

5 artigiani del cibo

IN CERCA DI **RARITÀ** TRA UN PREZIOSISSIMO SALE ALL'ORO, UNA BOTTARGA GRECA, UN LIQUORE D'ANTAN. IN PIÙ CACI E YOGURT CHE CHIAMANO IL BIS

TESTO GIULIA UBALDI COSSUTTA



1

*"La mia cultura è la montagna.
Quello che faccio oggi lo facevo
da piccolo, con i miei nonni"*

Ferdinando QUARTERONI

UNA PRATICA ANTICA

Per la raccolta della cagliata Ferdinando Quarteroni usa le "patte", pezzi filtranti di lino, come si faceva una volta.

Di pasta color avorio con occhiature diffuse, il Formai de Mut ha sapore delicato, fragrante, poco salato.

BONTÀ D'ALPEGGIO

Ferdinando Quarteroni non ha dubbi, l'ha letto in un vecchio quaderno: la tecnica di lavorazione del suo Formai de Mut, oggi Dop, è la stessa di 300 anni fa. Si parte anche oggi dal latte crudo di sole brune alpine, le vacche autoctone delle Alpi, nutrite in alpeggio per sette mesi tra i monti della Val Brembana, nell'Alta Bergamasca, e munte a mano. Il formaggio ha una maturazione minima di 45 giorni, che può essere protratta per molti mesi: gli aromi si fanno via via più complessi e profondi, senza mai perdere la loro fragranza caratteristica.

DOVE TROVARE IL FORMAI DE MUT DOP

Agriturismo Ferdy,
loc. Fienili - frazione
Scalvino, Lenno (Bg),
www.agriturismoferdy.com



2



"Per la nostra bottarga usiamo le uova di **muggine**, le più adatte per questo tipo di prodotto"

Zafiris TRIKALINOS



UN GUSTO CHE DURA

Per Ferran Adrià la **BOTTARGA** è tra i 30 migliori alimenti della Terra. Quella greca dei Trikalinos, amata dal grande cuoco spagnolo, si distingue per un retrogusto persistente, che si apprezza al meglio sul pane tostato, con la pasta, con i frutti di mare. Da quattro generazioni viene sigillata in cera naturale d'api, per preservarne sapore e valori nutrizionali.

DOVE TROVARE LA BOTTARGA

Trikalinos Co.,
50 Ethmarchou Makariou Ave, 172 34
Dafni, Atene, Grecia, www.trikalinos.gr

DOVE TROVARE IL RATAFIÀ

Chalet Fogajard, località
Fogajard 36, Madonna
di Campiglio (Tn),
www.chaletfogajard.it



LO SPIRITO DEL LAMPONE

Dopo vari esperimenti con i loro frutti preferiti, Paola Festini ed Edoardo Lattuada hanno messo a punto la ricetta ideale per realizzare il **RATAFIÀ** trentino, fatto solo con grappe locali e lamponi di bosco della Val Rendena. Il delicato liquore, amatissimo dalle signore, viene messo in vendita dopo almeno un anno di maturazione, ma raggiunge la sua massima bontà con il trascorrere del tempo.



3

"Il segreto del nostro liquore è la **pazienza**, poiché si tratta di una lavorazione molto lunga"

Paola FESTINI
ed Edoardo LATTUADA

4



"Dopo la scomparsa della nonna il **mio sogno** era creare qualcosa col peperoncino, che lei usava sempre"

Simone SALATINO

SCINTILLE PICCANTI

Dal ricordo di una ricetta fatta di olio, sale e peperoncino, nasce la start up del giovane Simone Salatino, che ha brevettato una tecnica unica per ottenere **SALI** piccanti, partendo dai cristalli purissimi dell'Himalaya. Il più esclusivo si chiama **Metafisico**, ed è arricchito con oro 23 carati, per dare sapore e lustro a ogni piatto.

DOVE TROVARE IL SALE ALL'ORO

DeChillico, piazza Giulio Cesare 9,
Milano, www.dechillico.com



SIBILLINO E SQUISITO

Imprenditore agricolo tenace e con visioni che mirano lontano, Roberto Di Mulo ha deciso di investire nei Monti Sibillini accogliendo la sfida di un territorio aspro e difficile. La sua azienda è una filiera indipendente, in cui alleva il bestiame, produce e trasforma il latte (riconosciuto dal marchio di qualità della Regione Marche QM) e vende i suoi prodotti caseari. Oltre agli squisiti formaggi, vale la pena di assaggiare lo **YOGURT**, bianco, ai frutti di bosco e agli agrumi.

DOVE TROVARE LO YOGURT

Angolo di Paradiso, via Calvoresì, Amandola (FM),
www.angolodiparadiso.eu

5



"Per un latte di prima qualità tutto parte dall'inizio, ovvero dal **benessere** degli animali"

Roberto DI MULO

