

DOVE

MENSILE ANNO 29 N°10 OTTOBRE 2019 €5,90 €4,90



DAL PIEMONTE ALLA SICILIA

Godersi i sapori autentici

LIONE

*Creativa, ecologica,
e multiculturale*

MADAGASCAR

*Alla ricerca della
natura primordiale*

EPIRO

*Questa è tutta
un'altra Grecia*



MEDIAGROUP S.P.A. POSTE ITALIANE Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 Conv. L. 46/2004, art. 1, comma 1 DCB Milano - ISSN 2499-4804 (online) Canada Cfd. 15.50 Belgio € 12,00 Francia € 8,90 Germania € 10,50 Grecia € 9,95 Lussemburgo € 10,50 Portogallo Cont.: € 8,50 Spagna € 8,50 Svizzera C. Ticino Chf. 12,00 Svizzera Tedesca Chf. 12,50 USA \$ 15,50

DOVEVIAGGI.IT

INCHIESTA ARTIGIANI DEL GUSTO

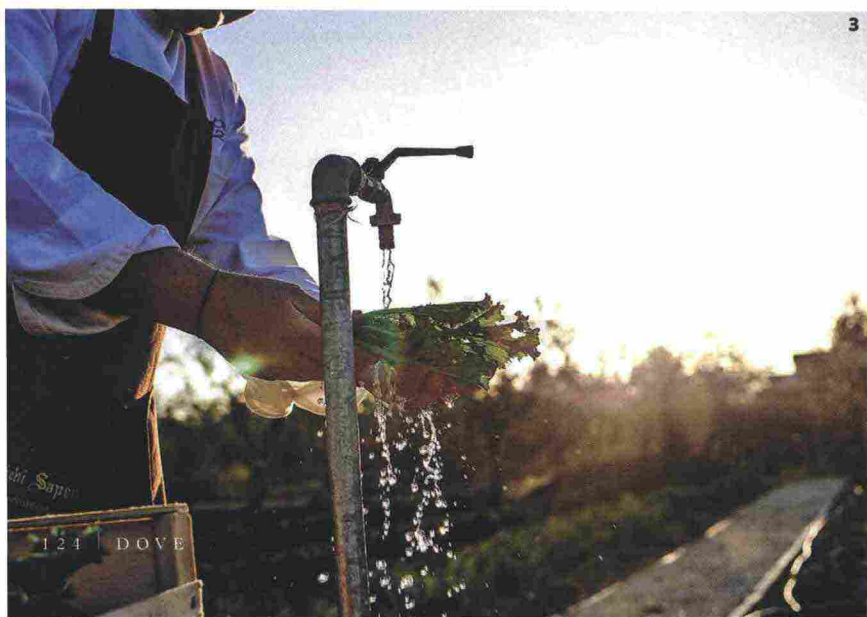
1



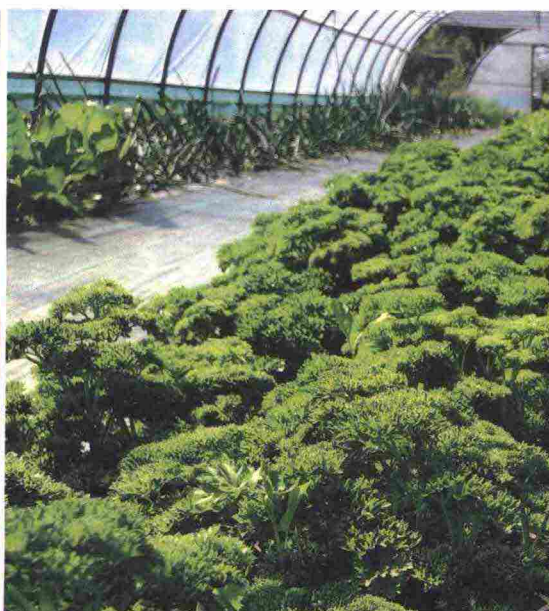
La carica degli **CHEF** **CONTADINI**

a cura di IVANA ZAMBIANCHI testi di MARIAROSARIA BRUNO,
MARIELLA GROSSI, CARLO PASSERA, ILARIA SIMEONE, LOREDANA TARTAGLIA

MARCO BADIANI, EDOARDO FORNACIARI



3





2



4



5

1 | Crema di legumi e verdure dell'orto dello chef **Andrea Campani** de **Il Borro**. 2 | Massimo Spigaroli e la sua brigata fra i vigneti dell'azienda agricola di proprietà. 3 | **Pietro Zito** e le verdure nel suo orto. 4 | Le serre dell'agriturismo **La Florida**. 5 | Una preparazione di **Alberto Iacoboni**, chef di **Ortoristorante**.

Piatti di sostanza, che recuperano sapori antichi e raccontano un territorio. È la cucina degli chef contadini, un po' cuochi un po' agricoltori, che stanno cambiando la scena gastronomica. Nel nome della ricerca e dell'etica



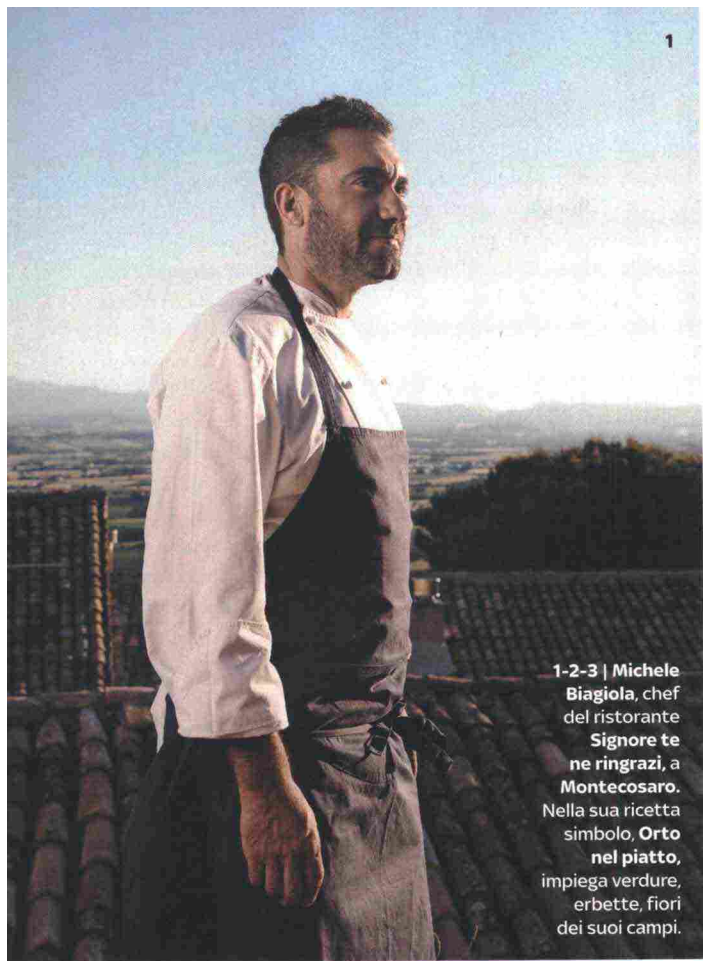
Marco Bottega fra le coltivazioni che circondano il suo resort Aminta, a Genazzano.

Seminano, raccolgono, e qualche volta allevano. La cucina? Quasi un'appendice. Sono gli chef contadini, un po' cuochi, un po' agricoltori. Patron di semplici osterie o star del firmamento gourmand, comunque convinti che un grande piatto dipenda innanzitutto dalla qualità delle materie prime. Per questo vogliono controllarla personalmente. Così piantano orti dove crescono zucchine e peperoni, ulivi e erbe aromatiche, che in qualche caso diventano vere e proprie fattorie, con animali da cortile e piccoli allevamenti. Produzioni sostenibili e virtuose con cui alimentano una cucina stagionale e, letteralmente, a chilometro zero. Quasi sempre semplice e tradizionale, anche quando è stellata. Perché dopo anni di esaltazioni estetiche e ipercreatività, di rivisitazioni e destrutturazioni, la notizia è il ritorno a preparazioni di sostanza, che recuperano sapori antichi e ricette di una volta. E che raccontano un territorio. Quando non producono direttamente, infatti, gli "agrichef" sposano la causa della biodiversità e della filiera corta, fanno sistema con piccoli artigiani del gusto per promuovere le eccellenze locali: tipicità di nicchia e antiche coltivazioni che sopravvivono grazie al lavoro di produttori resistenti e di agricoltori "eroici". Un gioco di squadra promosso anche da iniziative come Vazapp, il primo hub rurale nato in Puglia proprio per aggregare coltivatori, imprenditori e ristoratori (vazapp.it). Ecco perché una cena o un pranzo nel ristorante di un cuoco contadino è sempre un'esperienza vera: ogni morso è un racconto fatto di sapori, colori, profumi di una terra e di chi ci vive. Dove è andato alla ricerca degli chef che, lontani dalle ribalte (e dalle città), stanno cambiando la scena gastronomica contemporanea tra autoproduzioni e scelte sostenibili. Ecco, da nord a sud, gli indirizzi che valgono il viaggio.

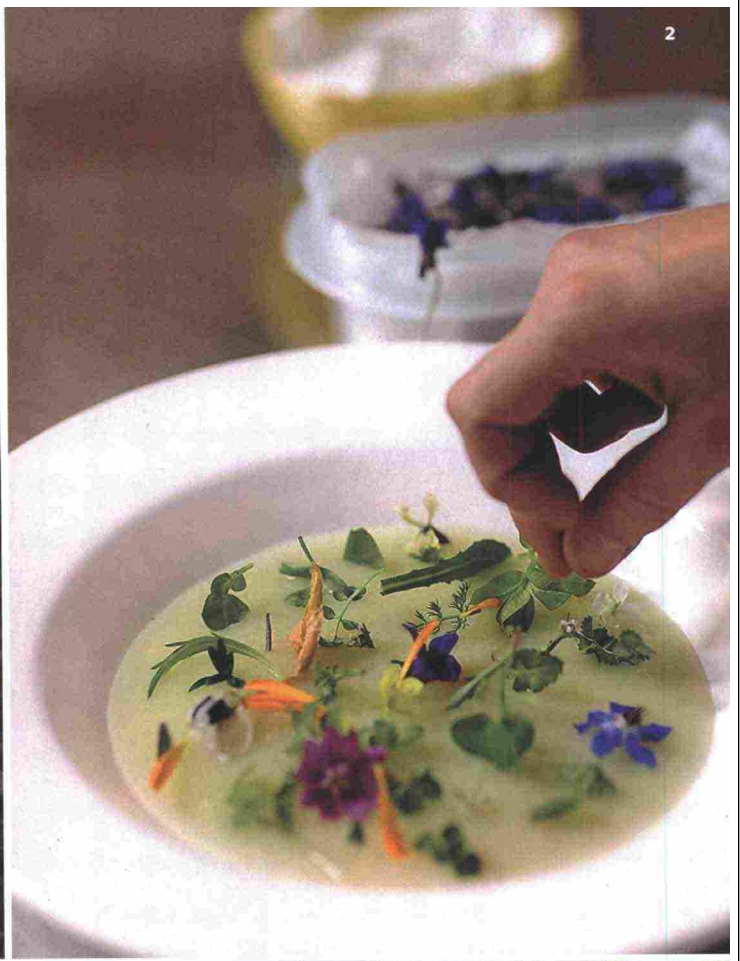
STELLE E GIOVANI PROMESSE

Una fattoria con un allevamento di oltre 200 mucche e altrettanti suini, un centinaio di capre, un caseificio per la produzione di oltre venti tipi di formaggi, un orto che profuma di erbe aromatiche e frutti rossi, una serra per la coltivazione di verdure e insalate; senza dimenticare bresaola e insaccati. Tutto autoprodotta. **La Fiorida**, a Mantello, nella bassa Valtellina, da oltre dieci anni è la casa dello chef **Gianni Tarabini**, che qui ha guadagnato una stella Michelin con **La Preséf**, il ristorante gourmand che affianca il più tradizionale **Quattro Stagioni**. Il progetto gastronomico va oltre i confini dell'agriturismo e include piccoli coltivatori valtellinesi e del lago di Como (da cui arriva l'olio extravergine) e i cibi a marchio "Terra Alta di Valtellina", realizzati da produttori alpini che lavorano oltre i 700 metri di quota. "Concentrandoci sul prodotto, diamo valore ai piccoli artigiani e quindi al territorio e all'economia locale", chiarisce lo chef. Una rete da cui nasce un menu a chilometro zero e a filiera cortissima: antipasti di formaggi e salumi di produzione propria, *sciatt* (frittelle di formaggio in pastella), pizzoccheri fatti a mano, profumati alle erbe locali, con Casera dop prodotto con il latte delle brune alpine di casa, munto a meno di 100 metri dal ristorante.

Se Tarabini fa rete, c'è invece chi sogna l'autarchia. "Voglio dimostrare che è possibile un modello basato sulla totale autosufficienza, a impatto zero, bio, dove si mangia solo ciò che viene autoprodotta". In attesa di sviluppare il



1-2-3 | Michele Biagiola, chef del ristorante **Signore te ne ringrazi**, a Montecosaro. Nella sua ricetta simbolo, **Orto nel piatto**, impiega verdure, erbe, fiori dei suoi campi.



ARTIGIANI DEL GUSTO



proprio progetto (nel 2020 è previsto il trasferimento in una nuova sede, con ampliamento delle attività) il giovane **Juri Chiotti**, classe 1985, miete consensi con il suo **Reis - Cibo libero di montagna** (*reis*, ossia radici in occitano), in una baita a **Frassino**, Val Varaita, nel Cuneese. Gli applausi sono per il cibo, di ottima qualità. Ma anche per tutto quello che c'è dietro: attorno al casolare pascolano pecore di razza sambucana; in un'area attigua vivono liberi i conigli, proprio vicino alle galline che forniscono quotidianamente uova fresche; poi ci sono i polli destinati a finire in tavola... E l'orto con zucchine, cavoli, pomodori. Il resto arriva da Costigliole Saluzzo, dove il papà di Juri, Claudio, coltiva frutti rossi (mirtilli, ribes, fragole) e possiede una serra dedicata al Reis.

Lungo le rive del Po, a Polesine Parmense, **Al Cavallino Bianco** è il locale dove **Massimo Spigaroli**, una stella Michelin con il vicino Antica Corte Pallavicina, si è fatto le ossa e che ancora dirige, insieme al fratello Luciano. Se là va in scena la cucina gourmand, qui protagonisti sono le antiche ricette e i sapori del territorio, a partire dai prelibati salumi. Primo fra tutti il culatello di Zibello Dop, la cui produzione è da sempre una tradizione di famiglia. Ma quasi tutto ciò che viene impiegato nelle cucine proviene dall'azienda agricola di proprietà. Dove si allevano suini neri di un'antica razza della Bassa Parmense e bovini di razza bianca Valpadana, oltre a conigli, oche, anatre, galline, faraone; e si coltivano verdure di stagione lungo l'antica "via degli orti" tra Polesine e Zibello. Materie prime che diventano ingredienti delle portate in menu, che spaziano dall'antipasto con le tre stagionature di culatello, il salame Spigarolino e la giardiniera ai classici tortelli d'erbetta alla parmigiana, dal trancio di bue bianco della valle del Po cotto su ortaggi amari e salsa al vino rosso al semifreddo di amaretti della zia Emilia in salsa zabaione.

UNA SCELTA CONSAPEVOLE

Quest'estate è stato finalista al prestigioso *Basque Culinary World Prize* di San Sebastian, in Spagna, eppure **Giovanni Cuocci** è uno chef schivo, che non vanta presenze televisive. È uno chef etico. Per lui il buono non è

Con le loro attività nei campi **tutelano la biodiversità** e sposano la causa della **sostenibilità ambientale**



In alto, **Andrea Campani**, chef de **Il Borro**, relais sulle colline aretine immerso in una tenuta da cui arriva gran parte degli ingredienti per la cucina dei due ristoranti (sopra).

solo quello che propone nei piatti: i tortellini di zucca (del suo orto) con la pancetta (dei maiali che alleva) o lo sformato di ricotta con aceto balsamico (che produce). Il buono è quello che fa. Perché **La lanterna di Diogene a Solara di Bomporto**, nel Modenese, è sì un'osteria di cucina tradizionale, e anche una cooperativa dove ragazzi con disabilità sono occupati in laboratori artigianali, in cucina e nella riscoperta della terra. Ma è anche una fattoria di agricoltura sostenibile con vigneti, alberi da frutta, orto, acetaia. Dove si allevano galline, capre, pecore. E maiali "che vivono e si nutrono liberi nel bosco", sottolinea Cuocci. Tutto quello che si produce, dalle verdure ai salumi, alla frutta (fanno anche marmellate), alle carni finisce in cucina. Da dove escono poi in forma di tagliatelle o maltagliati verdi con ragù di vacca bianca modenese, roastbeef o stracotto, costine in padella, gnocco fritto con salumi *home made*, dal prosciutto alla coppa di testa. E poi la pinza, che è una ciambella emilianissima come la zuppa inglese. Tanto per raccontare il territorio attraverso cibi e sapori. Un'armonia di bontà sostenibili, local ed etiche anche per il modo in cui è coltivata la terra.

"È il sogno di ogni cuoco poter usare la verdura del proprio orto". Parola di **Andrea Campani**, executive chef de **Il Borro**, Relais & Châteaux



in un borgo medievale immerso in una tenuta di 700 ettari a **San Giustino Valdarno**, sulle colline aretine. È lui l'anima dei due ristoranti della struttura, l'Osteria del **Borro**, dove l'approccio è creativo e gourmand, e Il **Borro Tuscan Bistro**, che si concentra sui piatti della tradizione locale. "Il 40 per cento degli ortaggi che usiamo è di nostra produzione", racconta. L'azienda agricola della famiglia Ferragamo dal 2015 è interamente biologica ed ecosostenibile, e include vigneti, uliveti, orti. "Ho sempre desiderato realizzare un progetto gastronomico che fondesse rispetto della natura e dell'ambiente e promozione di un territorio ancora poco conosciuto". Così lo chef ha selezionato una rete di piccoli artigiani della zona, dagli allevatori di razza chianina in Casentino a Laura Peri con i suoi polli del Valdarno, ad Andrea Magi per i formaggi. E ha puntato su "ricette che appartengono alla cultura toscana, fatte bene e con ingredienti locali". In carta si trovano la pappa al pomodoro, preparata con il costoluto e il San Marzano coltivati a pochi metri dalla cucina, e la ribollita con il cavolo nero, sempre prodotto lì.

Quella di **Michele Biagiola** a Montecosaro, borgo del primo entroterra maceratese, è una cucina con un'identità precisa: "I piatti nascono dall'orto. Se servono le biette, si va nel campo a prenderle". Nel suo ristorante, che ha chiamato **Signore te ne ringrazi** in omaggio alla civiltà contadina della sua terra, propone quella che definisce dieta del mezzadro: "Durante la settimana mangiava erbe, verdure, legumi. Poi la domenica si concedeva altro, e allora io preparo il pollo ruspante arrosto con le patate. E le tagliatelle che

Sopra, l'orto dove **Pietro Zito**, chef contadino a **Montegrosso di Andria**, recupera frutti e ortaggi dimenticati. A destra, due delle **portate** a base di prodotti locali nel menu del suo ristorante.





Se non coltivano direttamente, fanno rete con

“bevono” tanto sugo”. Lo chef s’approvvigiona dai contadini dei dintorni, ma soprattutto conduce due orti, solo con metodi naturali. È dura: “I costi sono importanti. L’anno scorso ho dovuto innaffiare tremila piante di pomodori con l’acqua dell’acquedotto, perché era finita quella del pozzo”. Ma la qualità si sente. Lui fa anche *foraging*: “Prendo il crescione d’acqua al fiume Nera, l’assenzio su a Elcito...”. La sua preparazione simbolo si chiama Orto nel piatto: base neutra - una passata fredda di polpa bianca di zucchine e qualche goccia di olio extravergine - con sopra verdure, erbette, fiori; ogni elemento ben separato dall’altro in modo che ciascuna cucchiata doni una sensazione diversa, un susseguirsi di piccante, acido, sapido, dolce.

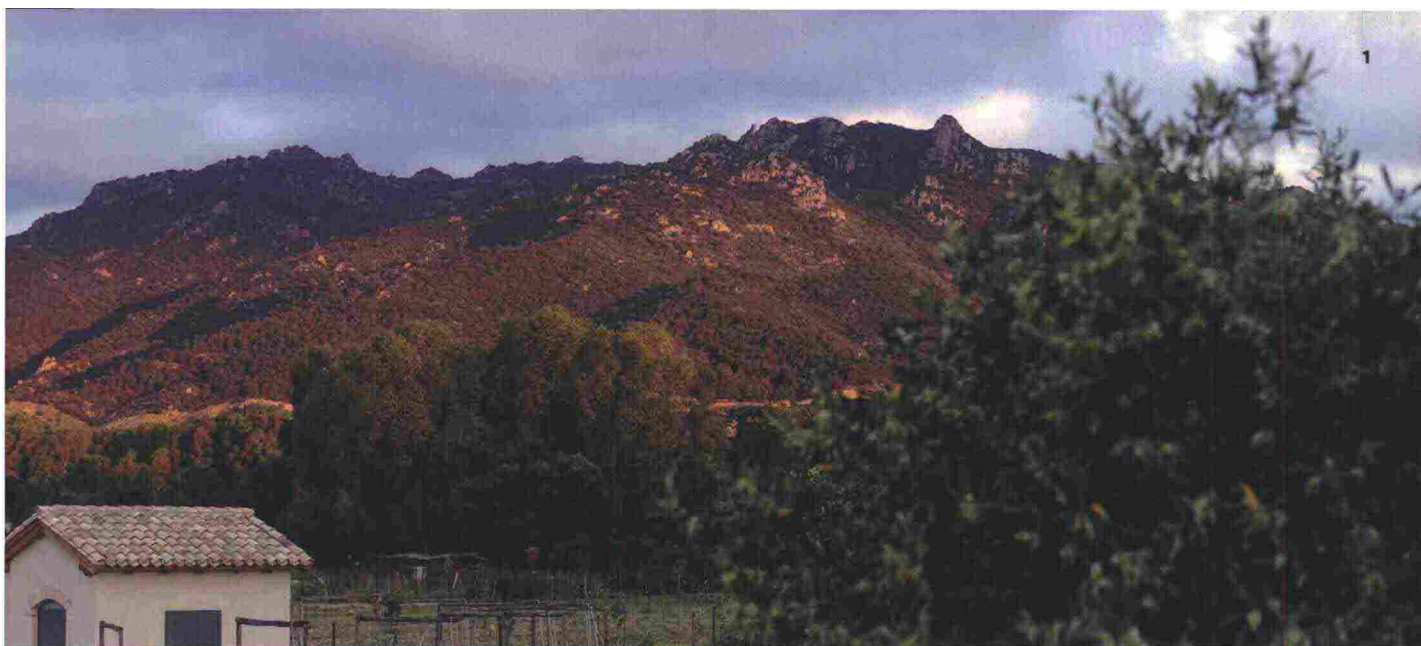
IL BELLO DELLA GENUINITÀ

“L’alta cucina? Si fa con la qualità e stagionalità della materia prima”. Marco Bottega, chef e patron di **Aminta**, a **Genazzano**, a un’ora da Roma, non ha dubbi e, coerentemente, ha trasformato i terreni che circondano il resort in una fattoria in cui coltiva ortaggi e alleva anatre e agnelli Suffolk, una razza di origine scozzese dalla carne particolarmente pregiata. Per il resto, lo chef una stella Michelin sposa la filiera corta, come nel caso dei latticini forniti da un caseificio che ha sede nello stesso comune. Nella tenuta ci sono anche cinque ettari di bosco e in autunno in tavola arrivano funghi, tartufi e castagne, ingredienti di piccoli capolavori come il Montblanc con il foie gras e il Cinghiale, castagne e radicchio. Ma in questa stagione il piatto da non perdere, seduti a uno dei tavoli di fronte al camino o accanto alle grandi vetrate affacciate sul paesaggio, è il Petto d’anatra speziato con le carote dell’orto in tre consistenze.

Patronne dell’Agriturismo **Amatrice**, **Benni Moriconi** è una chef contadina per antonomasia. “Appena gli ospiti si siedono ai tavoli del ristorante, li invito a leggere ciò che è stampato sulle tovagliette di carta”, racconta; “li spiego che nella mia cucina utilizzo solo ingredienti locali, che produco personalmente o acquisto da aziende vicine”. Una cucina rustica, la sua, genuina e saporita. In menu tante zuppe preparate con i legumi, lenticchie, fagioli, fave, e le verdure del suo orto, e arricchite da generose grattugiate di pecorino romano. “La mia preferita è la *cucuzzata*, con zucchine grandi, cipolla e, naturalmente,



1 | Attorno a **Ortoristorante**, a Santa Margherita di Pula, si respira aria di campagna, nonostante il mare sia solo a 300 metri.
2-3-4 | **Salvatore Vicari** e due sue creazioni con verdure e frutti del suo orto.



piccoli produttori per promuovere le tipicità locali



guanciale, ingrediente simbolo di questa terra". Fra le specialità della chef anche le paste fatte in casa con le uova delle sue galline. Da non perdere il raviolo di carbonara, in cui il sugo, anziché avvolgere la pasta, è racchiuso al suo interno, per esplodere in bocca al primo morso.

Aperto a fine giugno a **Santa Margherita di Pula**, nel sud della Sardegna, **Ortoristorante** è il regno di **Alberto Iacoboni**, giovane chef originario di Alghero, che ha sposato la causa "green" un po' per sfida e un po' per amore, complice la compagna, **Silvia Iadevaia**, vegana e appassionata di piante. Qui, a circa trecento metri dal mare, si respira aria di campagna: nessuna sala, ma cinquanta posti a sedere all'aperto (il ristorante funziona solo nella stagione estiva), tra cespugli di mirto, elicriso e lavanda (ma in caso di cattivo tempo si può riparare all'interno della **Locanda Meridiana**, un casale dell'Ottocento ristrutturato, con dieci appartamenti, della stessa proprietà). E circondati da



due orti da cui arrivano zucchine, peperoni, melanzane, cipolle, insalate a foglia verde e frutta di stagione. Prodotti che finiscono in piatti come i *culurgiones*, tipici ravioli sardi, preparati a mano e ripieni di menta, patate e pecorino, o in creazioni a base di ortaggi, come Carote arrostiti su crema di carote, yogurt di capra e salsa demi-glace vegetale. Il pesce? "Prediligo quello povero e locale: muggine, sgombrò, ricciole di fondale, che acquisto alla Pescheria da Berto, una piccola realtà di Capoterra, vicino Cagliari". Tutto indicato su un menu di legno riciclato, scritto su carta ottenuta dagli scarti di kiwi.

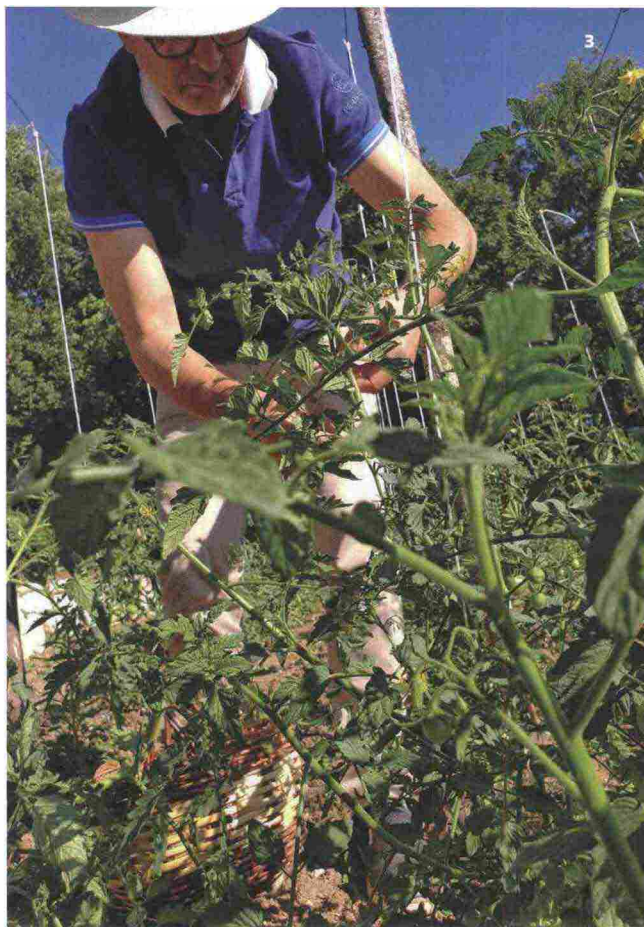
La cornice è quella di un agriturismo a mille metri d'altezza, a **Vinchiaturò**, un borgo nel cuore dell'Appennino sannita, in Molise: un ristorante e quaranta ettari di terreni ricoperti da coltivazioni di cereali, verdure e frutteti, oltre a un allevamento di bovini e suini, che sono l'orgoglio della famiglia Felice. "È di nostra produzione anche il grano dal quale otteniamo la farina macinata a pietra con cui prepariamo il pane, la pasta e i dolci che portiamo in tavola", sottolinea **Pasquale Felice**, il capofamiglia, alla guida della cucina di **Casale Rosa** da cui escono, in questa stagione, tortelli con crema di zucca e di funghi porcini, pollo disossato ripieno, filetto di maiale cotto a bassa temperatura. Tutto a chilometro zero. "Anche salumi e formaggi sono fatti in casa", aggiunge, "e con la nostra frutta produciamo marmellate che usiamo per i dolci". Il resto viene messo in barattoli e venduto nella bottega annessa al ristorante dove si possono acquistare tutti i prodotti dell'azienda. "A breve, chi verrà a trovarci potrà anche fermarsi per la notte", conclude lo chef: "all'inizio del prossimo anno apriremo qualche stanza all'ospitalità".

A **Vico Equense**, **Villa Chiara**, il ristorante di **Faby Scarica**, *Top Chef 2017*, vanta due ettari di terrazze a uso agricolo che digradano verso il

mare della Penisola Sorrentina, coltivate con metodi naturali: "Produciamo ortaggi, poi abbiamo peschi, noci di Sorrento, ulivi per il nostro olio, peri, meli, fichi, agrumi", spiega la chef. Tutta l'attività è puntata sul rapporto con l'orto: "Seguiamo il ciclo vitale. Alterniamo i seminativi, perché la terra ha bisogno di colture diverse di anno in anno". Tutto ciò che viene prodotto va al ristorante, solo in minima parte alla vendita al dettaglio. "Fin da quando ho iniziato a cucinare sognavo un legame intenso con l'ingrediente. I maestri Gennaro Esposito e Alfonso Iaccarino mi hanno trasmesso la loro passione per l'autoproduzione". Oltre alle prelibatezze *maison*, Faby Scarica fa sistema con piccoli artigiani del gusto per promuovere eccellenze locali di nicchia: "provolone del monaco, fiordilatte dei Monti Lattari, carne di capra", precisa lei. Nel recente Riso pomodoro e vaniglia dimostra come l'utilizzo dei suoi datterini e ciliegini gialli e rossi (canditi, in salsa, la loro pelle essiccata, la loro acqua in cottura del riso) possa sposare l'esotica vaniglia del Madagascar.

LA RISCOPERTA DI SAPORI DIMENTICATI

"Quando ho aperto il mio locale nel 2005 andava di moda la cucina molecolare. Parlare di erbe selvatiche, proteine povere, tagli di carne inusuali sembrava una follia. Quattordici anni più tardi posso dire di avere vinto la mia scommessa. Oggi, dopo aver riscoperto ingredienti dimenticati, si comincia a valorizzarli, insieme ai loro produttori e alle buone sane ricette dei nostri nonni". Formatosi alla scuola di grandi chef come Alain Ducasse e Gualtiero



Che si tratti di **semplici trattorie** o di **locali stellati**, i **menu** sono **stagionali**, legati a ciò che offre la terra

Marchesi, **Pietro Parisi** non ha mai dimenticato i sapori della sua infanzia. Quando è tornato a casa sua, a **Palma Campania**, cittadina alle spalle del Vesuvio a una trentina di chilometri da Napoli, si è messo alla ricerca dei contadini custodi di antiche varietà di frutta e ortaggi, cultori di un mangiare antico. Sono nati così piatti originali, ispirati dalle usanze popolari come l'arte dell'uso degli scarti (bucce, gambi, foglie): Maiale pesante laccato con pomodori San Marzano secchi, salsa di patate e frutta secca; Frittata di bucce di patata; Pizza al wasabi di friariello con colatura di bufala e pomodoro secco. "Il piatto più richiesto? La parmigiana di melanzane al vapore: la metto in barattolo e la faccio cuocere a 80 gradi per tre ore. Una volta aperto, il vasetto sprigiona i profumi e i sapori simbolo del mio territorio: il San Marzano, le melanzane, la mozzarella".

"Ho un legame morboso con la terra. Mio nonno era un contadino come mio padre e io passo più tempo nell'orto che in cucina. Mi piace invitare i miei ospiti a raccogliere le verdure che servirò loro a cena. Mangiare è un gesto agricolo. È la terra a decidere che piatti ci saranno nel mio menu e, a volte, mi prende in contropiede: in questi giorni ho inaffiato per sbaglio un pezzo d'orto ed è nata della bietolina, perciò, a cena, orecchiette con bietoline". La tipica pasta pugliese è la protagonista della tavola di **Pietro Zito**, cuoco contadino di **Montegrosso di Andria** nelle Murge pugliesi; il suo ristorante **Antichi Sapori** è entrato da anni nelle principali guide gastronomiche.

1 | **Gianni Tarabini** anima dell'agriturismo **La Fiorida**.

2 | **Faby Scarica**, giovane chef di **Villa Chiara**, ristorante con orto a **Vico Equense**.

3-4 | **Pasquale Felice** fra le coltivazioni di **Casale Rosa**, azienda agricola e ristorante, e i suoi tagliolini con funghi, tartufo e zucchine.



ARTIGIANI DEL GUSTO



In alto, l'esterno dell'**Antica Corte Pallavicina**, azienda agricola con relais e ristorante della famiglia Spigaroli, a **Polesine Parmense**. Sotto, lo chef **Massimo Spigaroli** prepara un piatto con le erbe del suo orto.

Nella carta le orecchiette sono indicate, genericamente, alle verdure, perché il condimento varia in base agli umori dell'orto: possono essere insaporite dai germogli di zucchine, dai cristauri (un'erba selvatica), dalle cime di rapa, dalla rucola spontanea, dalla purea di fave e olive... Sulla tavola di Zito compaiono frutti dimenticati - azzeruole (mele mignon), fichi d'India bianchi, pere di cultivar antica - e ricette tradizionali, come il carciofo ripieno alla vecchia maniera (con scamorza, pane raffermo, grana, capperi, olive, olio e aglio) e piatti creativi come il dolce alla mandorla con carote e sedano caramellati. "Ai miei ospiti consiglio sempre di fermarsi a chiacchierare con i vecchi: sono loro la bellezza segreta di questa terra".

Lo chef **Salvatore Vicari** - il ristorante che porta il suo nome è in centro a **Noto** - cura un orto vicino alla sua casa in collina. "Ho liberato gli alberi dalle erbacce, dai parassiti... E loro - agrumi, fichi - mi hanno regalato una produzione fuori stagione". Viene da una famiglia di agricoltori e, sorpreso, ha chiesto ai cugini: "Mi hanno risposto che sono i frutti della riconoscenza. Quelle piante a lungo non erano state curate. Hanno voluto ringraziarmi". Vicari coltiva anche ortaggi, presto partirà con le aromatiche; ha creato un sistema d'irrigazione e adottato metodi di lotta bio: "Il raccolto è la metà, l'aspetto non da copertina, ma il gusto incredibile". Il resto, se lo procura sul territorio: "Il miele da **Claudio Meli**, lo zafferano da **Luciano Labruzzo** a **Corleone**, per le verdure **Concetto Scardaci** - referente **Slow Food** per la mandorla - mi dedica una parte del suo terreno...". Il principe e il pollo è il piatto che riassume la sua idea di cucina: "È ispirato all'omonimo racconto di **Moni Ovadia**. Sono polli dei miei contadini; ne faccio un involtino ripieno di riso, ragù e uova; adagio su crema di rapa rossa e sambuca, accompagno con carote e mele al marsala". Che altro aggiungere se non "Buon appetito". **D**

Le nostre scelte

REIS - CIBO LIBERO DI MONTAGNA

Il giovane Juri Chiotti sogna un ristorante totalmente autosufficiente: coltiva l'orto, alleva pecore, conigli, galline | **Indirizzo:** borgata Meira Brancia 1, Frassinò (Cn) | **Cell.** 347.21.38.035 | **Prezzo medio:** 40 €

QUATTRO STAGIONI BY LA FIORIDA

La cucina è di Gianni Tarabini, stella Michelin con il ristorante La Preséf, nella stessa struttura | **Indirizzo:** via Lungo Adda 12, Mantello (So) | **Tel.** 0342.68.08.46 | **Web:** lafiorida.com | **Prezzo medio:** 45 €

LA MADIA

Michele Valotti usa solo materie prime selezionate provenienti da piccoli fornitori (tutti indicati nel menu) | **Indirizzo:** via Aquilini 5, Brione (Bs) | **Tel.** 030.89.40.937 | **Web:** trattorialamadia.it | **Prezzo medio:** 35 €

GOSTNER SCHWAIGE

Un ristorante senza fornitori: tutto viene dal maso della famiglia Mulser | **Indirizzo:** Saltristrasse 13, Siusi (Bz) | **Cell.** 347.83.68.154 | **Web:** aussergost.com | **Prezzo medio:** 35 €

GIGI PIPA - PIZZERIA CON ORTO

Alberto Morello ha un orto dove coltiva verdure di stagione da utilizzare per le pizze | **Indirizzo:** via Corradini 1/e, Este (Pd) | **Cell.** 331.41.61.253 | **Web:** pizzeriagigipipa.it | **Prezzo medio:** 20 €

AL CAVALLINO BIANCO

Storico ristorante della famiglia Spigaroli dove vanno in tavola i piatti della tradizione. Salumi di produzione propria, tra cui il culatello di Zibello Dop | **Indirizzo:** via Sbrisi 3, Polesine Parmense (Pr) | **Tel.** 0524.96.136 | **Web:** ristorantealcavallinobianco.it | **Prezzo medio:** 50 €

LA LANTERNA DI DIOGENE

Osteria e fattoria di agricoltura sostenibile con vigneti, frutteti, orto e persino l'acetaia | **Indirizzo:** via Argine Panaro 20, Solaro di Bomporto (Mo) | **Tel.** 059.80.11.01 | **Web:** lalanternadidiogene.org | **Prezzo medio:** 40 €

IL BORRO TUSCAN BISTRO

Relais sulle colline aretine, casa dello chef **Andrea Campani**. Oltre agli ortaggi della tenuta, nei piatti arrivano carne chianina, polli della Valdarno, formaggi, forniti da piccoli artigiani locali | **Indirizzo:** località Borro 1, Loro Ciuffenna (Ar) | **Tel.** 055.97.70.53 | **Web:** ilborro.it | **Prezzo medio:** 40 €

BISTROT

La famiglia Vaiani proprietaria del locale possiede una tenuta i cui prodotti finiscono nella cucina guidata dallo chef Andrea Mattei | **Indirizzo:** via della Repubblica 14, Forte dei Marmi (Lu) | **Tel.** 0584.89.879 | **Web:** bistrotforte.it | **Prezzo medio:** 80 €

SIGNORE TE NE RINGRAZI

Michele Biagiola conduce due orti con metodi naturali. Il suo piatto simbolo è a base di verdure, erbe e fiori | **Indirizzo:** via Bruscantini 1, Montecosaro (Mc) | **Tel.** 0733.22.22.73 | **Web:** signoreteneringrazi.it | **Prezzo medio:** menu degustazione 50 €



L'Agriturismo Amatrice, dove Benni Moriconi propone la sua cucina rustica e genuina, ricca di sapori.

AMINTA RESORT

Marco Bottega coltiva l'orto e alleva anatre e agnelli. Dai boschi della tenuta arrivano funghi | **Indirizzo:** via Trovano 5, Genazzano (Rm) | **Tel.** 06.95.78.661 | **Web:** amintaresort.it | **Prezzo medio:** 70 €

AGRITURISMO AMATRICE

Piatto forte, le zuppe di verdure dell'orto, ma anche le paste fatte in casa con le uova del pollaio | **Indirizzo:** fraz. S. Cipriano 158, Amatrice (Ri) | **Tel.** 0746.82.51.93 | **Web:** agriturismoamatrice.com | **Prezzo medio:** 25 €

ORTORISTORANTE

Due orti bio alimentano la cucina di Alberto Iacoboni | **Indirizzo:** via Flumendosa angolo via Tirso, Santa Margherita di Pula (Ca) | **Cell.** 347.54.54.072 | **Web:** ortoristorante.it | **Prezzo medio:** 40 €

CASALE ROSA

La famiglia Felice produce anche il grano da cui ricava la farina per pane, pasta e dolci | **Indirizzo:** contrada Monteverde 4/a, Vinchiaturro (Cb) | **Tel.** 0874.34.382 | **Web:** agriturismocasalerosa.it | **Prezzo medio:** 40 €

VILLA CHIARA - ORTO & CUCINA

Oltre a produrre direttamente frutta e ortaggi, la chef Faby Scarica fa sistema con i produttori locali per promuovere eccellenze di nicchia come il provolone del monaco | **Indirizzo:** via Pacognano 19, Vico Equense (Na) | **Tel.** 081.80.29.165 | **Web:** villachiarortoecucina.it | **Prezzo medio:** menu degustazione da 45 a 65 €

ERA ORA

Pietro Parisi è andato alla ricerca di contadini che coltivano antiche varietà di ortaggi e grazie a loro ha recuperato ricette dimenticate | **Indirizzo:** via Trieste 147, Palma Campania (Na) | **Cell.** 339.85.87.591 | **Web:** pietroparisii.it | **Prezzo medio:** 35 €

ANTICHI SAPORI

Non c'è ristorante senza orto è il motto di Pietro Zito, che nel suo coltiva frutti e ortaggi dimenticati | **Indirizzo:** piazza Sant'Isidoro 10, Montegrosso di Andria (Bt) | **Tel.** 0883.56.95.29 | **Web:** pietrozito.it | **Prezzo medio:** menu "Pietro fai tu" 40 €

VICARI

Ciò che non produce, Salvatore Vicari se lo procura dai contadini della zona | **Indirizzo:** Ronco Bernardo Leanti 9, Noto (Sr) | **Tel.** 0931.83.93.22 | **Web:** ristorantevicari.it | **Prezzo medio:** 55 €



Fotografa il QR e scarica sul tuo smartphone queste informazioni utili