

# FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

## SPECIALE

Lo Champagne cresce e conquista nuovi mercati

## RISTORANTI

Vito Mollica torna a Firenze con Chic Nonna

## COVERSTORY

**Eminente, un nuovo Rum racconta la magia di Cuba**



Foto: Marco Curatolo



## ALLEANZE

# Le Donne del vino uniscono le forze

**L**e Donne del vino di tutto il mondo uniscono le forze e siglano un'alleanza in cinque punti che impegna 11 associazioni del vino al femminile a favorire viaggi ed esperienze formative delle altre, trasforma la festa delle Donne del vino italiane in un evento mondiale, organizza degustazioni e trasferimento di informazioni al fine di incrementare i rapporti fra le socie dei vari Paesi e la conoscenza dei mercati. Siglato durante la II<sup>a</sup> Convention mondiale delle Donne del Vino ospitata al *Sime* di Milano, il salone delle macchine per l'enologia, il patto comprende Amuva-Argentina, The Fabulous Ladies' Wine Society-Australia, 11 Frauen und ihre Weine-Austria, Cile, Wow-Croazia, Femmes de Vin-Francia, Baia's Wine-Georgia, Vinissima-Germania, Women in Wine-Nuova Zelanda, Las Damas del Pisco-Perù. Nell'occasione sono state organizzate le prime visite delle associazioni straniere alle cantine italiane.

## RICONOSCIMENTI

# Matteo Lunelli Imprenditore dell'Anno



**A** Matteo Lunelli, Amministratore delegato del Gruppo Lunelli e presidente e Amministratore delegato di Ferrari Trento, è stato assegnato il *Premio EY Imprenditore dell'Anno*, riservato a chi ha contribuito in modo significativo alla crescita economica, ambientale e sociale del Paese. Lunelli è stato scelto "per l'impegno nel portare l'eccellenza italiana in tutto il mondo, affrontando il percorso di crescita di un'impresa familiare e radicata nel territorio, con coraggio e costante impegno nella ricerca della qualità e della cura per il dettaglio, valorizzando al meglio i talenti, fra tradizione, innovazione e sostenibilità". Il Gruppo Lunelli ha l'obiettivo di creare un polo di eccellenza italiana nel settore del beverage di alta gamma e ad oggi comprende Ferrari Trento, la grappa Segnana, l'acqua minerale Surgiva, i vini fermi di Tenute Lunelli, il Prosecco Superiore Bisol1542 e la cedrata Tassoni.

## DISTILLATI

# Don Papa Gayuma rum super premium

**D**on Papa Rum, il premium single island rum dall'Isola di Negros nelle Filippine distribuito da Rinaldi 1957, lancia la sua nuova espressione: Don Papa Gayuma, un rum super premium che rende omaggio ai rituali tipici degli sciamani del Monte Kanlaon, il vulcano attivo di Sugarlandia, e dell'Isola di Siquijor. Don Papa Gayuma, imbottigliato a 40%, è distillato da melassa di canna da zucchero dell'Isola di Negros e riposa per tre anni in botti ex-Bourbon di rovere americano, quindi un doppio passaggio: sei mesi in botti ex-Rioja tostate e tre mesi in affumicate botti di rovere che in precedenza hanno contenuto scotch whisky dell'isola di Islay. Il risultato è un rum scuro e ambrato con un naso torbato e note di vaniglia delicate, sentori leggeri di scorza d'arancia, cacao profondo e spunti di chiodi di garofano e menta. Il suo tocco intensamente fumoso e il suo finale speziato danno vita a un rum ben bilanciato con un carattere complesso e profondo.



## TORINO

# Bollicine in mostra per la Docg Asti

**L**a Docg Asti ha organizzato il forum "Novant'anni di Bollicine. Storia e Prospettive della Denominazione Asti" e inaugurato la mostra *Novant'anni di Bollicine* al Museo nazionale del Risorgimento di Torino fino all'8 gennaio. Al forum sono emersi interessanti spunti legati al mondo del vino e della comunicazione. "Vogliamo essere concentrati sul futuro della Denominazione e sulla innovazione che è intrinseca nella Docg Asti fin dal principio grazie all'invenzione tutta italiana del metodo Martinotti", ha spiegato il presidente del Consorzio dell'Asti Lorenzo Barbero inaugurando il convegno. Poi, Gabriele Gorelli, primo Master of Wine italiano, ha raccontato la proposta di vini dolci nella fascia medio-alta della ristorazione e fornito una panoramica dell'attualità e possibili scenari futuri. In particolare, premia la varietà e la ricchezza degli aromi del Moscato d'Asti che deve abbandonare dogmi e stereotipi a favore di abbinamenti dirompenti e inusuali.





COME SI ESPRIME  
LA RESPONSABILITÀ SOCIALE DI...

... Champagne Jacquart  
Marketing & Pr Director  
Rinaldi 1957

**GABRIELE RONDANI**



“ La Maison utilizza solo tecniche di gestione sostenibili nel vigneto: niente insetticidi o acaricidi, introduzione di siepi e fiori su terreni incolti per favorire la biodiversità. Usiamo solo prodotti biologici e già nel 2017 la superficie vitata certificata sostenibile era il 20%: oggi è più del doppio ”



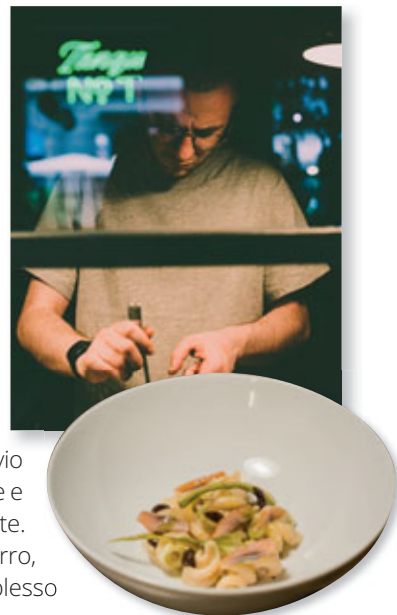
Champagne Jacquart  
è importato da  
Rinaldi 1957  
rinaldi1957.it

## JACQUART & CARICO

# Lo stile fresco di Mosaïque gioca con le note variegiate del Vesuvio

**L**eonardo D'Ingeo è originario di Corato, in provincia di Bari. Dopo esperienze nelle cucine di Lorenzo Alessio e poi a Parigi all'Atelier de Joël Robuchon, ma soprattutto a *Le Giare* di Antonio Bufi, oggi è a Milano, come chef di *CA-RI-CO*, *Casual*, *Risto*, *Cocktail*, vivace format nato dalle esperienze di Domenico Carella e Lorenzo Ferraboschi. Locale urbano e contemporaneo in cui ai cocktail vengono abbinati i piatti dello chef. “Da *Carico* cerco di unire le due anime e studiare coi ragazzi del bar i punti principali della miscelazione, anche utilizzando gli scarti del bar, in una visione che è antispreco, ma da cui nascono anche tante nuove idee”. La filosofia di cucina di Leonardo D'Ingeo è “molto personale, perché fondo nei dei miei piatti ciò che fa parte di me, la musica, la vita, i sapori estremi che sono dati ad esempio dalle parti ferrose e magnetiche, come da quelle acide, anche se per me il perno fondamentale è la base confortevole, a cui si aggiungono picchi diversi e nuovi, come nel piatto Vesuvio pastificio Gentile, beurre noisette acido, aringa affumicata, puntarelle e aglio nero, gli elementi della ricetta sono diversi e di natura differente. Il piatto nasce dall'idea di voler preparare una semplice pasta al burro, con un tocco diverso che riprende il mio stile di cucina che è complesso con presenza in ogni piatto di sapori molto forti ma bilanciati, dal grasso come in questo caso, con il parmigiano che dona umami alla pasta, mentre la parte sapida è rappresentata dall'aringa affumicata, quella acida dell'aglio nero, quella fresca delle puntarelle. È un piatto che si sposa benissimo con Mosaïque Extra Brut per la sua complessità, lo Champagne va a pulire e sgrassare rivelando la parte più fresca del piatto”.

Mosaïque Extra Brut della Maison Jacquart è un assemblaggio leggermente dominato dallo Chardonnay (35-40%), che conferisce alla cuvée aromi freschi e raffinati. Il Pinot Noir (30-35%) fornisce l'ossatura, mentre il Pinot Meunier (25-30%) dona il fruttato. I terreni di provenienza delle uve sono altamente selezionati, e comprendono Grand Cru della Montagne de Reims e della Côte des Blancs. La presenza di un 20% di vini di riserva apporta la regolarità. I quattro anni di invecchiamento in cantina procurano un bell'equilibrio fra maturità e freschezza. Nel calice il perlage è fine, mentre il colore si rivela brillante, cristallino, di un giallo pallido con sfumature dorate e riflessi di giada. Al naso offre sentori di fiori come tiglio, giglio e acacia, intrecciati a note fresche di agrumi di bergamotto e scorza di limone e note di mandorle sgusciate insieme a frutta e spezie, con accenti di caffè pepato e torrefatto. In bocca è fresco, cremoso, con note minerali e gessose, bilanciato da acidità di limone sfumata da note di frutta secca. Il finale è etereo, con una bella acidità e una sottile sensazione sapida.



📍 **Carico, via Savona 1**  
**Milano, tel +39 345.9431361**  
[carico.io](http://carico.io)

**Vesuvio pastificio Gentile, beurre noisette acido, aringa affumicata, puntarelle e aglio nero nasce dall'idea di voler preparare una semplice pasta al burro, con un tocco diverso che riprende lo stile di cucina dello chef Leonardo D'Ingeo di Carico. Perfetto l'abbinamento con Mosaïque Extra Brut della Maison Jacquart, un assemblaggio leggermente dominato dallo Chardonnay che conferisce alla cuvée aromi freschi e raffinati**



ESTABLISHED 1845  
SINGLE ISLAND COMPANY  
**DON PAPA**  
SINGLE ISLAND

**SUGARLANDIA  
IS CALLING**

◆◆◆  
**THE SPIRIT OF DON PAPA  
LIVES ON IN US ALL**

