

RALLO¹⁸⁶⁰

ANNO QUATTRO // NUMERO SETTE

DUEMILADICIASSETTE



con Rallo x Diletto

magazine



Ben Ritrovati / Sarah Vesco
Toque & Toque / Francesco Pensovecchio
Nel Firmamento / Davide Visiello
Mangiamo al Cinema / Tania Mauri
GustosaMente / Emanuele Alessandro Gobbi

Boarding Pass / Asa Johansson
Cosa bolle in pentola / Giulia Monteleone
Il Pellegrino lombardo / Carlo Passera
Eco di Rallo / Antonio Massara
Rallo di Scena / Francesca Mignemi



ANNO QUATTRO // NUMERO SETTE
DUEMILADICIASSETTE



conRalloxDiletto magazine



Responsabile di Redazione // Editor / **Sarah Vesco**
Coordinamento Editoriale // Coordination / **Alessio Giuliano - Alessia Panzeca**
Concept / **Rallo Marketing Dept.**
Design / **AD Positive / Leonardo Recalcati**
Responsabile Layout / **Sarah Vesco**
Fotografie // Photos / **Massimo Lo Verde**
Traduzioni // Translations / **Maria Lina Bommarito**
Stampa / **Tipografia Sprint**
Si ringrazia // Thanks to
Gustosamente / **Emanuele Alessandro Gobbi**
Boarding Pass / **Asa Johansson**
Eco di Rallo / **Antonio Massara**
Mangiamo al Cinema / **Tania Mauri**
Rallo di Scena / **Francesca Mignemi**
Cosa bolle in pentola / **Giulia Monteleone**
Il Pellegrino lombardo / **Carlo Passera**
Toque&Toque / **Francesco Pensovecchio**
Comparallo / **Davide Visiello**

Per il contest "La Sicilia secondo me" Si ringrazia // Thanks to
Antonino Dallara
Fabrizio Pace
Antonio Massara

indice delle rubriche

01/

[Sarah Vesco]
Ben Ritrovati

02/

[Francesco Pensovecchio]
Toque&Toque // L'estate dell'imperatore

03/

[Davide Visiello]
Nel Firmamento // Intervista a Ciccio Sultano

04/

[Tania Mauri]
Mangiamo al Cinema // Ricky Tognazzi

05/

[Emanuele Alessandro Gobbi]
GustosaMente // Il sorprendente Catarratto

06/

[Asa Johansson]
Boarding Pass // Bianchi siciliani in Svezia

07/

[Giulia Monteleone]
Cosa bolle in pentola // Noi di sala

08/

[Carlo Passera]
Il Pellegrino lombardo // Il prodotto Sicilia

09/

[Antonio Massara]
Eco di rallo // L'algoritmo di Topolino

10/

[Francesca Mignemi]
Rallo di Scena // Il vento nei salici e un bicchiere di Beleda



RALLO 1860



Ben Ritrovati

Sarah Vesco

Una delle caratteristiche, forse quella saliente, degli articoli che presentiamo in questo numero del Magazine di Rallo Azienda Agricola è la passione e la competenza che dagli stessi emerge e degli autori che hanno partecipato alla stesura di ogni singolo pezzo.

LeggendoVi, soffermandomi non solo sul testo ma anche sulle suggestive fotografie che documentano gli scritti vengono in mente le parole di Confucio: "Scegli il lavoro che ami e non lavorerai neppure un giorno in tutta la tua vita". Questo forse, è il motivo per cui, nello scegliere le nostre penne ci siamo rivolti a chi dello scrivere ha voluto fare, con entusiasmo, il proprio mestiere.

Toque&Toque è una rubrica di grande consenso di pubblico, è curata dal caro amico Francesco Pensovecchio e ha trovato sempre molti proseliti, appassionati di buona cucina e luoghi siciliani. A loro segnale, per questo numero, L'estate dell'Imperatore in cui viene sapientemente descritto il "bistorante" palermitano de i Cucci di Nicola, Giuseppe e Giorgio Stassi.

Un tema portante del quotidiano operare di Rallo è il Catarratto, a questo vitigno, di antiche tradizioni e moderna rivalutazione, che sono state dedicate due delle ultime rubriche: **GustosaMente**, nata per l'occasione e affidata all'abile penna di Emanuele Alessandro Gobbi e **Rallo di scena** gestito dalla simpatica mano di Francesca Mignemi.

D'impronta tecnico scientifica il primo articolo, letteraria il secondo che abbina un bicchiere di Beleda al noto romanzo di Kenneth Grahame Il vento nei salici.

Interessante è lo scritto di Davide Visiello che intervista per noi **Ciccio Sultano**, l'eccellenza della cucina siciliana.

Curioso, invece, l'articolo di Carlo Passera **Il Prodotto Sicilia** che propone un viaggio virtuale sui prodotti di eccellenza siciliani raccontando le numerose potenzialità della nostra fantastica terra.

Attuale e moderna l'intervista di **Tania Mauri a Ricky Tognazzi**, attore regista e produttore cinematografico.

BEN RITROVATI /

One of the characteristics of the articles we present in this edition of the Rallo Azienda Agricola Magazine and probably the most important, is the evident passion and knowledge of the authors that have written each single piece.

Reading not focusing only on the texts but also on the evocative photographs that give support to the text, these words of Confucio come to mind: "Choose the job you like and you will never work a day of your life".

This is probably the reason for which, when choosing the writers, we have preferred those who with enthusiasm have decided to embrace the writing profession.

Toque&Toque is a column of great success among the public, written by my dear friend Francesco Pensovecchio and read by more and more by enthusiasts of high quality cuisine and Sicilian places. For this edition I advise them The Emperor's Summer which is a knowledgeable description of the "bistorante", i Cucci of Nicola, Giuseppe and Giorgio Stassi, in Palermo.

An important theme of the every day commitment of the Rallo Winery is the Catarratto.

Infine, la collaborazione di Giulia Monteleone per la rubrica **Cosa bolle in pentola** presenta una nuova associazione di professionisti, "Noi di Sala" un gruppo di amici che vogliono far riscoprire l'essere persone di "sala e di cantina".

Divertente l'articolo di Antonio Massara che attraverso **l'algoritmo di Topolino** si presenta e presenta a tutti noi un progetto che porteremo avanti destinato ai canali social della cantina.

Anche per questo numero abbiamo avuto la collaborazione di una penna straniera, Asa Johanson, che in **Boarding Pass** ci racconta una storia interessante sui vini bianchi in Svezia.

Che dire di più? Buona lettura.

Very interesting the piece of Davide Visiello that **interviews Ciccio Sultano for us**. Particular, instead the article by Carlo Passera, **Il Prodotto Sicilia** that suggests a virtual tour through the excellence products of Sicily, telling about the numerous potentialities of our fantastic territory.

Relevant and modern **the interview of Ricky Tognazzi**, actor, director and film producer, taken by Tania Mauri.

Ultimately, the collaboration with Giulia Monteleone for the column **What Boils in the Pot**, presents a new association of professionals, "Noi di Sala", a group of friends willing to rediscover the role of "dining and cellar" operators.

Very amusing the article by Antonio Massara that by means of **The Mickey Mouse Algorithm**, presents himself and presents us all a new project that we will carry on, intended for the cellar social channels.

Even for this edition we have had the collaboration of the foreign writer Asa Johanson, that in **Boarding Pass** tells us an interesting story about white wines in Sweden.

What else should be said? Enjoy the read.

This grape variety of ancient origins and recent reevaluation, is protagonist of two of the last columns: **GustosaMente**, created for the occasion and assigned to the skillful pen, Emanuele Alessandro Gobbi, and **Rallo di scena** run by the pleasant hand of Francesca Mignemi.

The first article is typically technical-scientific while the second of literary style that pairs a glass of Beleda to the well-known novel "Il vento nei salici" by Kenneth Grame.

La Sicilia secondo me...



Le pagine di questo numero verranno arricchite da immagini di fotografi professionisti e/o dilettanti.

Le distinguerà il bianco e nero e un tema unico: "La Sicilia, secondo me..."

Una narrazione dell'isola per immagini nata con un'idea di fondo: mostrarne la bellezza attraverso gli occhi di chi per gioco o per professione è "più attento". La bellezza per la nostra terra è molto importante perchè è uno dei motori di cambiamento che abbiamo a disposizione, dà vita ad una nuova economia e a una diversa speranza nel futuro. Buona lettura e buona visione. S.V.

The pages of this magazine will be embellished by pictures of professional and / or amateur photographers. They will be characterized by the black and white color and by a unique theme: "Sicily, in my opinion ..."

The narration of the island for images was born with a common concept: to show the beauty through the eyes of those who have a closer look. The beauty for this land is very important because it is one of the motors of change we have, it gives birth to a new economy and a different hope in to the future.

Enjoy the read and happy viewing. SV



RALLO 1860

Toque&Toque/ L'estate dell'imperatore

rubrica curata da **Francesco Pensovecchio**

Tra i Quattro Canti e Porta Nuova, Piazza Bologna, correttamente Bologna, è uno dei simboli di Palermo. Un luogo emblematico il cui perimetro è formato da splendidi palazzi nobiliari, tra questi Palazzo Alliata di Villafranca che fu di Luigi Bologna, barone di Campofranco; il Palazzo Ventimiglia di Belmonte, poi passato al barone Giovanni Riso di Colobria; e Palazzo Ugo delle Favare. Nel mezzo, sul fronte di Corso Vittorio Emanuele, domina la scena l'elegante statua bronzea dell'imperatore del Sacro Romano Impero Carlo V d'Asburgo realizzata nel 1631 da Scipione Li Volsi.

Carlo trascorse tre mesi in Sicilia, dall'agosto del 1535 sino a fine ottobre dello stesso anno e non per divertimento. Fu un viaggio cerimoniale attraverso l'Italia quale trionfatore nella guerra contro Tunisi. Una guerra non proprio limpida giacché lo "scherzetto da militare" glielo aveva provocato Francesco I re di Francia che, pur di contrastare l'imperatore nel controllo dell'Europa (lo fece anche con la cosiddetta guerra dei matrimoni, ma questa è un'altra storia) aprì un'alleanza con il Sultano di Costantinopoli. L'inimicizia atavica verso i musulmani era benzi- na sul fuoco. Federico II, trecento anni prima, aveva risolto il rapporto con i nord africani in maniera lineare: un'operazione di bonifica con tanto di espulsione di donne, bambini e distruzione di interi paesi. I capi ribelli e i loro figli vennero giustiziati in loco ovvero gettati in mare dentro a dei sacchi. Magnanimo lo fu solo dopo.

Francesco I, dicevamo, spinse Solimano I il Magnifico ad aprire, oltre quello ungherese, un nuovo fronte di conflitto nel Mediterraneo contro Carlo, il quale capì lo schema sottostante e per tutta risposta rase al suolo Tunisi. Poi, organizzò il press tour lungo l'Italia.

Guardo il bronzo scuro di Carlo V della splendida piazza e penso alla serafica calma di Sarah Bonsangue. Il piatto me lo porge con eleganza Ignazio: una fantastica frittura di calamari adagiata su una schiacciata di patate allo zenzero. Consistenza e dolcezza giocano sullo stesso piano, i profumi opposti di mare e terra. Chiude la spezia in freschezza. Una trovata ingegnosa che vale dieci minuti di applauso.

Queste belle idee accadono nella cucina de I Cucci in una combinazione audace per qualsiasi chef: non ristorante, non bistrò, ma "bistorante", un luogo metafisico tra la bulimica tradizione alimentare palermitana, il club sandwich e l'antica- mera del ristorante gourmet. Il tutto sviluppato su numeri non proprio confortevoli: 150-200 coperti al dì, in pieno viavai turistico.



TOQUE&TOQUE /
The Emperor's Summer

Between "Quattro Canti" and "Porta Nuova", there's Piazza Bologna, correctly Bologna, one of Palermo's symbols. An emblematic place outlined by splendid aristocracy palaces. Among these there's Palazzo Alliata di Villafranca, property of Luigi Bologna, Baron of Campofranco; the Palazzo Ventimiglia di Belmonte, then passed to Giovanni Riso di Colobria and Palazzo Ugo delle Favare. At the center, in front of Corso Vittorio Emanuele, the elegant bronze statue of the Sacro Romano Emperor Carlo V of Asburgo, made in 1631 by Scipione Li Volsi, dominates the scene.

Carlo spends three months in Sicily since August 1535 until October of the same year and not for leisure. It was a ceremonial trip along Italy, as victorious in the war against Tunis. A war not exactly limpid as, Francesco I King of France, had provoked him with the "military prank", making an alliance with the Sultan of Costantinopoli, in order to counteract the emperor in the command of Europe. He had already provoked him with the "war of marriages", but that's another story. The atavic hostility against muslims was like tossing petrol on the fire.

E così, nella complessità delle cifre e nella bellezza del luogo, I Cucci viaggiano alti. Cucci è rosso, Kuqe in albanese. Anche questo non è un caso, Nicola, Giuseppe e Giorgio Stassi sono originari di Piana degli Albanesi, anticamente chiamata Piana dei Greci. La comunità di origine albanese, a poca distanza da Palermo, ivi residente da fine '400 è ancora molto coesa e conta più di seimila persone.

Nel locale il rosso è ricorrente: nel tovagliato, negli arredi, in cucina con pomodoro e peperoni, nei piatti. Il bel fritto era stato, infatti, preceduto da un altro gioco cromatico: l'accostamento di due tipi di "sfincione", il primo in rosso per il pomodoro secondo la versione palermitana, l'altro in bianco per la ricotta secondo la versione bagherese. Una provocazione irrisolvibile. E una "pista" di freschissimi crudi di pesce con crudo di agrumi, frutto della passione e prezzemolo spezzato.



Sarah sulla pasta non ha dubbi: W la goloseria. Come non restare KO per le busiate fresche con battuto di menta, basilico, capperi fritti, in emulsione di acciughe di Aspra, pomodoro datterino confit, pinoli tostati e scorzette di limone? Un imbattibile concentrato Made in Sicily il cui stile permane – con mia soddisfazione – anche nel secondo: un pesce azzurro panato alla pantasca, ma aromatizzato con capperi di Salina, con mentuccia, pomodoro e scorza di limone. Non resta altro spazio che per un gelo di anguria e briciole alla cannella e, ovviamente, un cannolicchio di Piana degli Albanesi.

Di Carlo d'Asburgo si dice che lasciasse parlare i suoi interlocutori per poi fare a modo suo. Lo fece con una nobiltà siciliana assillante. Vedo qualcosa di simile in Sarah, donna circondata da tanti uomini e intenta proteggere con coerenza una Sicilia fragile e costantemente sotto assedio. Ma il bistorante I Cucci è il luogo giusto. Provare per credere.

Three hundred years before, Federico II had resolved the relation with the North Africans in a linear way: a clearance intervention expelling women, children and destroying entire villages. The rebel leaders and their children were put to death on site, thrown in the sea closed in sacks. Only later he became magnanimous.

As we were saying, Francesco I convinced Solimano I the Magnificent, to open a new battle front in the Mediterranean, besides the Hungarian, against Carlo, who understood the underlying strategy and razed Tunis to the ground, in response. After, he organized his "press tour" throughout Italy. Looking at the dark bronze of Carlo V in the splendid plaza and I recall the seraphic calm of Sarah Bonsangue. Ignazio elegantly hands me the dish: a fantastic fish fry of calamari eased on a ginger mash of potatoes. Consistency and sweetness are on a pare, the opposing scents of sea and ground.

The spiciness closes in freshness. A ten minute applause-deserving original idea. These great ideas happen in the kitchen of I Cucci, a daring combination for any chef: not a restaurant, not a bistrò, but "bistorante", a metaphysical place between the bulimic Palermo food tradition, the club sandwich and gourmet restaurant precursor. All together developed upon, not really comfortable numbers: 150-200 covers per day, within a tourist bustle. And so, in the complexity of numbers and the beauty of the location, I Cucci flies high.

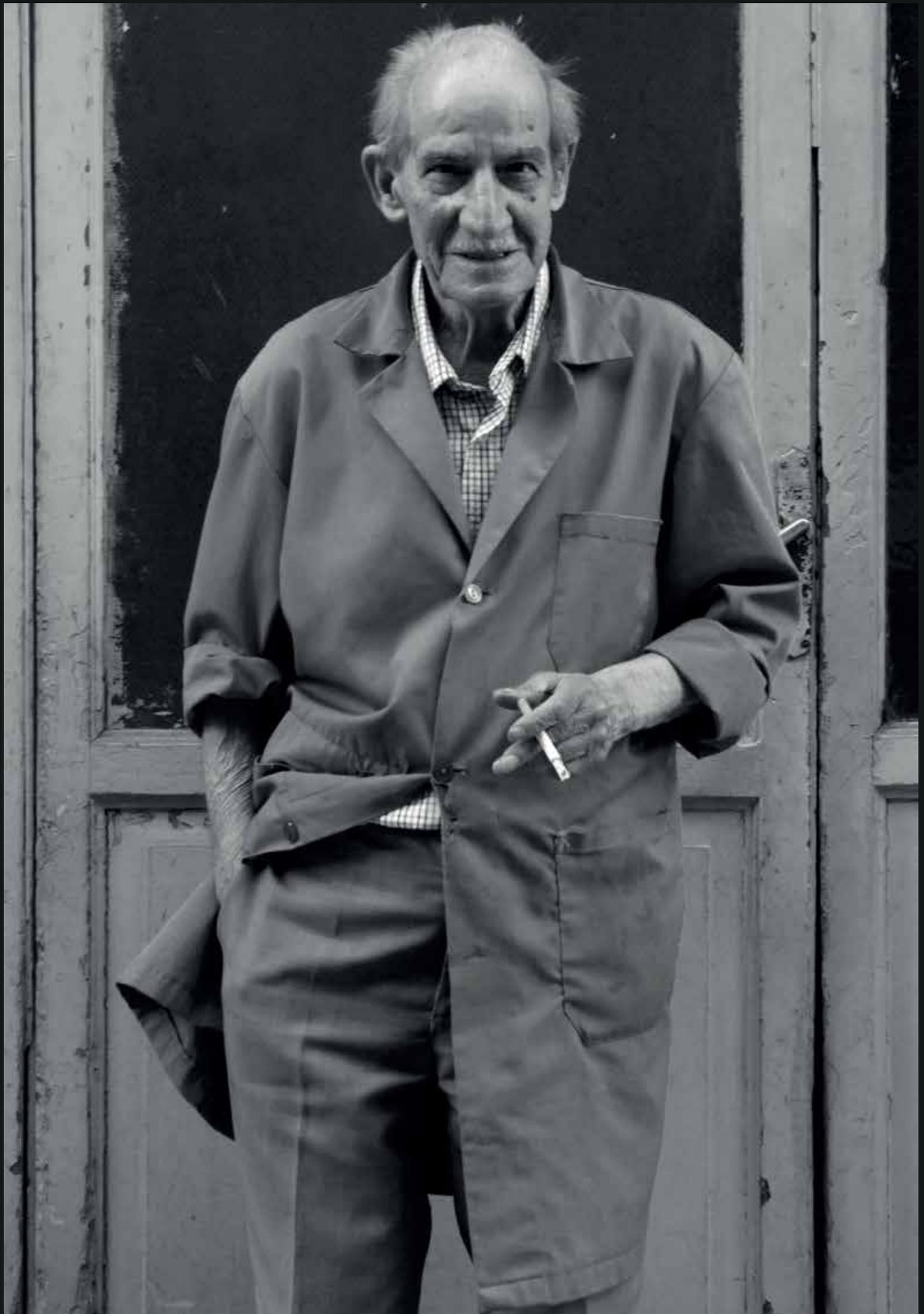
Cucci is red, Kuqe in Albanian, Even this is not by chance: Nicola, Giuseppe and Giorgio Stassi are native to Piana degli Albanesi, anciently called Piana dei Greci (Plain of the Greeks). The community of Albanian origin (counting more than 6000 people), not far from Palermo, resides there since the late '400's and is strongly linked.

In the restaurant the colour red is very present: in the linens, in the decors, in the kitchen with tomatoes and peppers, in the dishes. The fish fry had been preceded by another colour combination: the coupling of two types of "sfincione", the first in red, as Palermo tradition, the other in white with ricotta cheese, according to the Bagheria version. An inextricable temptation. And a track of very fresh raw fish with fresh citrus, passion fruit and chopped parsley.

Sarah has no doubts about the pasta: Vive la gormandise. How to resist to fresh "busiate" with pounded mint, basil, fried capers, anchiovi from Aspra in emulsion, date tomatoes, toasted pinenuts and lemon rind? An unbeatable Made in Sicily concentration that for my pleasure, remains also for the main dish: breaded blue fish, Pantelleria style, but scented with capers from Salina, mint, tomatoe and lemon rind. The only space that remains is for watermelon gelo with cinnamon sprinkles and, obviously a "cannolicchio" from Piana degli Albanesi.

They say that Carlo d'Asburgo used to let his interlocutors speak, doing then his own way. He did it with persistent Sicilian nobility. I see something similar in Sarah, a woman surrounded by many men and determined to protect, with coherence, a fragile Sicily constantly under siege. But the bistorante I Cucci is the right place. The proof of the pudding.





ph. Fabrizio Pace
pcafrz@gmail.com



Nel Firmamento / Ciccio Sultano

rubrica curata da **Davide Visiello**

Ciccio Sultano: "Ascoltare quello che il vino racconta è un'esperienza fantastica".

Enogastronomia è cultura. Arte culinaria, conoscenza dei vini e perfetto abbinamento. Un rapporto simbiotico tra vino e cucina dà l'esatto polso delle ambizioni di uno chef che punta a prestigiosi traguardi ed è asse portante di ogni ristorante di successo.

Del successo sa qualcosa Ciccio Sultano, chef e patron del ristorante Duomo di Ragusa Ibla, due stelle Michelin dal 2006, simbolo brillante della cucina contemporanea siciliana d'autore e presidente de Le Soste di Ulisse. Il cuoco, tra i più acclamati d'Italia, racconta così il suo rapporto col vino:

"Mi piace molto e, quando non sono in servizio, amo berlo.

Per me non è solo un succo che dà felicità, ma lo considero un alimento in tutta la sua sostanza e in tutte le sue componenti". Passione e rispetto, senza dimenticare la centralità degli abbinamenti:

"Un grande piatto deve essere sempre accompagnato da un vino all'altezza o comunque da un prodotto in grado di dare le giuste emozioni. Ad esempio, l'"Uovo dei Ricordi" è un piccolo sipario sulla mia infanzia, uovo pochè, avvolto nel suo albume, adagiato su una crema di pane bianco e ricoperto di crosta di pane; adoro abbinarlo al Marsala secco, sia per l'effetto al palato, sia per le suggestioni che scatena nella mia memoria."



A parte le suggestioni, lo chef di un grande ristorante sa di poter contare su una sala che funziona in modo inappuntabile, soprattutto nel reparto vini: "Non basta avere una buona carta dei vini, se non hai qualcuno che la sappia vivere e gestire: il cuoco, il proprietario, il direttore di sala e il sommelier devono amarla e considerarla parte di loro. Non deve mai essere autoreferenziale, ma al servizio del cliente e deve sostenere il ristorante". Che poi Sultano sia al passo con i tempi, lo confermano le nuove idee del Duomo: "Oltre il vino, possiamo proporre Cucina Alcolica, una carta di squisiti cocktail realizzati partendo da vini naturali, e 1Cl, un jigger di intelligenza ed ebbrezza, una carta di distillati importanti che offriamo nella quantità di un centilitro o più, non trascurando mai il fatto che un piatto si possa abbinare anche a un tè, una tisana, un succo o un estratto".

■ ■ ■

NEL FIRMAMENTO / CICCIO SULTANO

Ciccio Sultano: "Listening to the story of the wine, is a fantastic experience".

Enogastronomy is culture. Culinary art, wine knowledge and perfect pairing. A symbiotic relation between wine and cuisine gives the exact pulse of a chef's ambitions aiming towards prestigious aims which is the backbone of every successful restaurant.

Ciccio Sultano really knows something about success, chef and patron of the restaurant Duomo of Ragusa Ibla, two Michelin-starred since 2006, brilliant symbol of Sicilian contemporary, signed cuisine and president of "Le Soste d'Ulisse". The chef, one of Italy's most applauded, tells us about his relation with wine: "I like wine very much and when I'm not working I enjoy drinking it. For me it's not just a juice that gives happiness but a nutrient in all its components".

Passion and respect without forgetting the importance of pairing: "A great dish must always be accompanied by a wine at the same level or a product capable of giving the right emotion. For example, l'Uovo dei Ricordi" (the Egg of Memories) is a small stage curtain of my childhood, pouched egg within its yolk, eased on a cream of white bread and covered with a crust of bread; I love pairing it with a dry Marsala because of the sensation it gives on the palate but also the suggestions it arouses in my mind."

Luigi Veronelli affermava che il vino, dopo l'uomo, è il personaggio più capace di racconti, lo Chef Ibleo amplia il concetto, celebrando il rapporto che c'è tra vino e produttore: "Le vibrazioni positive che ti può dare un vino si legano obbligatoriamente alla sensazione di rivivere la storia della famiglia che ha prodotto quella bottiglia: ascoltare quello che il vino racconta è un'esperienza fantastica". E il vino preferito? "Uno spumante secco o un rosso leggero a colazione, un rosso pieno a mezzogiorno, un cocktail di vino per aperitivo, bollicine italiane o francesi a cena, meglio se con la persona che ami di più". Sultan of Love. *Ristorante Duomo, Via Capitano Bocchieri, 31, 97100 Ragusa RG, Tel. 0932 651265.*

Besides the suggestions, the chef of an important restaurant knows he can count on an efficient dining lounge working impeccably, especially concerning wines: "It's not enough to have a good wine list if you don't have anyone managing and enlivening it. The chef, the owner, the maitre and the sommelier must cherish it considering it part of themselves. Never self-referring but at the service of the client and sustaining the restaurant".

The new ideas arising in the Duomo restaurant confirm that Sultano is time-paced: "Besides wines, we can propose the Alcolic Cuisine, a list of exquisite cocktails based on natural wines, and 1C1, a jigger of intelligence and inebriation, a list of important spirits offered in a centilitre or more. Never forget that a dish can also be matched with tea, an infusion, a juice or extracts.

Luigi Veronelli proclaimed that wine, after the human being, is the best story-telling character. The Iblian chef broadens the concept, praising the relation between wine and its producer: "The positive vibes that a wine can give you, are linked to the sensation of reviving the story of the family that has produced that bottle: listening to the story of the wine is a fantastic experience". And your favorite wine? "A dry sparkling or a light red at breakfast, a structured red at lunch, a wine cocktail for aperitif, Italian or French sparkling wine at dinner, better if with the person you love most". Sultan of Love.

Ristorante Duomo, Via Capitano Bocchieri, 31, 97100 Ragusa RG, Te. 0932 0651265



Ciccio Sultano



RALLO 1860

Mangiamo al cinema / Con Ricky Tognazzi

rubrica curata da **Tania Mauri**



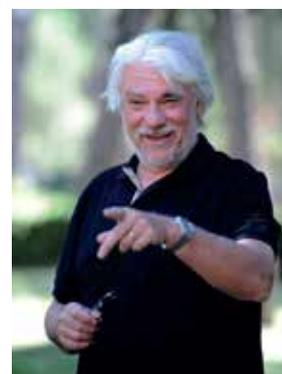
"Il cinema nasce a tavola" così risponde Ricky Tognazzi alla domanda "quanti e quali dei suoi film sono nati a tavola". Tognazzi fa un salto nel tempo e ricorda i momenti topici della sua lunga e vivace carriera cinematografica sia questa in qualità di attore, regista e/o produttore: "Spesso ci si trovava intorno a un tavolo per discutere un titolo, stipulare un contratto – la stessa tovaglia veniva rubata e usata sul momento per concluderlo e firmarlo sul momento – conoscere un attore o convincere un produttore a investire sul tuo film... Così come tante scene sono nate da situazioni vissute veramente sul set, nate per caso – come quando Er Patata, il capomacchinista per il film Piccoli Equivoci, preparava lo spaghetti a pranzo – ma che poi sono diventate parte integrante del film o ispirazione per una scena particolare. Una volta, quando fare cinema era divertirsi e rivedere i vecchi amici e Cinecittà diventava punto di ritrovo, la tavola era il momento d'incontro, e talvolta di scontro, dove venivano prese decisioni importanti e definite molte cose di un film perché il cibo è soprattutto convivialità e spensieratezza. Il convivio è importante, intorno alla tavola si aprono o chiudono storie d'amore, si fanno affari, si trovano ispirazioni".

Anche fuori dal lavoro, Ricky Tognazzi è fortemente legato alla tavola, un po' per educazione e cultura - non dimentichiamo che è figlio d'arte di uno dei "mostri" sacri del cinema italiano, e abile cuoco, il grande Ugo Tognazzi: *"per noi era un rito che andava rispettato e ho cercato di mantenere questa tradizione negli anni. Anche adesso quando siamo solo io e mia moglie Simona (la famosa attrice, doppiatrice, sceneggiatrice e regista Simona Izzo, ndr) cerchiamo di mangiare con la televisione spenta e parlare tra di noi, anche di cose importanti e di ciò che succede nel mondo... E' anche un momento di riflessione, no? Io sono cresciuto in una grande famiglia allargata ed entrambi abbiamo dei figli dai nostri precedenti matrimoni, per cui mangiare tutti insieme, oggi cosa sempre più rara, è un momento di gioia e divertimento, di famiglia e amicizia, di ricordi e allegria".*

In quasi tutti i suoi film ci sono scene incidenti legate al mondo della cucina. Proprio nel suo esordio alla regia, con il delicato "Piccoli Equivoci", che gli valse un David nel 1990 come miglior regista esordiente, c'è la scena in cui un giovane Castellitto prepara degli spaghetti al peperoncino con l'ex fidanzata mettendoci grande impegno e una cura quasi maniacale, perché lo spaghetti in realtà rappresenta il legame che si creerà tra i quattro commensali, sarà il punto di svolta (non a caso sono piccanti) per una cena dove ci saranno equivoci e chiarificazioni, irritazione e voglia di rifare la pace.

Così come in "Ultrà" *"le polpette di Cinzia, la donna di Claudio, diventano una metafora di doppi sensi e sguardi esplicativi"* o nella "La Scorta" ci sono un paio di momenti clou dove il cibo diventa metafora di due mondi che si incontrano e si scontrano continuamente.

LET'S EAT AT THE CINEMA / WITH
RICKY TOGNAZZI



"Cinema begins at the table", answers Ricky Tognazzi to the question: "which and how many films begin at the table". Tognazzi takes a glimpse in the past remembering key moments of his long and lively movie career, as an actor, director and producer: "We often used to sit at a table to discuss a title, stipulate a contract – the same tablecloth was taken and used at the same moment to conclude the contract and to sign it – meet an actor or convince a producer to invest in your film... At the same way, many scenes came up from situations that really happened on the set, occurred by chance – for example, when Er Patata, the head stage technician for the film "Piccoli Equivoci", was preparing some spaghetti for lunch, the scene then became integral part of the film or inspiration for a particular scene. Once, when film-making meant having fun and meeting old friends, Cinecittà was the meeting point, the table was a get-together moment and sometimes of dispute.

La prima scena è quella dove il capo scorta va a trovare il magistrato a casa sua mentre quest'ultimo si sta cucinando, da solo, la pasta con i broccoli presa da una ricetta che gli ha appena dato sua madre al telefono mettendo così in evidenza il calore della vita domestica, degli affetti, del piatto di casa in contrasto con la durezza e l'asprezza del momento successivo, determinante per la loro sopravvivenza e il loro rapporto e dove svanisce l'interesse per la pasta. La seconda vede il magistrato a tavola insieme alle famiglie della sua scorta dove i cannoli diventano momento di convivialità e condivisione che sottolineano però anche la solitudine e l'isolamento forzato dai suoi cari e una certa nostalgia per i momenti perduti.

Infine Ricky ricorda con piacere il film della moglie Simona "Tutte le donne della mia vita" dove lui aveva la parte del sous chef, ispirato allo chef Davide Scabin e al rapporto con le donne, che lo ha portato a conoscere, divertirsi e provare tante cucine diverse, sperimentali e non. Anche qui il cibo, protagonista indiretto di tutto il film, è il mezzo per raccontare e comunicare situazioni, relazioni, persone e sentimenti, e ammette di aver visto nel protagonista anche un po' la figura del padre Ugo, che aveva una grandissima passione per la cucina e le donne.

Impossibile non parlare del padre e ricordare certi aneddoti legati alla cucina "a Velletri, dove papà viveva (piantava l'orto, allevava animali e aveva libri di cucina di ogni genere, epoca e gusto), aveva creato il suo circolo ideale per avere sempre con sé amici, famigliari e conoscenti vari per deliziarli con la sua cucina. Avevamo un grande frigo in cucina, come quello dei ristoranti dove vedevi dentro, ed era facile la mattina trovarlo accucciato lì di fronte che contemplava la sua mercanzia fonte di ispirazione per il pranzo. Ogni tanto lo aiutavo, facevo per lo più lavori di bassa manovalanza come tagliare le cipolle o le patate, ma mi piaceva stare con lui nel suo regno, guardarlo nel suo habitat naturale, era un modo speciale di stare insieme, di condividere. Il cibo per lui era un'ossessione e la tavola il suo palcoscenico: cucinava con passione e curiosità per i suoi invitati, non faceva mai lo stesso piatto due volte, gli piaceva sperimentare e, soprattutto, voleva sempre il verdetto da suoi amici/colleghi (Monicelli, Villaggio, Benvenuti, Gassman per citarne alcuni). C'erano dei voti prestabili (ottimo, buono, discreto, cagata, grandissima cagata...) e si arrabbiava tantissimo quando i suoi piatti non erano apprezzati così come gongolava delle lodi che riceveva. Era un cuoco anti-litteram, sarebbe potuto essere il suo secondo lavoro. La cucina era come, se non più, del teatro, un luogo di emozioni, di ansia da prestazione e di brama dell'applauso. La cucina per Ugo era una forma di seduzione, accoglienza e interpretazione. Il menù era come una specie di sceneggiatura che veniva creata, con matite, penne e pennarelli, un vero e proprio testo da cui attingere per dare disposizioni a Nazarena e Maria, a me o ai miei fratelli. Non a caso il regista Marco Ferreri si è ispirato ai nostri week end per 'La Grande Abbuffata'. La cucina per lui era un posto dove riunire intorno a un tavolo la sua famiglia, i suoi affetti, i suoi amici e dove poteva essere regista e primo attore del suo personale film gastronomico."

E Ricky Tognazzi com'è in cucina? "Mi piace mangiare e sono goloso, amo cucinare ma accetto di malgrado le critiche. La mia specialità sono i risotti, mi piace prepararli con cura, scegliendo gli ingredienti: per esempio per il risotto allo zafferano faccio il brodo vero, cucino il midollo, soffrigo la cipolla, scelgo il riso più adatto, manteco a dovere. Ogni tanto improvviso qualche spaghettonata per gli amici ma la vera esperta dei sughi è Simona, lei è bravissima, ha una mano invidiabile, anche se spesso litighiamo per la cottura della pasta..."

E nel prossimo film, a cui sta lavorando, si parlerà di cucina? "Assolutamente sì... Racconta di una madre di famiglia e saranno molti i momenti tipici legati alla cucina e alla tavola. Ma non posso dirvi di più, porta male e poi vi rovinerei la sorpresa!"

A place where important decisions were taken and determined: food is most of all conviviality and carefree moments. Sociability is important, around a table love stories begin and end, business affairs are decided, one receives inspiration".

Even away from his work, Ricky Tognazzi is strongly bound to the table, for upbringing and culture – not to forget he is son of one of the giants of the Italian cinema and great chef, Ugo Tognazzi: "for us it was a ritual and I've been trying to maintain this tradition throughout the years. Today, even when my wife Simona (the famous actress, dubber, scenarist and film direttore Simona Izzo, Editor's Note) and I dine alone, we try to stay together without watching television, talking together even about important issues and also about what happens around the world. It's also a moment of consideration, don't you think? I was raised in a large blended family, we both have children from previous marriages so, eating together nowadays becomes more and more rare. However it's a moment of joy and fun, of family and friends, of memories and cheer".

In almost every film of his there are casual scenes linked to the world of cuisine. Even at his debut as film director of the delicate "Piccoli Equivoci", for which he won a David in 1990 as best debuting film director, there's a scene in which a young Castellitto prepares hot pepper spaghetti with his ex-girlfriend. In doing so he dedicates great commitment, almost maniacal, because the spaghetti in reality represents the link that will bond the four commensals. It will be the break-through (not by chance the food is spicy hot) of a dinner with misunderstandings and explanations, annoyance and willingness to forgive. The same in "Ultrà" "Cinzia's meatballs become metaphors of double meanings and iconic glances" or in "La Scorta" where there are a few clou moments when food becomes metaphor of two worlds that continuously meet and clash.

In the first scene the head body guard goes to the magistrate's home while, all by himself, he is preparing pasta with broccoli from a recipe his mom had just given him by phone. Here we see in evidence the warmth of a domestic atmosphere, loved ones, home cookings in contrast with the hard and scathing following moment, determining for their survival and their relation where the interest for pasta disappears. The second scene shows the magistrate at the table with the families of his bodyguards where the cannoli become a moment of conviviality and sharing that however accentuate the loneliness and forced isolation from his loved ones and a certain nostalgia for the lost moments.

Then Ricky pleasantly remembers his wife Simona's film "Tutte le donne della mia vita" (All the women of my life) where he was the sous-chef inspired by chef David Scabin and his relation with women, thanks to which he gets to know, enjoy and try many different cuisines, experimental and not. Even here, food is indirect protagonist of the film, the means to narrate and communicate situations, relations, people and feelings. He admits that in the role of the protagonist, he sees the figure of his father Ugo that had great passion for cooking and for women.

It's impossible to speak of his father and not remembering certain stories linked to cooking "At Velletri, where my father lived (planted his garden, raised animals and had cookbooks of every type, period and taste), he had created his special place, perfect for always having friends, relatives and people he knew, always with him to delight them with his cooking. In the kitchen we had a large refrigerator as those in restaurants where you could see inside. We often found him in front of it, contemplating his goods, inspirational source for what to prepare for lunch. Once in a while I used to help him, I used to do those modest jobs as cutting onions and potatoes. I enjoyed staying with him in his realm, see him in his natural habitat: it was a special way to stay together, to share. For him food was his obsession and the table was his stage: he cooked with passion and curiosity for his guests and he never prepared the same dish twice. He liked to experiment and mostly, he expected a verdict from his friends/colleagues (Monicelli, Villaggio, Benvenuti, Gassman, just to name a few). The marks were prefixed (excellent, good, passable, crap, enormous crap...) and he got very angry if his dishes were not appreciated as well as overjoyed for the praises he received. He was an anti-litteram chef, it could have been his second carrier. The kitchen was as, if not even more than, the theater, a place for emotions, performance anxiety and yearn for applause. Cooking for Ugo was a form of seduction, hospitality and interpretation. The menu was a sort of scenario created with pencils, pens and markers, a true text from which to draw orders for Nazarena and Maria, or my brothers and I.

Not by chance the film director Marco Ferreri was inspired by our weekends for the film "La Grande Abbuffata" (The Big Blowout). For him the kitchen was a place where to gather his family, his loved ones, his friends and where he could be director and main actor of his personal culinary film."

And how is Ricky Tognazzi in the kitchen? "I like eating and I am glutton, I love cooking but I accept criticism. My specialities are risottos, I like to prepare them with attention, choosing the ingredients: for example, for my Saffron Risotto I prepare real broth, I cook the beef marrow, I sauté the onion, I choose the correct rice and I mingle as it should be done. Every now and then I rustle up a spaghetti dinner for my friends but the real sauce expert is Simona, she is very good at it, her style is fantastic although we often quarrel about the cooking of the pasta..."

In your next film on which you are working on, does it have to do with cooking? "Absolutely yes...it tells the story of a mother and many moments are linked to the kitchen and the table. But I cannot say more, it's bad luck and I would ruin the surprise!"





RALLO 1860



GustosaMente / Il sorprendente Catarratto

rubrica curata da **Emanuele Alessandro Gobbi**



In Sicilia, o meglio nella straordinariamente "bedda" Trinacria, centro e sintesi dell'intera civiltà mediterranea, prodotti arrivati da ogni parte del mondo hanno trovato la loro terra d'elezione, assumendo forme, colori e sapori davvero irripetibili altrove.

Crocevia indi di popoli, civiltà e culture, il cui sviluppo ha permesso di creare una fucina inestimabile da cui raccogliere le risorse genetiche naturali e formative per differenziare le produzioni enologiche. Già, l'Isola, doverosamente con la I maiuscola, ha rappresentato, infatti, uno dei più considerevoli e originari centri di diffusione della viticoltura, schierando, inoltre, svariate tipologie territoriali e climatiche.

Le superfici argillose, calcaree, sabbiose, vulcaniche, persino umifere e l'alternarsi di estensioni parecchio aride ad alcune altrettanto piovose, hanno concesso al folto numero di vitigni introdotti nel corso dei millenni di diffondersi negli areali più adatti.

E' notizia di pochi giorni fa, quando l'Ansa mostra un piccolo-grande cambiamento, per tanti una bella vittoria del vino siciliano: "Grillo e Nero d'Avola solo Doc, in Sicilia stop a Igt... Via libera dal Ministero delle Politiche Agricole". Non soltanto un monito nel continuare a raccontare i territori del vino siciliano affinché i consumatori al mondo abbiano la percezione chiara per esempio dell'enorme differenza tra l'occidente e l'oriente di tal regione, ma anche perché impegnarsi nel concentrare gli sforzi e dare le direttive, evidentemente serve.

Sicilia nuova frontiera del vino? Beh, piacevolezza, immediatezza, complessità e ricchezza aromatica rappresentano una prerogativa probabilmente unica e di notevole personalità. Tutto ciò si riscontra soprattutto nelle varietà a bacca bianca, come ad esempio il sorprendente Catarratto, uva antichissima conosciuta e coltivata da più di tre secoli, citata dagli scritti del Venuti (1516), del prefetto di Noto (1877) e analiticamente descritta dal Cupani (1696) in maniera esemplare nel suo Hortus Catholicus.

Di un'importanza fuori discussione, la sua concentrazione più alta si ha nel Trapanese, seguito poi dal Palermitano e dall'Agrigentino, dove, prima della diffusione del più alcolico e "marsaleggiante" Grillo, entrava in maniera preponderante nella composizione della D.O. controllata, più corretto protetta, Marsala. Oggi, il nettare servito in purezza, racchiude tutte le sue affascinanti peculiarità nel suo distintivo giallo paglierino con riflessi verdi: complesso, intenso e con suadenti note fruttate tropicali, di agrumi e spezie.

Ne è un autentico esemplare, il biologico Beleda 2015 Dop dell'Azienda Agricola Rallo.

GUSTOSAMENTE / CATARRATTO GRAPE

In Sicily, or to better say, in the extraordinary "bedda" Trinacria, center and synthesis of the entire Mediterranean civilisation, products arriving from many parts of the world have found their homeland acquiring shapes, colours and flavours nowhere else reproduceable. Meltingpot of people, civilizations and cultures, development of which has created an unestimable forge from which it is possible to gather the natural, formative, genetic resources to diversify oenologic produce. The Island, that we properly spell with capital "I", has represented one of the most extended originating center for the diffusion of the viticulture, collecting the various territorial and climate tyologies. The clayish, calcareous, sandy, vulcanoe and even humus soils, and the alternating of very dry extensions with very humid ones, has permitted a great number of vine varieties introduced during millenniums, to develop in the most suitable areas.

A few days ago a report from ANSA (National Associated Press Agency) gives start to a small but at the same, large change, for many a great victory for Sicilian wine: "Grillo and Nero d'Avola from now on can only be classified as DOC which means the end of IGT for these two varieties...go-ahead given by the Department of Agricultural Policy". This is not only a notice to continue illustrating the territories of Sicilian wines so, world-wide consumers will know the enormous difference between the western and the eastern part of this region, but also to show the importance of giving guidelines.

Sicily, new wine frontier? Well, the amiability, the spontaneity, the complexity and aromatic richness represent a unique trait of remarkable personality. All this, is more evident especially in white wine grape varieties, for example the amazing Catarratto. Ancient variety, known and cultivated for more than three centuries, quoted in the scripts of Venuti (1516), the chief magistrate of Noto (1877) and analitically described by Cupani (1696) in an exemplary way in his Hortus Catholicus.

Certainly of great importance, this grape varietal is mostly cultivated in the Trapani area, followed by the Palermo, then the Agrigento areas, where, before the diffusion of the higher alcoholic, Grillo, was the prevalent variety employed in the D.O. controlled and correctly protected Marsala. Today, this nectar single-variety vinified, includes the most fascinating peculiarities in its distinctive straw-yellow colour with green reflections: complex, intense, with enticing tropical fruit notes, citrus and spices. An authentic exemplar, the organic Beleda 2015 Dop of the Rallo Winery.



Foto Archivio Rallo



RALLO 1861

Boarding Pass / Bianchi siciliani in Svezia

rubrica curata da **Asa Johansson**

Italy is the bestselling country in Sweden with almost a third of the market. But what about the white wines? We asked two wine influencers what they think about the future for Sicilian whites in Sweden. We also looked at the statistics at the Swedish Monopoly, Systembolaget.

The result of the first four months of 2017 shows that Italy is the bestselling country in Sweden when it comes to volume with 29,3% of the market. Second place is France (11,9%), on third and fourth place South Africa (11,1%) and Spain (11,0%). But when we look at the selling figures for white wines, Italy falls down on the list and arrives on third place with 12,9% of the market, after France (14%) and South Africa (18,8%).

-Right now, it is very popular with classical white wines like Chablis, but also Chardonnay and Riesling from the New World. I hope that indigenous grape varieties from Italy and Spain will find more space. I think exciting varieties as Verdicchio, Fiano, Verdejo and Godello that have good price value could suite our cuisine. Hopefully they will have a chance in the future, says Sofia Ander, wine journalist at dinvinguide.se

To find the first Italian white on the list of the bestselling white wines at Systembolaget, you have to scroll down pretty far. On 8th place, we find an Italian wine Il Nostro - Cataratto Chardonnay. Well the grapes come from Italy while the wine is made in Sweden at the Nordic Sea Winery that has its own wine production facilities in Sweden. It is a bag in box of 3 liters sold for 18 euro. On the 18th place we find a white wine from Cantina Settesoli called Prego Bianco, in Tetra Pak that costs 6,40 euro for a liter.

-The Swedish Monopoly should offer white wines from smaller and more unknown producers instead of just thinking volume. For example there are only two whites from the excellent region of Campania on the ordinary assortment, says Petri Kinnunen, founder of [VinAmbassadören.se](http://VinAmbassadoren.se)

-The most important thing when Swedish consumers chose a wine is the price. I hope this will change with the growing interest towards organic food and organic wine and that quality will be in focus in the future, continues Sofia Ander.

When it comes to wine bars in Sweden, there has been a certain interest towards white wines made with the black grapes from Etna.



BOARDING PASS / BIANCHI SICILIANI IN SVEZIA

I prodotti italiani sono i più venduti in Svezia in quanto occupano circa un terzo del mercato. Che dire dei vini bianchi? Abbiamo chiesto a due opinionisti del vino cosa pensano in merito al futuro dei bianchi siciliani in Svezia. Abbiamo anche guardato le statistiche del Systembolaget, l'azienda pubblica che detiene in Svezia il monopolio della vendita di bevande alcoliche.

Il risultato per i primi quattro mesi del 2017 mostra che l'Italia è il paese che vende maggiormente in Svezia con il 29,3% del volume di mercato. Seguono la Francia (11,9%), il Sudafrica (11,1%) e la Spagna (11,0%). Ma quando esaminiamo le cifre di vendita dei vini bianchi, l'Italia scende in classifica al terzo posto con il 12,9%, dopo Francia (14%) e Sudafrica (18,8%). Oggi sono molto popolari i vini bianchi classici come lo Chablis ma anche lo Chardonnay e il Riesling dal Nuovo Mondo. Spero che le varietà di uve Italiane e spagnole riusciranno a ritagliarsi un loro spazio. Penso che varietà particolari come Verdicchio, Fiano, Verdello e Godello che hanno un buon prezzo potrebbero accompagnare bene la nostra cucina. Spero che avranno una possibilità in futuro, dice Sofia Ander, giornalista enologica per la rivista dinvinguide.se. Per trovare il primo bianco italiano nell'elenco dei bianchi più venduti al Systembolaget, bisogna scorrere la classifica.

-I think the whites from Etna work as ambassadors for the white wine production in Sicily. This is what we see on social media among wine lovers. It is a big contrast from the "less trendy" white wines from the region, sold in volume in bag in box at the Swedish Monopoly, says Petri Kinnunen.

-I also notice that more informed wine lovers are curious about wines made with Carricante. It is variety with its own particular style. I would also like to see better wines made with Grillo and Inzolia. Sicily's strength is going more and more local, that is for sure, says Sofia Ander.



All'ottavo posto troviamo un vino italiano "Il Nostro" Cataratto Chardonnay. Ebbene, le uve provengono dall'Italia, mentre il vino è realizzato in Svezia presso la Nordic Sea Winery che ha qui gli stabilimenti di produzione.

Si tratta di un bag in box di 3 litri venduto a 18 euro. Solo al diciottesimo posto troviamo un vino bianco della Cantina Settesoli, il Prego, in Tetra Pak che costa 6,40 euro a litro. Il monopolio svedese dovrebbe offrire vini bianchi provenienti da produttori più piccoli e sconosciuti, piuttosto che pensare al volume d'affari. Per esempio, ci sono solo due bianchi provenienti dall'ottima regione della Campania sull'assortimento ordinario, dice Petri Kinnunen, fondatore di VinAmbassadören.se

La cosa più importante per la scelta dei consumatori svedesi attualmente è il prezzo. Spero che questo aspetto cambierà grazie all'interesse crescente verso il cibo biologico e il vino biologico e che la qualità sarà il fattore preponderante nelle future scelte d'acquisto, continua Sofia Ander.

In Svezia c'è stato un certo interesse per i vini bianchi prodotti con le uve nere dell'Etna.

Penso che i bianchi dell'Etna siano gli ambasciatori di vino bianco in Sicilia. Questo è ciò che appare tra i social media e gli amanti del vino. E va in contrasto con i vini bianchi "meno trendy" della regione, venduti in volume, in bag in box, al Systembolaget, dice Petri Kinnunen.

Faccio notare che gli appassionati di vino più informati sono interessati al Carricante. È una varietà di uva veramente particolare. Personalmente vorrei approfondire la conoscenza di Grillo e Inzolia. La forza della Sicilia sta andando sempre più nell'autoctono, questo è certo, dice Sofia Ander.



Foto Archivio Rallo



RALLO 1860

Cosa bolle in pentola Noi di sala

rubrica curata da **Giulia Monteleone**

Lo ammetto, quando un sommelier azzecca il vino da abbinare ad un piatto, quando un maître mi racconta il menù con passione, quando un cameriere mi serve con il sorriso, mi emozionano.

Ed il più è fatto.

La Sicilia, ormai ribattezzata la Food Valley d'Italia (altro che silicon!), ha visto proliferare negli ultimi anni ristoranti più o meno gourmet, trattorie, osterie, pizzerie, winebar, cocktail bar, caffetterie per celiaci, vegan restaurant e chi più ne ha più ne metta. L'offerta è quanto mai variegata ma non sempre cibo e servizio sono all'altezza delle aspettative.

Soprattutto il servizio. Spesso scortese e approssimativo non invoglia il cliente a ritornare, né ad ordinare un'altra bottiglia. Non lascia un buon ricordo, men che meno emozione.

Il lavoro di sala non è uno scherzo: l'improvvisazione dovrebbe lasciare il posto alla conoscenza, alla padronanza della carta, il tutto mixato con l'empatia necessaria per andare incontro ai gusti ed alle esigenze del cliente, e forse, in una regione vocata al turismo come la nostra, potrebbe essere utile anche un B2 in inglese. Proprio dall'esigenza di formare professionisti che possano muoversi a loro agio tra tavolo e cantina sbarca in Sicilia l'associazione Noi di Sala. Una realtà nata a Roma: quattro amici appassionati del loro lavoro, che hanno sentito la necessità di fare network per condividere le problematiche di chi il ristorante stellato, l'osteria o il winebar, li vive, servizio dopo servizio. Una iniziativa che ha come obbiettivo quello di nobilitare il lavoro di cameriere, di maître, o di sommelier, rimarcando il valore centrale del personale di sala sulla impressione, sulla emozione suscitata nel cliente. Una rete quella di Noi di Sala che si arricchisce adesso di nuove "maglie" con tre professionisti siciliani. Lanciata ufficialmente durante l'ultima edizione di *Cibo Nostrum* da Matteo Zappile, uno dei fondatori romani, la delegazione Sicilia vede protagonisti Laura Codogno, de I Pupi di Bagheria, Luca Caruso dell'hotel e ristorante Signum di Salina e Stefano Chessari maître della locanda Don Serafino. Tre professionisti, fautori assieme alle rispettive squadre del successo di queste tre realtà di eccellenza della nostra isola e coi quali abbiamo avuto modo di confrontarci. *"Per regalare all'ospite una esperienza, non basta una buona cucina, ma serve riuscire a comunicare la filosofia, il pensiero dietro ogni piatto"* ci dice Luca Caruso, che con ottimismo crede fortemente in questo progetto *"i tempi erano maturi perché la delegazione Sicilia prendesse forma, per noi questa è una occasione di confronto con tanti colleghi ed amici, che si tradurrà poi in opportunità di crescita per i ragazzi che vorranno intraprendere la carriera di sommelier, maître o cameriere"*.

In progetto per l'autunno 2017 infatti dei corsi di formazione aperti a tutti e che permetteranno di approcciarsi a questi mestieri con la giusta dose di consapevolezza e professionalità.



COSA BOLLE IN PENTOLA / NOI DI SALA

I must admit that, when a sommelier suggests me the right wine, when a maitre illustrates the menu with passion and when a waiter serves me with a smile...I am touched.

And the most is done.

Sicily, now renamed the Food Valley of Italy (not Silicon!), in the last years I have seen an increase of restaurants more and less gourmet, has houses, taverns, pizzerias, winebars, cocktail bars, coffeeshops for celiacs, vegan restaurants and so on and so forths. The offer is quite diverse but not always food and service are on top of expectation.

Mostly the service. Waiters and employees are often rude and superficial and don't encourage either clients to return, nor order another bottle. They don't leave a good impression nor do they emotion.

Serving at a restaurant is not a breeze: unpreparedness should be substituted with knowledge, with mastery of the menu, all mixed with the necessary empathy to catch the tastes and the requests of the client. For a touristic region as ours a B2 in English wouldn't be bad.

Noi di Sala is an association debarked in Sicily for the necessity of creating professionals at ease around the tables and in the wine cellar. A reality born in Rome: four friends passionate of their jobs, intercept the necessity to create network in order to share the problems with which a starred restaurant, a tavern or a winebar, experience service after service. An initiative aimed to dignify the role of waiter, maitre and sommelier, remarking on the central role of those serving at restaurants, impressing and emotioning clients.

Noi di sala is a network that is gaining new support with three Sicilian professionals.



Luca e Martina Caruso

Ed è davvero necessario puntare sulla qualità del servizio offerto, tanto più in una regione come la nostra, sempre più orientata alla ristorazione di livello. *"Che si tratti di un ristorante gourmet o di una paninoteca la ricerca della qualità deve orientare ogni imprenditore"* aggiunge Caruso. *"Il bisogno di personale qualificato è grande, ed è destinato a crescere"* commenta Stefano Chessari rimarcando come sia necessario che ci sia sincronia tra sala e cucina *"è bello che il cliente torni non solo per i piatti del nostro Vincenzo Candiano, ma anche perché si è sentito a proprio agio, coccolato"*. Ma non è semplice trovare professionisti, quasi mai i candidati sono all'altezza del compito, ce ne parla Laura Codogno *"Vogliamo investire sui ragazzi partendo proprio dalle scuole, instaurando un dialogo e raccontando il nostro bellissimo lavoro. Il mio personale obiettivo è proprio quello di suscitare interesse negli studenti, aprendo loro nuovi orizzonti: non esiste solo la carriera di chef! Un ristorante, stellato o meno, ha tanto bisogno di una sala efficiente quanto di un bravo cuoco ai fornelli"*.

Un progetto che coinvolgerà quindi gli istituti alberghieri, per creare una nuova generazione di sala professionale ed appassionata, capace di capire l'ospite e le sue esigenze, perché come ci racconta Luca Caruso, *"ogni tavolo è un mondo a se"* e chi è in sala deve trovare la giusta chiave interpretativa per soddisfare ogni cliente.

Tante le idee insomma, tanto l'entusiasmo e la positività per affrontare questa nuova scommessa che non potrà che far crescere la Sicilia della ristorazione, una delle facce più belle, e buone, della nostra isola.

Officially launched during the last edition of *Cibo Nostrum* by Matteo Zappile, one of the Roman founders, the Sicilian delegation includes Laura Codogno, from I Pupi in Bagheria, Luca Caruso, from the hotel and restaurant Signum in Salina, and Stefano Chessari maitre of the Locanda Don Serafino. Three professionals, founders together with their teams of success of these three excellences of our island and with which we have had way to relate ourselves. *"To give our guests an experience, a good cuisine is not enough but it is necessary to communicate the philosophy, the thought behind each dish"* says Luca Caruso that strongly supports this project. *"It was time that the Sicily Delegation would take place. For us this is a chance to confront ourselves with many colleagues and friends. This will lead to an opportunity of growth of young people that want to engage a carrier as sommelier, maitre or waiter."*

Training courses open to all, are in program in Autumn 2017, in order to give way to an approach to these professions with the correct amount of awareness and professionalism.

It is truly necessary to aim at the quality of the service offered, especially in a region as ours that looks towards high-level food service. "Either a gourmet restaurant or a sandwich shop, the search for quality must be the tendency of every entrepreneur", adds Caruso. "The need of quality personelle is noteworthy and bound to increase" comments Stefano Chessari emphasizing the necessity of synchrony between the dining area and the kitchen. "It's apraising that our clients return, not only for the dishes of our chef Vincenzo Candiano, but also because they feel comfortable and coddled". It isn't easy to find profesionists, rarely applicants are up to the job, Laura Codogno tells us about it: "We would like invest upon youngsters, starting from the schools, establishing a dialogue, telling them about our fantastic job. My personal gol is that of evoking the interest of the students, broaden their horizons: there's not only the carrier of chefs! A restaurant either starred or not, needs an efficient dining service as much as a good chef in the kitchen". This project will involve Catering Instituty to create a new generation of enthusiastic profesionists capable of understandin the guest and his requests, because, as Luca Caruso tells us, "each table is a world of its own" and those serving must find the right key to understand and satisfy every client. So, many ideas, lots of enthusiasm and positivity to face this new challenge that will certainly contribute in the growth of high level food service, one of the best and most delicious aspects of our island.



Laura Codogno



Il pellegrino lombardo / il prodotto Sicilia

rubrica curata da **Carlo Passera**



IL PELLEGRINO LOMBARDO / IL PRODOTTO SICILIA

L'altro giorno mi trovavo a Lecce a discutere di prodotti, produttori, vini e brand. Qualcuno sottolineava: «Il marchio vincente ce l'abbiamo: è "Salento"». Vero, verissimo. E' conosciuto, evoca immagini positive, funziona. Ma che dire allora di "Sicilia"? Quali sono le sue potenzialità?

Infinite. Come infinito è il patrimonio agroalimentare dell'isola. «L'Italia occupa lo 0,5% della Terra, e ci vive lo 0,83% dell'umanità. Le condizioni bioclimatiche sono uniche, permettono alla penisola di essere la prima nazione al mondo per biodiversità: 7.000 differenti vegetali, segue il Brasile con 3.000; 58.000 specie di animali, segue la Cina con 20.000; 1.800 vitigni spontanei da uva, segue la Francia con 200; 997 tipi di mele, in tutto il mondo ne esistono 1.227; 140 tipi di grano, seguono gli Usa con 6. L'Italia possiede il 70% del patrimonio artistico e umano, il rimanente 30% è sparso in tutto il resto del pianeta»: non sono tutte corrette, le cifre di Oscar Farinetti. Ma chi se ne frega, lo storytelling funziona: il patron di Eataly è un mago del marketing applicato al buono d'Italia, e non è un caso che ultimamente scorrazzi in lungo e in largo per la Sicilia. «Sette volte è atterrato da noi nell'ultimo anno e mezzo. Per l'ottava lo porto a Salina» gongola Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto, che gli fa da Virgilio sull'isola. Farinetti è un businessman, pensa ad acquisire aziende, magari ad aprire un suo Eataly a Catania, «ma sa far squadra come pochi. Ha coinvolto circa 120 soci, nella sue varie società. E non viene qui a predicare un ottimismo un po' velleitario, penso a quello di Chevalley che si scontra col realismo del Principe di Salina. Dice invece: "Già pensare alla Sicilia mi fa venire l'acquolina in bocca"». E' un giro di prospettiva importantissimo: "pensare Sicilia" deve voler dire evocare bello e buono, non ragionare di lupare, tricke tracche e degrado.

Un tempo c'era il viaggiatore attirato nell'isola per le atmosfere decadenti, per la bellezza un po' corrosa, per la fissità affascinante che pure racconta il tempo, la storia, la cultura. Magnetico, ma anche mortifero. Oggi l'imprenditore che ha vibrasse sensibili capta un'aria diversa, capisce che c'è uno scrigno da condividere, certo prendendosene una fetta. Va operata un'importante azione di marketing territoriale, seria, moderna: penso alla Regione Toscana, che ne ha messa in campo una per liberarsi un po' dell'immagine stereotipata del borgo medioevale e delle campagne punteggiate di cipressi, ma ha voluto vendersi in termini di contemporaneità. Tanto il passato non glielo (non ce lo) leva nessuno.

Prodotto, brand. La Sicilia vanta 30 tra prodotti alimentari Dop, Igt o Stg; 23 vini Doc, 1 Docg; innumerevoli altre eccellenze. Da queste bisogna partire, ma raccontandole bene.

Bisogna sempre più saper farne impresa, ma puntando alla qualità: perché sono il biglietto da visita dell'isola.

The other day I was in Lecce to discuss about products, producers, wines and brands. Someone emphasized: "We have the winning brand: it's "Salento" ". True, really true. It's well-known, it recalls positive images, it works. But, what should we say about "Sicilia"? Which are its possibilities?

Unlimited. Unlimited as the agricultural assets of the island. "Italy occupies 0,5% of the Earth and 0,83% of humanity inhabits it. The bio-climatic conditions are unique, they permit the peninsula to be the first country in the world for bio-diversity: 7.000 different vegetals, followed by Brasil with 3.000; 50.000 animal species, followed by China with 20.000; 1.800 spontaneous vine varieties, followed by France with 200; 997 types of apples, in the whole world there are 1.227; 140 types of wheat, followed by USA with 6.

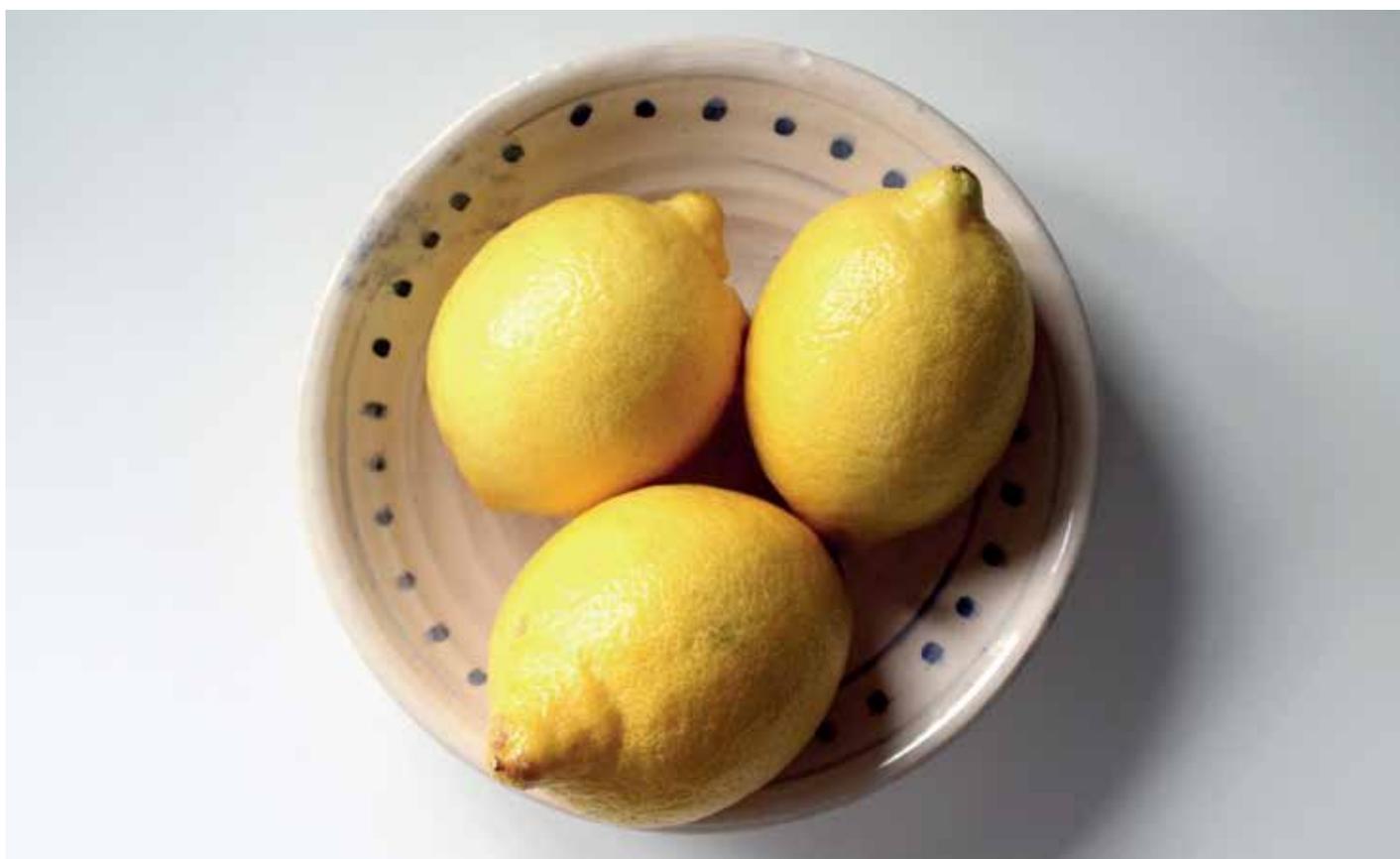
70% of the world's artistic heritage is in Italy, the remaining 30% is spread throughout the planet". Not all the quotes of Oscar Farinetti are correct, but who cares, storytelling works! The Eataly patron is a marketing specialist dedicated to the good foods of Italy and not by chance he's been traveling all around Sicily. " In the last year and a half he's been in Sicily seven times. Next time I am bringing him to Salina ", proudly says Fabrizio Carrera, director of Cronache di Gusto, that is being his "Virgilio" (Dantesque guide) around the island. Farinetti is a business man thinking about acquiring firms and probably opening his Eataly in Catania. "He really knows how to create teamwork like only a few. He has involved almost 120 partners in his various companies.

E' bello che Danilo Li Muli, non a caso uomo di marketing, costruisca la sua rete di squisiti arancini: speriamo venga a Milano, ma poi vada anche all'estero. E' bene che si valorizzino bontà quali certi formaggi storici siciliani, come la Provola dei Nebrodi, è accaduto di recente e si è in attesa del riconoscimento della Dop. E' ottimo il lavoro di Filippo Drago, e non solo il suo, sui grani antichi. E' utile che chef e imprenditori intelligenti, come Franco Virga a Palermo, Ciccio Sultano a Ragusa, Accursio Craparo a Modica o Pietro D'Agostino a Taormina, affianchino ai loro ristoranti gourmet formule più facili, dove la materia prima viene esaltata, per colmare il divario tra l'alta cucina – che già narra bene la Sicilia, ma a pochi – e il resto del mondo. E' interessante che giovani come Davide Guidara lavorino duro, ad esempio per creare una sorta di salsa di soia jap style, ma ottenuta col fagiolo cosaruciaru di Scicli. Modello Langhe: che oggi funzionano a meraviglia, evocano in tutto il mondo un Eden di prelibatezze: tartufo, barolo, barbaresco, nocciole... «Ma anche perché vent'anni fa c'è stato un cambio di passo da parte della popolazione» (Farinetti). L'Etna enoico si è già avviato sulla buona strada: che apra la pista per tutta l'isola. Su 1.000 turisti in Italia, 35 vanno in Sicilia. Raddoppiando tale quota, diventerebbero 70: ancora pochissimi, eppure sarebbe un incremento del 100%. Basta per capire di che tesoro stiamo parlando? La Sicilia un prodotto che si può vendere come il pane (nero, di Castelvetro).

He doesn't come to here to preach an unrealistic optimism, as that of Chevalley that clashes with the Prince of Salina's realism. Instead he says: "Just thinking about Sicily, my mouth waters" ". This is a very important aspiring outlook: "Thinking Sicily" must evoke beautiful and good and not "lupara" (sawed-off rifle), degrade and what-so-ever.

Once the traveler was attracted to the island for its degraded atmosphere, its decayed beauty, for its fascinating stillness that tells about the past, the history, the culture. Attracting but also lifeless. Nowadays the entrepreneur has realised that there is a treasure to share, but also to take part of. An important project of territorial marketing must take place, serious and modern. Thinking of the Tuscany Region that has worked hard on its image to release itself from the stereotype image as a medieval village with cypress countryside. The contemporary renewal maintaining its past.

Product, brands. Sicily boasts 30 Dop's. Igt or Stg food products, 23 wine Doc's, 1 Docg and numerous other excellences. It's from here that we should start, but speaking well about them.



It is also necessary to adopt corporate culture, focalizing on quality because this is the presentation card of the island. It's nice that Danilo Li Muli, not by chance marketer, is creating his network distribution of delicious "arancini", hoping he reaches Milan and then goes abroad. It's a good thing that quality of certain traditional Sicilian cheeses, as the "Provola dei Nebrodi" obtains its deserved recognition becoming a Dop. The efforts of Filippo Drago, and not only his, about the ancient traditional wheats. It is important that intelligent chefs and entrepreneurs – as Franco Virga in Palermo, Ciccio Sultano in Ragusa, Accursio Craparo in Modica and Pietro d'Agostino in Taormina – dedicate their gourmet restaurants to simple recipes in which plain ingredients are highlighted. This fills the gap between Haute Cuisine, that already tells about Sicily to the few and to the rest of the world. It's interesting to see young people like Davide Guidara, working hard, for example, to create a sort of soy sauce jap style, but obtained from "cosaruciaru" beans from Scicli.

The Langhe model: is going well nowadays, evoking an Eden of goodies throughout the world: truffles, Barolo, Barbaresco, hazelnuts... "This is taking place also because twenty years ago there's been a change of pace of the population" (Farinetti). Wine Etna is already on the right way opening the road for the rest of the island.

With 1000 tourists visiting Italy, 35 go to Sicily. Doubling this number we reach 70: still too little even though it's a 100% increase. Is this enough to explain what we are talking about? Sicily is a product that "should sell as bread" (Black of Castelvetrano, of course).



Filetto di sgombro scottato su crema di "broccoli arriminati" cavolfiore lessato, guanciale croccante e olio di brace



Ingredienti:

4 sgombri taglia piccola,
un cavolfiore 500gr
2-3 cucchiari di pomodoro concentra-
to
1 cipolla
olio d'oliva q.b.
12 strisce di guanciale sottile

Lessare il cavolfiore in acqua e sale, appena pronto (morbido) far continuare la cottura in olio d'oliva con un po' di cipolla brasata e il pomodoro concentrato. Mescolare fino a che il cavolfiore non si riduca ad una crema. A parte scottare lo sgombro precedentemente filettato. Stendere la crema sul piatto adagiandovi sopra la sgombro e il cavolfiore lessato intero, guarnire con le strisce di guanciale croccante. Per finire un filo di olio di brace. il piatto è pronto, buon appetito.



Eco di Rallo / L'algoritmo di Topolino

rubrica curata da **Antonio Massara**



Tutti usano Whatsapp, Facebook e altri social e sistemi.

Tutti pubblicano parole (storie) e immagini.

Una volta storie e immagini stavano su cose che si chiamavano riviste, e le compravamo. C'erano "Tv Sorrisi e Canzoni", "Gente" e anche "Linus", "Micromega" e il famoso "L'Europeo". Ce n'erano per tutti i gusti e potevi anche spaziare e comprare L'Europeo e Gente insieme, non c'era niente di male.

Oggi è sparito tutto. Inutile rinvangare, il mondo è cambiato.

Sì, ma come?

Secondo me siamo ben lontani dall'aver capito cosa funziona, e perchè, e come, e quando.

Per capirlo ci vuole sperimentazione.

L'apparenza inganna.

Oggi ciascuno di noi sembra il redattore, direttore e foto editor della sua rivista on line. Lo è, di fatto.

E' facile.

Scatta qui, linka lì, scrivi sulla tastiera di tre centimetri, invio, ok, posti, tagghi, spammi, etc etc etc.

Facilissimo.

Risultato: gattini, cani, piedi, selfie.

Risultato: Noia.

I vecchi accademici urlano alla mancanza di una "selezione editoriale". Purtroppo è un errore. Anch'io vorrei che fosse così semplice e che fosse praticabile. Purtroppo non lo è per una serie di motivi, altrimenti sarebbe già accaduto.

O forse sta accadendo e non ce ne accorgiamo. Forse la selezione editoriale c'è, ma non è umana.

Se andiamo a vedere come si comporta Facebook, capiamo subito che Facebook "preferisce" le cretinate. Sappiamo che c'è un algoritmo, una procedura, nessuno sa come funziona perchè è top secret. Possiamo vedere solo quello che fa. E quello che fa è spammare le cretinate e mettere i bastoni fra le ruote alle cose che sono meno cretinate. E' un facile dato di fatto. L'algoritmo lo hanno fatto degli ingegneri sulla base di alcuni desideri. Like e condivisioni? Forse. In ogni caso non è una generica macchina che fa la selezione, è QUELLA macchina, costruita da un gruppo di ingegneri, con obiettivi particolari. Ingegneri che forse non hanno mai letto qualcosa di diverso da Topolino. (Sottolineo forse, nessuno lo sa, così come nessuno sa se Facebook abbia convocato un accademico di Francia). Una cosa sappiamo per evidenza dei fatti: la selezione editoriale c'è e la fa una macchina costruita da ingegneri informatici per soddisfare l'ambizione economica di un'azienda monopolista quotata in borsa che vende spazi pubblicitari.

Ecco, l'ho scritto.

Adesso mi bombarderanno i droni.

Ma prima che lo facciano, si può fare un esperimento: vedere se gli uomini, che sono i destinatari delle storie fatte di parole e immagini, riescono a "bypassare" l'algoritmo e ristabilire il rapporto umano tra "autore" e "pubblico".

ECO DI RALLO /

THE ALGORITHM OF MICKEY MOUSE

Everyone uses Whatsapp, Facebook and other socials and systems.

Everone publishes words (stories) and images.

Once stories and images were found on those things called magazines and we used to buy them.

There were "Tv Sorrisi e Canzoni", "Gente" and also "Linus" and "Micromega" and the famous "L'Europeo". There were magazines of every choice and you could also go beyond and buy "L'Europeo" and "Gente" together, nothing awesome.

Today all this has disappeared. No use drenging up, the world has changed.

Yes, but how?

In my opinion we are very far from understanding what works, and why, and how, and when. To get the knack, testing is needed.

Appearances are deceptive.

Today we all seem redactors, directors and photo editors of our own on-line magazine. And effectively we are.

It's easy.

Shoot here, link there, write on a three centimeter keyboard, ok, you post, you tag, you spam, etc etc etc.

Very easy.

Result: kittens, dogs, feet, selfies.

Result: Boredom.

Old academicians cry out the absence of "editorial selection". Unluckily it's an error.

Even I would like it to be so simple and possible. Unluckily it isn't, for many reasons, or else it would have already happened.

Or maybe it is happening and we haven't noticed. Maybe an "editorial selection" exists, but it isn't human.

If we take a look at how Facebook works, we notice that Facebook "prefers" stupid things. We know there is an algorithym, a procedure, noone knows how it works because it's top secret.

Questo è lo scopo e anche la sintesi del progetto tra Antonio Massara, fotografo e autore, e Cantine Rallo. Le Cantine hanno le storie, un pubblico e sono autori di vino. Antonio è un autore di storie e ha un suo pubblico. Vediamo se gli esseri umani riescono a "tirarsi" le storie anche se l'algoritmo frena.

Certo, Antonio sarà un autore così bravo? Forse no. E poi, Rallo avrà un pubblico così ampio e storie così interessanti? Forse no. Ma certamente, insieme, qualcosa di diverso da gattini, cani e selfie faranno. E potrebbe essere sufficiente a capire che succede.

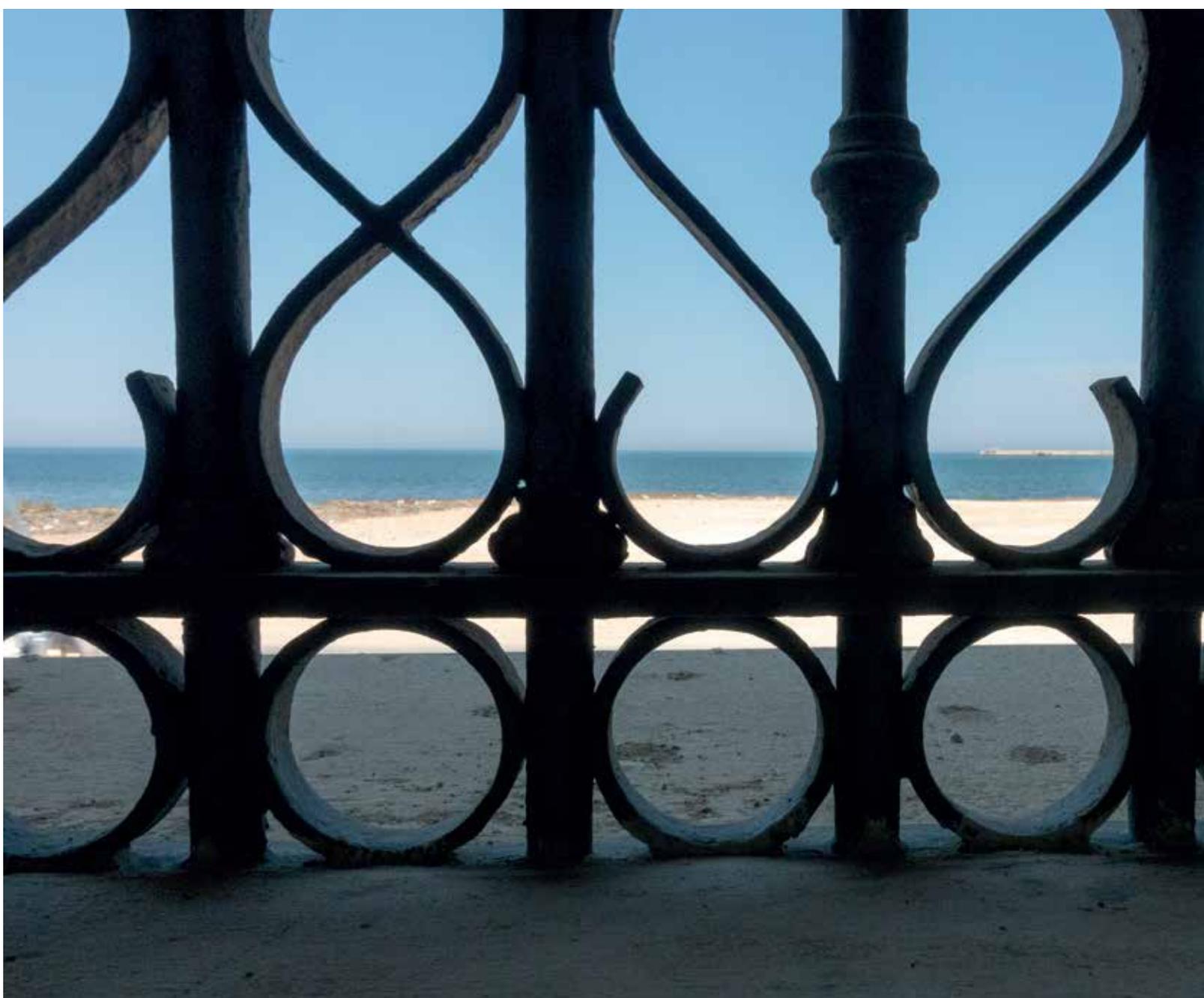
Una cosa è certa: Rallo 1860 e Antonio Massara fanno cultura. In modo diverso, ma ci provano. La prima coi vini, il secondo con le storie. L'obiettivo comune non è quello della "pubblicità" ma scoprire se, facendo qualcosa di meglio di selfie e gattini (almeno speriamo!), si possono soddisfare alcuni desideri umani classici, come quello della convivialità e dell'intrattenimento intelligente, nonostante le macchine fatte male che hanno sostituito gli editori e i direttori di magazine.

La tecnica usata è una piattaforma social editoriale non monopolista e molto libera (Medium), il solito Facebook, la gente e il tempo.

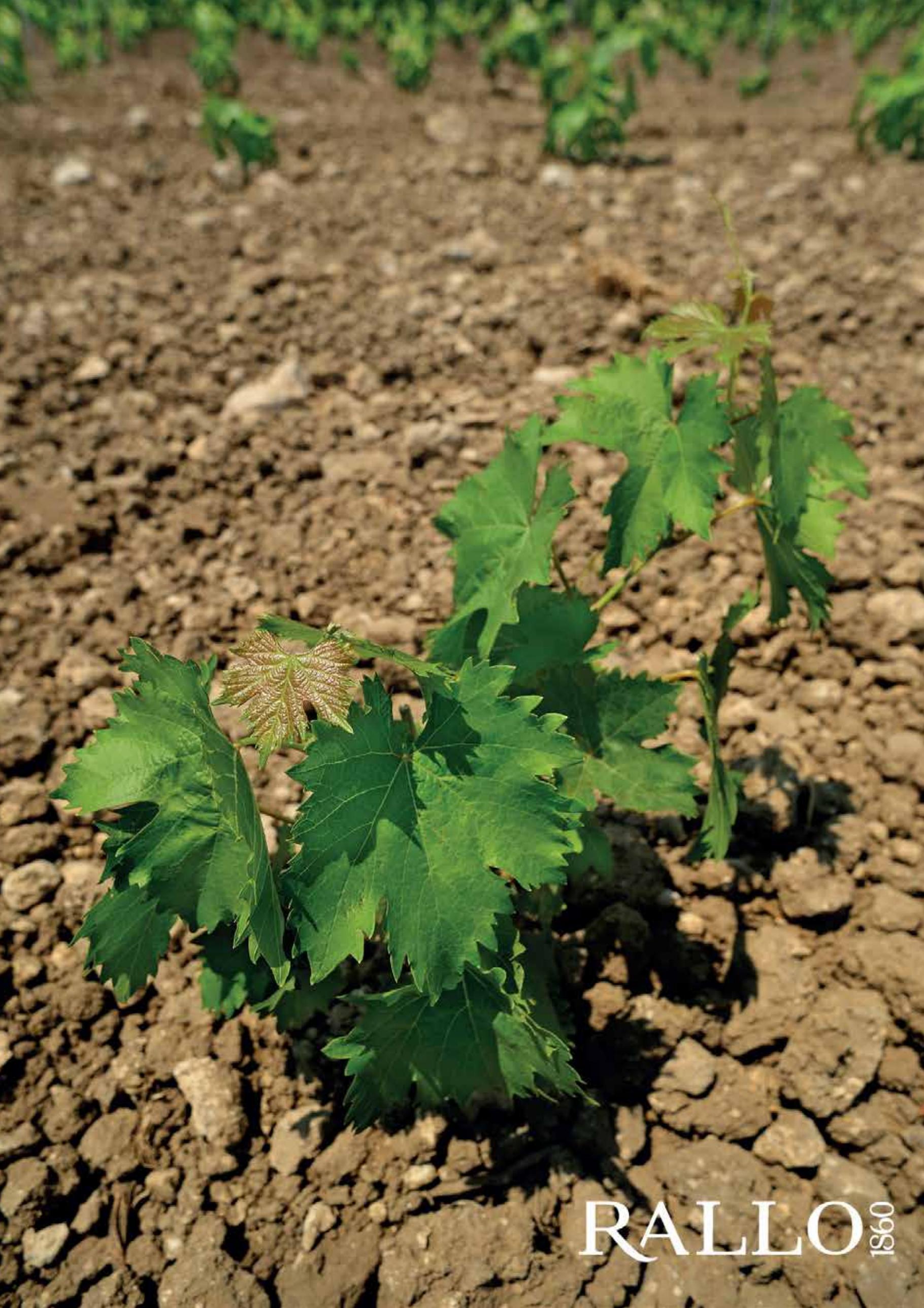
I primi risultati sono abbastanza soddisfacenti. Alcuni post hanno fatto il botto, altri sono finiti nel dimenticatoio. La cosa, nel complesso, cresce. Piano. Vincerà il Pubblico o l'Algoritmo di Topolino?

Vedremo.

We can only see what it does. What it does is to spam the idiocies and throwing a spanner in the works of the less idiot things. It's a simple matter of fact. The algorithm was set up by engineers according to some desires. Likes and sharings? Probably. In each case it isn't a common instrument that makes the selection, it's THAT instrument, constructed by a group of engineers with particular goals. Engineers that probably have never read anything more than Mickey Mouse Comics. (I underline maybe, noone knows if Facebook has called upon a French academician).



Marsala, particolare del cancello, ph. A. Massara



RALLO 1860



Rallo di scena / Il vento nei salici e un bicchiere di Beleda

rubrica curata da **Francesca Mignemi**

Beppe Fenoglio conosciuto come scrittore, soprattutto per Il partigiano Johnny, era innanzitutto un ricercatore della parola, cosa che lo condusse anche alla traduzione; infatti fu raffinato traduttore di Eliot, Coleridge, Master e Browning e molti altri grandi autori anglosassoni.

Non molti sapranno, forse, che uno dei suoi libri preferiti, al punto da volerlo tradurre, in un magistrale esercizio di stile, fu un grande classico attribuito alla letteratura per ragazzi, in verità un capolavoro assoluto e trasversale adatto ai bambini come agli adulti!

Il libro in questione è Il vento nei salici di Kenneth Grahame, in Italia edito da Einaudi.

Il vento nei salici, concepito dall'autore nei primi anni del '900, nasce come una serie di bedtime stories per il figlio, fu poi pubblicato nel 1908 e rimane uno dei capolavori della letteratura inglese. Scritto con un lessico ricco, una lingua forbita ed elegante, è un libro con diversi piani di lettura.

Protagonista della storia una comunità di animali antropomorfizzati, che vive pacificamente sulla riva di un fiume, in un'atmosfera gentile e cordiale, nel rispetto dell'altro, preoccupandosi anche dell'altro, senza orpelli e fronzoli, ma con sincera convivialità.

Una storia nella quale l'amicizia è un valore primario, l'amicizia che trasforma perché l'altro ti aiuta e ti accetta per quel che sei, ma ti fa anche da paziente specchio.

I personaggi principali sono un Topo d'acqua, molto saggio e pacifico, tuttavia pronto all'azione per aiutare gli altri che, quando non si preoccupa degli amici, compone canzoni e poesie nella sua curatissima casetta in riva al fiume; la Talpa che esplora il mondo con gli occhi dell'infanzia, dunque con stupore e meraviglia sotto lo sguardo protettivo dell'amico Topo che la emanciperà; poi vi sono il Tasso, il vecchio saggio della comunità e infine non poteva mancare il Rospo, briccone, fanfarone, ondivago, trasgressivo e per questo molto divertente.

Nella comunità esiste un galateo degli animali fatto di garbo, discrezione e anche un tocco di etichetta.

Come nella miglior tradizione anglosassone il libro, che ha diversi livelli, racconta ammiccante anche di una società vittoriana fatta di ben pensanti che ritengono non si debbano valicare certe soglie e invece i protagonisti osano e attraversano il Bosco Selvaggio sia per curiosità che per salvare un amico poco avveduto.

Il ritmo è serrato e brillante!



RALLO DI SCENA /

THE WIND IN THE WILLOWS AND A GLASS OF BELEDA WINE'S

Beppe Fenoglio known as a writer, especially for the partisan Johnny, he was most of all a word researcher. This also brought him to translations; he was, in fact, refined translator of Eliot, Coleridge, Master and Browning and many other English authors. Probably many might not know that one of his favorite books, to the point of translating it as a skillful exercise of style, is a great classic of children literature. Actually it is an absolute masterpiece suitable to children as well as adults!

The book mentioned is "Il Vento nei Salici" (The Wind in the Willows) by Kenneth Grahame, edited in Italy by Einaudi.

"The Wind in the Willows" conceived by the author in the beginning of the '900, starts as a series of bedtime stories for his son. It was published in 1908 and remains one of the masterpieces of English literature. Written with affluent lexicon, refined and elegant style, it is a book with different reading levels. Protagonist of the story is a community of humanised animals that peacefully lives on the shores of a river, in a gentle and kind atmosphere in respect of one another, without frills and trimmings but with sincere conviviality.

Amo molto questo libro e ogni qualvolta lo rileggo penso a quelle serate estive quando la calura diminuisce e il profumo di gelsomino t'inebria, quelle notti stellate che vuoi trascorrere con gli amici di sempre a chiaccherare e ripescare ricordi tra una risata e un bicchiere di ottimo bianco alla giusta temperatura magari piluccando qualcosa di semplice!

E perché no un bicchiere di Beleda, Catarratto in purezza, fresco, fragrante, elegante. Elegante come il libro, elegante come l'amicizia quella vera, profumato come l'estate!



In this story friendship is the most important asset, friendship that enriches because the other helps you and accepts you for what you are. At the same, it acts as a patient mirror.

The main character is a water Mouse, very wise and tranquil, however always ready to help his friends. In his free-time when he's not busy for his friends, he writes songs and poems in his cozy home on the river bank. Another figure is the Mole that explores the world with childish eyes, which means with surprise and amazement beneath the fatherly overlook of Mouse, that will emancipate her. Badger is the old wise-man of the community while Toad although rascal, braggart, vain and transgressive, is very funny.

Within the community there is an animal good manner code consisting of politeness, discretion and a touch of etiquette.

As for best Anglo-Saxon tradition, the book has different levels. It is also a twinkly tale of a Victorian society made of conformists that believe certain borders must not be trespassed, instead the protagonists do, and pass through the Wild Woods both for curiosity and to help a needy friend.

The rithym is tense and brilliant!

I love this book and every time I read it, I think of those summer evenings when the heat refreshes and the aroma of jasmine inebriates you. Those starry nights you pass with old-time friends chatting and joyfully remembering the past, enjoying a great white wine, nibbling some simple snack! And why not a glass of Beleda, a Catarratto monovarietal, fresh, fragrant and elegant. Elegant as the book, as real friendship, with summer essence!



RALLO 1860



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1308/13
A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATIONS N. 1308/13