

LA CUCINA  
ITALIANA

storie di gusto

# 5 artigiani del cibo

LA **NATURA** AL SUO MEGLIO È L'INGREDIENTE PRINCIPALE DELLE CREAZIONI DI QUESTI PICCOLI, SPECIALI PRODUTTORI

TESTO GIULIA UBALDI COSSUTTA



1

*"Il canto delle erbe è una lingua sconosciuta che solo chi ama la montagna può comprendere"*

Noris CUNACCIA

Febbraio 2017

20

## SINFONIA VERDE

Per Noris Cunaccia, i boschi della Val Rendena e del territorio dell'Adamello sono come una grandiosa composizione musicale di aromi e sapori fatta di **ERBE FUORI DEL COMUNE**. Dopo anni brillanti alla guida di un ristorante oggi ha deciso di dedicarsi alla raccolta delle piante spontanee, senza chiedere alla natura nulla di più di ciò che può offrirle. La lavorazione avviene tutta manualmente nel rispetto di tradizioni antiche ed è così che infine le erbe si amalgamano e accordano perfettamente come le note di uno straordinario spartito gustativo.

### DOVE TROVARE I PRODOTTI DI NORIS

Primitivizia,  
frazione Borzago 93,  
Spiazzo (TN),  
[www.primitivizia.it](http://www.primitivizia.it)



### INCONTRI IDEALI

*Laglio della regina: dal sapore vagamente tartufato, è ideale per accompagnare formaggi, salumi, polenta, patate, funghi, zuppe e pesce*



LA CUCINA  
ITALIANA

storie di gusto

2



"L'universo del cioccolato **magicamente** si avvicina molto a quello del vino"

Marco COLZANI



### UNIVERSO DOLCE

Marco Colzani è cresciuto a contatto con la pasticceria di famiglia in Brianza, ma poi ha scelto il mondo del vino. Dopo anni da enologo, il passaggio alla filiera del cioccolato gli è sembrato quasi naturale per il parallelo con tannini, maturazione, acidità. Così, insieme alla **MOGLIE ALICE**, ha fondato una sua azienda sul principio che fare un buon cioccolato sia possibile solo grazie a una pregiata materia prima, la fava di cacao, come fare un buon vino sarebbe impossibile senza uva di qualità.

#### DOVE TROVARE IL CIOCCOLATO

Laboratorio di Marco Colzani,  
piazza Risorgimento 1, Carate Brianza  
(MB), [www.marcocolzani.it](http://www.marcocolzani.it)

#### DOVE TROVARE GLI AGRODOLCI

La Giardiniera di  
Morgan, via Montello  
37, Malo (VI),  
[www.lagiardiniera.com](http://www.lagiardiniera.com)



### GIARDINIERE SU MISURA

In un territorio, quello del Vicentino, vocato da sempre al buon cibo, Morgan e Luciana Pasqual producono eccellenti giardinieri con **VERDURE LOCALI** attentamente selezionate. Oggi non sono più in due, ma in cinque, perché al loro fianco ci sono i figli Giada, Anna e Giovanni: così hanno diversificato il "menu" creando cinque differenti versioni di giardiniera, ognuna dedicata a un componente della famiglia Pasqual.



3

"Il nostro è un mondo tutto in **agrodolce**"

Morgan e Luciana  
PASQUAL

4



"La filamella è un prodotto di nostra invenzione, un vero **salame in crosta**"

Alessandro CIPOLLA

### DUE VOLTE GHOTTO

Questo salumificio siciliano è ormai alla terza generazione, segno di un'eccellenza che dura nel tempo. Opera a ciclo chiuso seguendo cioè i maiali dalla nascita alla lavorazione. Due anni fa Gaetano Cipolla si è **INVENTATO** la filamella, salame avvolto in un formaggio di pecora, sia al naturale sia affumicato, a pasta filata e poi lasciato qualche giorno in cella di stagionatura prima del consumo.

#### DOVE TROVARE LA FILAMELLA

Azienda Agricola Mulinello,  
Contrada Piano Comune 1, Assoro (EN),  
[www.aziendamulinello.com](http://www.aziendamulinello.com)



### ECCELLENZA TRA LE CIALDE

Tutto iniziò oltre mezzo secolo fa in un paesino della Romagna. Era infatti il **1952** quando, dopo anni di esperienza nel settore dolciario, Attilio Babbi fondò un'azienda per la produzione di conì e cialde per gelati. Per ovviare al problema della stagionalità, nel **1958** creò i **Wafer Viennesi** e i **Waferini**, ormai noti in tutto il mondo, lavorati all'interno dell'azienda per garantirne la qualità: dalla tostatura alla cottura. Squisiti. Oggi lo affiancano il figlio Giulio e i tre nipoti.

#### DOVE TROVARE I WAFERINI

Babbi, via Caduti di via Fani 78/80,  
Bertinoro (FC), [www.babbi.it](http://www.babbi.it)

5



"Ogni wafer è il risultato di una **trasformazione** di ingredienti nobili in specialità irripetibili"

Attilio BABBI



Febbraio 2017  
22