

ANNO TRE // NUMERO SEI

SETTEMBRE / OTTOBRE / NOVEMBRE / DICEMBRE

DUEMILASEDICI



con Rallo x Diletto magazine

Toque & Toque / Francesco Pensovecchio

Boarding Pass / Christian Eder

Mangiamo al Cinema / Tania Mauri

Comparallo / Luigi Salvo

Da non perdere in Sicilia / Roberta Serio

FuoriCucina / Francesca Ciancio

Eco di Rallo / Alessio Giuliano

Il Pellegrino lombardo / Carlo Passera

Rallo di Scena / Francesca Mignemi

Giochi di Gusto / Maria Antonietta Pioppo

Il tratto di Rallo / Antonio Massara





ANNO TRE // NUMERO SEI

SETTEMBRE / OTTOBRE / NOVEMBRE / DICEMBRE

DUEMILASEDICI



conRalloxDiletto magazine



Responsabile di Redazione // Editor / **Sarah Vesco**

Coordinamento Editoriale // Coordination / **Alessio Giuliano**

Concept / **Rallo Marketing Dept.**

Design / **AD Positive / Leonardo Recalcati**

Responsabile Layout / **Sarah Vesco**

Fotografie // Photos

Rosario Bonanno

Corrado Giordano

Massimo Lo Verde

Giò Martorana

Traduzioni // Translations

Maria Lina Bommarito

Stampa / **Zeta Printing**

Si ringrazia // Thanks to

Fuoricucina / **Francesca Ciano**

Boarding Pass / **Christian Eder**

Il tratto di Rallo / **Antonio Massara**

Mangiamo al Cinema / **Tania Mauri**

Rallo di Scena / **Francesca Mignemi**

Il Pellegrino lombardo / **Carlo Passera**

Toque&Toque / **Francesco Pensovecchio**

Giochi di Gusto / **Maria Antonietta Pioppo**

Da non perdere in Sicilia / **Roberta Serio**

indice delle rubriche

- 01/ [Francesco Pensovecchio]
Toque&Toque // Cortile Pepe
- 02/ [Francesco Pensovecchio]
Toque // Box News
- 03/ [Tania Mauri]
Mangiamo al Cinema // Luca Guadagnino
- 04/ [Christian Eder]
Boarding Pass // The Rediscovery of a Wine Region
- 05/ [Luigi Salvo]
CompaRallo // Il Grillo
- 06/ [Roberta Serio]
Da non perdere in Sicilia // Mandorlo in Fiore
- 07/ [Francesca Ciancio]
FuoriCucina // Dalla Cina con furore
- 08/ [Alessio Giuliano]
Eco di rallo // Immagini e parole
- 09/ [Carlo Passera]
Il Pellegrino lombardo // Centralità siciliana nel mondo mediterraneo
- 010/ [Francesca Mignemi]
Rallo di Scena // Soleras Stralisco
- 011/ [Maria Antonietta Pioppo]
Giochi di Gusto // Lirica e vino
- 012/ [Antonio Massara]
Il Tratto di Rallo // Di qualunque cosa

Toque&Toque / Cortile Pepe.

rubrica curata da **Francesco Pensavecchio**

Una Cefalù monella, distratta, svogliata. Magari snobbata dai suoi tutori istituzionali. Ma sempre bella, anzi bellissima! Nel trattare le novità gastronomiche 2016/2017 inizio proprio da qui, Cefalù, una delle regine del turismo siciliano. In tema food e tipicità varie, qualcosa di buono qui c'è sempre.

Gli angoli romantici sono numerosi e un posticino dove prendere una buona bottiglia e un piatto di spaghetti pomodoro e basilico si trova facilmente. Ma senza wow!, almeno sino a ieri. Immaginate la mia sorpresa quando, a passeggio per Corso Ruggero e con gli occhi all'incredibile Duomo dallo stile arabo-normanno del XII secolo, la mia attenzione è attratta da un cappello da chef nero, un po' barzotto e dall'aspetto vagamente familiare. Un simile cappello mi aveva stuzzicato tempo addietro in un vicolo della Vucciria di Palermo. Il copricapo era, ahimè, sfumato in una misteriosa nuvola bianca chissà dove.

Lo ritrovo in un cortiletto un po' "ammucciato" da insegne, freccine e mattonelle colorate. A Cortile Pepe, peraltro in eccellente compagnia.

Il Cortile è, come tutta Cefalù, prima di tutto un luogo.

Questo è uno spazio ristorante ad angolo con l'hotel La Plumeria, alla fine di Corso Ruggero, sulla sinistra, verso mare. Il cappello di cui sopra è quello di **Gianni Lettica**, un estroso e fotogenico chef, indeciso tra una interpretazione di cucina piemontese o campana. Ma il personaggio c'è tutto e la commistione probabilmente la sua forza.

Patron del locale è **Toti Fiduccia**, figlio d'arte cresciuto in una elegante e verace trattoria della cittadina turistica. Il binomio è tipicamente siciliano: improbabile ma funziona. L'accoglienza e il flair sono quelli isolani, la cucina spazia su interpretazioni gastronomiche siculo-campane-piemontesi.

Tanto per farvi capire, ecco una "caprese di ricotta al mare", uno sformatino di ricotta con un gamberone in coppa, sotto una fresca zuppetta di pomodoro, pepe ed extravergine di oliva. Uno a zero.

Palla a centro e riparto con uno spaghetti Vicidomini – un capolavoro di per sé – tesò e arricchito da un ragù di cozze e lenticchie nere. Due a zero.

Il tre a zero arriva con un sorriso, anzi, tanti sorrisi. E' una pasta ripiena, un raviolo con un gambero crudo e timo, poggiate su una vellutata di giri, una verdura spontanea.



ECO DI RALLO/ CORTILE PEPE

Amischievous Cefalù, distracted, sluggish. Probably snobbed by its governors. But always pretty, beautiful indeed! I begin introducing the 2016/2017 foodupdate right from here, Cefalù, one of the queens of Sicilian tourism. Regarding food and typical produce, there's always something good here.

Many are the romantic corners and a place to enjoy a good bottle and a plate of spaghetti, tomatoe and basil is easily found. But without wow!, at least until yesterday. Imagine my surprise when walking along Corso Ruggero eyes upon the incredible 12th century Arab-Norman style Duomo, my attention was caught by a black chef hat, a bit funny and familiar to me.

Another similar hat had attracted me time ago in a small alley of the Vucciri market of Palermo. The hat was, gosh, veiled in a mysterious white cloud who knows where. I find it then in a small atrium hidden by signs, arrows and colored tiles.

Il quattro a zero è una bomba da 30 metri: l'assoluto di melanzana. Pare un piatto VEG ma è un filetto nero e viola di assoluta soddisfazione. Il KO tecnico, il cinque a zero con ritiro negli spogliatoi arriva con una sottile, impalpabile, fragrante millefoglie di panna e fragole. Una squisitezza che va oltre ogni possibile aspettativa. In tutto questo Toti riveste il ruolo del perfetto padrone di casa, occupandosi del benessere dei suoi ospiti e suggerendo vini soavi. Si sa, l'occhio del padrone ingrassa il cavallo... e anche noi clienti felici.



The Court is, as all Cefalù, first of all, a place.

This is a restaurant space on the corner with Hotel La Plumeria, at the end of Corso Ruggero, on the left, towards the sea. The mentioned hat was that of Gianni Lettica, an ingenious and photogenic chef, undecided between a Piedmont and Campania cuisine interpretation. But the character is present and the mix is probably, its strong point. The owner of the restaurant is Toti Fiduccia, of restaurateur origins, grown in an elegant, genuine trattoria of the touristic small town.

The pairing is typically Sicilian: improbable but it works out. The welcoming and the flair are those of the island, the cuisine ranges between Sicilian-Piedmont-Campania gastronomic interpretation.

Just to better explain, here's a "sea ricotta caprese salad", a ricotta cheese pie with a prawn on top, placed on a light tomatoe soup, pepper and extra-virgin olive oil. One to zero. Ball in the center and I start off again with a spaghetti Vicidomini – a real masterpiece – enriched by a mussel ragout and black lentil beans. Two to zero. The three to zero arrives with a smile, actually many smiles. It's a raviolo with raw prawn and thymes, sitting on a cream of wild chards. Four to zero is a 30 meter bomb an aubergine nonpareil. Seems a veggio dish instead it's a black and purple filet of great satisfaction. The knock out, the five to zero with return to the locker room, arrives with a thin, inpalpable, fragrant puff pastry with cream and strawberries.

A deliciou-sness that goes beyond any expectation.

In all this Toti is the perfect host that assures the well-being of his guests, suggesting exquisite wines. As known, the overlook of the owner fattens the horse...and also us happy guests.



Toque&Toque / Le novità gourmet

rubrica curata da **Francesco Pensovecchio**

Piccoli angoli gourmet e gustose novità. Vogliamo condividere delle piacevoli esperienze su destinazioni meno note, ma non per questo meno interessanti. Iniziamo dal messinese, da Traminer a Barcellona Pozzo di Gotto (Tel. 090.9763814, www.ristorantetraminer.it). Curato, confortevole, con un giardino con prato all'inglese e ampi ombrelloni, offre piatti bilanciati, ricette di tradizione e un pizzico di gioco creativo. Tortino di melanzane in cialda croccante di pane, burrata e carpaccio di Cinisara; spaghetti monograno di Felicetti con una vellutata e scaglie di fave, pomodoro ciliegino, mandorle di Avola e gamberone rosso; tagliata di pesce spada dello stretto. Si chiude con biscotti alle mandorle e Marsala Vergine. Ci sono anche ottime pizze. Lo gestiscono Salvatore Aricò e Giusy Bucca.

A Siracusa, lo chef Maurizio Urso conduce il ristorante de La Terrazza sul Mare del Grand Hotel Ortigia, un piccolo ma accessoriato cinque stelle (www.laterrazzasulmaresiracusa.it - Tel. 0931464600). La terrazza offre una splendida vista sul centro storico e sul mare. In sala i bravissimi Antonio Mancarella e Marco Campisi. I piatti sono ricercati e giustamente ambiziosi. Scampo su purea di rape rosse e salsa allo Champagne; parmigiana in pastella alla birra su tartare di Fassona e maionese senza uovo alla senape; branzino arrostito in padella con spugnole cotte nel latte di mandorla e zucchine leggermente affumicate. Cremoso al caffè e anice stellato su crumble alla frutta secca.

Nel centro storico di Palermo, nella scenografica sede museale di Palazzo Branciforte, lo chef Gaetano Billeci si impegna su una cucina trasversale e ricercata. Tra i piatti, terrina di foie-gras e suino nero con purea di mele Smith e pan brioche al mais; risotto ai crostacei e finocchietto con mousse di stracciatella di bufala; petto di galletto farcito con spinaci e funghi spugnole in salsa di pancetta e patate al tartufo; soufflé ghiacciato al cioccolato con Madeleine alla nocciola e crema di liquore al caffè. L'atrio interno con la fontana è un angolo tranquillo ed esclusivo riservato agli ospiti.

Incastonata tra le rocce delle Madonie, Sclafani Bagni è un borgo di poche case che ospita uno stabilimento termale in disuso e uno tra i migliori ristoranti della provincia.



TOQUE&TOQUE / GOURMET NEWS

Tiny gourmet corners and tasty news. We'd like to share pleasant experiences about uncommon destinations but not for this, less interesting. Let's begin with the Messina area at Traminer in Barcellona Pozzo di Gotto

Well-attended, cozy, with a lawn garden and large shade umbrellas, offers balanced dishes, traditional recipes with a pinch of creativeness. Small crisp bread wafer aubergine cakes, spun-curd cheese and Cinisara carpaccio, mono-grain Felicetti spaghetti with pureed soup and fava bean chips, cherry tomatoes, Avola almonds and red prawns, sword fish cuts from the Messina Strait. Ending with almond cookies and Marsala Vergine. They also make very good pizza. The place is run by Salvatore Aricò and Giusy Bucca.

At Siracusa, the chef Maurizio Urso directs the restaurant La Terrazza sul Mare at the Grand Hotel Ortigia, a small but accessorized 5 Star. In the historic center of Palermo, in the scenic Palazzo Branciforte museum site, the chef Gaetano Billeci works on a transverse refined cuisine. We find foie-gras and black pork terrain

Qui Giuseppe Costantino offre sulla sua Terrazza (Rione Sant'Antonio, 24, Sclafani Bagni, tel. 3391155915) una gustosa cucina di campagna in chiave gourmet. Sedici i coperti. Tra i piatti, gallina nostrana, tuma e piselli; spaghettoni al pomodoro siccagno e ricotta salata bio, conditi con extravergine; ravioloni di agnello, zafferano ennese e carciofi croccanti; maialino nero siciliano, ortaggi e tartufo; timballo di pistacchio di Raffadali, cioccolato bianco e gelsi, petit fours e fragole.

Nel centro medioevale di Castelbuono, sempre sulle Madonie ma su un diverso fronte, il Giardino di Venere (Corso Umberto I, 38; Tel. 0921671323, www.ristorantegiardinodivenere.com) di Salvatore Baggesi risorge dalle ceneri di Romitaggio San Guglielmo, chiuso per urgenti opere di risanamento. Si trova in un elegante palazzetto sul corso principale. La sua è una gustosa, sana, ricca cucina di terra. Zucca in pastella, pomodori panati, bruschette con lardo e aromi; funghi arrosto; lasagnette di farina integrale e ortiche con ragù di capretto; stufato di manzo al vino rosso e paprica; coniglio agli aromi in crosta di manna; testa di turco e cannoli di ricotta. Prezzi encomiabili così come la collaborazione con il reparto oncologico dell'ospedale civico di Palermo per l'alimentazione preventiva contro le malattie da civilizzazione. Cenare al primo piano, ai tavolini nei balconi con vista sul corso.



with Smith apple puree and corn pan briosches; shellfish and fennel risotto with bufalo milk stracciatella; chicken breast stuffed with spinach and mushrooms, spongies in bacon sauce and tuffel potatoes; frozen chocolate soufflé with nut Madeleine and coffee liqueur cream. The inside atrium with its fountain is a tranquil corner reserved for the guests. Nestled in the Madonia mountains, Sclafani Bagni is a village of few houses that hosts a disused thermal resort and one of the best restaurants of the province. Here Giuseppe Costantino offers a tasty country cuisine in gourmet style at his Terrace (Rione Sant'Antonio, 24). Only sixteen seats. Among the dishes local chicken, tuma cheese and peas; spaghetti with sun-dried tomatoes and biologic salted ricotta, dressed with extravergine olive oil, lamb ravioli, zafferano from Enna and crisp artichokes; black Sicilian piglet, vegetables and truffle; timbale with pistacchio from Raffadali, white chocolate and mulberries, petit fours and strawberry. In the medieval center of Castelbuono, also on the Madonie but on a different side, Salvatore Baggesi's Giardino di Venere (Corso Umberto I, 38) rises from the ashes of Romitaggio San Guglielmo, closed for urgent need of renewal. The restaurant is located in an elegant palace on the main street. His is a tasty, healthy, rich, country cuisine. Squash in pastella, breaded tomatoes, bruschetta with aromatised lard, grilled mushrooms, integral flour and nettle lasagne with goat ragout, stewed beef with red wine and paprika, aromatic rabbit in manna crust, testa di turco sweet, and ricotta-filled cannoli. Laudable prices as well as the cooperation with the oncology ward of the Ospedale Civico of Palermo about the preventive nutrition against the civilization diseases. Enjoy your dinner on the first floor balconies with view on the street.





RALLO 1860

Boarding Pass / The Rediscovery of a Wine Region

rubrica curata da **Christian Eder**

Hardly an Italian wine region has its image so changed in recent years as Sicily. Once primarily a producer of Marsala or basic wines, in the 1980s a handful of wineries began to focus on quality.

With international varieties newly planted but also the indigenous Nero d'Avola, Grillo and Inzolia, soon joined by Nerello Mascalese and Carricante from Etna, began a success-story, which lasted till today.

But that was only the beginning of the rediscovery of an ancient heritage: especially the genetic research on grapes and vines has produced in recent years a number of interesting results. Basically the University of Milan and the research team of Attilio Scienza, supported by Sicilian producers, went deep into the DNA of Sicilian viticulture. Dozens of varieties were rediscovered that were lost in the 19th and 20th century, when Sicily mainly produced basic wines for the northern hemisphere, rich in colour and structure to strengthen leightweight-wines: until some decades ago Sicily's most important contribution to the wine world.

As in the past 50 years most investments went into new vineyards, cellars and barrels, clone research was thereby completely forgotten – not only in Sicily. But the Sicilian producers were among the first in Italy to build a future out of the past. Therefore, as part of the research of the University of Milan, seventy varieties were rediscovered, which were no longer in use, as the reds Orisi and Quattro Rappi or the white Vitruolo, some of them disappeared from the memory, others didn't even have a name. Also different biotypes were sought among the more widespread varieties and these were also found in Nero d'Avola and Cataratto, with great differences by zone, terroir and microclimate.

Nowadays some more than drinkable results of the rediscovery-work are already on the market. Some of the less known varieties, Perricone or Nocera for example, who survived in a few areas, have already returned to the wine lists, and Grillo or Cataratto produce quality-wines that would have been hardly possible twenty years ago.

But these are no relicts, these are modern wines, suited for modern consumers. Nobody would today drink a Grillo or a Nero d'Avola in a style of 100 years ago, Attilio Scienza once said. Some of the less known Sicilian varieties, not to mention only Perricone or Frappato but also the varieties of Etna, have shown in recent years that they are not only the basics of quality wines, but they're are also huge success on the international market who is actually favouring indigenous grapes.



BOARDING PASS / THE REDISCOVERY OF A WINE REGION

La Sicilia è una delle poche regioni vinicole che ha cambiato la sua immagine nel volgere di pochi anni. In passato principalmente produttrice di vino marsala o vini base, dal 1980 in poi, invece, molte cantine hanno cominciato a puntare su vini di qualità.

Un cambiamento vincente che vede come protagoniste molte cultivar internazionali, ormai largamente piantate in tutto il territorio, ma anche molte uve siciliane come Nero d'Avola, Grillo, Inzolia e più recentemente Nerello Mascalese e Carricante dell'Etna.

Si tratta tuttavia della riscoperta di una antica eredità: la ricerca genetica delle cultivar e delle viti ha prodotto negli ultimi anni tanti risultati interessanti. L'università di Milano guidata dal team di ricerca di Attilio Scienza e sostenuta da alcuni produttori siciliani, ha portato avanti un interessante studio sul DNA della viticoltura Siciliana.

More widespread varieties, such as Grillo or Nero d'Avola, show facets never seen – or tasted – before, even in areas one would not have thought a few years ago to produce top wines. Sicily is no longer only a synonym for fruit and/or easy drinking wines, but also one for elegant, fine, long-ageing white and red wines that you would not the heart of the Mediterranean.

The "Black of Avola" is the most important red wine grape in Sicily and is one of Italy's most important indigenous. It is named after Avola in the far south-east of the Island and its wines are compared to New World Shirazes, with tannins and plum or peppery flavours.

There are currently four different biotypes of Nero d'Avola spread over the Island, that bring very different results. This is only the beginning. Some experts say, that there is not only one Nero d'Avola (or Cataratto, or Grillo, or Inzolia...), but depending on the terroir and especially altitude one largely different from the other.

And there's another hidden champion among the white grapes: Attilio Scienza mentioned a few months ago that especially the well known Grillo – a crossing between Moscato di Alessandria and Cataratto – is widely underestimated: "He only contemporary Italian wine that has a great future," he said. No doubt that he's right.



Sono state riscoperte dozzine di varietà dimenticate durante il 19 e 20mo secolo, quando la Sicilia produceva principalmente vini base molto strutturati e ricchi di colore che venivano utilizzati da produttori del nord per tagliare i loro vini più deboli: questo nel passato il contributo della Sicilia al mondo del vino.

Negli ultimi 50 anni molti sono stati gli investimenti fatti su vigneti, botti e cantine ma nulla è stato speso per la ricerca dei cloni e questo non solo in Sicilia. I produttori Siciliani invece sono stati tra i primi in Italia a costruire il loro futuro guardando al passato. Per questo motivo, l'università di Milano ha dedicato parte della ricerca alla scoperta di circa 70 varietà ormai in disuso come le uve rosse Orisi e Quattro Rappi o la bianca Vitruolo, alcune varietà sono andate dimenticate altre non avevano neanche un nome. Inoltre sono stati scoperti diversi biotipi di uve famose come il Nero d'Avola e il Catarratto che però si differenziano in base alle zone, al terroir e al microclima.

Un esempio di alcune uve che sono state oggetto di studi e che oggi sono vini affermati e di ottima beva sono il Perricone e il Nocera sopravvissuti in poche aree dell'isola. Ma anche le uve Grillo e Catarratto sono oggi protagoniste indiscusse delle più ricercate carte dei vini, cosa impensabile 20 anni fa.

Nonostante siano state recuperate antiche cultivar, i vini oggi prodotti sono moderni, freschi, piacevoli e incontrano il gusto del palato moderno. "Nessuno berrebbe un Nero d'Avola o un Grillo vinificati come si faceva 100 fa" disse una volta Attilio Scienza. Alcune cultivar meno conosciute, per citarne alcune Perricone e Frappato ma anche le varietà dell'Etna, hanno recentemente prodotto dei vini di grande successo che il mercato internazionale ha apprezzato e ha seguito con grande interesse.

Alcune varietà come il Grillo ed il Nero d'Avola inoltre hanno sviluppato delle caratteristiche organolettiche inaspettate poiché coltivate in zone nuove che fino a pochi anni fa non sarebbero mai state sperimentate. La Sicilia non è più sinonimo di vini estremamente fruttati e/o vini di facile beva, ma sono vini oggi simbolo di eleganza, raffinatezza e sia i bianchi che i rossi vantano un'ottima longevità del tutto inaspettata considerato che provengono dal cuore del mediterraneo.

Il Nero d'Avola è l'uva rossa più importante della Sicilia ed è anche un'uva principe nel panorama delle uve rosse Italiane. Il suo nome trae origine da un piccolo paesino a sud est della Sicilia e il vino prodotto è stato più volte paragonato al Shiraz del nuovo mondo con tannini dolci e un naso gradevolmente speziato.

Attualmente ci sono 4 differenti biotipi di Nero d'Avola coltivati sull'Isola e ognuno di essi produce un vino differente. E siamo solo all'inizio. Alcuni esperti dicono che non esiste un solo tipo di nero d'Avola (o Catarratto, o Grillo o Insolia) ma diversi: a seconda del terroir e dall'altitudine dei vigneti.

Esiste inoltre un altro grande campione tra le uve a bacca bianca: Attilio Scienza pochi mesi fa ha decretato che il famoso Grillo, un incrocio tra Moscato d'Alessandria e Catarratto, è ancora troppo sottovalutato. A suo dire il Grillo è l'unica uva italiana che avrà un grande successo nel prossimo futuroe non abbiamo motivo di non credergli!



RALLO¹⁸⁶⁰



Mangiamo al cinema / Con Luca Guadagnino.

rubrica curata da **Tania Mauri**



LET'S EAT AT THE CINEMA / WITH
LUCA GUADAGNINO

Partiamo da Quentin Tarantino, dal celebre film *Bastardi senza gloria* del 2009 dove il regista ci conduce attraverso tempi amplificati, dialoghi logoranti e chiusure improvvisate in un gioco di attese e colpi di scena di cui ne è un esempio su tutti la scena dello strudel.

Siamo in un lussuoso ristorante della Parigi occupata dai nazisti, tra tovaglie bianche immacolate e vassoi d'argento. L'ebrea Shoshanna si ritrova inaspettatamente a tavola con il colonnello delle SS Hans Landa, crudele carnefice. Il colonnello ordina strudel per entrambi, caffè per lui e latte per lei. Il latte suscita in Shoshanna ribrezzo, angoscia e paura perché è vivo in lei il ricordo di Landa che, nella scena iniziale del film, ordina di massacrare i suoi familiari dopo bevuto due bicchieri di latte fresco. Tarantino dà il meglio di sé quando arriva lo strudel, goloso e raffinato, che diventa il mezzo con cui dirige questa scena: mentre Shoshanna sta per assaggiarlo Landa la ferma con un gesto gentile ma deciso perché deve aspettare la panna che lui ha dimenticato di ordinare. E' abituato a dare ordini e far rispettare le regole ma può diventare ruffiano e galante come con la giovane donna che gli sta di fronte. La crema voluttuosa è servita a cucchiaiate dal cameriere in guanti bianchi e Landa dà ora il permesso di mangiarlo: lei ne assaggia una forchettata impaziente e nervosa, vorrebbe scappare ma non può, ha paura che lui riconosca in lei la ragazzina fuggita dallo sterminio di tanti anni prima... Landa ingurgita lo strudel con ingordigia e avidità, chiacchera, si interrompe, prosegue, la immobilizza con gli occhi e poi se ne va.

"In questa scena Tarantino riesce a creare attraverso lo strudel una suspense da brividi, giocando con le inquadrature, i movimenti di macchina e i particolari: la panna montata nei piattini, Shoshanna che lo taglia impaziente, i primi piani, le smorfie, la voracità, gli sguardi. Il dolce è il mezzo per raccontare la viscida e finta galanteria di Landa in "conflitto" con la rabbia e il terrore di Shoshanna.

Let's start with Quintino Tarantino and the famous film "Bastardi senza gloria" (*Bastards without glory*) in which the film director takes us through amplified periods, wearing dialogues and sudden closures in an alternating of awaitings and turn of events one of which, the strudel scene.

We are in a luxurious restaurant in Paris, occupied by Nazis, restaurant with immaculate white table cloths and silver trays. The Jewish girl Shoshanna unexpectedly finds herself at the table with the SS colonel Hans Landa, cruel executioner. The colonel orders strudel for them both, coffee for him and milk for her. The glass of milk evokes repugnance, distress and fear in Shoshanna because she still remembers, in the first scene of the film, when Landa orders to massacre her family after having drunk two glasses of fresh milk. Tarantino shows his great talent in directing, when the strudel exquisite and refined, arrives at the table.

Lo strudel è il veicolo di una tensione estrema che cresce e genera terrore per chiudersi con il tedesco che spegne la sigaretta nella tanto desiderata panna, un gesto finale secco e decisivo, carico di significato”.

Questo il commento del giovane regista italiano Luca Guadagnino che ribadisce “una delle sue scene migliori dove la tecnica e il cibo si fondono in un unico messaggio metaforico. Le immagini diventano protagoniste grazie alla loro forza immediata ed esprimono emozioni e stati d’animo mettendo in secondo piano i dialoghi”.

Luca Guadagnino, nato a Palermo da madre algerina e padre siciliano, ha trascorso la sua infanzia tra l’Etiopia e la Sicilia. Si innamora della “settima arte” sin dalla più tenera età grazie agli “insegnamenti” del padre che a 3 anni lo porta a vedere il colossale Lawrence d’Arabia e a 8 grandi capolavori come Il Cacciatore e Apocalypse Now. Si trasferisce a Roma per laurearsi in Storia e critica del cinema alla Sapienza. Comincia a lavorare con le immagini facendo documentari come il Cuoco Contadino e lungometraggi The Protagonist, , Melissa P, Io Sono l’amore (quest’ultimo è stato un successo di critica e di pubblico, candidato ai Golden Globes e BAFTA nella sezione Miglior Film Straniero e Oscar ai migliori costumi) fino a A Bigger Splash dello scorso anno con un cast stellare (Tilda Swinton, Ralph Fiennes, Dakota Johnson, Matthias Schoenaerts e Corrado Guzzanti) e presentato alla 72ª Mostra internazionale d’arte cinematografica di Venezia. Da poco ha finito di girare a Crema e dintorni, dove vive, Call me by your name, ispirato all’omonimo romanzo.

Luca ci svela che da bambino era molto indeciso se fare il cuoco o il regista: di uno ne è diventato un grande professionista, dell’altro ne coltiva la passione che condivide con amici e compagni di lavoro. “Ho scelto di lavorare con le immagini perché fare il cuoco significava chiudersi in un luogo unico che mi avrebbe tenuto lontano dal mondo e io mi sento cittadino del mondo. Il regista invece può spaziare tra numerosi set e realtà diverse. Il cuoco, come il regista, è un direttore d’orchestra ma è costretto in uno spazio chiuso. Sono una persona ambiziosa e voglio sempre poter avere il massimo delle possibilità”.

La cucina è nel suo dna e nei suoi ricordi di bambino: “al mercato della Vucciria di Palermo, quello autentico di un tempo, andavo con mio padre a fare la spesa e lì ho imparato a distinguere un pesce buono e fresco. Oggi tutto questo non c’è più. I mercati sono globalizzati, le stagioni sono scomparse, la spesa è diventata un atto passivo, senza anima. Bisogna ritornare a cucinare la cucina del mercato”. Cita Paul Bocuse Luca perché da sempre si è nutrito dei libri di tutti i grandi dell’enogastronomia mondiale, come dimostra la biblioteca di casa sua: “Negli anni mi sono costruito una grande cultura culinaria, fatta non solo di testi. Mi considero un grande gourmet e mi piace andare a provare i grandi ristoranti. Dedico intere settimane alle mie esplorazioni gourmet e ordino sempre e solo 3 piatti per volta. C’è una grande differenza tra nutrirsi e mangiare alta gastronomia. Personalmente non ho mai mangiato bene dagli chef che sono più famosi dei loro piatti.” E non a caso annovera tra i suoi amici lo chef Niko Romito, trisellato abruzzese del ristorante Reale, “uno che, come me, è alla costante ricerca dell’altro. Niko è uno che svetta insieme a pochi altri perché è stato capace di esaltare e valorizzare la semplicità dei suoi ingredienti e della sua terra: mangiare da Niko significa fare un’esperienza profonda”.

Per Luca Guadagnino il cinema è un modo per esplorare l’incontro tra le persone e nel suo cinema la cucina è funzionale alla storia e serve per definire i comportamenti dei personaggi: “il cibo è uno strumento, serve a delineare i personaggi e aiuta a sviluppare la parte emotiva della trama”.



It becomes the object with which he directs the scene: as Shoshanna reaches to taste it Lando stops her with a gentle but determined gesture because she must wait for the cream he had forgotten to order He is used to give orders and enforce the rules but he can also be galant and adulator as with the young woman he has in front of him. The tempting cream arrives and is served by the spoon by the waiter wearing white gloves. Lando permits her to eat it now: she nervous and impatient, tastes it. She would like to run away but she can’t, she’s afraid to be recognized as the girl escaped from the slaughter many years before...Lando swallows the strudel avidly, speaks then stops, then continues, blocks her with his eyes then goes away.

“In this scene Tarantino is able to create, by means of the strudel, a trilling suspense,with framings, machine movements and details: the cream on the plate, Shoshanna that cuts it impatiently, the close-ups, the expressions, the greediness, the glances. The dessert is the means to express Lando’s viscid and false galantry in “conflict” with Shoshanna’s anger and terror. The strudel is the vehicle of an extreme tension that ends with the German colonel putting out his cigarette in the so-desired cream. A final gesture arid and determined, full of meaning”.

The young italian film director Luca Guadagnino states: “one of the best scenes in which technique and food melt together in a unique methaphoric message. The scenes become protagonists because of their immediate strength, they express emotions and moods placing dialogues in second place”.

Per fare qualche esempio nel film "Io Sono l'amore" Antonio, uno dei protagonisti, è un cuoco che coltiva di energia e passione il grigio ménage familiare per cui lavora attraverso i suoi piatti, risveglia e ridà vita alle persone, conquista una donna, Emma, ed esprime se stesso ritrovandosi. Per questo ruolo si è ispirato al "Cuoco Contadino" Paolo Masieri, uno tra i più innovativi cuochi italiani, che lavora con il suo orto e le sue erbe in Liguria, "seguendo i ritmi della natura e del lavoro contadino fatti di fatica, rinuncia, isolamento, concentrazione, disciplina, regime...proprio come faccio io quando giro i miei film".

Diversamente nel film A Bigger Splash, girato a Pantelleria, terra dai sapori antichi e generosi, "il cibo mette in evidenza i privilegi dei personaggi, diventa uno strumento per esplorare la loro sensualità".

Luca Guadagnino è un perfezionista ed è un amante della buona tavola: "Mi piace cucinare per i miei amici a casa. Preparo tutto con cura, dalla tovaglia, mai banale, ai fiori. Mi faccio ispirare dai tanti libri letti e dai ricordi dei piatti siciliani di mio padre e da quelli arabi di mia madre. Anche quando giro cerco sempre di cenare con la troupe e creare un'atmosfera coinvolgente. Il cibo mio preferito? La maionese classica fatta in casa. Il vino? Sto imparando a conoscerlo e a disciplinare le mie papille gustative e non nego che un giorno mi piacerebbe avere una grande cantina. Cosa vorrei imparare a fare meglio? La pasta fatta in casa".

In ultimo Luca precisa che nel film che ha appena finito di girare – in uscita a fine anno - il cibo avrà una "nota più dolce e delicata" e che tra i suoi prossimi progetti li piacerebbe fare qualcosa legato al mondo dell'alta cucina. Il ruolo da protagonista? Chissà... forse Niko Romito? Stay Tuned!



Luca Guadagnino born in Palermo from Algerian mother and Sicilian father, grows up between Ethiopia and Sicily. He is enchanted by the "seventh art" since he was a child, thanks to his father. When he was only three his father brought him to the cinema to see the colossal Lawrence of Arabia and other 8 masterpieces as The Hunter and Apocalypse Now. He moves to Rome to take his degree in History and Cinema Critique at the Sapienza University and begins working with images producing documentaries as the "Cuoco Contadino" and feature films as The Protagonist, Melissa P, Sono l'amore (this last film has been a critic and audience success, nominated at the Golden Globes and at the BAFTA in the Best Foreign Film section and at the Oscar for the best costumes) and last year's Bigger Splash with a star cast (Tilda Swinton, Ralph Fiennes, Dakota Johnson, Matthias Schoenaerts and Corrado Guzzanti) presented at the 72° International Film Exhibition. He has recently finished shooting a film at Crema his hometown, entitled Call me by your name inspired by the homonymous novel.

Luca tells us that when he was a child he couldn't decide either to become a chef or a film director. In one of the options he has become a successful professional, of the other he maintains the passion that he shares with friends and work companions. "I chose to work with images because becoming a chef would have meant to close myself in only one place and this would have kept me away from the world and I feel to be a citizen of the world. A film director instead can move from different sets and realities. A chef as a film director is an orchestra leader but is restricted in a closed space. I am an ambitious person and I always want to get as many possibilities I can".

Cooking is in his DNA and in his child memories: With my father I used to go to the Vucciria market of Palermo, the authentic one, to buy grocery, and there I learned to distinguish fresh good fish. Today all this doesn't exist anymore. Markets are globalized, the seasons have disappeared and grocery shopping has become passive, without soul." Luca mentions Paul Bocuse because he has always enhanced himself with the best international enogastronomy writers as his personal library shows: "Within the years I have achieved a great culinary culture, not only by texts. I consider myself a great gourmet and I like trying the best restaurants.

I dedicate weeks to my gourmet research and I order only three dishes. There's a big difference between feeding ourselves and eating high gastronomy. Personally I have never eaten good food prepared by chefs more famous than their dishes." Not by chance he counts chef Niki Romito among his friends, three Michelin-starred from Abruzzo, of the Reale Restaurant, "he's one like me, always searching for the other. Niko is one that stands out with only a few others because he's been capable of exalting and evaluating the simplicity of his ingredients and of his land: eating at Niko's means making an intense experience". For Luca Guadagnino cinema is a way to explore the encounter between people. In his films food is related to the story and defines the character's way of acting: "food is an instrument to outline the characters and helps develop the emotional part of the plot".

For example in the film "Io Sono l'Amore" Antonio, one of the protagonists, is a chef that colours with energy and passion the gray family menage for whom he works. With his dishes he awakens and gives life to the people and seduces a woman, Emma, and expresses and discovers himself. For this role he inspired himself by the "Cuoco Contadino" Paolo Masieri, one of the most innovative Italian chefs that works with his own garden and herbs in Liguria, "following nature's and farmers' rhythms consisting of hard work, sacrifice, isolation, concentration, discipline, regime... exactly what I do when I make my films".

Differently in the film A Bigger Splash, shot in Pantelleria, land of ancient and generous flavours, "food puts in evidence the characters' privileges, it becomes an instrument to explore their sensuality".

Luca Guadagnino is a perfectionist and a good food lover: "I like cooking for my friends home. I prepare everything with great attention beginning from the table cloth, never common, to the flowers. I get inspiration from the many books I've read and the memories of my father's Sicilian dishes and my mother's Arabic. Even when I'm around for work, I try to dine with the troupe to create an engaging atmosphere. My favorite food? Classic homemade mayonnaise. Wine? I'm trying to learn more about it exercising my palate. I don't deny that some day I would like to have a big wine cellar. What would I like to learn to make better? Homemade pasta".

At the end Luca specifies that in the film that he has just finished shooting, that will be presented at the end of the year, "food will have a sweeter and more delicate note". Besides, in his coming projects, he would like to do something bonded with the world of haute cuisine. And the main actor? Who knows... maybe Niki Romito? Stay Tuned!



Il regista Luca Guadagnino

CompaRallo / Degustiamo 3 Grillo.

rubrica curata da **Luigi Salvo**

I vini siciliani da uve grillo, ricercati ed apprezzati dai winelovers in Italia e all'estero, hanno un gran successo. Il grillo è il più giovane tra i vitigni autoctoni isolani a bacca bianca tanto da potersi definire contemporaneo, infatti, gli studi molecolari sul Dna hanno dimostrato che è frutto dell'incrocio tra catarratto bianco e zibibbo avvenuto a Favara(Ag) nel 1874 da parte dell'agronomo ed ampelografo barone Antonio Mendola. L'idea dello studioso era quella di dar vita ad un nuovo vitigno che riuscisse a donare al Marsala, vino più in voga dell'epoca, una componente aromatica maggiore.

Negli ultimi quindici anni vi è stata una considerevole crescita della superficie vitata, nel 2000 gli ettari presenti erano appena 2141, già nel 2005 si contavano 2483 ettari, nel 2008 crescevano sino a 4118 ettari.

Oggi (Fonte Irvv su Agea dati 2015) in tutta la Sicilia sono presenti 6.576 ettari dei quali 5.753 (87%) sono in provincia di Trapani e 785 (12%) nel restante territorio siciliano.

Nel corso degli studi effettuati nel 2003-2009 per il progetto regionale sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani sono stati individuati due biotipi di grillo (A e B), il primo con caratteristiche di maggiore freschezza, che nel bicchiere ricorda il sauvignon blanc, il secondo più potente e più alcolico. Oggi, la riscoperta qualitativa del grillo certamente è stata favorita dalle moderne tecniche di viticoltura ed enologia, i vini di nuova concezione mostrano gran piacevolezza, privi d'eccesso d'alcolicità e di spinte maturazioni del frutto.

Abbiamo degustato e messo a confronto tre diversi vini da uve grillo:

Grillo Parlante 2015 Fondo Antico

Le uve sono prodotte in agro di trapanese, versandolo nel bicchiere mostra colore paglierino luminoso, regala all'olfatto intense sensazioni floreali di glicine e ginestra, fruttate di pesca bianca, pera williams e calibrate note vegetali. Il sorso è piacevolmente teso, acidità e tenore alcolico sorreggono il finale fruttato e sapido. Ideale in abbinamento con sauté di cozze.



COMPARALLO / WE TASTE 3 GRILLO

Great success achieved by Sicilian wines made from grillo grape variety, appreciated by winelovers in Italy and abroad.

The grillo variety is the most recent native white grape, defined contemporary. Molecular studies on the grape DNA have demonstrated its origins come from a crossbred between white catarratto and zibibbo made by Baron Antonio Mendola, agronomist and ampelographer in Favara (Agrigento) in 1874. The researcher's idea was to create a new variety that would have given the Marsala wine, very popular in that period, a more aromatic component.

In the last fifteen years there has been a considerable growth of grillo grape vineyards. In the year 2000 there were 2141 hectares of grillo vineyards that in 2005 have reached 2483 hectares up to 2008 with 4118 hectares.

Today (Irvv Agea reference data 2015) there are 6576 hectares throughout the island, 5753 (87%) in the province of Trapani and 785 (12%) in the remaining Sicilian territory.

Grillo Cavallo delle Fate 2015 Tasca d'Almerita

I vigneti di produzione si estendono nel territorio di Sclafani Bagni (Pa), dal lucente colore paglierino, si apre al naso con bouquet di fiori bianchi e gialli, freschi aromi di pesca bianca, melone giallo, origano e spezie. Accarezza il palato con morbidezza e acidità per poi allungarsi con bella scia agrumata e sapida. Da provare con filetto di cernia al forno.

Grillo La Cuba 2014 Rallo

Le uve provengono dal vigneto sabbioso di "Piane Liquide", nei pressi della Riserva Naturale dello Stagnone di Marsala. Il cristallino colore paglierino intenso fa da preludio ad aromi sfaccettati di margherite di campo, pera e pesca bianca, agrumi e percezioni di legno d'acacia. All'assaggio gran bella freschezza, ritorni fruttati e salini ed una morbida avvolgente sensazione boisè. Da abbinare con tagliata di tonno scottato con semi di sesamo.



According to studies, conducted from 2003-2009, part of the regional project of evaluation of Sicilian autochthonous grape varieties, two biotypes of grillo have been identified, A and B. The first characterised by great freshness, recalling sauvignon blanc, while the second is more powerful and alcoholic. Today the quality re-evaluation of the grillo variety has certainly been determined by modern viticultural and enologic techniques. The "new" grillo wines are very pleasurable without alcohol overload caused by excessive ripe fruit.

We have tasted and compared three different Grillo wines:

Grillo Parlante 2015 Fondo Antico

The grapes are grown in the Trapani area. While pouring the wine in the glass we notice a luminous straw-yellow colour, the nose receives intense floral sensations of wisteria and broom and white peach and Williams pear fruitiness and well-dosed vegetal notes. The sip is pleasantly tight, acidity and alcohol content support the final fruitiness and sapidity.

Great matching with mussel sauté.



Grillo Cavallo delle Fate 2015 Tasca d'Almerita

The vineyards are located in the Sclafani Bagni (prov. of Palermo) territory. The colour is lively straw-yellow and the wine opens in the nose with a bouquet of white and yellow flowers, fresh white peach, yellow melon, origano and spice aromas. The palate is caressed by softness and acidity that prolongue with a pleasant citrus and sapid tail.

Enjoy with oven-baked stone bass.

Grillo La Cuba 2014 Rallo

The grapes derive from the sandy vineyard named "Piane Liquide" in the vicinity of the Marsala Stagnone Nature Reserve. The shiny cristal straw tonality preludes to multifaceted aromas of field daisies, pear and white peach, citrus and acacia wood hints. Great freshness in the mouth, fruit and saline recalls and a soft embracing boisè sensation.

Matching with cut of tuna seared with sesame seeds.



Da non perdere in Sicilia / Mandorlo in fiore

rubrica curata da **Roberta Serio**

Quando si comincia a prender coscienza dell'inizio di un nuovo anno, quando il sole inizia a farsi più tiepido, quando l'inverno lascia il posto alla primavera, c'è una magia che si ripete da innumerevoli anni nel cuore della Sicilia: il bianco della neve si dissolve ed assume le forme di un delicato e minuto fiore che fa capolino dagli scuri ed asciutti rami degli alberi di mandorlo. Un fiore bianco anch'esso. Una "neve" profumata che imbianca i toni caldi delle colonne della valle dei templi, rendendola, se possibile, ancor più suggestiva ed onirica. A celebrare la sacralità di questa candida epifania, dal lontano 1937, su iniziativa del conte Alfonso Gaetani, è la Sagra del Mandorlo in fiore, manifestazione popolare che si tiene ogni anno, i primi di febbraio, nell'agrigentino e che coinvolge numerosi gruppi folkloristici locali ed internazionali, riuniti in nome della pace per dare il benvenuto alla primavera incipiente, coi doni della terra. Mandorle in primis. Ecco, allora, che il festival assume le più classiche connotazioni conviviali di una manifestazione gastronomica: una sequela di degustazioni di prodotti tipici e locali, un calendario fitto di competizioni di pasticceria e vari menù tematici dei ristoranti autoctoni, dedicati, neanche a dirlo, alla mandorla, protagonista indiscussa della pasticceria siciliana. Sospeso per qualche anno a causa del secondo conflitto mondiale, e ripreso nel 1948, dal 1954, il festival del mandorlo in fiore ospita simultaneamente anche i festeggiamenti del Festival internazionale del folklore, che prende avvio ufficialmente in seguito al rituale dell'accensione del tripode dell'amicizia, presso il tempio della Concordia. "I dolci alle mandorle non possono che far parte del nostro bagaglio culturale personale. Hanno il sapore ed il gusto del nostro territorio, immerso nella splendida valle dei templi", racconta Giovanni Mangione, giovane ma esperto pasticcere agrigentino, organizzatore delle competizioni dolciarie del Mandorla fest. "Probabilmente, uno dei più rappresentativi dolci alla mandorla dell'agrigentino è il cialdone" un particolare cannolo di frolla ripieno di ricotta zuccherata, rivestito di glassa ed infine di granella di mandorla tostata. Un assaggio, questo, fatto, sì di mandorle, uova, burro e ricotta, ma anche di storia e genuina sicilianità; un assaggio che, da solo, sullo sfondo dei candidi petali dei gracili mandorli, merita il viaggio.

■ ■ ■
**DANON PERDERE IN SICILIA /
ALMOND BLOSSOM**

When you become aware of the beginning of the year, when the sun becomes slightly warmer, when winter steps aside and spring takes its place, there's something magic happening since many years, in the heart of Sicily: the white snow melts assuming the shape of a delicate tiny flower that appears on the dark dry branches of the almond trees. A white flower. A scented snowflake that whitens the warm tones of the columns of the Valley of the Temples showing them even more suggestive and dreamlike.

The celebration of the sacredness of this candid epiphany, organized for the first time in 1937 by Alfonso Gaetani, is the Sagra del Mandorlo in Fiore (Almond Blossom Festival) popular event that takes place each year in Agrigento at the beginning of February.

The event involves many folkloristic groups, gathered in the name of peace, to welcome the coming spring, with Nature's gifts in primis: the almonds. Here the festival becomes a convivial gastronomic event: a sequence of typical local food tastings, an intense calendar of pastry competitions and thematic local restaurant menus, obviously dedicated to the almond, indisputable protagonist of Sicilian patisserie. The event, suspended for a few years during the world war, started again in 1948 and since 1954 the festival simultaneously hosts the International Festival of Folklore that officially begins after the ritual of the lighting of the Tripod of Friendship at the Concordia Temple.

"Almond-made sweets can't avoid being part of our personal cultural background. These sweets have the taste of our territory, immersed in the splendid Valley of the Temples", says Giovanni Mangione, young but expert confectioner from Agrigento, organizer of the pastry competitions of the Almond Fest. "Certainly the most representative almond sweet of the Agrigento area is the "cialdone", a particular shortcrust cannolo filled with sweetened ricotta cheese and covered with glaze and toasted almond topping. A taste made of almonds, eggs, butter and ricotta cream but also of history and genuine "Sicilyness". A tasting itself, on a background of candid white petals and delicate almonds, worth the trip.



il pasticcere Giovanni Mangione





RALLO 1860

Fuoricucina / La storia di Denise e Alessio

rubrica curata da **Francesca Ciancio**

Giovani, carini e ben occupati. E' la storia di Denise Cosentino e Alessio Fortunato, due trentenni, enologi italiani, che da due anni e mezzo vivono in Cina portando competenza e passione. Il paese del dragone ha una lontananza non solo geografica, ma anche ideale, soprattutto in tema di vino e cibo italiani. Eppure da almeno un decennio, a cominciare dai grandi marchi nostrani, tutti hanno tentato fortuna in Oriente, in verità, con risultati non sempre lusinghieri. Per ragioni commerciali e culturali la Cina pare essersi rivelata un paese più ostico del previsto, o forse, un certo tipo di arrembaggio occidentale ha dato per scontato troppe cose. Ecco perché l'incontro con questi due professionisti, avvenuto a Pechino qualche mese fa in occasione della fiera Beijing Top Wine, mi è sembrato degno di essere raccontato. Ne è venuta fuori una lunga chiacchierata sui desideri, sulle ambizioni, sull'Italia che non premia, sulla diversità che diventa ricchezza.

Denise è calabrese – di Papisidero – e dopo il liceo va a Pisa a studiare Viticoltura ed Enologia per un triennio, poi segue la specialistica ad Asti. Da lì non si ferma più: Francia, Germania, Nuova Zelanda – dove lavora per il gruppo Costellation – e infine la Cina dove si divide tra il lavoro di professoressa e quello di consulente aziendale nella regione del Ningxia, ai confini con la Mongolia, la più vocata attualmente. Al suo paese d'origine in tanti credono ancora che faccia la sommelier, perché studiare per fare il vino pare una cosa senza senso. Intanto a Papisidero però, l'anno scorso il sindaco ha organizzato una mostra fotografica con gli scatti di Denise. Alessio invece viene da una famiglia di agricoltori e proprietari terrieri da sette generazioni, tra Salerno e Battipaglia. Lui prende confidenza con il settore già tredicenne iscrivendosi a un istituto tecnico-agrario. Come perito agrario frequenta la facoltà di Enologia a Napoli. Anche per lui iniziano i viaggi: Portogallo prima, un Erasmus poi per i più bravi studenti in Enologia e in Wine Business – unico italiano presente – che lo porta in Francia e in Germania. Qui l'“illuminazione”: specializzarsi in business soprattutto nel mercato del vino in Cina. Nel Vecchio Continente nasce anche l'amore tra i due che diventano un vero team. D'ora in poi le decisioni sono all'unisono. Così quando Alessio, dopo una pubblicazione scientifica, viene chiamato dal governo cinese, il biglietto aereo da staccare diventa doppio. Anzi, in verità, la prima volta c'è un diniego, perché po' spaventati dall'idea di rimanerci a lungo. Ma il paese asiatico insiste e si viene a un compromesso per un semestre. Arriviamo così alla North West Agriculture&Forestry University in Yangling, vicino a Xian, capoluogo della provincia di Shaanxi, dove i due vivono e lavorano e dove gli studenti di enologia sono soprattutto donne.



**FUORICUCINA /
THE STORY OF DENISE AND ALESSIO,
ITALIAN OENOLOGISTS IN CHINA
FEELING HOMESICK FOR PIZZA AND
THE SEA**

Young, good-looking and well-employed. This is the story of Denise Cosentino and Alessio Fortunato, two thirty-year-old Italian oenologists that for two and a half years have been working in China bringing expertise and passion. The country of the dragon has a distance not only geographical but also ideologic, especially regarding Italian wine and food. Even though, since ten years or so, starting from important brand names, many have tried to gain success in Far East, not always positively. For commercial and cultural reasons China has resulted more arduous that it had seemed to be, or maybe a certain type of Western clasp had taken too much for granted. This is why the encounter between these two professionals, that took place in Peking (Beijing) a couple months ago at the Top Wine Beijing Fair, seems to me worth being told. From their encounter a long chat about desires, ambitions, unrewarding Italy and diversities that become richness.

Ancora nitido il ricordo del primo impatto: dopo 26 ore di volo con scalo, una volta arrivati a destinazione, come richiede la tradizione cinese, sono stati subito portati al ristorante per una cena infinita. L'indomani sveglia alle sette per fare colazione a base di zuppa di gamberetti. Secondo "trauma", il campus, dove una fiumana di gente sciamava – e sciamava – da un edificio all'altro. Denise insegna "Wine Culture" e trovare un metodo non è stato semplicissimo: c'è poca interazione con gli studenti che, per tradizione, non sono abituati a un confronto. Suona strano che un professore chieda loro "Cosa ne pensi?". Inoltre i programmi universitari devono essere approvati direttamente dal partito comunista e ogni college ha un rappresentante politico. Non è che ci sia da temere molto da un test di enologia, ma l'obiettivo è il controllo su tutto ciò che concerne la formazione. In compenso, a detta degli stessi ragazzi, lo stipendio è molto buono (sette volte in più dello stipendio medio di un professore cinese, più uno svariato numero di benefit)

Come consulenti si occupano di diverse aziende cinesi, dove spesso è presente il lauto contributo statale. Alessio ci spiega l'approccio: il proprietario chiama, fa visitare l'azienda in ogni suo dettaglio, fa assaggiare il vino e poi ti chiede, quasi implorandoti, di aiutarlo a migliorare. L'obiettivo è quello di fare business puro, non ci sono letture edonistiche del mestiere. Al massimo si fa il vino perché è trendy. Con l'aumento tuttavia delle cantine – stimate su 900 unità – cresce anche la competizione sulla qualità ed è tutta una corsa alla conquista di premi. Sono spesso opere faraoniche che vengono pensate anche in chiave enoturistica. Se si investe, bisogna farlo in modo globale e fare vino è solo una delle voci del fatturato. Altra cosa che non ci si aspetta è l'autopromozione: non c'è visita in cantina che non abbia al seguito i media locali: video, foto, notizie che attirano l'attenzione di tantissimi appassionati sui canali social come WeChat e Weibo (i corrispettivi dei nostri Facebook e Twitter).

Ma c'è voglia di Italia in Cina? Denise taglia corto. La risposta è sì, ma non ha a che fare né con il vino né con il cibo, piuttosto con il calcio e poi con la moda dei grandi marchi. La lirica italiana anche ha un buon successo. Ma vino è sinonimo di Bordeaux. A differenza di quanto è accaduto in America, poi, la promozione dell'agroalimentare nostrano è sempre stata fatta dai cinesi che, tuttavia, poco o nulla conoscono del Belpaese. Sono loro i proprietari del 90 per cento della ristorazione "made in Italy". C'è dunque un problema grosso di approssimazione, come le sottilette spacciate per mozzarella e raffiguranti la Torre di Pisa sulla confezione!

Capitolo vita sociale: è fatta più di divergenze che convergenze. Prima di tutto Denise e Alessio non sono sposati e ciò appare alquanto strano a 30 anni. La lingua crea un gap comunicativo non da poco e l'inglese non è affatto diffuso. D'altronde un miliardo e mezzo di persone avranno anche il diritto di pensare che sia giusto imparare la loro lingua no?

La cosa che vi piace di meno? Alessio punta il dito contro la loro scarsa affidabilità. Il concetto cinese di organizzazione è tutto last minute e le decisioni sono fortemente verticistiche. Di positivo invece c'è che, nel momento che la decisione è presa, si procede a ritmi forsennati per la realizzazione della stessa. A Denise colpisce la loro "ottimistica intraprendenza": un cinese non dice mai "No", piuttosto afferma "Perché no?".

E l'Italia quanto è lontana vista dalla scrivania di un campus? Da buon salernitano Alessio sente nostalgia di mozzarella e pizza, tanto da essersi procurato un forno elettrico a casa; Denise di tanto in tanto guarda video su Youtube che raccontano il paesaggio italiano. E la nostalgia della bellezza, la sente, eccome.



Denise is from Calabria, from Papisidero. After highschool she goes to Pisa to study a three-year course of Viticulture and Oenology. She continues specializing in Asti. From there she continues: France, Germany, New Zeland, where she works for the Costellation Group, and lastly China where she combines teaching and firm consulting in the Ningxia region, bordering Mongolia, today the most wine vocated. At her home town many still believe she works as a sommelier because studying to make wine doesn't make sense to them. But last year at Papisidero the mayor organized a photographic exhibition with Denise's photos.

Alessio instead comes from a family of agriculturalists and seven-generation land-owners between Salerno and Battipaglia. He enters the branch at thirteen when he begins studying at the technical agricultural institute and as agriculturalist he enrolls at the Oenologic Faculty of Naples. He also begins travelling: at first in Portugal, then Erasmus for the best Oenology and Wine Business students (he is the only Italian), that takes him to France then Germany. Here the "inspiration". He decides to specialize in wine business for the Chinese market.

While in Europe the two fall in love and become a real team, from then on they take decisions together. When Alessio is called by the Chinese government after having published a scientific thesis, the necessary plane tickets become two. Actually at first they refuse because the idea of remaining there too long, frightens them. The Chinese government insists so they reach the compromise of a six-month term.

We are now at the North West Agriculture & Forestry University in Yangling near Xian, capital of the province of Shaanxi, where the couple live and work and where Enology students are mostly women. The memory of the first impact is still clear: after a 26-hour flight with stopover, at our arrival, as Chinese tradition prescribes, we were immediately brought to a restaurant for a never-ending dinner. The next morning up at seven and breakfast based on shrimp soup. Second "trauma": the campus, where a stream of people swarmed – and swarm from a building to the other.

Denise teaches "Wine Culture" and finding a method was not easy: there is little interaction with students that, by tradition, are not used to debate. To them it's strange that a teacher asks: "What do you think?" Besides university programs must be approved directly by the communist party and each college has a political representative. It's not that there could be much to fear from an oenology text but the purpose of total control upon all concerns formation. On the other hand, as said by the students, the salary is very good (seven times the average salary of a Chinese teacher, plus numerous benefits).

As consultants they handle many Chinese firms, where very often there is a generous government contribution. Alessio explains the process: the owner calls and has them visit the company in every detail, he has them taste the wine and asks them, almost begging, to help him improve it. The aim is to make pure business but there are no hedonistic texts on the matter. At most wine-making is trendy. However with the increase of wineries – up to now about 900 – even competition intensifies and it's a race towards achievement of awards. There are often huge investments in eno-tourism. If you invest, you must do it in a global way and wine-making is just an item of the turnover. Another unexpected element is self-promotion: every winery tour is followed by local media: videos, photos, updates that get the attention of many wine-lovers on social networks as Wechat and Weibo (Chinese version of Facebook and Twitter).

Is there craving for Italy in China? Denise cuts short. The answer is yes, but it has nothing to do with wine neither with food but with soccer and high fashion brands. Italian opera also has great success. But for wine the synonymous is Bordeaux. Different than what occurred in America, the food and agriculture promotion of our products has always been done by Chinese that little or nothing know of Italy. They are the owners of 90% of the "made in Italy" food service. So there is the problem of imprecision, an example, cheese slices passed off as mozzarella with the Pisa Leaning Tower on the packaging!

Social life? Consists more of divergence than convergence. First of all Denise and Alessio are not married and this appears to Chinese as abnormal, at the age of thirty. The language creates a wide communication gap and English is not widespread at all. After all, a billion and a half of people have the right to think that it would be correct for foreigners to learn their language, isn't that so?

What is the thing you like the least? Alessio points his finger against their unreliability. The Chinese concept of organization is all Last minute. Decisions are strongly taken from the top. A positive thing instead, is that once a decision is taken, they proceed at frantic rhythm for its fulfillment. Denise admires their "optimistic initiative": a Chinese never says "No", but says "Why not?".

And how far is Italy seen from the desk of a campus? As a true Salerno citizen Alessio misses mozzarella and pizza to the point of getting an electric oven for their home. Denise instead watches videos on Youtube that show Italian landscapes and she really feels nostalgic for her homeland beauty.



RALLO¹⁸⁶⁰

Eco di Rallo / Immagini e parole

rubrica curata da **Alessio Giuliano**



Il 2016 volge al termine, l'ultimo scorcio che ci separa dal nuovo anno vede l'uscita del numero che state sfogliando del "Con Rallo per Diletto Magazine", gradito seguito dell'uscita pilota del nuovo progetto editoriale.

Una rivista redatta da alcune delle migliori penne del giornalismo enogastronomico nazionale, che hanno contribuito a portare in giro per lo Stivale uno sguardo particolare sul mondo della "tavola" isolana, e non solo; e che lo scorso anno si sono riunite in quel di Alcamo, nella Tenuta Patti Piccolo, in una singolare "riunione di Redazione", nella cornice assolutamente unica offerta dalle vigne, per dare la prima lettura al frutto del loro lavoro.

L'ennesima celebrazione del matrimonio con le "parole", che ormai da anni si ripete nel contesto Rallo, a partire dai racconti delle etichette della maison di Marsala. Racconti per parole; ma anche per immagini.

Da poco è infatti venuto alla luce il frutto della collaborazione tra Rallo e Mosai-con, società di Sharing Entertainment che muove i passi dalla Sicilia, ma che ormai ha una matrice assolutamente internazionale, e che ha raccontato il mondo della nostra azienda attraverso appunto le immagini.

Un video che narra di chi, dal 1860, propone artigianalmente l'eccellenza vitivinicola della nostra Trinacria, al pari di altri artigiani che promuovono l'arte del corallo e quella orafa, la tessitura dei tappeti e l'intarsio dei carretti siciliani; ed ancora la modellazione dei personaggi del tradizionale presepe e il mestiere della panificazione.

Pazienza, precisione, tecnica, gusto fanno da base comune a chi quotidianamente svolge con passione e dedizione il proprio lavoro di artigiano, offrendo al pubblico quei manufatti che valorizzano secoli di commistioni culturali che sulla nostra terra si sono incontrate. E che ancora oggi denotano fortemente la nostra identità.

L'azienda agricola Rallo prova a raccontare tutto questo: con le parole, con le immagini. Con il frutto della terra "rivisitato" dal lavoro contadino, il vino.

ECO DI RALLO / IMAGES AND
WORDS



The year 2016 draws to its end, the last part of the year that separates us from the new, discloses the publication of the number you are browsing through, the "Con Rallo per Diletto Magazine" (With Rallo for Pleasure Magazine), follow-up of the launch publication of the new editorial project. A magazine composed by the most renowned writers of national food and wine journalism. Contributors of bringing along this boot-shaped country, a particular glance on the world of the island's cuisine, and not only. The peculiar editorial staff meeting held last year in Alcamo, at the Tenuta Patti Piccolo, in an absolutely unique



setting offered by the vineyard, to give first readings of their work. The multiple celebration of the marriage with “words” that for years have been repeated in the Rallo context, beginning from the stories of the labels of the Marsala maison. Stories told by words, but also by images. Just little time ago there’s been the newborn cooperation between Rallo and Mosaicoon, company of Sharing Entertainment that begins from Sicily, but now has obtained an international outlook. Their narration of the world of our winery by means of images. A video that tells about those, that in 1860, have artisanly proposed the wine excellence of our Trinacria, as well as those artisans that promote the coral and gold manufacturing, the weaving of carpets and the inlay sculpturing of the Sicilian carts, the modeling of the Nativity traditional characters and the bread-makers. Patience, precision, technique and good taste are the common denominator of those that every day comply their artisan work with passion and dedication, offering the public those hand-made objects that testify and evaluate centuries of cultural minglings that have encountered on our land. And that still today strongly reflect our identity. The Azienda Agricola Rallo commits itself in telling all this: with words, with images. With the produce of the soil “revised” by the work of agriculture: the wine.



Alcamo, Momenti delle riprese



Il pellegrino lombardo / Centralità siciliana nel mondo mediterraneo

rubrica curata da **Carlo Passera**

Qual è il centro del mondo? Non saprei dirlo. Qual è il centro d'Europa? Francesi e tedeschi litigherebbero (e litigano) parecchio. Qual è il cuore d'Italia? Ma se siamo il Paese più policentrico! Qual è il centro del Mediterraneo? In questo caso nessun dubbio: la Sicilia.

Il mio sguardo da pellegrino lombardo in viaggio lungo questa vostra isola non si posa tanto sul passato, non va alla Trinacria araba o normanna, né rimanda ad antichi splendori. Prova a scorgere un futuro diverso.

Se ben ci pensiamo, il maggior nemico della Sicilia – e di Venezia, e di Genova – è stato proprio un figlio di Zêna, Cristoforo Colombo. Il tramonto del ruolo geostrategico del Mediterraneo coincide con lo spostamento del baricentro dei commerci: l'autostrada dei mercanti che per millenni hanno viaggiato con le loro carovane tra Oriente e Occidente aveva come svincolo finale proprio il Mare Nostrum. La scoperta della rotta atlantica ha marginalizzato tale asse, spostandolo più a Nord con l'affermarsi progressivo del predominio angloamericano. Ora le bizze della Storia paiono voler delineare un diverso assetto, non tanto determinando nuovi predomini, quanto allargando il palcoscenico, facendovi entrare più attori. E' la globalizzazione, bellezza.

Brasile, India, Cina, Turchia, Russia... Persino l'Africa pare muoversi e, secondo Klaus Schwab, fondatore del World Economic Forum, sarà protagonista della Quarta Rivoluzione Industriale, mentre Paesi fino a non molto fa dilaniati da immani tragedie, come Ruanda, Etiopia, Costa d'Avorio e Congo, crescono a ritmi superiori a quelli della Cina.

Ma che c'entra tutto questo con la cucina? Poco, anzi tantissimo. Da oltre tre secoli siamo penalizzati da una direttrice Est-Ovest che ci marginalizza, ora pare riaffacciarsi anche l'altra dinamica, quella Nord-Sud. Il Mediterraneo dei nostri giorni sembra più una tragica frontiera che una piattaforma per lo sviluppo possibile. Ma se – con Istanbul che cresce, il Maghreb che sobbolle, il disgelo iraniano, Israele che si consolida nonché il cambio di prospettiva cui abbiamo appena accennato, recuperasse invece un proprio ruolo focale? Il nostro mare per millenni è stato luogo d'incontro tra le genti; poi è diventato barriera tra mondi che hanno smesso piano piano di comunicare. Oggi è divenuto confine psicologico, sociale, spesso tomba di disperati; ma in questi frangenti torna paradossalmente in primo piano l'antica funzione, perché se negli ultimi secoli è stata frontiera, oggi in tantissimi sono tornati a volerla varcare. A costo anche della vita.



IL PELLEGRINO LOMBARDO / THE GREATNESS OF SICILY IN THE MEDITERRANEAN WORLD

Which is the center of the world? I couldn't say. Which is the center of Europe? The French and the Germans are in continuous debate. Which is the center of Italy? But we are the most polycentric country! Which is the center of the Mediterranean? In this case, no doubt: Sicily. My Lombard wanderer glance traveling along your island, does not point towards the past, it doesn't go towards the Arab or Norman Trinacria, nor does it refer to ancient magnificence. It seeks a different future. If we think back, the worst enemy of Sicily, Venice and Genova was the son of Zena, Christopher Columbus. The downfall of the geo-strategic role of the Mediterranean, corresponds to the shift of the commercial barycenter: merchants that for thousands of years have travelled with their caravans from East to West, always crossed Mare Nostrum.



C'è dunque spazio per ridare fiato all'antica koinè mediterranea evidente (anche) in cucina? E può quest'ultima, con la sua forza evocatrice e il radicamento nel substrato antico e comune, essere strumento per accostare le due sponde? Il punto è che tutta la gastronomia tradizionale del nostro Meridione gravita su un'area altra rispetto al baricentro francese degli ultimi secoli. La tavola, almeno da Roma in su, ha preso a modello Parigi, non Palermo. Ma – poiché è trasposizione perfetta della storia dei popoli – qualche segnale diverso si sta già registrando: pensiamo al punto 13 del Manifesto di Ferran Adrià, il più grande rivoluzionario della cucina moderna: "Si cancellano le barriere tra il mondo dolce e il mondo salato". Non è questo un recupero della lezione arabo-mediterranea?

Altre domande si fa Corrado Assenza, il maggiore pensatore culinario contemporaneo in Sicilia: "Può esistere nel XXI secolo una cucina, una gastronomia mediterranea condivisa tra le sponde bagnate dal Mare Nostrum? Possono i suoi popoli lavorare ciascuno con le proprie cognizioni, conoscenze, culture, diversità d'espressione che rendono ragione del "locale" e allo stesso tempo riconoscersi in un comune vissuto "storico" posto a radice dell'identità culturale materiale, che secoli di stratificazioni e sovrapposizioni hanno differenziato allontanandoci dalla comune origine senza però cancellarne tutte le tracce?" (della prefazione di A tavola con il sultano, scritto da Stéphane Yerasimos ed edito da Mesogea).

Sono temi alti. Servirebbe, al più presto, un grande evento capace di dibatterne. Sarebbe un convegno di cucina, dunque di cultura, storia e società. E non potrebbe che tenersi in Sicilia.





The discovery of the Atlantic Route has put aside this axis moving it towards North with the progressive confirmation of Anglo-American predominance. Now historic tantrums seem to outline a different asset, not much different supremacy, but widening the scenery, letting in more actors. This is globalization, my friend.

Brasil, India, China, Turkey, Russia...even Africa seem to be moving and, according to Klaus Schwab, the founder of the World Economic Forum, will be protagonist of the Fourth Industrial Revolution. Other countries until not long ago tormented by terrible tragedies as Rwanda, Ethiopia, Ivory Coast and Congo, have a growth rate superior of China.

What does this have to do with food? Not much but a lot. Since more than three centuries we have been penalized by an East-West director that has bordered us. Now it seems as another one, even more dynamic, is appearing: the North-South one. Today's Mediterranean seems more a tragic frontier than a platform for possible development. But with: Istanbul growing, Maghreb smoldering, the Iran detenting and Israel reinforcing, would the change of perspective just mentioned, instead, gain its focal role? For thousands of years our sea has been meeting point for populations becoming then a barrier between worlds that have gradually stopped communicating. Now it has become psychological, social borderline and often tomb for the desperate. In this situation it has paradoxically returned to its previous function because if, in the last centuries it has been frontier, today many try to cross it also risking their lives.

Is there way for the evident ancient Mediterranean koinè to (also) reappear in the cuisine? And is this cuisine with its recalling strength and its deep and ancient roots, a way to draw together these two borders? The fact is that all traditional southern gastronomy revolves around a different focus than the French one of the last centuries. Gastronomy, at least from Rome towards north, has adopted the Paris model and not Palermo. Since it's the exact inversion of the history of population, some changes are beginning to take place. For example, considering point 13 of the Manifesto di Ferran Adrià, the most revolutionary of modern cuisine: "Barriers between the world of sweet and savoury have been cancelled". Isn't this a return to Arab-Mediterranean tradition?

Corrado Assenza, major contemporary mind of cuisine in Sicily, asks: "In the 21st century, can a Mediterranean cuisine shared within the shores of this sea, exist? Can these populations work each with their own knowledge, culture, differences of expression that personalise and at the same time distinguish themselves in a common "historic" past based on material cultural identity that centuries of layers and stratifications have separated them from their common origins without eliminating the traces?"(from the preface of "A Tavola con il Sultano", written by Stéfane Yerasimos edited by Mesogea).

These are elevated topics needing of a great debating event in short time. A debate that would be a cuisine conference, therefore of culture, history and society. Such debate could not be elsewhere than in Sicily.

A scenic landscape of rolling hills with agricultural fields, olive trees, and wind turbines under a clear sky. The foreground features a large, gnarled olive tree and a smaller one to its right. The middle ground shows a patchwork of green and brown fields, some with distinct rows. In the background, rolling hills are visible, with several wind turbines on a ridge. The sky is a pale, clear blue. The entire image is framed by a solid yellow border at the top and bottom.

RALLO

1860

Rallo di Scena / Soleras Stralisco

rubrica curata da **Francesca Mignemi**



RALLO DI SCENA / SOLERAS STRALISCO

Every now and then I reread a small book that I save as something precious: "Lo Stralisco" by Roberto Piumini. It's one of those books that after having been read all at once, after can be "tasted", almost meditated as a good meditation wine. A wine that can be enjoyed as aperitive, but can also be drunk slowly, calmly, to discover the aromas that open only to those that show dedication.

"Lo Stralisco" published for the first time in 1987 by Einaudi Editor (today published by Einaudi Ragazzi), is a book for adults and young readers aged nine and over. The book can be read at different levels, at different ages and each time give new emotions. The language style is elegant, the lexicon rich, never excessive, makes it a small masterpiece!

It's a heart-breaking, poetic story set in ancient Turkey. The story of a strong but delicate friendship between an eleven-year-old boy and an artist brought to him by will of his father, Lord of the Northern Lands.

Madurer, the boy, because of a strange, rare disease, can only live in particular rooms of the palace protected from air and direct light. Books are his only knowledge of the world. Yet, although his condition, his heart is full of joy, enthusiasm and curiosity as it should be for every eleven-year-old child.

Periodicamente rileggo un piccolo libro che custodisco come un oggetto prezioso: Lo Stralisco di Roberto Piumini. Uno di quei libri che dopo averli letti d'un fiato vanno poi assaporati quasi meditati come un buon vino da meditazione, appunto, che potete bere fresco e d'un fiato come aperitivo ma che riassaporerete pasteggiandolo, con calma, per scoprirne aromi che si sveleranno solo a chi mostrerà dedizione.

Lo Stralisco, edito per la prima volta nel 1987 dall'editore Einaudi oggi edito da Einaudi ragazzi, è un libro per adulti e ragazzi dai nove anni, che può esser letto su piani differenti ad età differenti ed ogni volta fare percepire una nuova emozione. La lingua elegante e il lessico ricco, mai ridondante, ne fanno un piccolo capolavoro! È una storia, struggente e poetica, ambientata in un'antica Turchia. La storia di un'amicizia assoluta e delicata tra un ragazzo di undici anni ed un pittore giunto a lui per volere del padre, signore delle Terre del Nord.

Madurer, il ragazzo, per una strana e rara malattia, è costretto a vivere al riparo dall'aria e dalla luce diretta e vive protetto in alcune stanze del palazzo, cosicché conosce il mondo solo attraverso i libri. Eppure, nonostante la sua condizione, il suo cuore è colmo di allegria, entusiasmo e curiosità come dovrebbe esserlo quello di tutti i ragazzi di undici anni. Sakumat, il pittore, dunque, dovrà dipingere il mondo esterno, e il trascorrere del tempo e delle stagioni sulle pareti delle stanze nelle quali, Madurer, vive segregato, anche se la sua anima rimane libera. Inizia quindi una danza di conoscenza e ascolto tra i due protagonisti che darà vita ad un grande progetto, occasione di scoperta e conoscenza non solo per l'entusiasta Madurer ma anche per il saggio e pacato Sakumat.

Stagioni, fioriture, mari, navi pirata, montagne, cieli e stelle in continua evoluzione animeranno le pareti delle stanze di Madurer, sino ad un dolcissimo e triste epilogo. Leggetelo sorseggiando un prezioso Soleras Vergine Riserva 20 anni. Riserva invecchiata, oltre vent'anni, in piccole botti di rovere, risultato di un paziente invecchiamento secondo il tradizionale metodo Soleras, con tre ordini di botti sovrapposte. Un tempo dedicato che vi svelerà i suoi diversi piani regalandovi molte suggestioni come il piccolo prezioso libro. Stratificazioni di aromi e profumi, da uve di annate diverse, da legni di botti diverse, per accompagnare le intense emozioni, le evocative immagini regalate dalla lettura.



Sakumat, the artist, must illustrate the outside world, the passing of time and seasons, on the walls of the rooms where Madurer must live segregated, although his spirit remains free. A conveying of knowledge and listening begins within the two protagonists that bring to a big project, by means of discovery and acquaintance not only for the enthusiastic Madurer, but also for the wise and placid Sakumat.

Seasons, flowerings, seas, pirate ships, mountains, skies and stars in continuous evolution will enliven the walls of Madurer's rooms to reach a sweet, sad ending.

Read this book sipping a precious Soleras Vergin Reserve 20 years aging. Reserve aged 20 or more years in small oak barrels, a result of a patient traditional Soleras method, aging with three rows of overlaid barrels. Time dedication that will reveal the different rows, offering different emotions as the small precious book. Stratifications of aromas and scents from different vintages, from the different barrels wood, to accompany the intense emotions, summoning images offered by the book.



Giochi di Gusto / Lirica e Vino

rubrica curata da **Maria Antonietta Pioppo**

Chi pensa che il miglior abbinamento per un vino sia solo con un buon piatto non avrà avuto il piacere di degustarlo ascoltando ad esempio l'aria di un'opera lirica, osservando l'infinito di un quadro, apprezzando i versi di una poesia dalle rime che riecheggiano a ogni sorso. Merito questo, del valore sinestetico del vino, della sua capacità di correlarsi a ogni forma d'arte esaltandone le rispettive caratteristiche. Tecnicamente si può parlare di abbinamento psicologico o più semplicemente di associazione libera che lega in maniera sinestetica le forme d'arte con il nostro nettare degli dei. Basta saper interpretare le proprie emozioni e cercare di tradurle in sensazioni. Da esse possono scaturire alcune similitudini interessanti che in maniera del tutto naturale possono trovare la loro forma più pura di continuità sia da una parte sia d'altra. Noi ci siamo divertiti a farlo e abbiamo costruito un itinerario sensoriale ad hoc proprio con la lirica. Abbiamo iniziato questo viaggio enoico-operistico con un vino da uve Catarratto in purezza. I suoi profumi sono intensi e fruttati, in particolare sentori di agrumi e di mela cotogna. La sua freschezza ci ha conquistato immediatamente invitandoci nuovamente a un altro sorso. Il suo carattere così vivace è lo stesso che contraddistingue la fase del corteggiamento-innamoramento tra Romeo e Juliette, e per questo abbiamo studiato il connubio Catarratto - Je veux vivre da Romeo e Giulietta di Gounod.

Di autoctono in autoctono, proseguiamo con lo Zibibbo, vitigno aromatico tra i più apprezzati in Sicilia, nelle due versioni, secco e Passito. Descriviamo qui uno Zibibbo secco in purezza. Il profilo gusto-olfattivo è intenso e complesso con note di zagara, mandorla, tracce di erbe aromatiche e una dosata sapidità al palato. L'aromaticità del vino è presente e persistente, proprio come l'amore di Mimì per Rodolfo. Da qui la scelta di quest'aria: Sì mi chiamano Mimì! da La Bohème di Giacomo Puccini. Dopo due bianchi autoctoni, l'abbinamento si tinge di rosa, con un rosato di Nero d'Avola dal caratteristico sentore di ciliegia, notevole al palato come la freschezza e la sapidità. È un inno alla primavera, alla natura che ben si sposa con il canto alla luna nella Casta Diva de la Norma di Vincenzo Bellini.

Concludiamo con un classico dell'arte operistica, Parigi, O cara da La Traviata di Giuseppe Verdi, l'espressione della forza dell'amore tra Alfredo e Violetta: lui la vuole portare via da Parigi e lei vuol lasciare un'immagine di sé donandogli un medaglione. L'abbinamento non poteva non essere un classico siciliano, un Nero d'Avola dal tannino elegante e avvolgente, un vino che vuol lasciare un ricordo di sé con struttura ed eleganza. E così mentre state contemplando il vostro quadro preferito o leggendo i versi che più vi emozionano, lasciatevi trasportare dalla vostra musica del cuore, sorseggiando un buon calice di vino.



GIOCHI DI GUSTO / LIRICA E VINO

Those who think that the best match for a wine is a good dish, probably have never had the pleasure of tasting it, maybe listening to a piece of opera, for example, or observing the infinite of a painting, or even, enjoying the verses of a poem where rimes resound at every sip. This, thanks to the sin-aesthetic value of the wine, of its ability of correlation to any form of art that exalts each other's characteristics. Technically we can speak of psychological pairing or simply, free association, sin-aesthetical linking types of art with our nectar of the gods. You only need to interpret your emotions transforming them in sensations. Interesting similarities may arise spontaneously discovering a natural form of continuity with one another. We've enjoyed doing it putting together a sensorial itinerary ad hoc with opera themes. We began this eno-operistic voyage with a single variety Catarratto wine. Its aromas are intense and fruity, with particular scents of citrus and quince apple.



The wine's freshness is capturing and tempting towards another sip. Its character is lively, the same as the courtship and the falling in love between Romeo and Juliette. This is why we chose the bonding with Catarratto – Je veux vivre as Romeo and Juliette de Gounod.

From autochthonous to autochthonous we proceed with Zibibbo, an aromatic variety among the most appreciated in Sicily, in its two versions, dry and Passito. Let's describe a single variety dry Zibibbo wine. The nose-mouth profile is intense and complex with notes of lemon blossom, almonds, traces of aromatic herbs and the right amount of sapidity on the palate. The aroma of the wine is notable and persistent, just as the love of Mimì for Rodolfo. From here the choice of the piece: Si mi chiamano Mimì! From Giacomo Puccini's *Bohème*.

After two native white wines the pairing becomes a shade of pink with a Nero d'Avola rosé with its characteristic scents of cherry, intense on the palate with freshness and sapidity. An ode to Spring, to Nature that well marries with the Canto alla Luna in *Casta Diva* from *La Norma* by Vincenzo Bellini.

We close with a classic of the grand opera art, Parigi, O cara from the *La Traviata* by Giuseppe Verdi as expression of the impetus of love between Alfredo and Violetta. He wants to bring her away from Paris and she wants to leave him a sign of herself giving him a locket. The match could not be other than a Sicilian classic, a Nero d'Avola with embracing elegant tannins, a wine that leaves a sign of itself of structure and elegance.

So, as you contemplate your favorite painting or read the verses that mostly affect you, let yourself go with the music of your heart, sipping a glass of good wine.

Il tratto di Rallo / Di qualunque cosa, parliamo stasera

rubrica curata da **Antonio Massara**

Aveva in mano un Camillino.

Sì, proprio lui, il primo gelato col biscotto che chissà perchè aveva un comico cowboy disegnato sopra. Lo stava leccando lungo la parte bianca, per riservarsi il biscotto più avanti, quando la crema si fosse consumata.

Siccome stava guardando il mare, la vide. O meglio, vide come al rallentatore il luccichio dei suoi capelli sotto il pelo dell'acqua e subito l'esplosione di una dea nel mare di Castellammare.

Sarà stato per la potenza degli ormoni a diciottanni, sarà stato che aveva appena finito scuola ed esami, sarà stato il Camillino, per lui fu la prima visione estetica di pura potenza vitale.

Durò uno o due secondi. Poi lo richiamarono alla realtà. Si doveva fare la partita di calcio in spiaggia, una faticata allegra. Ingoiò il gelato in un boccone, e via, dietro il pallone. Però c'era anche la sera con le sue dolci arie estive.

Claire (così si chiamava la dea) venne presentata a Giovanni alle 21,43 di quella stessa sera, con il particolare che veniva da Parigi. Giovanni balbettò qualcosa, ma in certi frangenti le parole di qualsiasi lingua servono a poco. Però c'era anche la sera con le sue dolci arie estive. Alle 21,54 fu stappata una bottiglia di Bianco d'Alcamo in spiaggia e distribuita a quindici neodiplomati di tre nazioni che ne bevvero pochissimo, sentendosi già degli adulti realizzati. Non fu quindi l'alcol a fare innamorare Giovanni di Claire alle 22,18, e Claire di Giovanni alle 22,35, quando si baciaron. Giovanni perse presto la memoria di quel che successe dopo. Nei suoi ricordi c'erano solo tanti capelli biondissimi e due occhi azzurri grandi quanto un cinematografo. L'indomani Claire gli fece capire che due giorni dopo sarebbe tornata in Francia. Stettero mano nella mano per tutto il tempo, fino a quando l'auto partì verso l'aeroporto, lasciando Giovanni con un foglietto e un indirizzo scritto con la Bic del Bar.

Giovanni passò il pomeriggio in riva al mare, quel mare che lo separava da Marsiglia e quindi da Parigi.

L'indomani mattina si svegliò presto e attese che il padre si preparasse per andare al lavoro. Quando prese la borsa per uscire lui si parò davanti e disse: "Voglio andare a Parigi". Il padre lo guardò come se uscisse dal sifone della doccia e disse: "Devo andare. Di qualunque cosa, parliamo stasera". Dopo un lungo giorno a guardare il mare verso Marsiglia e una cena che non voleva scendere giù, la riunione plenaria della famiglia decretò all'unanimità, sentito anche il nonno torinese al telefono, che Giovanni era uscito ufficialmente pazzo e doveva sentirsi uno psichiatra.



IL TRATTO DI RALLO / OF WHATEVER, WE WILL SPEAK TONIGHT

He was holding a Camillino. Yes, that icecream, the first one with a cookie, that who knows why, had a funny cowboy drawn upon. He was licking the white center part reserving the cookie for after the cream had finished.

He was looking towards the sea, so he saw her. Or actually he saw the glare of her hair in slow motion, just below the water, the sight of a goddess in the Castellammare sea.

It must have been the power of his eighteen-year-old hormones, or maybe the fact he had just finished his school exams, or maybe even the Camillino icecream. For him it was the first esthetic vision of pure vital power.

It lasted only one or two seconds. Then they called him back to reality. They were going to play soccer on the beach, a joyful effort. He finished his icecream in a bite and went off to the match.

Raccontò al luminaire tutto, per filo e per segno, dicendo che l'indomani avrebbe preso il treno, sarebbe andato a piedi, avrebbe fatto l'autostop. Se ne infischiava, lui voleva Claire. "Lei capisce Professore" disse "è bellissima". Il Professor Giusti non sapeva il francese, non capiva bene chi o cosa fosse quel "gler" e non ricordava la potenza della chiarezza. Fu questo, per Giovanni, il primo decollo estetico e insieme il primo gradino della discesa agli Inferi.



But there was also the evening, with its sweet summer breeze.

Claire (was the goddess's name) was presented to Giovanni that evening at 9,43 PM, and they said she was from Paris. Giovanni mumbled some words but in certain occasions words in whatever language, are needless.

At 9,54 PM they opened a bottle of Bianco d'Alcamo on the beach and the wine was shared by the fifteen new graduates of three different countries.

They drank very little but they felt realized. So it wasn't for the alcohol that Giovanni fell in love with Claire at 10,18, and Claire of Giovanni at 10,35 when they kissed. Giovanni soon forgot whatever happened later. In his memories there was only her blond hair and two big blue eyes, big as a cinemascope.

The day after Claire told him she was leaving for France two days later. They stayed hand in hand for the remaining time, until the car left for the airport, leaving Giovanni with a note and an address written with the Bic pen at the Bar. Giovanni passed the afternoon along the seashore, that sea that separated him from Marsiglia and from Paris.

The next morning he woke up early and waited while his dad got ready for work. When he picked up his briefcase before leaving, Giovanni stood in front of him and said: "I want to go to Paris". His father looked at him as though he came from the shower drain and said: "I must go now, of whatever thing, we will speak tonight".

After a long day of looking at the sea towards Marsiglia and a hunger-less dinner, the plenary family reunion (including his grandfather from Turin) unanimously decided that Giovanni had officially gone mad and that a psychiatrist was needed.

He explained everything to the luminary saying that the next day he would have taken the train, he would have gone by foot, hitch-hiking. He didn't care, he wanted Claire. "You can't understand, Professor, she's beautiful," he told him.

Professor Giusti didn't speak French and couldn't understand who or what was that "gler" and didn't remember the power of clarity.

This was for Giovanni his first aesthetic rise and in contemporary, his first step to the nether regions.





RALLO 1860



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