida si nascondono biscuit alle mandorle, parti croccanti, creme leggere e cuori fruttati. Un'idea che richiama il territorio senza rinunciare alla precisione e alla fantasia della grande pasticceria francese.

Poco distante, in rue de la Monnaie, ci aspetta un altro incontro goloso, quello con la *Maison Caffet*, un nome ben conosciuto dagli appassionati di cioccolato. Fondata da Pascal Caffet, campione del mondo nei mestieri del dessert, la maison è famosa soprattutto per i suoi pralinati.

A raccontarceli è Jean-Christophe Jeanson, chef esecutivo e anch'egli Meilleur Ouvrier de France, originario di Bar-sur-Aube e con una lunga esperienza presso Lenôtre.
Il pralinato è la grande passione di Pascal Caffet, che ne ha fatto il prodotto simbolo della maison, dimostrando quanto possa essere raffinata una preparazione spesso considerata meno nobile del cioccolato fondente. Nocciole del Piemonte – un pizzico d'Italia anche qui –, mandorle di Valencia e altra frutta secca vengono selezionate e tostate con cura per







ottenere pralinati dalle diverse intensità aromatiche, utilizzati in cioccolatini, tavolette e creme spalmabili.

Tra le specialità della casa ci sono il *Mortier d'Or*, uno dei suoi cioccolatini più rappresentativi, e gli orsetti di marshmallow ricoperti di cioccolato, con un cuore croccante al pralinato. Durante la degustazione Jeanson ci spiega quanto siano importanti la tostatura della frutta secca, la finezza della lavorazione e l'equilibrio tra gli ingredienti. Dettagli che, all'assaggio, fanno davvero la differenza.

Un'altra tappa che merita tempo è il Marché des Halles, il mercato coperto cittadino, ospitato in un edificio ottocentesco nel centro storico. Qui si viene per fare la spesa, naturalmente, ma anche per curiosare tra i banchi di formaggi, salumi, prodotti freschi e specialità regionali. Ad accompagnarci nella passeggiata gastronomica è Camille Decheny, di Troyes La Champagne Tourisme, con la quale scopriamo alcuni dei prodotti più rappresentativi dell'Aube.

Il mercato è uno di quei luoghi che ci piace sempre visitare quando siamo in viaggio. Si osservano le abitudini degli abitanti, si scoprono ingredienti che a casa non si trovano facilmente e, magari, ci si ferma a chiedere un consiglio su un formaggio o una specialità locale.
Les Halles conserva proprio questa dimensione quotidiana, lontana dall'idea di un mercato pensato soltanto per i turisti.

Dal mercato, Camille ci accompagna a Les Compagnons de la Table Ronde, un locale che sembra riportarci nel Medioevo, con lunghi tavoli conviviali che ricordano i banchetti di un tempo.

Il proprietario ci racconta la particolarità delle bevande che produce, frutto delle ricerche condotte da Dame Claudine su antichi manoscritti di cucina della Champagne del XV secolo, ispirati al celebre Viandier de Taillevent del Trecento. Tra queste l'idromele, ottenuto dalla fermentazione di acqua e miele, l'ippocrasso, vino aromatizzato con spezie, e il curioso kir medievale, preparato secondo una ricetta risalente al Quattrocento. Bevande che ci riportano ai sapori di un'epoca in cui queste miscele accompagnavano anche i piccoli banchetti di provincia.
Troyes è anche un ottimo punto di partenza per esplorare la Côte des Bar, il principale territorio viticolo dell'Aube. Basta dirigersi verso sud perché il paesaggio cambi, lasciando spazio a colline, boschi, piccoli villaggi e vigneti.

È una zona che negli ultimi anni ha attirato sempre più l'attenzione degli appassionati di Champagne. Qui il Pinot Noir è il vitigno protagonista e trova condizioni favorevoli nei suoli di matrice calcarea e marnosa, che contribuiscono a definire il carattere dei vini. Rispetto alle zone più celebri della Champagne, questa parte della regione si distingue per il gran numero di viticoltori indipendenti, aziende familiari e cooperative.





Alle maison visitate, ai vignerons incontrati e alle degustazioni dedicheremo un prossimo articolo, per approfondire le peculiarità degli Champagne dell'Aube.
Di Troyes, alla fine, restano soprattutto i dettagli: le travi delle case che si sporgono sui vicoli, la luce filtrata dalle vetrate delle chiese, il profumo del cioccolato nelle pasticcerie, le specialità esposte sui banchi del mercato. E poi le persone incontrate, ciascuna con una storia da raccontare.

Siamo partiti senza sapere esattamente che cosa aspettarci da questa città e siamo tornati piacevolmente sorpresi. Troyes ci ha conquistati con le sue strade, i suoi sapori e quell'atmosfera che invita a camminare senza una meta precisa. Tre giorni non sono bastati per vedere tutto, ma sono stati sufficienti per farci venire voglia di tornare.

www.troyeslachampagne.com
www.atout-france.fr
Foto ©Ed'A

#TuttoOk

144... Il Natale si tinge di rosa: l'Asti DOCG rinnova il rito del brindisi

154... Cantina Quistello 1928: un'eccellenza del territorio certificata "Equalitas"

158... Mille bottiglie per Adagio: nasce INTERLUDIA, un'Alta Langa d'autore

164... Tra le colline di Castelvetro: il rinascimento del Lambrusco secondo Fattoria Moretto

170... Tre Bicchieri 2027 del Gambero Rosso, 18 riconoscimenti in Umbria

Il Natale si tinge di rosa: l'Asti DOCG rinnova il rito del brindisi

Dall'esordio dell'Asti Rosé alle grandi partnership con tennis, volley e ciclismo, le bollicine aromatiche piemontesi raccontano un territorio che guarda avanti senza perdere la propria identità

A cura di **Redazione Centrale TdG**

C'è un colore nuovo pronto a farsi spazio sulle tavole delle Feste. Tra le luci dell'albero, i piatti della tradizione e il rito del brindisi, il Natale 2026 porta con sé una novità destinata a incuriosire chi ama le bollicine: l'Asti Rosé. È il primo Natale della nuova tipologia rosata, entrata ufficialmente nel disciplinare di produzione lo scorso marzo. Un debutto che amplia la famiglia dei vini dell'Asti e aggiunge una sfumatura inedita a un nome da generazioni associato ai momenti di convivialità. Il rosa, però, è solo il primo elemento che salta agli occhi. Nel calice c'è soprattutto una nuova interpretazione di un patrimonio enologico profondamente piemontese, in cui la tradizione del Moscato Bianco incontra l'espressività del Brachetto. Il risultato è uno spumante fresco e aromatico, capace di accompagnare occasioni diverse: non soltanto il brindisi di mezzanotte o il dolce che conclude il pranzo di Natale, ma anche l'aperitivo, un antipasto di pesce, una cena tra amici. È la possibilità di uscire dagli abbinamenti più prevedibili a raccontare il nuovo corso della denominazione, che valorizza la propria identità proponendo modi diversi di scoprirla.

Una novità in rosa, dall'aperitivo al dessert

L'Asti Rosé nasce dall'incontro di due uve aromatiche simbolo del Piemonte. Il disciplinare prevede una quota di Moscato Bianco compresa tra il 70% e il 90% e una di Brachetto tra il 10% e il 30%. Il primo apporta il caratteristico patrimonio aromatico e la freschezza che hanno reso celebre l'Asti; il secondo contribuisce al colore e arricchisce il profilo espressivo. Ne nasce un vino dal rosa tenue e brillante, con bollicine fini e persistenti e un bouquet giocato su note floreali, frutta fresca e delicati richiami alla salvia.







La vera novità, oltre alla veste cromatica, è la libertà di interpretazione: l'Asti Rosé può essere elaborato in differenti livelli di dolcezza, fino alle versioni extra brut. Significa che non esiste un unico abbinamento valido per tutti, ma un ventaglio di possibilità. Le interpretazioni più secche possono accompagnare tartine e finger food, salmone affumicato, crostacei e preparazioni leggere a base di pesce; quelle più morbide trovano un dialogo naturale con dessert alla frutta, pasticceria delicata e dolci ai piccoli frutti. A fare la differenza saranno sempre lo stile della singola etichetta, la struttura del piatto e l'equilibrio tra dolcezza, freschezza e sapidità.

Pensiamo al menu delle Feste. All'inizio, un calice rosé può portare freschezza a sfoglie salate, formaggi non troppo stagionati o assaggi di mare. Più avanti, una versione con maggiore morbidezza può valorizzare una crostata di frutti rossi. La versatilità non cancella la vocazione festiva dell'Asti: la allarga, trasformando il vino del brindisi in un possibile compagno di diversi momenti del pasto.

La tradizione delle Feste, con qualche abbinamento in più

Accanto al nuovo arrivato restano protagonisti l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti, due interpretazioni del Moscato Bianco accomunate da un'aromaticità inconfondibile, ma con personalità diverse. Nell'Asti Spumante è la vivacità delle bollicine a scandire l'assaggio, insieme ai profumi di fiori bianchi, pesca, albicocca e agrumi. Il Moscato d'Asti, che non è uno spumante, si distingue invece per la lieve effervescenza, il sorso delicato e una gradazione alcolica naturalmente contenuta, generalmente intorno al 5% vol.

Il legame con il Natale è immediato. Panettone e pandoro, torrone, pasticceria secca e torte alla frutta rimangono compagni ideali delle espressioni dolci della denominazione: l'intensità aromatica richiama i profumi dei lievitati e la freschezza rende il finale piacevole. Ma la tavola offre più strade di quante suggerisca l'abitudine. Il Moscato d'Asti può giocare sul contrasto con la sapidità di un formaggio erborinato o con preparazioni speziate; le versioni meno dolci dell'Asti Spumante si prestano a un aperitivo salato e a piatti delicati.



Aromaticità e leggerezza, un’identità contemporanea

Il tratto distintivo dell’Asti è prima di tutto nel vigneto. Il Moscato Bianco possiede un patrimonio di profumi che arriva al calice con grande immediatezza: glicine, tiglio, fiori d’arancio, pesca, albicocca, accenni agrumati e di erbe aromatiche. La lavorazione è orientata a preservare questa ricchezza, così come la freschezza dell’uva. Nelle tipologie in cui la fermentazione viene arrestata prima della completa trasformazione degli zuccheri, parte della dolcezza naturale si conserva e il tenore alcolico può mantenersi più contenuto. È una delle ragioni per cui il Moscato d’Asti e diverse espressioni dell’Asti Spumante offrono un’esperienza di degustazione differente rispetto ad altri vini da brindisi.

Aromaticità marcata e gradazioni spesso moderate interessano chi cerca vini dal carattere riconoscibile, senza necessariamente puntare sulla potenza. Naturalmente, i valori alcolici e il residuo zuccherino cambiano secondo la tipologia e lo stile produttivo: anche nell’Asti Rosé la scelta tra una versione dolce e una secca modifica il profilo del vino. Il filo comune è l’attenzione all’equilibrio e alla riconoscibilità del frutto.

Dal calice al paesaggio: le colline che danno origine all’Asti

Dietro questo patrimonio aromatico c’è un territorio ben definito. L’area della denominazione si estende in 51 comuni delle province di Asti, Alessandria e Cuneo, tra Langhe e Monferrato, dove il Moscato Bianco è parte integrante del paesaggio, dell’economia agricola e della cultura locale. Sono colline disegnate da filari, crinali, borghi e cascine, in cui la viticoltura non è soltanto una produzione, ma anche un modo di raccontare l’identità dei luoghi. Una parte di questi paesaggi vitivinicoli appartiene al sito UNESCO delle Langhe-Roero e del Monferrato.

È una relazione che si comprende particolarmente bene viaggiando. Una









degustazione in cantina può diventare l'occasione per conoscere chi coltiva le vigne, scoprire le differenze tra un versante e l'altro, soffermarsi sulla cucina piemontese e sui prodotti che la compongono. Anche nei mesi più freddi, quando il ritmo delle colline cambia e il territorio si prepara alle Feste, il vino offre una chiave di lettura del paesaggio. Ogni bottiglia porta con sé un luogo d'origine; ogni brindisi, idealmente, ne restituisce un piccolo frammento.

Il territorio scende in campo: tennis, volley e ciclismo

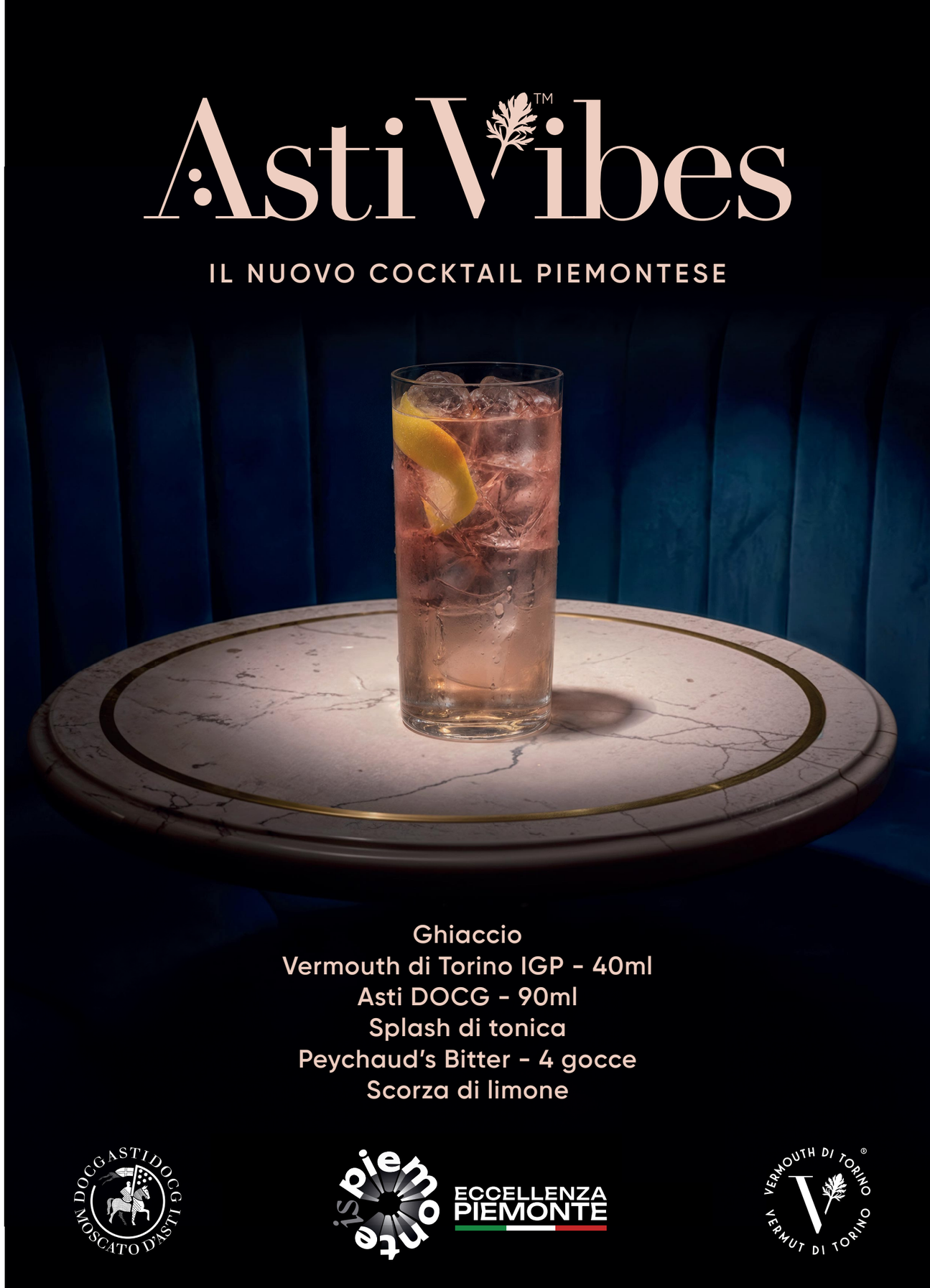
A raccontare l'Asti al di fuori delle cantine e delle tavole contribuisce oggi anche lo sport, diventato uno dei linguaggi attraverso cui il Consorzio Asti Docg incontra pubblici nuovi. Il legame più noto è quello con le Nitto ATP Finals, il grande appuntamento che riunisce a Torino gli otto migliori singolaristi e le otto migliori coppie di doppio della stagione tennistica. Il Consorzio ha rinnovato la partnership fino al 2030 e si conferma Official Sparkling Wine del torneo, la cui edizione 2026 si tiene dal 15 al 22 novembre. Un palcoscenico internazionale che permette alle bollicine piemontesi di associare la propria immagine ai momenti di festa e ai successi dello sport, facendo dialogare la dimensione globale dell'evento con le sue radici territoriali.

Il tennis, del resto, è un fenomeno capace di raggiungere un pubblico sempre più vasto. Nel 2025 gli appassionati in Italia hanno toccato quota 19,8 milioni, il 23% in più rispetto al 2021, mentre la finale delle Nitto ATP Finals vinta da Jannik Sinner contro Carlos Alcaraz ha raccolto circa 6,7 milioni di spettatori complessivi nel Paese. Numeri che raccontano il potenziale di una partnership sportiva come occasione per far conoscere la denominazione anche a nuovi consumatori.

Per la stagione 2026/2027 il Consorzio ha inoltre scelto di affiancare la Reale Mutua Fenera Chieri '76, formazione della pallavolo femminile impegnata in Serie A1 e in Coppa CEV. L'Asti Spumante accompagna la premiazione della miglior giocatrice delle partite casalinghe con una Magnum destinata all'MVP, mentre le etichette della denominazione trovano spazio sulle divise e nella comunicazione del club. È un incontro tra realtà piemontesi che condividono un forte legame con il territorio e un'idea di squadra fatta di impegno, lavoro collettivo e capacità di guardare oltre i propri confini.

L'autunno sportivo ha avuto infine una tappa sulle due ruote. L'8 ottobre le bollicine aromatiche piemontesi sono state *Official Wine* del Gran Piemonte, la storica corsa ciclistica giunta alla 110ª edizione. La gara ha preso il via da Asti e si è conclusa a Bra dopo 185 chilometri, attraversando anche alcuni dei paesaggi vitivinicoli riconosciuti dall'UNESCO. In questo caso il collegamento tra vino e sport si è fatto quasi geografico: il percorso dei corridori ha incrociato le colline e i luoghi da cui proviene la denominazione, trasformando una competizione in una vetrina del patrimonio paesaggistico piemontese.

www.astidocg.it



Cantina Quistello 1928: un'eccellenza del territorio certificata "Equalitas"

In questi anni, il termine "sostenibile" viene ampiamente utilizzato, a volte persino in modo smodato

A cura di **Redazione Centrale TdG**



Eppure, c'è una realtà mantovana che ha assolutamente titolarità a definirsi tale. Si tratta della storica Cantina sociale di Quistello, fondata nel 1928 come cooperativa da un lungimirante gruppo di viticoltori; da vent'anni, la realtà mantovana è presieduta da Luciano Bulgarelli. Ed è attraverso il suo racconto che meglio conosciamo questa eccellenza.

Una filiera totalmente tracciata

"La Cantina di Quistello – spiega Luciano Bulgarelli – *è tra le prime realtà enologiche mantovane ad aver ottenuto nel 2021 la Certificazione Equalitas Modulo organizzazione sostenibile: questo significa che tutta la nostra filiera è tracciata, dall'acino d'uva al calice di vino".*

Un traguardo di tutto rispetto, che solo poche cantine in Italia possono vantare e che ben rappresenta l'attenzione dei soci verso la loro terra e verso la tradizione, intesa come volano per l'innovazione.

"Il Certificato testimonia la salubrità che caratterizza la conduzione dei vigneti e che si concretizza attraverso l'uso di tecniche finalizzate al rispetto dell'ambiente e del consumatore. Tutte le uve infatti – evidenzia il Presidente – *sono certificate seppur non biologiche, il che significa che contengono un basso tenore di residui chimici".*

Tra le produzioni spiccano il Lambrusco Mantovano DOP rosato e rosso, il Bianco Frizzante di Quistello IGP, lo spumante metodo classico.



In generale, il risultato è salubre e genuino, tanto che da oltre un decennio *"le vendite riguardano tutto il territorio nazionale e anche l'estero"*. Merito anche della possibilità di acquistare sul sito internet della Cantina (*www.cantinasocialequistello.it*): un servizio che Luciano Bulgarelli non esita a definire *"un nostro fiore all'occhiello: non si tratta semplicemente di uno shop online, ma di un e-commerce gestito con professionalità e che garantisce una guida all'acquisto che risponde alle esigenze e richieste della clientela"*.

Chi invece ha la possibilità di recarsi a Quistello, può assaporare questi vini grazie a percorsi di degustazione che prevedono anche una visita alla Cantina.

Per i gruppi di almeno sei persone creiamo un'esperienza immersiva da vivere tra i nostri vigneti, gustando i nostri vini in abbinamento con i prodotti locali della Cantina gastronomica: pasta, riso, olio evo, salse e mostarde home made e che si sposano perfettamente con la nostra produzione vinicola", afferma Luciano Bulgarelli.

Il Presidente della Cantina di Quistello Bulgarelli dichiara infine che *"a conclusione della vendemmia 2026 le uve conferite sono state di ottima qualità con un buon grado zuccherino, buoni profumi e buoni aromi. Ci sono i presupposti per avere degli ottimi vini in grado di incontrare il gradimento dei consumatori"*.

www.cantinasocialequistello.it



Mille bottiglie per Adagio: nasce INTERLUDIA, un'Alta Langa d'autore

Al Relais Amaranto, sulle colline di Calamandrana, la cucina dello chef siciliano Mario Maniscalco incontra la ricerca enologica di Enrico Serafino. Nasce una cuvée esclusiva, affinata per 66 mesi sui lieviti e prodotta in sole 1.000 bottiglie, pensata per raccontare la filosofia gastronomica del ristorante gastronomico Adagio.

Di **Chiara Vannini**

Alcuni luoghi riescono a cambiare il modo in cui guardiamo un territorio perché riescono a interpretarlo da una prospettiva nuova. Nel Monferrato, tra vigneti, borghi e colline che invitano a rallentare, il Relais amaranto, a Calamandrana, a 40 minuti da Asti, è uno di quegli indirizzi che contribuiscono a rendere il Piemonte una destinazione da scoprire anche attraverso esperienze gastronomiche contemporanee. A scommettere su questo angolo di Piemonte sono stati Alexa Schulte e Markus Schulz, coppia tedesca che ha scelto l'Italia per dare forma a un progetto di ospitalità legato al territorio. Il loro intento non era semplicemente creare un albergo, ma costruire un luogo nel quale accoglienza, cucina e vino potessero dialogare, valorizzando le risorse locali e contribuendo all'attrattività turistica della zona.

Mille bottiglie per Adagio: nasce INTERLUDIA, un'Alta Langa d'autore

Amaranto sviluppa questa idea attraverso diverse anime della ristorazione: Adagio, indirizzo fine dining guidato dallo chef di origini agrigentine Mario Maniscalco, e Anima Bistrot dalla proposta più informale.

Adagio, quando Piemonte e Sicilia si incontrano

Adagio è il dialogo tra due identità gastronomiche: quella piemontese, con i suoi prodotti, la sua cultura del vino e il legame con le stagioni, e quella siciliana, che appartiene alle origini dello chef Mario Maniscalco. Il risultato non è una semplice fusione di tradizioni, ma una ricerca personale che mette in relazione ingredienti, tecniche e sensibilità differenti. La materia prima rimane centrale, mentre il gioco tra consistenze, profumi e contrasti costruisce piatti nei quali il territorio diventa un punto di partenza.



Da questa ricerca è nata la collaborazione con Enrico Serafino, storica cantina familiare, situata nel cuore del Roero: l'obiettivo è dare vita a un vino pensato appositamente per Adagio, capace di accompagnarne la filosofia gastronomica e di trovare nella tavola il proprio contesto ideale.

INTERLUDIA: 66 mesi per dare valore al tempo

Si chiama INTERLUDIA la nuova cuvée nata da questo incontro. È un'Alta Langa DOCG Riserva Pas Dosé Metodo Classico, millesimo 2019, ottenuta da Pinot Nero in purezza e prodotta in sole 1.000 bottiglie, destinate esclusivamente al ristorante. Il suo tratto distintivo è il tempo: 66 mesi di affinamento sui lieviti, seguiti da una sboccatura tardiva. Una scelta produttiva che punta a sviluppare complessità e profondità attraverso una maturazione prolungata, lasciando emergere il carattere del vino senza un forte dosaggio zuccherino finale.

Il progetto si inserisce nella ricerca enologica di Enrico Serafino, cantina che ha costruito una parte importante della propria identità sul Metodo Classico e sulla valorizzazione dell'Alta Langa, in grado di dimostrare che può essere un vino cosiddetto "gastronomico" e godibile a tutto pasto.

Anche il nome è parte integrante del progetto. INTERLUDIA richiama il linguaggio musicale e l'identità di Adagio: l'interludio è quel momento che si colloca tra due parti di una composizione,







una pausa apparente che contribuisce a dare ritmo e significato all'insieme. Come racconta Markus Schulz, proprietario del Relais Almaranto insieme alla moglie Alexa Schulte, il desiderio era quello di spingere oltre le prime esperienze con cuvée dedicate, cercando un affinamento più lungo e una profondità in sintonia con la cucina di Adagio.

Tre piatti, tre incontri con il vino

La presentazione di INTERLUDIA è stata anche l'occasione per esplorare il lavoro dello chef attraverso una sequenza di abbinamenti nei quali il vino non svolge un ruolo accessorio, ma contribuisce a definire l'equilibrio del piatto.

Il percorso si è aperto con il raviolo ripieno di guancia di vitello crudo e tonno rosso, accompagnato da salsa al peperone bruciato, in abbinamento a ZERO Riserva 2019 di Enrico Serafino. La preparazione mette insieme componenti di carattere diverso: la ricchezza della guancia, la delicatezza marina del tonno e le note più profonde del peperone. Il Metodo Classico offre una nota di spicco interessante, capace di sostenere la complessità del piatto e accompagnarne le diverse sfumature.

Il momento più significativo della serata è arrivato però con la portata successiva: seppia fondente glassata con il suo nero, crema di piselli e menta, servita su carpaccio di







capasanta, con corallo croccante ed emulsione agli agrumi. È questo l'abbinamento clou con INTERLUDIA 2019. Il piatto lavora sui contrasti: la consistenza morbida della seppia, la dolcezza delicata della capasanta, le note vegetali dei piselli, la freschezza della menta e la spinta agrumata dell'emulsione.

Il vino riesce a inserirsi in questo gioco senza sovrastarlo. La struttura del Pinot Nero e la complessità sviluppata durante il lungo affinamento sui lieviti accompagnano la componente marina. Per ricchezza di intensità olfattive e palatali, l'esperienza potrebbe richiamare quella di un grande Champagne, pur conservando l'identità e il carattere dell'Alta Langa. È qui che INTERLUDIA trova la propria ragione d'essere: *non soltanto una cuvée esclusiva, ma un vino progettato per entrare in sintonia con una precisa visione della cucina.*

A chiudere il percorso è stato il cremoso alla pera, namelaka allo zafferano, gel alla mela verde e croccante alla mandorla, accompagnato dal Moscato d'Asti Black Edition 2023.

Un dessert costruito su profumi e consistenze differenti: la dolcezza della pera, la componente aromatica dello zafferano, la freschezza della mela verde e la nota tostata della mandorla: un dessert leggero, piacevole, pure sorprendente, senza appesantire dopo un pasto importante. Il Moscato ha fatto la sua parte: aromaticità da una parte, freschezza dall'altra. Risultato? un sorso piacevole che invita anche a farne un altro…

È un abbinamento che si adegua a chi non ama particolarmente il Moscato, dimostrando quanto il risultato dipenda dall'incontro tra il vino e il piatto, più che da un pregiudizio legato alla tipologia.

Un Monferrato da scoprire attraverso nuove esperienze

INTERLUDIA racconta, in fondo, anche la visione di Almaranto: contribuire a fare del Monferrato una destinazione gastronomica capace di offrire motivi nuovi per fermarsi e tornare.

In un territorio riconosciuto per il suo patrimonio paesaggistico, per i vigneti e per una cultura del vino profondamente radicata, progetti come Adagio aggiungono un tassello in stile contemporaneo.

www.almaranto.it
www.enricoserafino.it

Tra le colline di Castelvetro: il rinascimento del Lambrusco secondo Fattoria Moretto

A cura di **Redazione Centrale TdG**

Esiste un'Emilia che va ben oltre i luoghi comuni del cibo veloce o della grande produzione di pianura. È un'Emilia collinare, fatta di microclimi protetti, vigneti vecchi di mezzo secolo e famiglie che hanno scelto di legare il proprio destino alla terra con una dedizione quasi monastica. È qui, a Castelvetro di Modena, che la famiglia Altariva guida da oltre trentacinque anni Fattoria Moretto, una realtà vitivinicola che ha saputo trasformare il Lambrusco Grasparossa in un ambasciatore di finezza, cultura e identità territoriale.

Oggi al timone ci sono Fausto e Fabio Altariva insieme al giovane Alessio – terza e quarta generazione a confronto – uniti da una visione chiara: dimostrare che il Grasparossa di collina non è semplicemente una variante del più diffuso vino emiliano, ma un'eccellenza dotata di un'elegante struttura, piacevole complessità e un'inimitabile vocazione gastronomica.

L'impronta di collina: l'areale di Monte Barello

Per comprendere la cifra stilistica di Fattoria Moretto bisogna salire a circa 200 metri d'altitudine, nella sottozona Monte Barello, l'unica ufficialmente riconosciuta all'interno della DOC del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro. Qui la pianura cede il passo ai rilievi e la viticoltura industriale lascia il campo a una dimensione artigianale e sartoriale.

I 10,5 ettari di vigneto aziendale affondano le radici in suoli complessi, ricchi di argilla, limo e calcare. Le esposizioni a sud e sud-est garantiscono un'insolazione ottimale, mentre le costanti correnti d'aria collinari mitigano le calure estive, preservando la freschezza e l'integrità delle uve. In questo contesto convivono vecchie viti impiantate alla fine degli anni '60 e nuovi filari coltivati a cordone speronato e guyot.





La scelta produttiva degli Altariva è rigorosa: conduzione biologica certificata da oltre trent'anni, basse rese per ettaro, lavorazioni manuali in ogni fase vegetativa e vendemmia rigorosamente in cassetta. In cantina, la scelta del metodo Martinotti (Charmat) lungo permette di rispettare la fragranza del frutto e di ottenere bollicine fini, pulite, persistenti e dalla marcata impronta territoriale.

Un vitigno, cinque sfumature di Grasparossa

Il cuore pulsante della produzione è il Grasparossa interpretato in purezza nelle sue diverse sfaccettature parcelari, capaci di valorizzare i singoli cru aziendali. Canova e Monovitigno rappresentano i vertici espressivi della cantina. Nascono da due vigneti storici distinti, i cui primi impianti risalgono rispettivamente al 1971 e al 1969. Sono vini profondi, di spiccata personalità, in cui la trama tannica e l'acidità tipiche del Grasparossa si fondono in una sorprendente eleganza. Tasso , fresco Tre Bicchieri per la guida del Gambero Rosso, nasce dalla selezione dei migliori grappoli di tre distinti appezzamenti per dar vita all'interpretazione più classica e gastronomica del territorio. Infine Semprebon e Sbiadì dimostrano la grande versatilità del vitigno: il primo, con il suo garbo amabile, è perfetto in abbinamento a formaggi stagionati e pasticceria secca; il secondo è un rosato di grande armonia, sapido e dal profilo aromatico nitido.

L'unica deviazione dal Grasparossa è Dimóndi uno spumante fresco e fragrante ottenuto da uva Grechetto Gentile (Pignoletto), a conferma dell'amore per le varietali autoctone emiliane.









Un’esperienza enoturistica completa tra vigne e borgo

Per gli appassionati di turismo enogastronomico, una visita a Fattoria Moretto si traduce in un’immersione autentica nei ritmi e nei sapori dell’Emilia. La cantina accoglie i visitatori dal lunedì al sabato (su prenotazione) per un percorso che parte dai filari collinari, passa attraverso i locali di vinificazione e affinamento e culmina con una degustazione guidata nella sala accoglienza, dove i vini vengono abbinati ai prodotti tipici modenesi.

Per chi desidera prolungare l’esperienza, nel cuore del borgo storico di Castelvetro — a soli due chilometri dalla tenuta — si trova l’Enoteca e Bottega di Fattoria Moretto (in via Cialdini 24). Inaugurata nel 2025, è una vera e propria vetrina del gusto dove, oltre alla gamma completa dei vini della famiglia Altariva, è possibile degustare e acquistare una selezione delle eccellenze del territorio: dall’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena all’olio extravergine di oliva, fino a mieli artigianali e conserve locali.

www.fattoriamoretto.it

Tre Bicchieri 2027 del Gambero Rosso, 18 riconoscimenti in Umbria

Umbria Top al lavoro sulle degustazioni: il massimo riconoscimento del Gambero Rosso premia 18 vini umbri e restituisce la fotografia di una regione sempre più articolata

A cura di **Redazione Centrale TdG**

Sono ben 18 i vini umbri premiati con i Tre Bicchieri 2027 del Gambero Rosso, il massimo riconoscimento assegnato dalla Guida Vini d'Italia, nel corso della premiazione ufficiale in programma il 25 ottobre all'Auditorium La Nuvola a Roma. Un risultato che conferma la consistenza qualitativa della produzione regionale e, soprattutto, restituisce una fotografia di un'Umbria del vino sempre più articolata: accanto ai grandi rossi di Montefalco trovano spazio bianchi di struttura e longevità, vitigni autoctoni recuperati e interpretazioni capaci di esprimere la varietà delle diverse aree produttive.



È anche attraverso il lavoro di degustazione, selezione e confronto tecnico che Umbria Top contribuisce a leggere e valorizzare questo patrimonio. La cooperativa, che riunisce oggi 120 soci tra produttori e associazioni consortili e rappresenta oltre il 90% della produzione vitivinicola regionale, affianca alla promozione sui mercati nazionali e internazionali un'attività dedicata alla conoscenza e alla valutazione dei vini umbri, mettendo in relazione le diverse espressioni produttive della regione.

"I Tre Bicchieri sono innanzitutto il risultato del lavoro quotidiano delle aziende e dei loro produttori – commenta Massimo Sepiacci, presidente di Umbria Top – *ma rappresentano anche una conferma dell'importanza di un lavoro collettivo di conoscenza e valorizzazione del vino umbro. La degustazione tecnica permette di mettere a confronto stili, vitigni e territori diversi e di restituire una lettura più completa della nostra produzione".*





I 18 riconoscimenti assegnati per l'edizione 2027 interessano infatti un ventaglio particolarmente ampio di denominazioni e tipologie: dal Sagrantino di Montefalco al Montefalco Rosso, dal Trebbiano Spoletino agli Orvieto Classico Superiore, fino al Gamay del Trasimeno, al Ciliegiolo di Narni, al Grechetto e al Torgiano Rosso.

Un quadro che coincide con la lettura proposta dallo stesso Gambero Rosso, secondo cui la viticoltura umbra sta ampliando progressivamente la propria geografia espressiva. Montefalco mantiene un ruolo centrale, ma accanto al Sagrantino cresce la presenza del Trebbiano Spoletino, si affermano le espressioni del Gamay del Trasimeno e del Ciliegiolo di Narni, mentre Orvieto attraversa una nuova fase di valorizzazione dei suoi bianchi.

Per Umbria Top il riconoscimento dei 18 vini è dunque anche un'occasione per ribadire la funzione della cooperativa come strumento di lettura e promozione collettiva del vino umbro. Una funzione che passa dalle fiere e dalle attività sui mercati internazionali, ma anche dalla costruzione di occasioni di degustazione tecnica capaci di presentare il comparto nella sua complessità, mettendo in relazione produttori, sommelier, operatori e stampa specializzata.

Elenco Vini premiati : *https://www.turismodelgusto.com/wp-content/uploads/ELENCO-VINI-UMBRI-PREMIATI.pdf*

#Degustando

174... Terre d'Aenòr, il Franciacorta DOCG

Terre d’Aenòr, il Franciacorta DOCG

A cura di **Paolo Alciati e Enza D’Amato**

Franciacorta DOCG Rosé Extra Brut Millesimato,
Franciacorta DOCG Extra Brut Millesimato

Terre d’Aenòr
A Provaglio d’Iseo (BS) – terredaenor.com

Non si può parlare della nuova generazione della Franciacorta senza citare Terre d’Aenòr, realtà nata nel 2018 dal sogno della famiglia Bianchi e dalla determinazione di Eleonora, oggi alla guida dell’azienda. Laureata in Giurisprudenza e inizialmente orientata alla carriera forense, ha scelto di dedicarsi al vino trasformando la passione familiare in un progetto che unisce qualità, innovazione e rispetto della natura. L’azienda conta 46 ettari di vigneti, suddivisi in 33 appezzamenti distribuiti in sette comuni franciacortini. Una ricchezza di terreni valorizzata attraverso vinificazioni separate e assemblaggi mirati. La produzione è interamente biologica, frutto di un percorso avviato nel 2014, e comprende Franciacorta e vini fermi. Con il supporto tecnico di Ermes Vianelli, Terre d’Aenòr interpreta il territorio privilegiando l’espressività delle uve e interventi misurati. Arte e moda trovano spazio anche nell’immagine dell’azienda, che affianca alla produzione biologica un’attenzione particolare alla comunicazione e al design delle etichette.

Due le etichette di Metodo Classico che abbiamo degustato:





Franciacorta DOCG Rosé Extra Brut Millesimato, Terre d'Aenòr

Caratteristiche del vino: Da uve Pinot Nero 100%, provenienti dai vigneti biologici aziendali della Franciacorta. La vinificazione è finalizzata a preservare freschezza, integrità aromatica ed espressività del vitigno. La seconda fermentazione avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico, con una permanenza sui lieviti superiore a 30 mesi. Il lungo affinamento favorisce lo sviluppo di complessità aromatica, struttura e un perlage fine e cremoso. Il dosaggio Extra Brut, con un residuo zuccherino di 1,5 g/l, ne esalta precisione e carattere.
Gradazione: 12,5% vol. Temperatura di servizio: 8-9 °C.

Colore: Rosa tenue e luminoso, con delicate sfumature color cipria. Perlage fine e persistente.



Bouquet: Al naso si presenta fresco e delicato, con profumi di fragoline di bosco, pesca gialla e petali di rosa, seguiti da note di albicocca matura. Con il passare dei minuti emergono sentori di zenzero candito e infuso di rosa, accompagnati da leggere note tostate che ricordano il caffè e la cenere. Un insieme piacevole, che acquista intensità e varietà di profumi man mano che il vino si apre nel calice.

Sapore: All'assaggio rivela una personalità decisa, in piacevole contrasto con la delicatezza olfattiva. L'ingresso è energico e avvolgente, sostenuto da freschezza e da un'effervescenza cremosa e persistente. Il Pinot Nero conferisce struttura e carattere, mentre la vivace acidità accompagna un sorso dinamico e di grande equilibrio. Emergono sensazioni di frutta matura e delicate sfumature speziate, che si fondono con una piacevole vena sapida. Il finale è lungo e armonioso, con ritorni di piccoli frutti rossi, caramella alla frutta e una sottile nota liquorosa.

Abbinamento consigliato: È un Franciacorta di grande versatilità gastronomica, ideale con piatti di mare. Perfetto con crudités di pesce, tartare di gamberi rossi, scampi crudi e carpacci di ricciola, di cui valorizza la delicatezza. La sua struttura accompagna anche preparazioni più elaborate, come risotti ai crostacei, tagliolini all'astice e zuppe di pesce. Ottimo con polpo alla Luciana e moscardini in umido, dei quali bilancia la ricchezza aromatica. Da provare con tonno scottato, salmone alle erbe e fritture di mare, dove la cremosità delle bollicine pulisce il palato. Interessante anche con carni bianche delicate e formaggi freschi.

Franciacorta DOCG Rosé Extra Brut Millesimato, Terre d'Aenòr

Caratteristiche del vino:
È lo Chardonnay, protagonista dell'assemblaggio con l'85%, a imprimere al vino ampiezza, eleganza e una raffinata impronta aromatica, mentre il 15% di Pinot Nero ne rafforza il carattere e la profondità gustativa. Oltre 30 mesi di affinamento sui lieviti arricchiscono il profilo di sfumature fragranti, donando al perlage una consistenza sottile e cremosa. Il dosaggio di appena 1,5 g/l lascia emergere la ricchezza espressiva dei due vitigni, in un equilibrio tra morbidezza, freschezza e complessità.
Gradazione: 12,5% vol. Temperatura di servizio: 10 °C

Colore: Giallo dorato caldo e luminoso, con una bolla finissima e persistente.

Bouquet: Profilo aromatico ampio e invitante, dominato inizialmente da sentori di pasticceria, pasta gianduia e caramello al burro salato. Seguono delicate sfumature di cannella e scorza d'arancia amara, che aggiungono vivacità e complessità. Emergono progressivamente richiami di frutta gialla molto matura e suggestioni esotiche, in un insieme ricco e armonioso.

Sapore: Al palato si presenta ricco e avvolgente, con bollicine finissime che accompagnano una piacevole morbidezza. Lo Chardonnay dona eleganza e rotondità, mentre il Pinot Nero aggiunge carattere e struttura. La freschezza mantiene il sorso equilibrato, senza appesantirlo. Il finale è lungo e piacevole, con richiami di biscotto, malto d'orzo, ananas sciroppato e miele di castagno.
Per apprezzarne al meglio le caratteristiche, si consiglia un calice ampio e una temperatura di servizio intorno ai 10 °C.

Abbinamento consigliato: Un Franciacorta che trova la sua migliore espressione a tavola, accompagnando i sapori della cucina tradizionale e i piaceri della convivialità. Accompagna paste con sughi saporiti, anche di carne, risotti cremosi con ortaggi e insaccati e paste ripiene. La sua morbidezza si accorda con zuppe autunnali, vellutate di zucca e preparazioni a base di funghi. La finezza delle bollicine e la struttura del vino valorizzano sformati e piatti gratinati, senza sovrastarne i sapori. Ottimo con pollo arrosto alle erbe, faraona al forno e altri volatili da cortile accompagnati da verdure, ma si può osare anche con carni rosse alla griglia e arrosti di vitello, a conferma di un Franciacorta capace di sorprendere anche negli abbinamenti più intensi.







GRAPPA PAGLIERINA 45°

GRAPPA AL BARBARESCO 42°

GRAPPA AL BAROLO 42°

GRAPPA AMBRATA 50°

100 ANNI!

1925-2025

Specializzata Distilleria di Vinacce

LEVI SERAFINO

- NEIVE-

La distilleria, fondata da Serafino Levi, dal 1945 è sempre stata gestita da suo figlio Romano.Con gli anni e l'esperienza, la simbiosi tra il distillatore, l'alambicco e le botti si affinò e perfezionò: l'alta qualità della grappa, le raffinate e poetiche etichette e la piccolissima produzione, hanno reso prestigiose e ricercate le bottiglie di questo distillato.

Romano Levi mise a punto un sistema di lavorazione che viene tuttora scrupolosamente seguito dalle medesime persone che collaboravano con lui, utilizzando lo stesso metodo di "concia" delle vinacce e lo stesso alambicco discontinuo in rame a fuoco diretto, uno dei pochissimi ancora attivi nel mondo.Tuttora le etichette utilizzate sono copia di quelle disegnate da Romano Levi e tutte riportano l'anno di distillazione e quello di imbottigliamento.



Distilleria Romano Levi propone una ricca selezione di grappe, dalle più morbide alle più strutturate. Da meditazione. Distribuite in Italia da SAGNA S.p.A. dal 1928 (www.sagna.it).

SAGNA

Importatori e Distributori dal 1928

BEVI RESPONSABILMENTE