

RALLO¹⁸⁶⁰

N° 8 - 2019

Il Magazine di Rallo Azienda Agricola



Ben Ritrovati / **Sarah Vesco**
Toque & Toque / **Francesco Pensovecchio**
Nel Firmamento / **Davide Visiello**
Cosa bolle in pentola / **Giulia Monteleone**
Eco di Rallo / **Salvatore Spatafora**

Il Pellegrino lombardo / **Carlo Passera**
Mangiamo al Cinema / **Tania Mauri**
La Cucina di Rallo / **Manuela Zanni**
Comparallo / **Luigi Salvo**
Rallo di Scena / **Francesca Mignemi**

RALLO¹⁸⁶⁰

N° 8 - 2019

Il Magazine di Rallo Azienda Agricola

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 / **Autori Vari**

Traduzioni // Translations / **Maria Lina Bommarito**

Stampa / **Abate Michele Litotipografia e Stampa in digitale**

Si ringrazia // Thanks to

Mangiamo al Cinema / **Tania Mauri**

Rallo di Scena / **Francesca Mignemi**

Cosa Bolle in Pentola / **Giulia Monteleone**

Il Pellegrino Lombardo / **Carlo Passera**

Toque&Toque / **Francesco Pensovecchio**

Comparallo / **Luigi Salvo**

Eco di Rallo / **Salvatore Spatafora**

Nel Firmamento / **Davide Visiello**

La Cucina di Rallo / **Manuela Zanni**

Per il contest "La Riscoperta" Si ringrazia // Thank to

Antonino Dallara

Fabrizio Pace



01/

[Sarah Vesco]

Ben Ritrovati // Welcome Back

02/

[Francesco Pensavecchio]

Toque&Toque // Enoteca Nero d'Avola, tra la 5th Avenue e la
Broadway di San Cataldo
Enoteca Nero d'Avola, between 5th Avenue
and Broadway of San Cataldo

03/

[Davide Visiello]

Nel Firmamento // La Cucina di Pino Cuttaia
The Kitchen of Pino Cuttaia

04/

[Giulia Monteleone]

Cosa bolle in Pentola // Street Food

05/

[Salvatore Spatafora]

Eco di Rallo // Gelato: è tempo di trasparenza
Ice cream: It's time for transparency

06/

[Carlo Passera]

Il Pellegrino Lombardo // Per una Nuova Cucina Siciliana
For a New Sicilian Cuicine

07/

[Tania Mauri]

Mangiamo al Cinema // Il Cibo al Cinema
Food at the Cinema

08/

[Manuela Zanni]

La Cucina di Rallo // Piatti Vegetariani e i loro abbinamenti:
sfatiamo i pregiudizi
Vegetarian dishes and wine pairings:
dispelling false beliefs

09/

[Luigi Salvo]

Comparallo // La Naturalità del Vino
Natural Wines

10/

[Francesca Mignemi]

Rallo di scena // Il Richiamo di Alma
The Calling of Alma



L'Essenziale è Bianco
L'Essenziale è Bianco



Rallo Azienda Agricola
aziendaagricolarallo.it



RALLO 1860



Ben Ritrovati

Sarah Vesco



Cari amici,

come ogni anno, ci ritroviamo impegnati nella realizzazione del nostro Magazine. In questo numero alcune penne sono una novità, altre una preziosa conferma. Il Magazine è uno strumento di difficile costruzione, richiede una buona dose di impegno e dedizione, anche e soprattutto di coordinamento. Probabilmente è per questo motivo che la pubblicazione rimane annuale, per gestire al meglio un'attività di comunicazione in continua evoluzione e miglioramento.

Con il nostro impegno proviamo a crescere di anno in anno, a migliorarci, cercando di essere sempre più professionali nella gestione di un format editoriale che allarga il proprio target potenziale di lettori rispetto a quello canonico.

Il magazine di Rallo, infatti, da classico house organ, si è trasformato, nel corso del tempo, in uno strumento editoriale in grado di raccontare di attualità, tendenze, cinema, moda, stili di vita, costume, beni di consumo.

Il tutto attraverso un prezioso filo conduttore, il vino.

Il vino è un prodotto vivo, cambia, ha la sua storia, è legato ad un territorio e per questo ha sempre molto da comunicare. E Rallo è vino in un preciso modo, è bere artigiano, è rispetto per l'ambiente, è territorio, è storia.

Dalla vendemmia 2017, con la nascita dell'AV01, Rallo è anche orange wine, una vera e propria filosofia di produzione che è stata condivisa con la nostra consueta semplicità e curiosità. Da esploratori siamo andati in giro per conoscere il fantastico mondo dei lieviti riportando poi sul nostro blog, L'impasto, quanto scoperto. Abbiamo conosciuto nuove realtà, nuovi produttori, uomini, lavoratori.

Se per un buon pane occorre impastare semplici ma buoni ingredienti noi ci proponiamo di fare lo stesso: impastare storie, semplici ma giuste, come per il Magazine.

Diventa sempre più importante allora individuare i temi da trattare, attraverso editoriali, articoli o interviste, che esprimano al meglio le caratteristiche dell'azienda e che permettano di raccontare a chi legge qualcosa di vero e interessante. Ancor di più individuare le persone giuste che si occupino del progetto, motivate a trasmettere un messaggio coerente con l'identità aziendale.

Noi pensiamo di esserci riusciti, a voi l'ultima parola.

BEN RITROVATI /

Dear friends,

as each year in September, we find ourselves involved in bringing forth our magazine Con Rallo per Diletto. In this edition we have new-entry writers while others confirm their precious cooperation even this year. The magazine is a difficult venture, a good dose of commitment and dedication, coordination and respect are necessary. This is probably the reason why it remains an annual publication in order to manage this means of communication in continuous evolution and improvement in the best of ways.

With our commitment we try to expand year after year, improve ourselves becoming more and more professional in realizing an editorial format that expands its potential target of readers added to those already confirmed. The Rallo Magazine has changed from classic house organ into an editorial device capable of communicating current events, trends, cinema, fashion, life style, traditions and goods.

All by means of a precious theme: wine.

Wine is a live material, it changes, has its story, is linked to its territory. For this reason wine has much to communicate. Rallo is wine in a special way, it is artisan drinking, it is respect for the environment, it is territory, it is history.



È opinione diffusa che la fotografia riproduca fedelmente il reale, si può dire piuttosto che essa ne fornisce solo immagini. Queste immagini sono in ogni caso quelle della nostra cultura, testimoniano la nostra posizione nei confronti del mondo.

I concetti di "riproduzione fedele" e "immagine selettiva" sono rispettivamente i presupposti della fotografia illustrativa e di quella creativa, ma è necessario sgombrare il campo da questi preconcetti: non esistono riproduzioni oggettive.

Le stesse considerazioni possono trasferirsi anche al rapporto tra il lettore e l'immagine dato che in ultima analisi ognuno legge ciò che può leggere, in relazione alla sua visione del mondo.

Accettato il fatto che le immagini fotografiche sono giudizi sul reale o almeno veicoli di atteggiamenti nei confronti del reale, il compito del fotografo è quello di evitare la mistificazione connessa alle immagini "vere" e utilizzare esplicitamente la distanza critica necessaria a caricare quest'ultima di una propria idea.

Ed è questo ciò che si è chiesto agli autori delle immagini di questo numero, foto che riproducano un itinerario dimenticato, quello del periodo Liberty palermitano.

Buona visione.

It becomes more and more important to define the subjects to describe with editorials, articles or interviews that best state the winery characteristics and illustrate to the readers something true and interesting.

Even more important is to choose the right motivated people to carry out the project transmitting a message coherent with the company's identity.



According to common opinion, photography reliably reproduces reality. We rather say that it only provides images. These images, however, are those of our culture that witnesses our position in the world.

The concepts of "Truthful reproduction" and "selective image" are respectively premises of illustrative and creative photography. It is however necessary to clear the mind of these preconceptions: there are no objective reproductions.

The same considerations may fit into the relation between the reader and the image, since, in final analysis each person reads what he can read, in relation of his image of the world. Considering the fact that photographic images are opinions upon reality or should we say, attitudes towards reality, the aim of the photographer is to avoid the mistification linked to the "real" images and clearly make use of the necessary evaluative distance that formulate personal ideas. And this is what was asked to the authors of the images of this edition, photos that represent a forgotten itinerary, that of the Liberty period of Palermo.

Enjoy the viewing.



RALLO 1961

Toque&Toque/ Enoteca Nero d'Avola, tra la 5th Avenue e la Broadway di San Cataldo

rubrica curata da **Francesco Pensovecchio**

C'è un momento nel quale nell'appassionato di vini, uomo o donna che sia, scatta un click, un desiderio irrefrenabile di gustare, esplorare, scoprire. È il momento di trovare una bottiglia e tuffarsi nel piacere. Nuova da scoprire o conosciuta da celebrare. Solitamente, nel degustatore avveduto, il piacere intellettuale coincide con quello fisico-gastronomico. Fin qui sembrerebbe tutto facile, tranne che per un dettaglio: il reperimento della bottiglia e conseguente sacrificio della stessa richiede dei complici.

Giacché le bottiglie non crescono sugli alberi, per compiere questo destino serve qualcuno che le bottiglie le cerchi, le trovi, le conservi e che, alla fine, ne parli e le offra amorevolmente come se si trattassero di sue creature.

Escludendo l'esperienza solitaria e senza emozione della scelta allo scaffale del supermercato, appare chiaro che la figura professionale dell'enotecario è di fondamentale importanza. In enoteca si istaura un rapporto di fiducia nel quale si parla di preparazioni, di gusti, di cucina, di territori, di vinificazione, di invecchiamenti più o meno lunghi e, ovviamente, anche di opportunità e di prezzi.

È un lavoro meticoloso, senza confini, basato sulla fiducia e sulla interazione tra un pubblico appassionato e il custode di oggetti preziosi.

In questa cornice di riflessioni non posso non pensare a **Michele Bonfanti**, enotecario presso San Cataldo, un piccolo comune dell'entroterra siculo, limitrofo a Caltanissetta, popolato da (sole) 23.000 anime.

La sua enoteca, incredibile ma vero, è tra le più importanti d'Italia. Basta poco per rendersene conto, la valutazione risiede in poche e semplici considerazioni: per numero di etichette e varietà internazionale di territori rappresentati, **la sua enoteca non sfigurerebbe a Manhattan tra la Broadway e la 5th Avenue.** Trovare sugli stessi scaffali il Clos du Mesnil 2000 di Krug, uno Château Margaux del 1990, un Loibner Riesling 2009 di Weingut Knoll o un Barbaresco di Gaja, è una gioia che solo appassionati bevitori possono comprendere. È un po' come avere a disposizione nel garage sotto casa una Ferrari Portofino, una Lamborghini Huracán o una Bugatti Veyron. Con le chiavi sempre appese al cruscotto e al prezzo di noleggio di una Panda del 1988. E a proposito, l'ultima bottiglia che ho bevuto da Michele è un Clos de l'Hermitage 2005 di Jean Alesi. Coincidenze.

La domanda, dunque, è se i sancataldesi fanno (o hanno fatto) qualcosa per meritarsi una enoteca così apprezzabile; e comunque sia, me ne compiaccio.



■ ■ ■
**TOQUE&TOQUE /
ENOTECA NERO D'AVOLA, BETWEEN 5TH
AVENUE AND BROADWAY OF SAN CATALDO**

There's a moment when, inside a winelover, man or woman, something clicks... an irresistible desire to taste, explore, discover. It's time to find a bottle and plunge into pleasure. New to experience or known to celebrate. Usually in an observant wine taster, intellectual pleasure concurs with physical-gastronomic pleasure. Up to here it would seem easy, except for one detail: the sourcing of the bottle and its sacrifice requests accomplices.

Since bottles don't grow on trees, to accomplish this task, someone is needed to search for the bottles, find them, save them and present them lovingly as if they were his creature.

Excluding the solitary and emotionless experience of choosing from a supermarket shelf, it is clear that the professional figure of a wineshop owner is of great importance. A trustworthy relation between client and seller begins, speaking about dishes, flavours, cuisines, territory, winemaking, more or less aging, and of course also about opportunities and prices.

It is a meticulous job without boundaries and based on the confidence and interaction between a passionate public and precious objects.

In this set of considerations I can't avoid thinking of Michele Bonfanti, wineshop manager in San Cataldo, a small town of Sicilian inlands, near Caltanissetta populated by (only) 23.000 souls.



Michele Bonfanti, titolare dell'enoteca Nero d'Avola e Co.

Potrei fantasticare di un contributo, non del tutto giustificato, dalla vicina Procura di Caltanissetta, uno degli uffici di Giustizia più frequentati d'Italia; oppure posso ipotizzare, in maniera decisamente ottimistica, un commercio virtuale talmente rilevante da rimpolpare l'enoteca con siffatte preziose perle.

Trovo, invece, più probabile che Michele Bonfanti abbia un trasporto passionale e travolgente, una bramosia incontrollata, ovvero un desiderio di possesso talmente viscerale – cosa non infrequente nel vino – mischia a quella follia per la quale San Cataldo è famosa e tale da aver generato uno dei più invidiati collezionisti del Sud-Italia. Oltre ogni normale logica di prezzo o di business.

Ma queste sono tutte chiacchiere. La verità tangibile è che presso Enoteca Nero d'Avola è possibile cenare al tavolo con una splendida bottiglia di vino al prezzo di una media pizzeria.

E se il vino non vi convince, o se non vi verrà concesso (il rischio è reale), c'è sempre un sidro di mele o della birra artigianale.

His winebar (hard to believe) is among the most important of Italy. It doesn't take much to notice; the evaluation derives from a few simple considerations: the number of labels and the variety of international territories represented. His wineshop wouldn't be less appraised in Manhattan between Broadway and 5th Avenue. Finding Krug's Clos du Mesnil 2000 on the same shelf as a Chateau Margaut 1990, a Weingut Knoll Loibner Riesling 2009 or even a Gaja Barbaresco is a great joy that only passionate wine drinkers can share.



It's something like having a Ferrari Portofino, a Lamborghini Huracàn or a Bugatti Veyron available at your doorstep always with the keys in the dashboard at the price of a Panda 1988 rental. By the way, the last bottle I had at Michele's was a Jean Alesi Clos de l'Hermitage.

Coincidences.

The question is, have the people of San Cataldo done anything to deserve such an appraisable wineshop? Whatever the answer, it pleases me.

I may fancy that a contribution, not really legitimate, may come from the nearby Caltanissetta Prosecutor's Office which is one of the most bustling Justice Departments of Italy, or may I optimistically suppose a relevant online commerce capable of filling the wineshop of such precious pearls.

However, I think, instead, that Michele Bonfanti has an overwhelming passion and uncontrolled yearning, a visceral desire of possessing – common in the wine world – combined to that folly for which San Cataldo is famous for having created one of the most envied collectionists of Southern Italy. Beyond every normal reasoning of price or business.

This is all gossip. The evident truth is that at the Enoteca Nero d'Avola you can dine at the table with a splendid bottle of wine at the price of an average pizzeria.

And if wine isn't your thing or isn't for you, you can always go for an apple cider or an artisan beer.





Nel Firmamento / La Cucina di Pino Cuttaia

rubrica curata da **Davide Visiello**

Senza memoria non può esserci futuro: solo il netto dominio della tradizione può ispirare un'innovazione illuminata e mai banale.

Pino Cuttaia, chef e patron del ristorante La Madia di Licata (Ag) con due stelle Michelin ricamate sulla giubba dal 2009, lo sa benissimo, tanto che proprio la memoria incarna il punto di partenza e il centro pulsante della sua filosofia creativa e gastronomica.

Tra i volti più noti, ricercati ed amati del movimento culinario contemporaneo, fiore all'occhiello dell'Italia dei cuochi e presidente dell'associazione Le Soste di Ulisse, lo chef di Licata oggi rappresenta un importante riferimento per la cucina internazionale e, a proposito di vino, detta la sua regola: **«Bere bene e mangiare bene sono uno stile di vita e il vino deve essere sempre all'altezza del piatto a cui è abbinato».**

E un interessante consiglio: «Prima della degustazione di un piatto, mi piace bere un sorso di vino perché ho l'impressione che riscaldi il palato e lo prepari meglio a recepire tutte le qualità organolettiche del cibo».

La forza di ogni cucina è saper esprimere in maniera adeguata un territorio, come un vino e il vitigno da cui è prodotto: «Tra i siciliani il mio preferito è il catarratto perché lo reputo il più identitario, definito e particolarmente longevo.

Se si lavora bene in vigna e si rispetta in cantina, il risultato sarà un vino che, evolvendo e migliorando, conserverà la sua struttura nel tempo». Per la prova di abbinamento, un classico de La Madia: «Potrebbe accostarsi bene a "La Pizzaiola", merluzzo all'affumicatura di pigna. Stessa persistenza di sapori, freschezza agrumata e prolungamento fumé del vino a supporto dell'affumicatura del piatto». Una considerazione sul servizio di sala nell'alta ristorazione: «Il lavoro di sala è un'arte e, quando c'è eleganza, finezza, savoir-faire, diventa una seduzione forse più del cibo. L'uomo di sala, attraverso il lavoro, può comunicare sé stesso, ma deve sapere accogliere, avere grande cultura, disponibilità, conoscenza dei piatti, dei vini e del mondo». Cosa si deve fare per un servizio perfetto? «Ognuno di noi ha un mondo interiore unico e se il cuoco, il maître, il sommelier riescono a creare un taglio sartoriale per l'ospite all'interno del ristorante, si vince e si regala un'esperienza indimenticabile». La memoria custodisce vite e le trasforma in eccellenze.

La memoria è la cucina di Pino Cuttaia.



NEL FIRMAMENTO / PINO CUTTAIA



Lo chef Pino Cuttaia

Without memory there cannot be future: only the net dominion of tradition can inspire an enlightened, significant innovation. Pino Cuttaia, chef and patron of the restaurant La Madia, in Licata (Ag) with two Michelin stars embroidered on his jacket since 2009, well knows that memory embodies the starting point and the pulsing center of his creative and gastronomic philosophy.

Among the best known, cherished and beloved personalities of the contemporary culinary movement, pride of Italian chefs and president of the

association "Le Soste di Ulisse", this chef from Licata today represents an important reference for international cuisine. Regarding wine he dictates his rule: "Drinking well and eating well is a lifestyle. Wine must always be qualitatively balanced to the dish to which it's paired to". An interesting advice: "Before tasting a dish, I enjoy having a sip of wine because to me it heats the palate preparing it to appreciate the organoleptic quality of the food". The strength of every cuisine is knowing how to express the territory appropriately: as a wine and the variety from which it is made: "Among Sicilian wines my favorite is catarratto because I consider it the most identifying, defined and particularly long-lasting. If work is done right in the vineyard and the produce is respected in the cellar, the result will be a wine that evolves itself, improves and will maintain its structure during the years". A dish to this wine could be a classic of La Madia restaurant: "A good pairing could be "La Pizzaiola", pine cone-smoked codfish. Same flavour persistency, citrus freshness and long wine fumé to well support the smoked dish". A consideration upon high level dinner area service: "Serving is an art, and when there's elegance, refinement, savoir-faire, it becomes maybe even more enhancing than food itself. Table attendants, by means of their activity, can communicate themselves but they must also be hospitable, have great culture, knowledge of the dishes, of wines, of the world". What is necessary to have a perfect service? "Each one of us has a unique, interior world and if the chef, the maître and the sommelier give a tailor-made "product" for the guest in the restaurant, you win, giving an unforgettable experience". Memory enshrines lives, transforming them in excellences. Memory is the cuisine of Pino Cuttaia.



Per la foto dello Chef e del piatto si ringrazia Rossana Brancato



RALLO¹⁸⁶⁰

Cosa bolle in pentola Street Food

rubrica curata da **Giulia Monteleone**

Non abbiamo dubbi, il 2018 è destinato ad essere l'Annus Mirabilis di Palermo.

Capitale della cultura e sede della biennale itinerante di arte contemporanea Manifesta, quest'anno più che mai questa città di mare, multietnica e sempre più cosmopolita, è destinata ad accogliere frotte di visitatori affascinati dalla sua storia, dalla sua cultura millenaria e, naturalmente, dal cibo.

Palermo è infatti il regno dello street food, da gustare per i vicoli del centro storico o, per un tocco di folklore in più, immersi tra i colori e gli odori degli antichi mercati del Capo, della Vucciria e di Ballarò. Qui potrete assistere al via vai di venditori ambulanti che, a bordo dei mitici "lapini" (naturalmente dotati di pentolone d'olio bollente), decantano ad alta voce le virtù delle loro leccornie: dal fragrante "pani c'hi paneddi" al saporito "pani ca' meusa", dalla croccante "stigghiola" al soffice "sfinciuni" sono davvero tantissime le specialità ad aver reso famoso nel mondo il cibo di strada Made in Sicily, sfamando, dalla più tenera età, generazioni di palermitani.



Gli ingredienti delle preparazioni più celebri sono pochi e poveri (farina di ceci, frattaglie, interiora) e le ricette semplici (forse solo apparentemente) meglio quindi affidarsi alle sapienti mani del "panellaro" o del "meusauro" singolari figure antropologiche, quasi leggendarie! Solo loro gli unici a conoscere il segreto dell'impasto, della cottura e della doratura perfetta.

■ ■ ■ COSA BOLLE IN PENTOLA / STREET FOOD

There is no doubt that the year 2018 is intended to be Palermo's Annus Mirabilis. Palermo Capital of Culture, is this year's location for the traveling biennial of contemporary art, Manifesta. More than ever, this seaward, multi-ethnic, cosmopolitan city, will be destination of swarms of people fascinated by its history, its millennial culture, and of course, its food.

Palermo, in fact, is realm of street food to be tasted within the narrow streets of the historic center and, for an extra touch of folklore, immersed within the colours and aromas of the historic markets of "u Capo", "a Vuccirìa" and "Ballarò". Here you can experience the bustling of the street vendors that on their mythic "lapini" minivans (of course equipped with big hot oil-filled frying pans), shouting out their outstanding delicacies: fragrant "pane e panelle" (chickpea fritter sandwiches), flavourful "pani ca meusa" (spleen sandwiches), to the crunchy "stigghiola", to the soft "sfinciuni" (Sicilian-style pizza). The specialities, thanks to which the street food Made in Sicily has become famous world-wide, are quite many and have fed generations of Palermitans since their young age.

The ingredients for the most popular dishes are modest and humble (chickpea flour, offals) and the recipes, simple (maybe only apparently). It is best to rely on the experienced hands of the "panellaro" (panella makers) or the "meusaro" (meusa experts), unique anthropological figures, almost legendary! Only they know the secrets of the dough, of the cooking, of the prefect crispness.

Tra gli indirizzi più amati c'è il chiosco dell'indimenticato Francu, detto u' Vastiddaru, il "meusaro" per antonomasia.

Era il lontano 1992 quando un Franco ragazzo, dopo anni di gavetta presso la storica Focacceria San Francesco, decide di mettersi in proprio: affitta un magazzino in Corso Vittorio Emanuele, a pochi passi da piazza Marina, e apre quello che sarebbe poi diventato uno dei luoghi di culto del cibo di strada.

Da mattino a notte fonda qui si sfornano sfinciuni, si friggono panelle e crocchè, si sfamano turisti curiosi ed habitué.

Oggi l'attività di Franco è gestita dai figli che continuano a proporre i grandi classici della tradizione palermitana. Il pezzo forte è senza dubbio "u pani ca' meusa" un panino tondo (la cosiddetta vastedda) ricoperto di semi di sesamo e generosamente farcito con un mix di polmone, milza e trachea lessati prima e soffritti poi nella "sugna", il grasso di maiale.

Una prelibatezza da gustare nella sua versione "schietta" ovvero condita semplicemente con succo di limone e listarelle di caciocavallo, o ancora "maritata" impreziosita con ricotta fresca di pecora.

Pronti per il food tour?



Among the most popular places for these specialities, there is the kiosk of the memorable Francu, called u' Vastiddaru, the quintessential "meusaro".

It was the year 1992 when the young man Franco, after years of working at the historic Focacceria San Francesco, decides to work on his own.

He rents a store in Corso Vittorio Emanuele, near Piazza Marina and opens what then becomes a street food cult location.

From morning to late at night, sfinciuni's are baked, panelle and crocchè (mashed potatoe fingershape fries) are fried, feeding curious tourists and daily customers.

Today Franco's business is run by his sons that continue presenting the great classics of the Palermo tradition.

The top speciality is of course "u pani ca meusa" which consists of a round monoportion bread (called vastedda) covered with sesame seeds and generously stuffed with a mix of lung, spleen and trachea, first boiled then fried in "sugna" which is a pork fat shortening. This deliciousness may be tasted in its "schietta" (unmarried) version, which is seasoned only with lemon juice and caciocavallo cheese slithers, or "maritata" (married), enriched with fresh sheep ricotta cheese. Are you ready for the food tour?



RALLO¹⁸⁶⁰

Eco di Rallo / Gelato: è tempo di trasparenza

rubrica curata da **Salvatore Spatafora**



Cosa c'è dentro un gelato? Quali sono gli ingredienti che lo compongono? Quello che consumiamo è vero gelato artigianale? Domande, queste, che meritano risposta certa, a tutela dei diritti dei consumatori e degli stessi artigiani del gelato che portano avanti con passione la tradizione del dolce freddo più famoso al mondo. Proprio per dare risposta a domande come queste l'associazione **Gelatieri per il Gelato (GXG)** lancia un progetto lungimirante dal titolo esplicativo: **Operazione Trasparenza**. Un insieme d'iniziative, appuntamenti e distribuzione di materiale informativo presso le gelaterie associate per far conoscere come nasce **il vero gelato artigianale** e quali sono le condizioni per definirlo realmente tale.



Il progetto nasce dalla volontà di trasmettere un sapere unico e tradizionale, quello del mondo del **gelatiere artigiano**, invitando il pubblico a: focalizzare la propria attenzione sul **libro degli ingredienti** presente in gelateria e a chiedere informazioni e chiarimenti su quello che si assaggia; comprendere **cosa rende davvero unico un buon gelato artigianale**; acquisire consapevolezza su come lavora la propria gelateria di fiducia.

Ecco i punti principali che caratterizzano il lavoro degli artigiani che aderiscono a GXG: impegno a scegliere prodotti freschi, possibilmente del proprio territorio, incentivando le economie locali; impegno a evitare l'uso di coloranti artificiali e prodotti semilavorati

che li contengono, e di grassi vegetali idrogenati; impegno a evitare le "scorciatoie" commerciali quali le paste composte, le "basi in polvere" prebilanciate e standardizzate; massimo rispetto per l'ambiente, riducendo sprechi e consumi energetici. Forte volontà è dunque quella di preservare il loro ruolo e i loro ideali: quelli di gelatieri che credono ancora nell'artigianalità di questo mestiere, nella trasparenza, nella consapevolezza e nell'autodisciplina.

ECO DI RALLO /ICE CREAM: IT'S TIME FOR TRANSPARENCY

What's inside an icecream? What are the ingredients with which it's made? What we eat is real artisan-made icecream?

These questions deserve a precise answer protecting consumers' rights as well as those of icecream artisans that with passion produce the tradition of the world's most famous cold dessert.

The Gelatieri per il Gelato Association (GXG) launches a farsighted project entitled: **Operazione Trasparenza** (Operation Transparency), a combination of initiatives, meetings and distribution of informative brochures available at the associated icecream shops. The aim is to give notice about how a real artisan icecream is made and when it can really be considered artisan-made.

The project originates from the need to transmit unique, traditional knowledge of the world of artisan icecream making.

The public is invited to visualize the book of ingredients, available at the icecream shops and ask information and explanations on what is tasted.

They must also understand what really makes a good artisan icecream unique and how their trustworthy icecream producer works.

Here are a few main points that characterize the production of the artisans associated to GXG: commitment in choosing fresh products, possibly within the territory, incentivizing local economy; avoid use of artificial coloring and semifinished products that contain them;



Il Movimento dei Gelatieri per il Gelato nasce a Cefalù nel 2011 con l'obiettivo di valorizzare il gelato artigianale di tradizione italiana e il mestiere di gelatiere. Nel febbraio 2016 si è costituito in associazione culturale con l'**obiettivo di diffondere e condividere la cultura del Gelato Artigianale di Tradizione Italiana**, nel rispetto dell'ambiente, promuovendo le economie locali e l'utilizzo d'ingredienti naturali per un'alimentazione sana, buona e giusta nel rispetto del cliente.

Si tratta di un gruppo di professionisti intenzionati a svolgere attività culturali, promozionali e sociali con l'obiettivo di instaurare un dialogo chiaro e trasparente tra i produttori di gelato artigianale di qualità e la propria clientela.

L'indipendenza e la libertà di azione è garantita dall'autofinanziamento che permette all'Associazione di portare avanti principi etici e di trasparenza senza sottostare a compromessi.

L'attuale Presidente è **Roberto Lobrano**, gelatiere di seconda generazione. Gli associati sono circa 50 e coprono quasi tutte le Regioni Italiane, con circa 60 gelaterie.



avoid the use of hydrogenated vegetal fats; avoiding commercial "shortcuts" as compound pastes, standardized "powder bases", maximum environment respect and reduction of waste and energy consumption.

Strong determination in preserving their role and ideals, icecream makers that still believe in the artisan tradition of this profession, of transparency, of awareness and self-discipline.

The "Movimento dei Gelatieri per il Gelato" begins in Cefalu in 2011 with the aim of evaluating artisan-made icecream and the icecream-making profession.

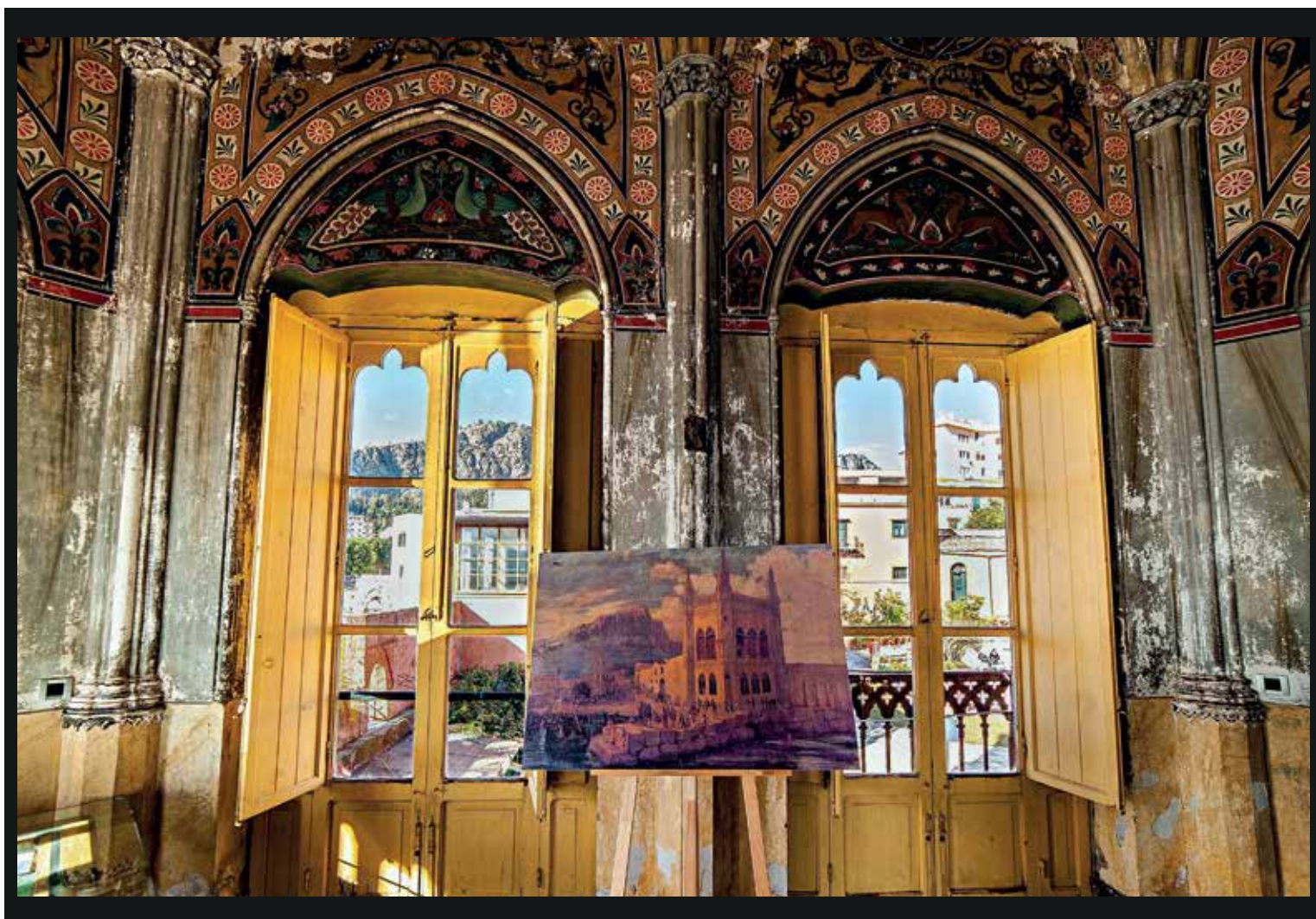
In February 2016 a cultural association has been established to diffuse and share the Italian Tradition of Artisan Icecream culture respecting the environment, promoting local economy and using natural ingredients for healthy and good-tasting nutrition in respect of clients.

It's about a group of professionals with the intention of developing cultural, promotional and social activities in order to establish a clear dialogue between producers of quality artisan icecream and their clients.

Independence and self-management are guaranteed by self-funding permitting the association to carry on moral principles without ongoing tradeoffs.

Robert Lobrano, the current president is a second-generation icecream-maker.

The partners are about 50 wide-spread throughout all regions of Italy, with about 60 icecream shops.





L'Essenziale è Bianco
 L'Essenziale è Bianco



Rallo Azienda Agricola
 aziendaagricolarallo.it



RALLO 1860

Il pellegrino lombardo / Per una nuova cucina Siciliana

rubrica curata da **Carlo Passera**

È capitato tempo fa: gara tra giovani cuochi emergenti. Io ad assistere, mi si avvicina un famoso chef, addentiamo il medesimo assaggio: brutto da vedere, un po' sgraziato nella realizzazione, però piuttosto goloso: «Diciamo la verità: con queste materie prime eccezionali, è impossibile fare piatti davvero cattivi», mi sussurra maligna la toque all'orecchio. Eravamo in Puglia, ma il medesimo episodio si sarebbe potuto registrare ovunque, al Sud. Anche in Sicilia.



Uno dice: è una fortuna poter disporre di un patrimonio agroalimentare così eccezionale. Vero, verissimo, ma basta questo per fare alta cucina? Certo siamo in Italia, dove il prodotto è principe. Sottolineava Massimo Bottura: «Quali sono le maggiori tradizioni culinarie del mondo? Io dico la francese, la cinese, la giapponese, l'italiana». Poi le accoppiava: «Le prime due puntano sulla tecnica, sulla trasformazione del prodotto in cucina. Le altre invece – ossia la nostra e la nipponica – hanno sviluppato un'altra mentalità, un altro atteggiamento: noi e loro abbiamo l'ossessione dell'ingrediente. C'è anche la tecnica, certo: ma questa viene sempre vista come al servizio della materia prima. In questo senso, lo chef rimane quasi defilato, in secondo piano».



IL PELLEGRINO LOMBARDO / FOR A NEW SICILIAN CUISINE

Time ago, while assisting a competition between young, emerging cooks, a famous chef comes next to me. We are both biting into a portion of the same dish: not great at sight, not very neat in its composition, but particularly tasty. "Let's say the truth" he maliciously whispers in my ear, "with these exceptional ingredients it's practically impossible to make something taste bad". We were in Puglia, but the same episode could have happened anywhere, even in the South. Even in Sicily.

One can say: it's a fortune to have such an extraordinary agri-food heritage. True, so true, but is this enough to achieve a high level of cuisine? Certainly we are in Italy where ingredients are important.

Massimo Bottura affirms: "Which are the major culinary traditions in the world? I say the French, the Chinese, the Japanese and the Italian". Then he sorted them: "The first two point on technique, on the transformation of the products in the kitchen. The others, instead – which means ours and the Japanese – have developed a different idea, a different approach: we and they are obsessed by the ingredient. Of course there's also technique, but this is always considered to serve the prime ingredients. In this sense the chef almost remains aside, in the background".

Quindi è come se l'Italia in generale, ma il Meridione in particolare, in una gara sui 100 metri, partisse 30 più avanti degli altri, grazie alle delizie della natura che può vantare. Basta per vincere? Aiuta molto: ma poi bisogna sprintare comunque; se si corricchia distratti godendosi il vantaggio iniziale, si finisce giù dal podio.

È quello che è successo anche all'alta cucina siciliana. Che, intendiamoci, ha grandi maestri, fantastici interpreti: ma è possibile che un'isola dal potenziale così pazzesco non abbia mai annoverato, per dire, un proprio tre stelle? Incrociamo le dita per chi è a un passo: Ciccio Sultano, Pino Cuttaia, Vincenzo Candiano, Massimo Matarro già sono a un'incollatura dal massimo trofeo. Nel medesimo tempo, è indispensabile puntare anche sulla successiva generazione di chef, che è numerosa e agguerrita come mai in passato. La domanda dunque è: come può una tavola siciliana moderna affermare con forza la propria identità specifica, all'interno di quel grande contenitore di storia (anche) prelibata che è il Mediterraneo? (A proposito ottima l'iniziativa di Cuttaia di raccontare tutto questo con la sua nuova kermesse, Cookin' Med).

It's as if in a one-hundred meter race, Italy, Southern Italy in particular, start 30 meters ahead, thanks to Nature specialities we have. Is this enough to win? It helps a lot but you must burst forth however. If you just run lazily and inattentive because of the initial advantage, you step down from the podium. This is also what happened to Sicilian haute cuisine. Intending however, that we have great experts, fantastic interpreters: but, is it possible that an island with such potential hasn't yet obtained a Michelin three star?



Let's cross our fingers for those only one step far: Ciccio Sultano, Pino Cuttaia, Vincenzo Candiano, Massimo Mantarro are very close to this trophy. At the same way, it is necessary to focus on the next generation of chefs, numerous and combative as never in the past. The question is: how can a Sicilian modern table strongly affirm its own specific identity within that great container of delightful tradition which is the Mediterranean? (By the way, a great initiative of Cuttaia to describe all this in his new kermesse, *Cookin' Med*).

Begin from the product, of course, but then work on the complexity, the balance, because often the extraordinary strength of Trinacria's prime ingredients tend to dominate. Haute cuisine is first of all harmony, however certain strong interpretations, certain palate blasts are and will be appealing, probably also appreciated by tourists. This however will never allow a definite leap in quality which would enshrine a crowning local school. Thus would be extraordinary in itself, but more than this, as it usually happens, it would be capable of dragging the entire compartment, to stimulate a fertile cloning, to spread an imposing contemporary style that would be the path for the future. The lighthouse that enlightens everything and everyone and not just excellences for few.

To obtain all this, comparison is essential to create open-mindedness.

Partire dal prodotto, certo. Ma poi lavorare molto sulla complessità, l'equilibrio: perché troppo spesso la forza straordinaria della materia prima di Trinacria fa aggio su tutto il resto. Alta cucina è innanzi tutto armonia, mentre certe interpretazioni muscolari del sapore, certe sferzate al palato, risultano oggi e risulteranno sempre gradevoli, probabilmente applaudite anche dal turista, ma non consentiranno mai di conseguire il definitivo salto di qualità, quello in grado di consacrare una somma scuola locale: fatto che sarebbe straordinario di per sé, ma ancor più perché, come sempre accade, questa sarebbe/sarà in grado di trainare tutto il comparto, di stimolare una clonazione fertile, di diffondere uno stile contemporaneo tanto poderoso da diventare la strada del futuro. Il faro che illumina tutto e tutti, non solo l'eccellenza destinata a pochi.

Per ottenere tutto questo è indispensabile il confronto, capace di sprovvincializzare. E davvero la new wave di chef isolani tanto ha girato l'Italia e il mondo, tanto ha appreso: ed è in grado di riportare in Sicilia tali conoscenze, non per copiarne il modello, ma per elaborarne uno proprio, originale, più consapevole. È anche importante che un grandissimo come il friulano Andrea Berton si stia prestando, col suo nuovo indirizzo a Cefalù, a fornire la propria personale interpretazione della cucina sicula.

Dunque: non sentitevi spossati da iniziative come questa, guardatele anzi con favore: perché rappresentano un ulteriore apporto, in questo caso esterno - dunque filtrato da mentalità diverse; e non c'è come guardare la realtà con altri occhiali, per accorgersi di sfumature che passavano inosservate - all'elaborazione di una vostra grande Nuova Cucina Siciliana, figlia della tradizione, imperniata sul prodotto, proiettata verso il mondo. Il momento è ora.

This is the true new wave of the island chefs that have traveled throughout Italy and worldwide assimilating acquaintance. These bring their acquired knowledge, not to copy but to develop their own original model with awareness. It is also important that Andrea Berton, great chef from Friuli, is orienting himself towards Cefalu to bring his personal interpretation of Sicilian cuisine.

Therefore, we must not feel put aside by initiatives as this, we must consider it positiveness, an incoming contribution filtered from different mentalities. The best way to notice the different shades unseen before, is to observe reality from different glasses and the development of your great New Sicilian cuisine, scion of tradition, oriented on the product, projected towards the world. Now is the time.



RALLO⁰⁹⁸¹



Mangiamo al cinema / Cinema e Cucina

rubrica curata da **Tania Mauri**

Il cinema fa sognare, proietta in un mondo fantastico e ci risolve dalla quotidianità. Ovviamente, i temi del cibo e dell'alimentazione, passione atavica di tutti noi e raffinata espressione culturale, attraversano moltissime pellicole.

Il cibo è stato, ed è, un grande generatore di narrazioni cinematografiche: ha ispirato storie d'amore, d'amicizia, ha legato tra loro persone di diverse parti del mondo evocando emozioni e ricordi. Sa raccontare molto del personaggio e spesso è un elemento importante per costruire l'atmosfera e il quadro storico della storia.

Tutto ebbe inizio quando due fratelli francesi crearono un "un meccanismo che fermasse la pellicola ad ogni fotogramma, consentendo alla luce di passarvi per un tempo sufficiente a consentire la proiezione dell'immagine su schermo, per poi trascinarla e passare al fotogramma successivo".

Era il 1895 e i fratelli erano i famosi Lumiere, Auguste e Louis, che inventarono, e brevettarono, il "cinematografo", un'invenzione che si impose a livello internazionale e, da quel momento, diede inizio a tutto ciò che noi oggi consideriamo video. E già durante la prima proiezione dei 10 brevi film al Salon Indien du Grand Café al 14 del Boulevard des Capucins a Parigi il 28 dicembre del 1895, data di battesimo del cinema, ce n'era uno dove il cibo era protagonista. Stiamo parlando del "Repas de bébé" (la colazione del bebè) dove Auguste e la moglie Marguerite danno da mangiare al figlio Andrée di appena un anno, con posate e argenteria, caffè, zollette di zucchero, biscotti e una pappa per bambini.

Quando il cinema sbarca in Italia, sono tanti i film italiani che celebrano la cucina italiana in scene memorabili e leggendarie come le donne di "Roma città aperta", che assalivano i forni della città, appena liberata dagli alleati americani, per procacciare un po' di "pane nero" per la famiglia e tutto il parentato, o il bambino povero di "Ladri di biciclette", che mangia con piacere e lentezza un panino con la mozzarella filante o ancora la spaghettonata collettiva dell' "L'onorevole Angelina" che diventerà icona della famiglia italiana.

Uno stereotipo sì, ma anche il tratto distintivo della romanità sorniona e bonaria di Aldo Fabrizi o della comicità napoletana di Totò che nel film "Misericordia e nobiltà" dove il cibo e il desiderio di mangiare aleggiavano su tutto. Memorabili le scene di Totò che detta la lista della spesa da fare con il ricavato del cappotto portato al banco dei pegni ("mozzarella, la premi con le dita, se esce la goccia la compri, sennò desisti") e dove balla in piedi sul tavolo mangiando spaghetti a volontà, portandoli alla bocca direttamente con le mani e mettendoli persino nelle tasche del soprabito.

Roma e Napoli sono le città dove trionfa la cucina popolare, quella della tradizione e delle grandi "magnate", come nella celebre scena di "Un americano a Roma" in cui Alberto Sordi, in arte Nando, che sogna i pop-corn, le bistecche, il chewing-gum e parla un inglese maccheronico, per essere come un vero americano deve mangiare come loro. Prepara la tavola autoconvincendosi della sua scelta, sfoderando luoghi comuni sugli yankee onesti, coraggiosi e soprattutto sobri. E, dopo aver messo da parte la cena preparata dalla madre, si prepara un miscuglio di cibi "made in Usa": pane, marmellata, mostarda con sopra un po' di latte.



LET'S EAT AT THE CINEMA /
FOOD AT THE CINEMA

Cinema makes us dream, it shows a fantastic world that diverts us from every-day life. Obviously themes about food and eating, atavistic passion of us all and refined cultural expression, are featured in many films. Food is and has been a great generator of film narrations: has inspired stories of love, of friendship, has linked people from different parts of the world recalling emotions and memories. It can tell much about the character and this often is an important element to create the atmosphere and the historic frame of the story.

It all began when two French brothers created "a mechanism that stopped the celluloid at each shot, permitting light to pass through it for the time necessary for the image to be projected on the screen, then pulling it ahead, passing to the next shot. It was the year 1895 and the brothers were the famous Lumiere, Auguste and Louis, that invented and patented the "cinematograph", an invention that stood out internationally and, from then on, gave birth to everything that today is considered video.

Already at that time, with the first projection of the first ten short films at the Salon Indien du Grand café at number 14 Boulevard des Capucins in Paris the 28th of December 1895, inauguration date of the cinema, there was one in which food was protagonist. We are speaking of the "Repas de bébé" (The baby's breakfast) in which August and his wife Marguerite feed their one-year-old child Andrée, with silverware, coffee, sugar cubes, biscuits and baby food.

Dopo aver masticato il disgustoso intruglio, guardando l'allettante piatto alla sua sinistra, con un grande uso dei tempi comici, Nando sputa quanto mangiato e commenta: "Ammazza che zozzeria" (battuta ripresa successivamente da altri attori come Cristian De Sica e da alcuni conduttori televisivi, Bonolis su tutti). E cede al fumante piatto di spaghetti pronunciando la famosa frase: "Macaroni... m'hai provocato e io te distruggo! I me te magno..." e prendendo il latte: "Questo lo damo al gatto", lo yogurt "questo lo damo al sorcio" e la tanto citata mostarda "con questo ci ammazziamo la cimice".

Dicevamo Napoli che si impone come la città del cibo da strada e dei pranzi casalinghi come si evince nell'indimenticabile film "Sabato, domenica e lunedì" di Lina Wertmüller, tratto dall'omonima commedia di Eduardo de Filippo, dove la sublimazione del concetto di ragù è metafora del rapporto in bilico tra Rosa (Sofia Loren) e Peppino (Luca De Filippo) sposati da trent'anni. L'irrequietezza della donna, che teme un tradimento, si manifesta prima nella macelleria dove "giunge alle mani" con un'altra donna per una discussione sul perfetto, poi nel pranzo domenicale dove Rosa è offesa dal "tradimento gastronomico" del marito, reo di aver sovrastimato i maccheroni alla siciliana della nuora e Peppino s'ingelosisce del vicino di casa che gradisce oltre misura la cucina di sua moglie. E così mentre tutti sono seduti intorno al tavolo e assaggiano U 'Rau, piatto simbolo della cucina napoletana che si deve cucinare per giorni, questo diventa un mezzo per rivelare vecchi rancori, scoprire segreti, raccontare verità e riappacificarsi.

Film di un'Italia che non esiste quasi più, contaminata dalla globalizzazione e dalle nuove esigenze della cucina e del cinema che cambia e si evolve, ci porta in mondi lontani, talvolta sconosciuti e ci invita ad assaggiare serpente a sorpresa - da cui fuoriescono anguille vive che guizzano sul tavolo riccamente imbandito - scarafaggi ripieni da succhiare, profumati brodini di occhi che galleggiano sulla superficie e, per dessert, cervello di scimmia semifreddo ("Indiana Jones e il tempio maledetto").

When the cinema arrives in Italy, many Italian films celebrate Italian cuisine in memorable and legendary scenes as that of the women in "Roma città aperta" assaulting the city bakeries, just freed by the Allied Americans, to obtain some "black bread" for the family and all their relatives. Other relevant scenes in "Ladri di biciclette" (Bicycle thieves) in which a poor boy slowly enjoys a sandwich with stringing mozzarella cheese or even in "L'onorevole Angelina" that will then become icon of the Italian family. A stereotype indeed, but also a distinctive trait of Roman apparent benevolence and good nature of Albo Fabrizi or the Neapolitan humor of Totò in the film "Misericordia e nobiltà" (Misery and nobility) in which food and hunger stand out above all. Memorable the scene of Totò dictating the grocery list of what to buy with the money obtained after bringing his coat at the pawn shop (mozzarella that squeezed between your fingers will drip, if not, don't buy it).



Al cinema entriamo nelle cucine e nei ristoranti, come in "Big Night" dove i fratelli Pileggi, Primo e Secondo, emigrati in America, aprono un ristorante ma non si trovano d'accordo nella gestione: Primo, lo chef, non vuole scendere a compromessi e pretende di fare una cucina filologicamente fedele a quella della sua regione. Secondo, che lavora in sala, sarebbe più propenso a contaminare piatti e ricette in modo da accontentare il pubblico. Ovviamente le loro idee gastronomiche sono anche riflesso di come vogliono e riescono a integrarsi nella nuova società. Tra le scene più divertenti quella in cui una cliente chiede spaghetti come contorno del risotto e le devono spiegare che la richiesta sia insensata. Inoltre è delusa dal fatto che gli spaghetti siano senza meatball. Perché spaghetti senza polpette? La risposta: "Qualche volta gli spaghetti amano stare soli". E ancora nel film di animazione "Ratatouille" dove il giovane Alfredo Linguini, assunto come 'sguattero' in un famoso ristorante parigino, fa amicizia col topo Remy che ha un olfatto e un gusto sopraffino, che lo farà diventare un abile cuoco – grazie alle manovre del topo sotto il cappello che gli indica quali ingredienti scegliere, come prepararli e cucinarli- capace di conquistare il palato del più temuto critico gastronomico di Francia, Anton Ego. Memorabile la scena in cui Anton assaggia il piatto di ratatouille e torna bambino: alla prima forchettata si scioglie all'assaggio del piatto, si povero ma squisito, preparatogli dal topolino Remy e torna indietro nella memoria alla rassicurante e calda cucina casalinga della mamma, tanto da finire il piatto – banale, scontato, popolare – succhiandosi le dita e complimentandosi con lo chef.

E poi ci sono i film dove i protagonisti sono gli chef - scontroso, egocentrici, eccentrici, egoisti, solitari e maniacali - come nel celebre "Il sapore del successo", dove Adam Jones è uno chef stellato che ha buttato a mare la sua carriera a suon di sesso, droga e litigi. Con un grande futuro dietro le spalle, l'ex enfant terrible della gastronomia parigina, decide di rimettersi in gioco aprendo un ristorante a Londra con l'obiettivo della terza stella Michelin o come nel film "Ricette d'amore" dove Martha è la terribile chef del Lido, raffinatissimo ristorante francese di una cittadina tedesca, che vive solo per il lavoro fino a quando non entra in "scena" la nipotina, che, persa la madre, rifiuta il cibo, anche gli irresistibili piatti della zia; ma sarà l'arrivo di Mario, estroso chef italiano, a far tornare l'appetito alla piccola – con un piatto di spaghetti! – e a risvegliare il gusto per la vita della zia. Infine con "La cuoca del presidente" entriamo in un mondo parallelo dove la disciplina della cucina unisce le classi sociali: la storia si ispira liberamente alla vita di Danièle Delpeuch, la cuoca che nel 1986 fu assoldata all'Eliseo per cucinare per François Mitterrand, che attraverso le regole, la disciplina e la cura per il cibo si avvicina al Presidente della Repubblica francese.



Other impressive scene when he dances on the table stuffing himself with spaghetti using his hands and even filling his pockets.

Rome and Naples are the cities in which the folk cuisine triumph, that of tradition and that of the big feasts as in the famous scene in "Un americano a Roma" (An American in Rome). In this film Alberto Sordi, known as Nando, desires to be a real American, dreaming pop-corn, steak, chewing gum, speaking a macaronic English, so he imposes himself to eat as them. He sets the table convincing himself of his choice displaying common places about honest, brave and most of all, sober yankees. After putting aside the dinner his mother had prepared for him, he prepares a mix of foods "made in Usa": bread, jam, mustard adding some milk on top.. After chewing this disgusting mixture, he looks at the enticing dish on his left and, spits out his mouthful and says: "Ammazza che zozzeria" (How disgusting) (this expression has been used other times by Christian De Sica and by television hosts, Bonolis principally). Nando then gives in to the tempting plate of spaghetti saying the famous phrase; "Macaroni...you tempted me and I will destroy you! I will eat you...", he then gets the milk: "this we give to the cat", the yogurt "this to the mouse" then the many-time mentioned mustard "with this we kill the bugs".

As we said, Naples imposes itself as the city of street food and home dinners as we see in the unforgettable film "Sabato, domenica e lunedì" (Saturday, Sunday and Monday) directed by Lina Wertmüller, based on the same-titled comedy by Eduardo de Filippo. Here we find the sublimation of the concept of ragù as a metaphor of the precarious relation between Rosa (Sophia Loren) and Peppino (Luca de Filippo) already married thirty years. The restlessness of the woman that fears being cheated on, arises first in the butcher shop where she beats up with another lady because of a discussion on perfectionism, then, during the Sunday lunch she feels offended by the "gastronomic cheating" of her husband, guilty for having appraised their daughter-in-law's macaroni. Peppino becomes jealous when his next-door neighbor exaggerately loves Peppino's wife's cuisine. While they're all sitting at the table and they taste U'Rau symbolic dish of the Neapolitan cuisine, which takes days of cooking, they bring out old resentments, discover secrets, say truths and finally reconcile.

Films of an Italy that no longer exists, contaminated by globalization and new demands of the cuisine. Cinema that changes and evolves bringing us in far, hardly known worlds that invite us to taste snakes with live eels jumping out on the food-laden table, juicy cockroaches to suck, aromatic soups with eyes floating on the surface, and as dessert, semifreddo monkey brains ("Indiana Jones and the temple of doom").

Cinema takes us into kitchens and restaurants, as in "Big Night" where the Pileggi brothers, Primo and Secondo emigrated to America, open a restaurant but argue on the management: Primo, the chef, absolutely doesn't want to compromise and insists on rigorously maintaining the culinary tradition of his region. Secondo, in charge of the dining area, would prefer modifying dishes and recipes to meet the clients' taste. Obviously their gastonomic ideas reflect how they integrate into the new society. Among the funniest scenes there's the one in which a lady client requests spaghetti as a side dish to risotto and they have to explain that the choice is absurd. Besides she is disappointed that the spaghetti's are without meatballs. Why spaghetti without meatballs? The answer: "Because sometimes spaghetti like to stay alone". In another film "Ratatouille" we find a young Alfredo Linguini, employed as kitchen porter in a famous Paris restaurant, make friends with Remy, a mouse with exceptional scent and taste senses that make of him a skillful chef. Hidden under his hat, the mouse tells him which ingredients to use, how to prepare and cook them, to conquer the palate of the most dreaded French gastronomic reviewer, Anton Ego. Memorable the scene in which Anton tastes a dish at Ratatouille and returns to his childhood memories: at the first forkful he melts at the taste of the dish, poor but delicious, prepared for him by the mouse Remy, that takes him back to memories of his mother's warm, reassuring home kitchen, to the point that he finishes the common, banal, popular dish, licking his fingers and complimenting the chef.

There are also films where the protagonists are bad-tempered, egocentric, egoistic, loner and maniacal chefs – as in the famous "Il sapore del successo" (The taste of success), where Adam Jones is a starred chef that ruins his career with sex, drugs and quarrels. With a great future behind, the ex-enfant terrible of the Paris gastronomy, decides to get back in the game opening a restaurant in London aiming at the three Michelin stars. In the film "Ricetta d'amore" Martha is the merciless chef of the Lido, a very refined French restaurant in a German town. Her work is her life's main reason until her niece enters the scene. Having lost her mother the child refuses food, even her aunt's irresistible dishes. The arrival of Mario, eccentric Italian chef, makes the child regain her appetite with a plate of spaghetti, but also awakens the aunt's enthusiasm for life. In the film "La cuoca del presidente" (The president's chef), we live in a parallel world in which the culinary discipline unites social classes: the story is freely inspired by the life of Daniele Delpeuch, the chef that in 1986 was hired at the Eliseo to cook for Francois Mitterand, approaching the President of the French Republic by means of rules, discipline and cure for food.



La cucina di Rallo /

Piatti vegetariani e i loro abbinamenti: Sfatiamo i pregiudizi

rubrica curata da **Manuela Zanni**

Essere vegetariani, o addirittura vegani, nonostante siano stati fatti molti passi avanti, ancora oggi, continua ad essere una scelta non semplice, non certo perché manchino le alternative di cui cibarsi.

In realtà esistono ancora tanti pregiudizi nei confronti di chi ha deciso di escludere dalla propria alimentazione ingredienti di origine animale e i loro derivati. Uno di quelli tanto diffusi quanto errati è che chi è vegetariano non possa, al contempo, essere un buongustaio in grado di apprezzare la cucina di qualità e gli abbinamenti dei cibi con i vini.

Questo equivoco nasce, probabilmente, dalla convinzione che i piatti vegetariani e vegani, non essendo, per l'appunto, "né carne né pesce" si trovino nella cosiddetta "terra di mezzo", per dirla alla Tolkien, e si pensa che difficilmente possano soddisfare palati raffinati.

Nella realtà, invece, i piatti più noti della tradizione, a cominciare da quella siciliana, come la parmigiana, la caponata, la pasta con i broccoli "arriminati", solo per citarne alcuni, pur essendo vegetariani, sono tutt'altro che poco gustosi.

Un altro equivoco riguarda, poi, gli abbinamenti dei piatti vegetariani e vegani con i vini, poichè pochi considerano che chi è vegetariano possa dare importanza a quest'aspetto, reputato fondamentale per chi crede, che cibo e vino siano due facce della stessa medaglia, reciprocamente necessari perché l'uno possa esaltare l'altro e viceversa.

Al fine di sfatare questi pregiudizi infondati proveremo a creare abbinamenti interessanti tra piatti vegetariani e alcuni vini da considerare, tuttavia, dei semplici suggerimenti.

Tra i vini particolarmente adatti da abbinare ai piatti "veg" ci sono i vini rosati siciliani, anch'essi, a loro volta, vittima di pregiudizi poiché schiacciati dalla indiscutibile personalità dei vitigni autoctoni a bacca rossa e dalla sempre maggiore affermazione degli ottimi bianchi siciliani. Quello dei rosati è un mondo molto affascinante ad oggi ancora a molti sconosciuto poiché, in passato, questi vini non raggiungevano dei risultati particolarmente apprezzabili. Oggi, invece, esistono rosati di qualità grazie ai quali è possibile scoprire le potenzialità delle varietà di uve autoctone siciliane quali Nerello mascalese, Nero d'Avola e Perricone. I vini rosati, grazie al loro carattere aggraziato, ben si prestano agli abbinamenti con i piatti vegetariani poiché non ne coprono il sapore e, al contempo, sono in grado di accompagnarli in un reciproco gioco di equilibri e contrasti. Da manuale con spaghetti al pomodoro ciliegino e capperi ma anche con la classica pizza margherita, panacea per i vegetariani (oltre che per i veri amanti della pizza napoletana).



LA CUCINA DI RALLO / VEGETARIAN DISHES AND WINE PAIRINGS: DISPELLING FALSE BELIEFS

Although much has changed in the past years, being vegetarians or even vegans is not as easy choice and not because alternative foods are not available.

There still is much prejudice towards those that have decided to exclude animal-derived foods from their diet. One of the most popular, as well as erroneous misbeliefs, is that vegetarians cannot be at the same time good food lovers in search of tasty quality dishes and food and wine pairings.

This misconception probably derives from the idea that vegetarian and vegan dishes are "neither flesh nor fowl", a sort of Tolkien's Middle Earth that could never satisfy refined palates.

Actually even the most renowned traditional dishes, starting from those prepared in Sicily, for example the parmigiana, the caponata, the stirred pasta with broccoli, just to name a few, although vegetarian, are very tasty, indeed.

Another misunderstanding is regarding pairing wines with vegetarian and vegan dishes. Many consider that vegetarians give little importance to this aspect while others consider it two sides of the same coin, both necessary as, one enhances the other.

Tuttavia, anche le bollicine con il loro petillant riescono perfettamente ad adattarsi ad antipasti a base di crudità o carpacci di verdure marinate, ma anche a primi dal sapore delicato.

Quanto ai bianchi, saranno perfetti con verdure al forno ripiene, sformati di patate e, ancora, ratatouille di ortaggi di stagione. Se si entra nella sfera dei macerati, poi, i cosiddetti orange wine, andranno benissimo con piatti speziati in stile orientale a base di riso basmati e intingoli vari, in cui il sapore deciso di aromi e spezie sarà valorizzato dalla complessità gustativa racchiusa nel sorso di un vino dal colore aranciato.

Ultimi, non per importanza, i vini rossi saranno perfetti con pietanze succulente come la parmigiana, la caponata, la peperonata, solo per citarne alcune, che, grazie al gusto deciso ed opulento, ben si prestano a reggere vini dai tannini robusti e avvolgenti, dalla spiccata personalità e forte persistenza.

The array of Rose's is a fascinating world still unknown to many because in the past these wines rarely reached appraisable levels. Today, instead, many quality rosé wines unhide the potentiality of autochthonous Sicilian grape varieties as Nerello Mascalese, Nero d'Avola and Perricone. Rosé wines with their elegance, well match with vegetarian dishes without overpowering flavours and alternating balance and contrast. Excellent with spaghetti with cherry tomatoes and capers but also with the classic pizza Margherita, panacea for vegetarians (but also for real Neapolitan pizza lovers).



In order to dispell false beliefs, we will propose a few interesting pairings between vegetarian dishes and wines, however, to be considered mere suggestions.

Among wines particularly suited for pairings with "veg" dishes, there are Sicilian Rosè's, even these victims of prejudice because overpowered by the undisputable personality of autochthonous red grape varieties and by the increasing success of great Sicilian whites.



However even sparkling wines with their petillant, perfectly match with crudites-based appetizers, marinated vegetable carpaccio, but also delicate-tasting pasta dishes.

White wines go well with oven-baked vegetables, potatoe pies, as well as season vegetable ratatouille. Mentioning macerated dishes, the so-called orange wines go very well with orientatal style spiced dishes based on basmati rice and various sauces. The strong flavours, aromas and spices will be enticed by the nose-palate complexity enclosed in a sip of this orange coloured wine.



CompaRallo /

La naturalità del vino

rubrica curata da **Luigi Salvo**

La consapevolezza delle particolari caratteristiche del vino naturale è in crescente aumento tra i consumatori più attenti, per il vignaiolo fare vino in modo naturale è una vera filosofia di lavoro, mette in pratica le proprie competenze sviluppatesi per le caratteristiche del territorio nel quale opera e la produzione ottenuta è il risultato di un perfetto mix tra impegno quotidiano, amore per la terra e per le proprie tradizioni vinicole.

Sulla definizione di vino naturale si fa un gran discutere, è possibile definire tale un vino quando nel corso di tutte le operazioni in vigna ed in cantina l'intervento umano è limitato al minimo indispensabile.

I cosiddetti vini naturali provengono da uve coltivate in agricoltura biologica, biodinamica e sostenibile, senza l'impiego di prodotti chimici di sintesi, quindi, nascono principalmente in vigna favorendo la crescita delle piante senza forzarne la produttività ed aiutando il terreno a mantenere viva la propria naturale fertilità. L'uva non trattata mantiene intatta la purina, sostanza presente sulle bucce, che svolge una importante funzione di supporto all'azione dei lieviti indigeni durante il processo di fermentazione che potrà, quindi, avvenire naturalmente senza l'utilizzo di lieviti selezionati e senza l'ausilio di recipienti a temperatura controllata.

Altro aspetto fondamentale del vino naturale è che l'utilizzo dei solfiti è limitato, per lo più si utilizza una quantità di anidride solforosa largamente inferiore a quella autorizzata dai disciplinari, in alcuni casi anche più bassa di quella consentita per i vini biologici.

Oggi, in Italia, i produttori di vini naturali hanno acquisito conoscenze ed esperienze tali da produrre vini "puliti" e di ottima qualità anche dal punto di vista "salutistico".

Le uve che arrivano in cantina devono necessariamente essere di primissima qualità, a perfetta maturazione, senza marciumi e senza muffe.

In realtà, il vignaiolo che lavora con scrupolo ha come obiettivo finale un vino che sia il più naturale possibile, questo è un percorso lungo ed impervio soprattutto per chi ha iniziato da poco o sta convertendo la sua azienda, spesso non è facile non filtrare o non fare delle aggiunte correttive, così di anno in anno ogni vino è diverso, frutto della spremitura dell'uva, senza che nulla sia tolto o aggiunto, nemmeno la solforosa.

Alla prova del bicchiere, per chi non è abituato, il vino naturale può essere più difficile da comprendere, molte volte ha un olfatto penetrante, in bocca, lontano dall'essere ruffiano, è più spigoloso.

Con l'educazione all'assaggio, se si riuscirà a distinguere un vino cosiddetto naturale da quello ingenuamente difettato, si aprirà un mondo sensoriale di nuove inebrianti percezioni olfattive e gustative appaganti, che difficilmente si cancelleranno dalla memoria.



COMPARALLO / NATURAL WINES

Awareness of the particular characteristics of natural wine is becoming more and more popular among attentive consumers. For winemakers producing wine in a natural way is a working philosophy in which they enact their competence related to the characteristics of the territory in which they operate. The wine obtained is the result of a perfect mix between day to day commitment, passion for the territory and its wine traditions.

Great debate upon the definition of "natural wine": it is possible to consider a wine natural when all processes in the vineyard and in the cellar have minimum intervention of the oenologist.

The so-called natural wines are made by means of organic, biodynamic and sustainable agriculture, without use of synthetic chemical products. These wines are produce of the vine where plants are grown without strained productivity and maintaining the soil's natural fertility. Grapes are not treated so they maintain the natural substances on the skins that contribute to spontaneous fermentation without

selected yeasts and use of thermo-controlled tanks.

Another aspect of natural wines is that the use of sulphites is limited while the sulphurous anhydride is much less than the allowed quantity for organic wines.

Today in Italy, natural wine producers have obtained such knowledge and experience to produce "clean" high quality wines even from the health point of view. The grapes brought to the winery must be first quality, perfectly ripe, without rot nor molds.

Actually the winemaker that operates meticulously, aims to obtain a wine which is as natural as possible. This is a long and arduous route especially for those beginning the process of converting their cellars. Often it is not easy to avoid filtrations or corrective addings. In this way every year the wine is different: a simple pressing of the grapes without addings nor removals and without sulphites.

For those not accustomed, in the glass natural wine may seem difficult to appreciate, the aromas penetrating, sharper on the palate and not easy-drinking.

Training the palate it becomes possible to notice the difference between a so-called natural wine and a naively faulty one. New sensorial horizons will appear giving unique and enticing olfactorial and tasting perceptions that will be remembered.





L'Essenziale è Bianco
L'Essenziale è Bianco



Rallo Azienda Agricola
aziendaagricolarallo.it



RALLO 1860

Rallo di scena /

Il Richiamo di Alma

rubrica curata da **Francesca Mignemi**



Bisogna amare le atmosfere oniriche e rarefatte per entrare appieno nel raffinato volume Il richiamo di Alma, un fumetto scritto e illustrato da Vanna Vinci, edito da Bao publishing e tratto dall'omonimo romanzo di Stelio Mattioni per Adelphi.

La storia racconta di un giovane uomo "qualsiasi" che s'imbatte in una fanciulla inafferrabile e un po' beffarda come il destino.

In un pomeriggio d'autunno, all'ora dolce del tramonto, mentre legge in un bellissimo giardino con vista su tutta la città, Trieste, il nostro protagonista avverte una presenza estranea che riguarda solamente lui: una giovane, leggiadra donna che fluttua sulla balaustra del giardino in bilico come una funambola, ma assolutamente incurante del pericolo.

Ha inizio un viaggio all'inseguimento di Alma, così si chiama la fanciulla!

In un racconto lisergico, con una narrazione a doppio binario tra il reale e l'onirico, ritroviamo il giovane uomo vagabondare per la città cercando Alma che lascia segnali e invia richiami che non sempre lui riesce a cogliere del tutto.

Il protagonista è attratto dall'ignoto eppure le sue gabbie mentali non gli permettono di lasciarsi andare totalmente.

Quanto sarebbe saggio perdersi per ritrovarsi! Eppure non sempre si riesce.

Intimo, dal sapore decadente, La ricerca di Alma, con i suoi mille volti, non è altro che la ricerca dell'anima all'interno di una specie d'ossessione seguendo una vera e propria liturgia della ricerca di se stessi.

Un romanzo geografico dei luoghi dell'anima e della città di Trieste, magistralmente riscritto e illustrato da una tra le più raffinate autrici e disegnatrici del panorama italiano.

La mano esperta, l'occhio attento ai particolari, la capacità narrativa ed espressiva del tratto preciso, elegante, l'uso sapiente dell'acquerello, ma anche la capacità dell'autrice di mettersi in ascolto, di entrare in contatto con i luoghi oltre che con i personaggi rendono questo volume un vero e proprio gioiello sia dal punto di vista narrativo che iconografico.

RALLO DI SCENA/ THE CALLING OF ALMA

You must love unbelievable and subtle atmospheres to be fully immersed in the refined volume Il Richiamo di Alma (The Calling of Alma), a comic book written and illustrated by Vanna Vinci and edited by Bao Publishing. The publication is based on the same-titled novel by Stelio Mattioni for Adelphi Editor.

It's the story of a young "like any other" man that encounters an elusive young girl a bit mocking, just as fate.

On an Autumn afternoon, around sunset, while reading a book in a beautiful garden overlooking the city of Trieste, our protagonist feels the presence of something only he can notice. He sees a graceful, young woman drifting precariously along the garden parapet as a funambolist but completely ignoring danger. Here begins his journey chasing Alma. This is her name. A rapsodic double track story between reality and fantasy in which we find the young man wandering in the city, searching for Alma that leaves lures and signals not always understood. How wise it would be to loose each other then end up together! Not always possible.

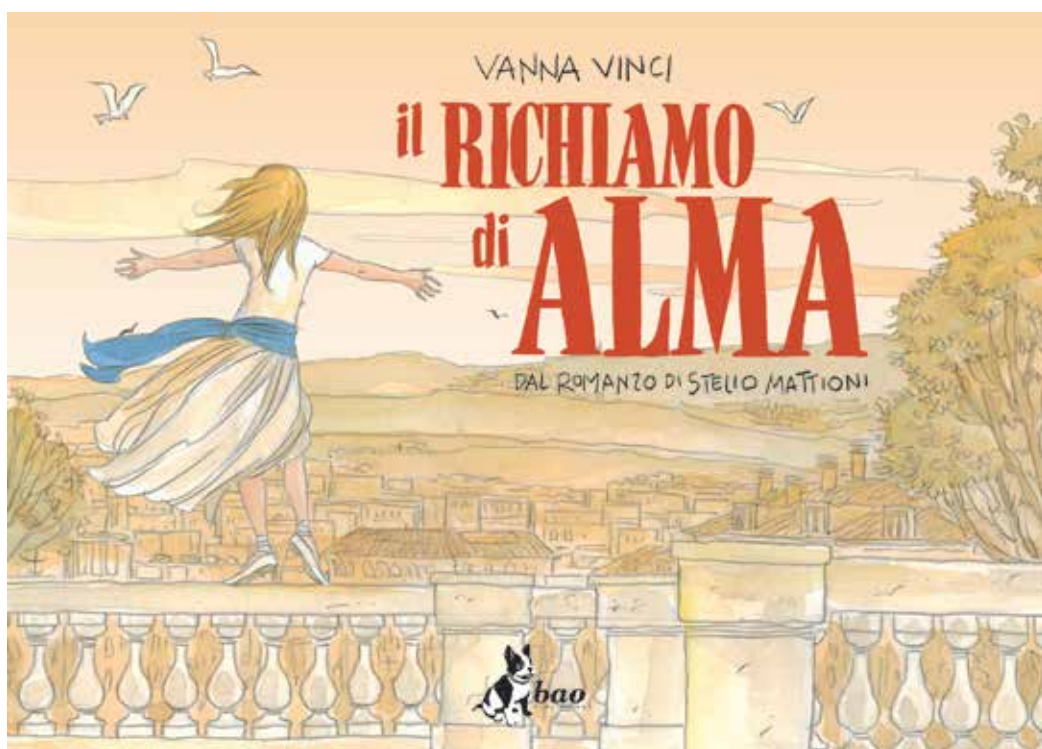
The search of Alma, intimate, decaying, with its myriad of aspects is, a search of soul within an obsessive, liturgical tracking of one's self.

Coloro che vorranno leggere anche il romanzo scopriranno anche che Vanna Vinci, autrice anch'essa con una sua precisa cifra stilistica, ha voluto rispettare la scrittura di Stelio Mattioni, senza per questo venire meno a se stessa. Un vero esercizio di stile.

Il libro è, al pari della nuova etichetta Rallo, non convenzionale; entrambi, nella loro innegabile complessità arrivano dritto al cuore del pubblico, suscitando una moltitudine di emozioni. Entrambi raccontano una storia di passione, ricerca e cura del dettaglio.

AV01 racconta la storia del "nuovo Catarratto a fermentazione spontanea, zero solfiti aggiunti, una storia iniziata ad Alcamo, tra i campi di grano ed orzo e qualche vigna."

Leggere Il richiamo di Alma con un bicchiere di AV01 Catarratto Orange, avrà un piacevole effetto lisergico!



A geographic novel of places within the soul and the city of Trieste. Rewritten brilliantly and illustrated by one of the most refined author and illustrator within the Italian panorama.

The expert hand, the eye, attentive to details, the narrating ability and expressiveness with elegant and precise strokes of watercolour, but also the author's ability of listening, entering in contact with the places and the characters, make of this volume a true gem of narration and iconography.

Those who would also want to read the novel, would also discover that Vanna Vinci, author, with a unique stylistic figure, has repeated Stelio Mattioni's text without being distinctive. A true practice of style.

The book as well as the new Rallo label is, unconventional. Both, in their undeniable complexity reach the heart of many, arousing a multitude of emotions. They both tell a story of passion, search and attention to details.

AV01 tells the story of the "new Catarratto with spontaneous fermentation, zero added sulphites. A story that begins in Alcamo within a wheat and barley field, and a few grape vines."

Reading The calling of Alma with a glass of AV01 Catarratto Orange will give you a pleasant ecstatic effect!



L'Essenziale è Bianco

Rallo S.p.A Azienda Agricola

info@cantinerallo.it
www.aziendaagricolarallo.it

RALLO¹⁸⁶⁰

