

TOP10

10 prodotti da assaggiare

10 products to taste

by Luca Bonacini and Luca Turner
time 2'30" • music Vivere, Luciano Pavarotti
drink Nocino - Il Mallo - Pozza di Maranello





10 prodotti di Luca Bonacini

LUCA BONACINI

Appassionato gourmet, negli ultimi anni ha organizzato mostre d'arte dedicate agli spazi della convivialità. Con Pietro Carlo Ferrario ha dato vita al circuito Bond point, ha curato il volume Mai dire Mai a un Martini Dry. Gran Maestro e fondatore della Confraternita del Gnocco d'Oro. Scrive per LiveIn, il Resto del Carlino e Modena Economica.

- 1°  **Parmigiano Reggiano 120 mesi**
Caseificio Santa Rita - Serramazzoni (Mo) - www.caseificiosantarita.com
- 2°  **Chianina**
Macelleria Cecchini Dario - Greve in Chianti (Fi) - www.darioceccchini.com
- 3°  **Zampone di Mora Romagnola**
Fattoria Tori - Ravenna - www.fattoriatorit.it
- 4° **Salame al Barolo**
Cascina Stella - Portacomaro (At) - www.cascinastella.com
- 5° **Cioccolatini al Parmigiano e Balsamico**
La Vecchia Dispensa - Castelvetro (Mo) - www.lavecchiadispensa.it
- 6° **Lonzino di Fico** La Bona Usanza - Serra de'Conti (An) - www.labonausanza.it
- 7° **Nocino** Il Mallo - Pozza di Maranello (Mo) - www.ilmallo.it
- 8° **Torroncini di Cosenza** Gran Caffè Renzelli - Cosenza - www.renzelli.com
- 9° **Torta Quadra** www.chox.it
- 10° **Vino di Visciole** Azienda Agricola Vicari - Morro D'Alba (An) - www.vicarivini.it

Italy is the country of thousands historic churches and bell towers, a vast and varied land where every village has his own culinary tradition, where every family and small producer have their own personal recipe of typical local food that they proudly present as the original one. Ranking food in this country turns almost impossible; tortellini or cappelletti (small stuffed hat-shaped pasta typical of Emilia-Romagna), salami and mortadella are found throughout Italy and are different from house to house, lasagne are never cooked in the same way; each region has pasta or meat similar to those of the next region, though they are still very different; more than 400 local cheeses of exceptional quality and as many desserts are produced in Italy. It is a country with many culinary resources, so many nice dishes that we could never stop talking about them, that we have to protect and preserve. Share these treats with friends and family at Christmas, going back in the past thanks to the traditional dishes that our wives and mothers prepare with care and love. Guests will not feel bored at table. Here is my personal ranking of small producers driven by a passion, old and new paths of knowledge mixed with the truest tradition of our house for a tasty Christmas.

L'Italia dei mille campanili e delle mille chiese uniche e ricche di storia, in un territorio vasto e multiforme, dove ogni borgo ha una specialità di antica tradizione, ogni famiglia e piccolo produttore hanno la loro personale ricetta del cibo tipico locale rivendicando con orgoglio che sia quella originale. Impossibile stilare una classifica nel paese dove il tortellino o cappelletto ripieno nei modi più stravaganti c'è in tutta Italia ed è diverso da casa a casa; dove le lasagne si fanno un po' dappertutto e mai uguali; dove si fanno cento salami diversi e altrettante mortadelle dalle Alpi al tacco; mentre quasi ogni provincia vanta un piatto di pasta o carne simile a quello della provincia accanto anche se diversissimo e ci sono oltre 400 formaggi autoctoni di eccezionale qualità e altrettanti dolci. Un paese dalle molteplici risorse eno-gastro-nomiche, un mare di cose buone, di cui non si parlerà mai abbastanza, che è giusto tutelare e preservare per garantirne la sopravvivenza. Condividiamo queste bontà con amici e parenti sulla tavola di Natale che è il pranzo per antonomasia, concedendoci qualche digressione dalla tradizione pura che le nostre mogli, mamme, suocere prepareranno con cura e amore. Qualcuno dei nostri commensali storcerà il naso, altri verranno colti dall'entusiasmo, ma nessuno ci guarderà annoiato. Ecco la mia personale classifica, piccoli produttori animati dalla passione, vecchi e nuovi percorsi di conoscenza mescolati alla più vera tradizione di casa nostra per un Natale di gusto. ■



10 oli di Luca Turner

LUCA TURNER

Italiano nonostante il cognome, 40 anni da compiere, sposato, due figli; manager in aziende di automotive e di servizi finanziari. Nutre una profonda passione per il mondo dell'enogastronomia con particolare predilezione per il mondo del vino, bianchi e bollicine in particolare, se francesi meglio. Vive e lavora a Milano.

- 1°  **Quattrociocchi**
- 2°  **Frantoio Giovanni Batta**
- 3°  **Frantoio Oleario Fratelli Galantino**
- 4° **Pasquale Librandi**
- 5° **Azienda Agricola Bufalefi**
- 6° **Elibiologica**
- 7° **Frantoio Franci**
- 8° **Paolo Bonomelli**
- 9° **Azienda Rollo**
- 10° **Olearia San Giorgio**

Ammetto, ho un debole per l'olio extra vergine di oliva. Quello buono, quello vero, quello sincero, quello fatto con amore. Amore per la terra, amore per i suoi frutti. E dal frutto del primo tra gli alberi *Olea prima omnium arborum est*, scriveva Columella - si estrae l'olio. Abbiamo la fortuna di vivere nel paese che più di ogni altro vanta varietà e altissima qualità di olio di oliva; la nostra cucina mediterranea tanto amata e decantata senza l'olio non avrebbe certo lo stesso spessore. Una buona pasta, una buona pizza inconcepibili senza un buon olio. Questi sono i miei dieci: i dieci di cui ammiro i produttori, che li creano con tanta passione e sacrificio; gli oli di cui apprezzo le caratteristiche peculiari, gli oli che arricchiscono senza stravolgere, quelli che mi emozionano. Il Lazio, la mia terra di nascita, con la cultivar Itrana, l'Umbria di Batta e Viola con la Dolce Agogia, Moraiolo e Leccino, la Sicilia di Titone e di Modica con cultivar Moresca, Cerasuola e Biancolilla, la Toscana di Franci con l'Olivastra Seggianese, la Calabria di Librandi con Nocellara del Belice, il Veneto di Bonomelli con Casaliva, la Liguria di Benza con Taggiasca, la Puglia dei fratelli Galantino con Ogliarola e Coratina. E' solo un microcosmo di produttori, di persone, di cultivar di olivo che ben sintetizzano la ricchezza del nostro caro Paese. ■

*I must admit it, I love extra virgin olive oil. The good, true, sincere oil made with love. Love for the land, love for its fruits. As Columella wrote, oil is extracted from the fruit of the first of the *Olea prima omnium arborum est* tree. Italians are lucky to live in a country that more than any other has a great variety and quality of olive oil; Mediterranean cooking that we love and celebrate would not be the same without oil. A good pasta or a good pizza are inconceivable without some good oil. This is my top ten: ten oils whose producers I admire, who create them with great passion and efforts; I appreciate their special characteristics, the ability to enrich a dish without changing its flavour, the ability to stimulate me. Lazio, the land where I was born, with the Itrana cultivar; Umbria with Batta and Viola's Dolce Agogia, Moraiolo and Leccino; Sicily with Titone and Modica with the Moresca, Cerasuola and Biancolilla cultivars; Tuscany with Franci's Seggianese Olivastra; Calabria with Librandi's Nocellara del Belice; Veneto with Bonomelli's Casaliva; Liguria with Taggiasca and Benza; Puglia with the Galantino brothers' Ogliarola and Coratina. This is just a microcosm of producers, people, olive cultivars that sum up the richness of our dear country.*