

5 artigiani del cibo

STANNO IN PAESI DI PROVINCIA, A VOLTE DIFFICILI DA RAGGIUNGERE, MA L'ENTUSIASMO E LO **SPIRITO D'INIZIATIVA** LI HANNO PORTATI LONTANO

TESTO GIULIA UBALDI COSSUTTA



*"Ci conosciamo da 22 anni e la nostra **storia d'amore** si rispecchia in tutto il gelato che facciamo"*

Martina DE LEVA
e Fabio GIAVAZZI

GELATO IN VIAGGIO

L'idea di Martina e Fabio nasce dal desiderio di far assaporare il loro gelato anche a chi non abita a Rivolta d'Adda. Così, grazie a nuove tecnologie e al sapiente equilibrio tra zuccheri diversi, sono riusciti a realizzare **13 GUSTI IN BARATTOLO** che vengono consegnati in tutta Italia sempre cremosi. Tra questi lampone e rabarbaro e cioccolato venezuelano e panna, il loro cavallo di battaglia.

DOVE TROVARLO

Gelateria Giavazzi, via Mario Cereda 14,
Rivolta d'Adda (CR),
www.giavazzidal1956.com



Kilometro zero

La gelateria Giavazzi nasce nel 1956 come latteria, poi negli anni cresce e si evolve, ma ancora oggi il suo gelato è prodotto solo con il latte fresco delle mucche che pascolano a cinque minuti di bicicletta dall'azienda.



2



"Le donne puliscono le acciughe a una a una, in modo del tutto artigianale"

Ana María
FERNANDEZ GUERRERO

ACCIUGHE DAL CANTABRICO

L'azienda familiare Conservas Ana María nasce nel 1996 a Santoña, dove la lavorazione artigianale delle acciughe del Cantabrico, considerate le migliori del mondo, è una tradizione inalterata da secoli. Arrivano fresche dal porto nella stagione migliore, grasse, rosate, consistenti. **SUBLIMI** con pane e burro.

DOVE TROVARLE

La Fenice, via Martin Luther King 18,
Grassobbio (BG),
lafenice@foodemotion.org



DOVE TROVARLO

Antico Opificio
Clementi,
via Ferriera 4,
Fivizzano (MS),
www.chinaclementi.it



UN DIGESTIVO D'ALTRI TEMPI

L'elisir di lunga vita si trova in Lunigiana: è un tonico digestivo di sapore suadente. Creato nel 1884 da Giuseppe Clementi, esperto botanico, è fatto con **ERBE OFFICINALI** e pregiate varietà di china tropicale, tritate finemente e messe in una soluzione idroalcolica. Negli anni la ricetta è stata tramandata senza modificare la composizione originaria, che ancora oggi regala un piacevole momento di degustazione.

3



"Su ogni bottiglia ci sono le lodi di Indro Montanelli alla nostra china: se la faceva mandare a casa"

Nicola e Lanfranco CLEMENTI

4



"Mio nonno ha fondato il capperificio nel 1949, ma grazie alle foglie gli ho dato una nuova identità"

Gabriele LASAGNI



CAPPERI, CHE FOGLIE!

A Pantelleria nessuno prima di Gabriele Lasagni aveva creduto nelle potenzialità delle foglie di capero in cucina. Invece si raccolgono in agosto e sono ideali sia per decorare, con la loro forma a ventaglio orientale, sia per aggiungere un elemento **CROCCANTE** nei secondi di pesce e di carne, nelle insalate e nei panini.

DOVE TROVARLE

Bonomo & Giglio Srl,
Strada Sotto Cuddia 7, Pantelleria (TP),
www.lanicchia.com

5



"Prima non sapevo nulla di agricoltura, poi mi sono ritrovato con un ettaro di terreno e ho imparato"

Gerardo
NAPOLITANO

BUONE PASTE DI FARRO

Per anni aveva venduto materassi in Campania ma, alla nascita della prima figlia, Gerardo Napolitano ha deciso di cambiare vita e ha iniziato a produrre pasta e olio nelle campagne abruzzesi. Nella profonda convinzione che sia sempre il terreno a fare la differenza, ha scelto di seguire i dettami dell'**AGRICOLTURA SINERGICA** (ogni intervento esterno, meccanico e chimico, è ridotto al minimo) e di produrre una pasta di farro, con alti contenuti proteici, deliziosa anche solo con un filo di olio.

DOVE TROVARLE

Azienda Agricola Lunaria,
contrada Astignano 1,
Moscufo (PE),
tel. 3270833220

