



Cover Story

ORO EXTRAVERGINE

 etruria
retail

10

PARMIGIANO REGGIANO:
SAPIENZA MILLENARIA
made in italy

12

IL TORTELLINO,
RE DELLE FESTE
eccellenze in tavola

14

BIANCO E ROSSO
NELLA SICILIA "SEGRETA"
in cantina

SI DICE
periodico
di informazione gratuita
Edito da Etruria Società
Cooperativa
via della Resistenza, 139
Loc. Badesse
53035 Monteriggioni (SI)

Registrazione presso
il Tribunale di Siena n. 3
del 27/07/2015

Direttore Responsabile:
Giulia Maestrini

Immagini: archivio

Coordinamento editoriale,
progetto grafico e
impaginazione:
IDEM ADV
www.idem-adv.it

Stampa: Orange

SI DICE è un progetto

 etruria
retail

LE PAROLE PER DIRLO

EVO (oppure *E.v.o.*, *Evo*, *evo*)

È la sigla di *E(xtra) V(ergine) (d') O(liva)* ed è usato come aggettivo invariato, sempre posposto, per indicare quanto è relativo all'olio extravergine d'oliva e come sostantivo maschile, anch'esso invariato, per indicare l'olio stesso. Anche volendo usare la dicitura estesa, **bisogna usare un'unica parola (extravergine) e non due parole**, anche se congiunte dal trattino (extra-verGINE). Tale aggettivo è la qualifica, riservata per legge, all'olio di oliva di prima spremitura con tasso di acidità non superiore all'1%.

inverno 2024

IN QUESTO NUMERO

- | | |
|---|-----------|
| IL CIBO COME AMBASCIATORE | 3 |
| cosa si dice | |
| OLIO EXTRAVERGINE: L'ORO VERDE | 4 |
| cover story | |
| LA ZUPPA DI CASA | 8 |
| parola di blogger | |
| PARMIGIANO REGGIANO, SAPIENZA MILLENARIA | 10 |
| made in italy | |
| IL TORTELLINO, RE DELLE FESTE | 12 |
| eccellenze in tavola | |
| NELLA SICILIA "SEGRETA" | 14 |
| in cantina | |

made in Italy, l'export cresce: impariamo a conoscerlo

IL CIBO È IL NOSTRO PRIMO AMBASCIATORE

Il vino innanzitutto e forse non è una sorpresa, poi l'ortofrutta fresca e trasformata (come salse e conserve), i formaggi, pasta e prodotti da forno, salumi e olio d'oliva: il comparto agroalimentare italiano corre a grande velocità, cresce costantemente e traina le esportazioni, confermandosi biglietto da visita d'eccellenza del Made in Italy nel mondo. I numeri parlano chiaro: nel **2023 l'export agroalimentare ha raggiunto il valore record di 64,4 mld di euro**, dato che rappresenta più del 10% delle esportazioni italiane e che fa segnare un +6% rispetto al 2022. E se le proiezioni (di Coldiretti su dati ISTAT) della crescita registrata nei primi mesi dell'anno si confermeranno veritieri, il 2024 potrebbe portare a sfondare la quota record di **70 miliardi di euro in valore, mai registrata prima**, con un traino importante sull'intero export italiano. Insomma, il cibo è il nostro primo ambasciatore nel mondo e vive una stagione d'oro: tra il 2019 e il 2023 l'export ha segnato un +8,9%, tra i pochi settori a crescere anche durante la pandemia.

Gli ingredienti di questo intramontabile successo sono sotto i nostri occhi: alta qualità, sicurezza alimentare, gusto unico, un'offerta di prodotti ampia e diversificata, in grado di esaltare le peculiarità di ciascuna regione. Il vero valore aggiunto di questo comparto **sono le aziende di famiglia medie e piccole con profonde radici sui territori**: garantiscono qualità e tracciabilità dei prodotti, controllo e sicurezza alimentare, sono produttori attenti ai temi legati alla sostenibilità e al benessere animale, sanno contare minare tradizione e innovazione.

Non è un caso, dunque, che l'Italia sia il Paese col maggior numero di certificazioni Dop e Igp. Abbiamo imparato a produrre e portare nel mondo prodotti divenuti capisaldi della cucina internazionale, ammirati e invidiati – perfino troppo, se consideriamo tutti i tentativi di imitazione e contraffazioni che stanno sotto il cosiddetto *Italian Sounding*, quella infida abitudine di spacciare per italiano ciò che invece non lo è. Allora è **importante imparare a conoscere le vere eccellenze alimentari del nostro Paese**: conoscerle e riconoscerle, saperle valorizzare e comprendere. Ogni giorno noi di Etruria Retail cerchiamo di farlo al meglio; raccontandovi la loro storia e le loro caratteristiche (come vedrete anche nelle prossime pagine del SI DICE) e imparando dai produttori, attraverso attività di formazione e conoscenza anche nei punti vendita. Perché la tutela del Made in Italy passa da tutti noi.



l'oro verde

OLIO EXTRAVERGINE

Cover Story

LA PRODUZIONE

Caposaldo della cultura alimentare italiana, condimento ideale della nostra cucina e alimento ricco di proprietà benefiche, l'olio d'oliva non ha ancora, forse, tutta la consapevolezza che merita. Eppure, come accade per molti alimenti, anche in questo caso la qualità del prodotto - l'attenzione, la cura, la materia prima - fa tutta la differenza del mondo. Quando parliamo di un olio extravergine di oliva (EVO) ci troviamo di fronte a **una spremitura di olive della massima qualità che si ottiene unicamente da un processo di estrazione meccanica**, svolta a freddo con l'obiettivo di mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche, senza l'impiego di additivi o solventi chimici. Un olio di oliva può essere etichettato come extravergine solo se risulta privo di difetti e con acidità libera, espressa in acido oleico, che non supera gli 0,8 grammi per 100 g.

IL GUSTO

Ha un sapore fruttato, amaro e piccante, con questi tre aspetti che possono presentarsi in bilanciamenti diversi. Innanzitutto, **il sapore fruttato, cioè l'insieme di profumi** che l'olio emana, mostra la presenza della fragranza tipica dell'oliva sana, fresca e colta al giusto grado di maturazione: l'olio EVO può avere un fruttato leggero, medio o intenso a seconda della cultivar (tipo di oliva) e dal metodo di lavorazione. **L'amaro si sente al passaggio sulla lingua**, mentre **il piccante si avverte in gola** ed è dovuto dalla presenza di polifenoli, composti fenolici che sono gli antiossidanti naturali dell'olio extravergine di oliva e hanno un elevato valore nutrizionale ed è tipico dell'olio "nuovo". Come buona regola possiamo dire che un buon olio extravergine d'oliva deve essere amaro e piccante!

DAL 2019, IL 26 NOVEMBRE SI CELEBRA LA GIORNATA MONDIALE DELL'OLIVO PROCLAMATA DALL'UNESCO. ORIGINARIO DEL MEDITERRANEO, L'OLIVO È UN SIMBOLO UNIVERSALE DI PACE E DI ARMONIA. DIFFUSO IN TUTTI I CINQUE CONTINENTI, RAPPRESENTA OCCUPAZIONE E SICUREZZA, OLTRE CHE UNA RISORSA NATURALE PER LE COMUNITÀ RURALI. LE OLIVE E L'OLIO D'OLIVA SONO UN CAPOSALDO DELLA DIETA MEDITERRANEA

IL COLORE

Il colore deve essere **tra il giallo ed il verde intenso**: la variazione dipende dalla cultivar delle olive e dal grado di maturazione al momento della raccolta. Un olio realizzato con olive raccolte acerbe, ad esempio, ha una presenza significativa di polifenoli e clorofilla che gli conferiscono un caratteristico colore verde e un gusto più piccante; al contrario, un olio di colore più sul giallo avrà un sapore più morbido e dolce, senza retrogusto amaro. La densità dell'olio invece dipende dalla varietà di olive utilizzata: in generale, *ad una maggiore densità corrisponde un olio extravergine di oliva migliore*.

IL PROFUMO

Il profumo più persistente che si nota subito è quello dell'oliva: **fresco e di natura vegetale**. Annusando l'olio, tuttavia, potranno comparire anche altri odori caratteristici, più o meno marcati o aromatici, *tra cui mandorla, carciofo, pomodoro, erba appena tagliata*. In generale è bene fidarsi del proprio naso: **l'intensità olfattiva** è una delle caratteristiche più evidenti di un olio EVO di qualità!

COME CONSERVARLO

Un olio di oliva di qualità può perdere le sue particolarità con il trascorrere del tempo ed è quindi utile imparare a conservarlo nel modo giusto. I tre fattori che ne determinano il deterioramento sono **la luce, il calore e l'ossigeno**. Perché mantenga tutte le sue caratteristiche, dunque, è bene conservare l'olio in un ambiente fresco e asciutto, a una temperatura ideale compresa tra 12° e 18°C, al riparo dalla luce e da fonti di calore e con il tappo ben chiuso, per evitare l'ossidazione precoce. È anche consigliabile **riparare l'olio dalla vicinanza con i cattivi odori**: potrebbe assorbirli, contaminando l'aroma.



una passione pluripremiata

FRANTOIO FRANCI

«Nel silenzio della campagna che amo non posso far a meno di pensare che io, come le piante che curo, faccio parte di un ciclo. C'è un rapporto reciproco di insegnamento tra me e la natura, un racconto implicito che si trasforma in memoria e, ancora, in vita». Con queste parole Giorgio Franci presenta non soltanto sé stesso e la sua azienda, ma un intero modo di intendere l'agricoltura, il lavoro, la vita stessa. C'è uno scambio continuo e reciproco tra lui e il "suo" olio, come tra lui e la terra su cui coltiva gli olivi; uno scambio fruttuoso e sostenibile, un rapporto d'amore e rispetto che, dal 1958, genera un prodotto di qualità assoluta e tramanda la passione di generazione in generazione. Siamo a Montenero d'Orcia, comune di Castel del Piano, Toscana del sud, al confine tra le province di Grosseto e Siena. Un antico borgo posto su un imponente sperone roccioso emerso dal mare milioni di anni fa, posto al centro di un ampio territorio collinare; qui confluiscono e si amalgamano tre paesaggi straordinari e dal carattere forte come la Valdorcia, la Maremma e il Monte Amiata.

Ed è proprio qui che inizia la storia del Frantoio Franci quando, appunto nel 1958, Franco e Fernando Franci acquistano lo storico oliveto **Villa Magra** e ristrutturano un antico fienile per farne un frantoio. Una crescita costante fino al 1995 quando Giorgio, figlio di Fernando, entra a far parte dell'azienda di famiglia e dà il via alla vera evoluzione del frantoio: di anno in anno l'azienda cresce con stabilità e costanza, diventando un vero simbolo di eccellenza e portando i pregiati Extra Vergine Franci in oltre 40 Paesi nel mondo. E guadagnandosi, inoltre, la fama di essere una delle aziende più premiate: la dedizione e la qualità assoluta senza compromessi hanno portato a Montenero d'Orcia oltre 700 premi nazionali ed internazionali, facendo diventare il Frantoio l'unica azienda al mondo inserita per 18 volte nella top 20/hall of fame di FLOS OLEI, la guida ai migliori extravergine d'oliva. «Offrire anno dopo anno prodotti di eccellenza e garantirne sempre la costanza qualitativa è lo spirito del nostro lavoro» ama dire Giorgio Franci. E aggiunge: «Chi sceglie i nostri oli non deve avere dubbi, ogni bottiglia deve essere perfetta».



F
FRANCI
MONTENERO D'ORCIA TUSCANY

FRANTOIO Olio extravergine di oliva italiano

Questo olio d'oliva di categoria superiore è ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Appartiene alla linea aziendale denominata "EveryDay" e pensata per offrire oli extravergine versatili, **con un ottimo rapporto qualità prezzo, ideali per gli usi quotidiani**.

ORGANOLETTICA

| | | | |
|----------|--|----------|--|
| Fruttato | | Amaro | |
| Amaro | | Piccante | |

Note di degustazione: fruttato medio, dal fresco profumo di erba tagliata e foglia di carciofo; molto equilibrato

Conservazione: in luogo fresco, a riparo dalla luce e da fonti di calore; temperatura ottimale 12-15°C

In cucina: si usa a crudo su zuppe, ortaggi e legumi, carni, bruschette, pinzimonio, insalate, pesce di media sapidità



Patrizia Malomo, blogger
– *Andante con Gusto*
www.andantecongusto.it

Se dovessi scegliere un ingrediente fondamentale che non deve mancare nella mia cucina, direi immediatamente: l'olio extravergine. Sia per motivi professionali che affettivi, **ho un rispetto assoluto per questo prodotto e per coloro che lo fanno**. Purtroppo, il valore dell'olio extravergine per la nostra salute è molto sottovalutato e, come se non bastasse, questo meraviglioso simbolo della nostra cucina e cultura è in assoluto uno dei prodotti più adulterati e vittima di sofisticazioni.

Ecco perché sto molto attenta a quello che compro, cerco di acquistare dai produttori possibilmente oli DOP e IGP e, quando proprio mi trovo in emergenza, acquisto solo quei prodotti la cui etichetta indica chiaramente la dicitura **Olio Extravergine Italiano**.

Nel nostro Paese, d'altronde, **la varietà di cultivar regionale e territoriale è immensa** e il nostro patrimonio di prodotto di qualità extravergine è molto vasto. È necessario però non fermarsi solo davanti al prezzo e scegliere con consapevolezza, per poter così mettere in sicurezza il gusto dei nostri piatti e, ancora di più, la nostra salute.

La ricetta di oggi è un piatto molto amato in casa mia; d'altronde, **nella stagione dell'olio nuovo i legumi vivono il loro momento di gloria** ed io ho voluto celebrare l'arrivo dell'olio nuovo con questa deliziosa zuppa che si fa in un attimo.

olio nuovo e legumi

La zuppa di casa

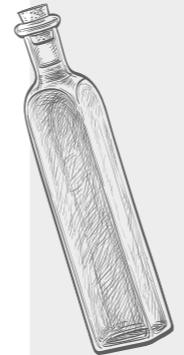
(LA RICETTA)

Zuppa di ceci e tagliolini

DIFFICOLTÀ: FACILE
TEMPO DI PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA: 20 MINUTI

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE):

250 g DI TAGLIOLETTINI ALL'UOVO SECCHI
2 CONFEZIONI DI CECI DA 400 g CIASCUNA
1,5 LITRI DI BRODO DI CARNI MISTE O VEGETALE
100 g DI SPINACINI NOVELLI BEN LAVATI
1 SPICCHIO D'AGLIO
UN RAMETTO DI ROSMARINO E DI SALVIA
OLIO EXTRAVERGINE
1 CUCCHIAIO DI CONCENTRATO DI POMODORO
SALE E PEPE NERO MACINATO FRESCO
PEPERONCINO A PIACERE
OLIO EXTRAVERGINE CHIANTI CLASSICO DOP



PREPARAZIONE

Potrete preparare i ceci in casa mettendoli in ammollo con un pizzico di sale la sera prima e cuocendoli con 2 foglie di alloro il giorno dopo, oppure comprare dei ceci già cotti, in vetro, e utilizzarli al momento.

In una ampia casseruola versate 3 o 4 cucchiai di olio extravergine ed aggiungete un trito di salvia e rosmarino e uno spicchio di aglio. **Fate scaldare l'olio e gli odori facendo attenzione a non bruciarli**; quindi, versate i ceci scoltati e mescolate bene per fare insaporire. Fate cuocere a fiamma media per circa 5 minuti, quindi aggiungete il concentrato di pomodoro e mescolate cuocendo un altro minuto. **Aggiungete il brodo ben caldo** e continuate a cuocere per 7/8 minuti; se necessario, aggiungete acqua calda e abbassate la fiamma.

Prelevate un terzo dei ceci, lo spicchio d'aglio e uno o due mestoli di brodo e versate tutto nel bicchiere di un mixer a immersione. Frullate bene il tutto e riversatelo nella casseruola.

Portate a ebollizione il brodo, aggiustate di sale, quindi **prendete i nidi di tagliolini e frantumateli con le mani direttamente nella pentola**. Mescolate bene, poi fate cuocere due o tre minuti.

Per finire, aggiungete gli spinacini che si cuoceranno con il calore della zuppa in meno di un minuto. Lasciate riposare pochi minuti prima di servire in ciotole calde **con un generoso giro di olio nuovo e una macinata di pepe fresco**.

un viaggio lungo mille anni

PARMIGIANO REGGIANO

Ha una storia millenaria, un legame imprescindibile con il territorio a cui appartiene e un sapore inconfondibile che lo rendono un protagonista a livello internazionale, ma anche uno dei prodotti più contraffatti e imitati. **Il Parmigiano Reggiano DOP racchiude in sé la sapienza dell'uomo** tramandata attraverso un viaggio unico e straordinario che si compie ancora oggi, negli stessi luoghi, con la stessa passione e gli stessi ingredienti.

Questa storia **inizia nel Medioevo con i monaci cistercensi e benedettini**: furono loro che, spinti dalla ricerca di un formaggio in grado di durare nel tempo, diventarono i primi produttori, utilizzando il sale proveniente dalle saline di Salsomaggiore e il latte delle vacche allevate nelle grance. La sua commercializzazione – documentata fin dal 1200 – si espande nel XIV secolo in Romagna, Piemonte e Toscana, raggiungendo anche i centri marittimi del mare Mediterraneo. Nell'Emilia del 1400, con feudatari e abbazie che concorrevano ad un aumento produttivo nella pianura parmigiana e reggiana, si ha un ulteriore sviluppo economico che cresce ancora nel XVI secolo grazie all'affermarsi delle vaccherie a cui era annesso il caseificio, dove al latte del proprietario si aggiungeva quello delle stalle dei mezzadri. È in questi anni che inizia l'esportazione in tutta Europa – Germania, Fiandre, Francia e anche Spagna – e, con essa, la **prima necessità di tutelare questo prodotto straordinario**. Così, nel 1612, il Duca di Parma ufficializza con un atto la denominazione d'origine, definendo i luoghi dai quali deve provenire il formaggio che può chiamarsi di Parma: è l'inizio della storia della Denominazione d'Origine, oggi riconosciuta in sede europea e tutelata dall'apposito Consorzio.

Nel corso dei secoli, il Parmigiano Reggiano non ha cambiato la propria natura: **oggi come nel Medioevo la produzione avviene in modo naturale, senza additivi né conservanti e in un territorio ben**

definito, in cui la biodiversità gioca un ruolo fondamentale. Siamo nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna a sinistra del fiume Reno e Mantova a destra del fiume Po: qui si concentrano **i circa 3 mila allevamenti in cui le bovine vengono alimentate con foraggi prodotti**

in quest'area, soltanto fieni ed erba (erba medica e prato stabile), senza l'uso di foraggi insilati o fermentati né di farine di origine animale. Il loro latte, crudo, si trasforma grazie alla maestria dei casari, senza additivi o interventi esterni. E in questo angolo del centro Italia, ogni anno – grazie al lavoro dell'uomo, la storia millenaria, le tradizioni, un ambiente amato e custodito – si ripete la magia che dà vita ad un formaggio inimitabile.

STAGIONATURA: L'IMPORTANZA DEL TEMPO

Quella del Parmigiano Reggiano è una storia lenta che scorre al naturale ritmo delle stagioni. La stagionatura minima, infatti, è **di 12 mesi, la più lunga tra tutti i formaggi Dop**: trascorso questo tempo, gli esperti del Consorzio controllano tutte le forme e soltanto quelle idonee vengono marchiate con l'apposito bollo a fuoco, diventando così Parmigiano Reggiano e continuando l'invecchiamento. **Raggiunge la maturazione adatta ad esprimere le caratteristiche tipiche intorno ai 24 mesi**, ma può stagionare anche oltre, fino a 36 o 48 mesi o anche di più, manifestando aromi e profumi inesplorati.



Oltre 24 mesi ARMONICO

Ricchezza di profumi e aromi in perfetto equilibrio. La piacevolezza di questa stagionatura è data dalla sua complessità: la parte acida lattica del 24 mesi si amplia con note speziate di pepe bianco unito al tipico aroma del brodo di carne; anche note di frutta tropicale e frutta secca con una granulosità che inizia a dare molta persistenza al palato.

Oltre 30 mesi AROMATICO

Maturazione decisa ma sempre equilibrata. Detto anche "stravecchio", il Parmigiano Reggiano con oltre 30 mesi di stagionatura è il più ricco di elementi nutritivi; particolarmente friabile e granuloso, ha il sapore deciso con note di spezie e frutta secca.



Curiosità? Domande?
Inquadra il QR Code e chiedi a PiErre, l'assistente virtuale che conosce tutti i segreti del Parmigiano Reggiano!

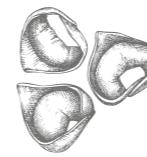
re delle feste

IL TORTELLINO

eccellenze in tavola

12

Una sfoglia finissima; tagliata in quadrati di 3 centimetri per lato; un ripieno misto e saporito; la forma da girare intorno a un dito, per chiudere il cerchio. Sembra tutto molto semplice. Ma chiunque abbia provato una volta a cimentarsi in cucina – o abbia semplicemente visto, ascoltato, guardato, sbirciato qualcuno che lo sta facendo – sa bene quanto quella dei tortellini sia un'arta assoluta. Un'arte di precisione, di pazienza, di maestria che si tramanda da generazioni; una preparazione lunga che spesso coinvolge l'intera famiglia; un simbolo che da solo incarna secoli di tradizione, di cultura culinaria, di poesia e perfino di campanilismo. C'è poco da dire: **il tortellino è il re della pasta ripiena** che, a sua volta, è la regina della tavola in tempi di festa. La sua origine affonda nella storia e attraversa i secoli; mette in dura contesa Bologna e Modena; oscilla tra gli ingredienti del ripieno – la carne cruda o cotta? il prosciutto crudo tanto o poco? – e i condimenti con cui servirlo, anche se **i veri intenditori non ammettono variazioni rispetto al brodo di carne**. Tutti gli altri modi di cucinare il tortellino, si dice, ammazzano il ripieno che è quel cuore prezioso che si scioglie in bocca, quando hai assaporato la sfoglia finissima. Quel che è certo è che la terra d'origine è l'Emilia – senza confondersi con il cappelletto che invece è romagnolo, ha dimensione maggiore e differenti ripieni. Quanto alla storia, c'è da rifarsi ai tempi del monaci benedettini (*sì, ancora loro – vedi pagine precedenti!*). Qualcuno sostiene che il primo tortellino si sia visto addirittura nel 1200; nel Trecento Boccaccio lo cita nel Decameron (“... stavan genti che niuna casa facevan che far maccheroni ravioli e cuocergli in brodo di capponi”). La ricetta più antica è contenuta nel Libro di cucina del secolo XIV, un prezioso manoscritto conservato nella biblioteca universitaria di Bologna; il grande Pellegrino Artusi lo inserisce, poi, nel suo celebre ricettario nel 1891. Di sicuro una delle date importanti per il tortellino è il 1904, quando **i fratelli emiliani Bartani lo presentano alla fiera di Los Angeles** e lo fanno



conoscere a livello mondiale. Il sigillo definitivo, però, arriva solo nel 1974 e precisamente il 7 dicembre, quando la **Dotta Confraternita del Tortellino deposita la ricetta ufficiale** presso la Camera di Commercio di Bologna. E allora – pur accettando che, come spesso accade in Italia, ogni famiglia ha la sua ricetta – sgombriamo il campo e ripartiamo da lì: **lombo di maiale, prosciutto crudo, vera mortadella di Bologna, Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, uova e noce moscata per il ripieno**; solo farina e uova per la sfoglia, da tirare rigorosamente a mano col mattarello, sottilissima. Si tagliano quadretti piccoli, si mette al centro una noce di ripieno, poi si chiude a triangolo facendo attenzione a sigillare bene il bordo perché la farcia non esca e lo si chiude, girandolo intorno al dito. Facilissimo. Oppure no?



Terre d'Italia:
il buono
made in Italy



14 dicembre
UNA GIORNATA...
IN BRODO!

Sarà che si avvicinano le feste natalizie – che da sempre si sposano con questo piatto saporito e “familiare” – o sarà che proprio a dicembre è stata depositata per la prima volta la ricetta “ufficiale” del tortellino; fatto sta che il **14 dicembre si festeggia la Giornata nazionale del tortellino in brodo**. Così, una delle più antiche e apprezzate pietanze della cucina italiana, preparata appunto soprattutto in occasione di festività, ha un momento tutto per sé. D'altronde **la cottura in brodo è quella vera**, alla quale i puristi non ammettono alternative: **rigorosamente un buon brodo di carne**. Un pezzo di manzo, uno di gallina o di cappone, un pezzo di carne con l'osso e poi carota, sedano e cipolla: si lascia cuocere a lungo, “schiumandolo” di frequente per eliminare i residui e l'eccesso di grasso. Va poi fatto riposare un poco e filtrato con una garza fine. Il pranzo (delle feste) è servito!

13



IN CANTINA

un viaggio lungo cinque secoli

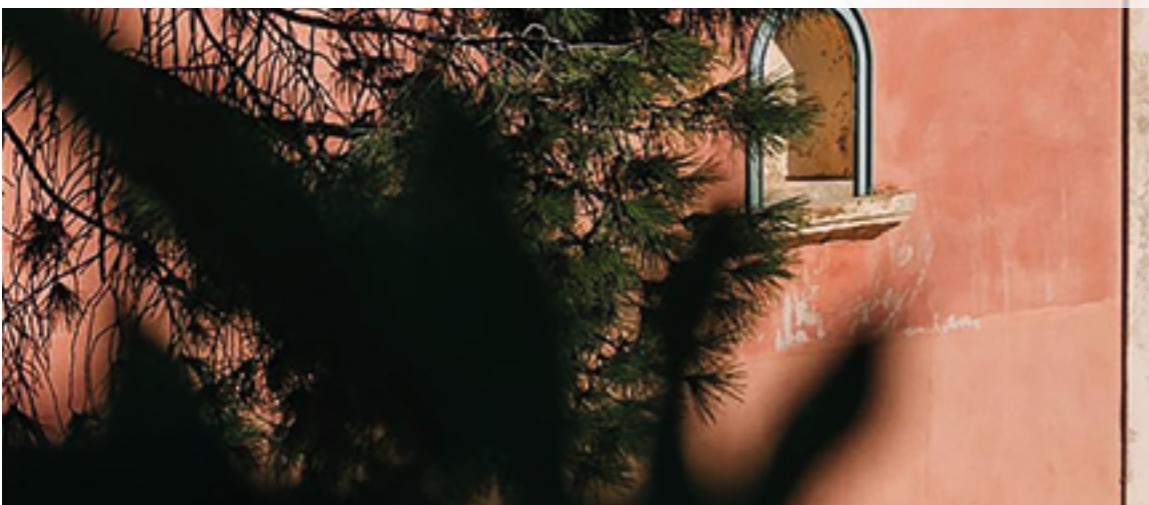
LA SICILIA “SEGRETA”

Un approccio orientato all'apertura e all'innovazione, un istinto proteso a cambiare e a generare cambiamenti positivi tutto intorno, nella cultura e tra le persone: è questo che, da 17 generazioni e quasi cinque secoli, si tramanda all'interno della famiglia Planeta ed è questo che muove il loro modo di fare agricoltura, attraverso l'intero territorio della Sicilia, in un vero viaggio nel tempo e nello spazio. **Viaggiare in Sicilia come in un grande continente del vino, d'altronde, ha portato la famiglia a fondare le tenute in cinque diversi territori da ovest a est, cercandone una particolare interpretazione attraverso la ricerca sui vitigni autoctoni, compresi quelli ormai dimenticati, e sull'adattabilità dei diversi terroir ad accogliere anche i vitigni internazionali.** Costruire infine, attorno ad ogni territorio, un sistema globale di esperienze fatto di ospitalità, cucina, natura, cultura: su questi assi si è mossa, da sempre, la storia di questa famiglia che guarda alla sostenibilità come un percorso continuo.

Da uno di questi territori – quello di Menfi, all'estremo ovest dell'isola – nascono i vini **La Segreta** che prendono il nome dal bosco che circonda la vigna all'Ulmo, dove ha avuto origine questa storia vitivinicola: un vino da sempre prodotto esclusivamente con le vigne che, da secoli, sono di proprietà della famiglia Planeta, coltivate con passione e secondo i criteri della sostenibilità e del biologico. La natura siciliana diventa così – dentro e fuori la bottiglia – l'ispirazione per questo vino, attingendo al lavoro di un siciliano illustre, Giuseppe Riggio, che tra fine '700 e inizio '800 realizzò con l'aiuto di un pittore un “erbario picto” che rappresenta con una grande precisione e poesia la flora siciliana. Un alfabeto di erbe, fiori e radici, espressione di una bellezza nascosta e potente che si svela solo a coloro che sanno ammirarla. Una ricchezza olfattiva e gustativa che si manifesta appieno in questi vini.

in cantina

14



La Segreta Rosso Sicilia DOC

Vitigno: Nero d'Avola 50%, Merlot 25%, Syrah 20%, Cabernet Franc 5%

Note di degustazione: colore rosso rubino intenso e vivido; al naso ha profumi di ribes e gelso con un tenue finale speziato e mentolato; in bocca mostra la sua bella personalità con sapori di frutti di bosco maturi, bilanciati da un gusto pieno ed erbaceo in modo assolutamente piacevole

Alcool: 13% vol

Temperatura di servizio: 16°C

Abbinamenti: è ideale nell'abbinamento con primi mediterranei, piatti leggeri di carni, verdure o anche del pesce azzurro

PLANETA



15

La Segreta Bianco Sicilia DOC

Vitigno: Grecanico 40%, Chardonnay 20%, Grillo 20%, altre varietà 20%

Note di degustazione: colore giallo chiaro con belle sfumature verde mare; al naso profumi di pesca bianca, di albicocca non troppo matura, di agrumi di Sicilia, di melone bianco, di frutti tropicali, di miele di castagno, di fieno appena tagliato. Fresca acidità e ottima persistenza, grazie ad una struttura snella e bilanciata; al palato tornano le sensazioni di frutta e la salinità, insieme ad una piacevole freschezza

Alcool: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 8-10°C

Abbinamenti: è ideale per un aperitivo dopo il lavoro, perfetto anche in abbinamento alla cucina vegetariana, alle insalate, ai primi a base di pesce e con il crudo di mare

*Una tradizione
artigianale millenaria
senza conservanti,
per scelta e per Disciplinare.*



*Parmigiano Reggiano è una risorsa preziosa
rica di nutrienti necessari a tutte le età e per tutti i momenti della giornata.*



SENZA ADDITIVI
E CONSERVANTI



NATURALMENTE
PRIVO DI LATTOSIO*



FONTE DI
CALCIO E FOSFORO*



AD ALTO CONTENUTO
DI PROTEINE



OLTRE 40 MESI
FONTE DI SELENIO

*La presenza di calcio contribuisce al normale metabolismo energetico. Il Parmigiano Reggiano è naturalmente privo di lattosio. L'assenza di lattosio è conseguenza naturale del tipico processo di otturamento del Parmigiano Reggiano. Contiene gelatina in quantità inferiore a 0,01g/100g. Seguire uno stile di vita sano e una dieta varia ed equilibrata senza eccedenze.

**PARMIGIANO
REGGIANO**

parmigianoreggiano.com

Quello vero è uno solo.