

N°8 - AGOSTO 2016 € 4,00

# LA CUCINA ITALIANA

**80**  
NUOVE  
RICETTE

*Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione*

## Piaceri di mare

**COZZE** REGINE DELL'ESTATE E TANTI NUOVI PIATTI  
CON PESCE E CROSTACEI

TARTARE & CO.  
SUBITO PRONTE  
**CAPPERI, ACCENTO  
DI SAPORE**  
LA PARMIGIANA  
DI MELANZANE



**FRESCHE, FACILI,  
STUZZICANTI**  
Cozze avvolte in nastri  
di zuccina con paprica  
dolce e cipollotto



**POLI**  
**1898**

La Cucina Italiana  
AGOSTO 2016

AGOSTO 2016

# 5 artigiani del cibo

UN FORMAGGIO, NELLA PAGLIA. UN GELATO, ALLA VIOLETTA. UN GIN, ALL'ITALIANA. PEPERONI, COME CHIPS. E SEMPRE C'È UN'IDEA **SPECIALE DA PROVARE**

TESTO DI SIMONA PARINI



**1**  
"Nel mio distillato esprimo i contrasti che scopro da piccolo, quando mi inoltravo nei boschi".

Jacopo POLI

## SFIDE E DISTILLATI

"Ci italiani non sanno fare il gin". Sfidato dai produttori scozzesi, Jacopo Poli non si tira indietro. Nella distilleria di famiglia fondata nel 1898 cerca le specie botaniche capaci di evocare il sole, la freschezza balsamica della resina, la morbidezza del sottobosco e la ruvidezza delle cortecce. Dopo un anno di prove trova la giusta alchimia: bacche di ginepro, uva moscato, pino mugo, pino cembro, menta, cardamomo e coriandolo, e la trasferisce nel Marconi 46.

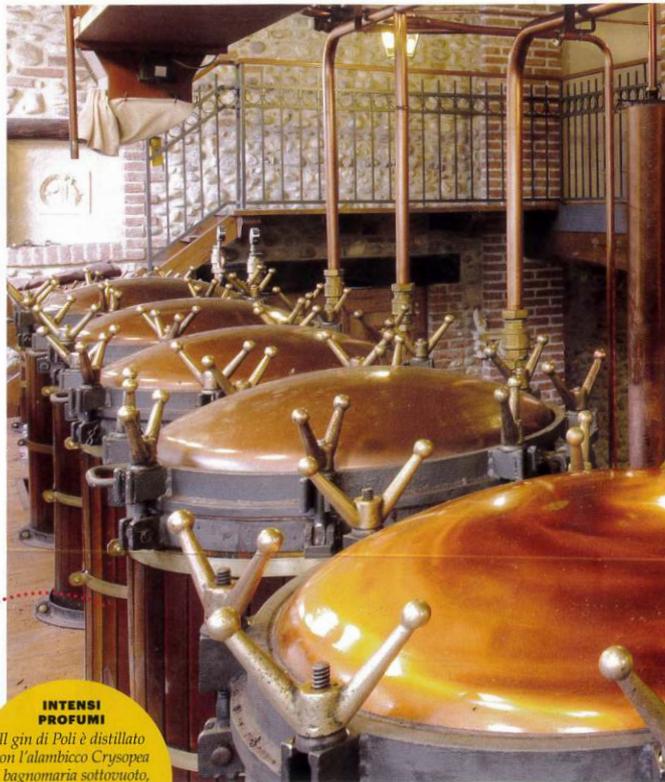
## DOVE TROVARE IL GIN BALSAMICO

Poli Distillerie,  
via Marconi 46, Schiavon (VI)  
[www.poligrappa.com](http://www.poligrappa.com)



### INTENSI PROFUMI

Il gin di Poli è distillato con l'alambicco Crysosopa a bagnomaria sottovuoto, il metodo che consente di ottenere profumi intensi e una lunga persistenza aromatica



### Un nome eloquente

Il nome Marconi 46 deriva dalla via e dal numero civico in cui ha sede la Poli Distillerie. Ma è anche un omaggio a Guglielmo Marconi, Nobel per la fisica nel 1909, e un'indicazione della gradazione alcolica del distillato.



2  
 “Vedere le forme maturare in modo sempre diverso ci fa sentire come i bambini che ogni giorno scoprono qualcosa di nuovo”.

Antonio DI NUNZIO  
 e Juri MAMBELLI



### CACIO "IMPAGLIATO"

Da oltre 40 anni a Imola a Il Trovatore si stagionano i formaggi più ricercati. Il Pagliaccio è un pecorino toscano che, fresco, viene lavorato per attribuirgli la tipica **FORMA A FIASCHETTA** e poi avvolto nel fieno. La particolare affinatura dura almeno 45 giorni, rende la crosta sottile e mantiene una piacevole morbidezza.

#### DOVE TROVARE IL PAGLIACCIO

Il Trovatore,  
 via Selice 54, Imola (BO)  
[www.iltrovatoretipici.it](http://www.iltrovatoretipici.it)



#### DOVE TROVARE L'OLIO CIBUS

Cibus, via Chianche di Scarano 7,  
 Ceglie Messapica (BR),  
[www.ristorantecibus.it](http://www.ristorantecibus.it)

### LA COLLINA DEGLI ULIVI

Patron del ristorante Cibus di Ceglie Messapica, Lillino Silibello racconta l'amore per i suoi 250 ulivi secolari di **CULTIVAR LECCINO** che sfidano il passare del tempo con le radici affondate nel terreno calcareo delle colline brindisine. Dai frutti spremuti a freddo poche ore dopo la raccolta manuale si ottiene **Cibus**, un olio extravergine biologico che dà il meglio di sé a crudo.



3  
 “Anche agli ulivi piace il microclima della mia terra con i venti che arrivano dai Balcani e dalla Grecia”.

Lillino SILIBELLO



4  
 “Produciamo il Peperone di Senise Igp per fargli avere il riconoscimento che merita”.

Maddalena GUERRIERO  
 e Enrico FANELLI

### SNACK ALL'ANTICA

In Basilicata Enrico Fanelli e Maddalena Guerriero coltivano il **PEPERONE DI SENISE IGP**. Introdotto qui nel '600, ha caratteristica forma a uncino e un sapore dolce. Si raccoglie in piena estate e si essicca all'aria e all'ombra per almeno tre settimane. Fritto in olio extravergine e lasciato raffreddare per renderlo croccante (crusco), finisce in barattolo dopo essere stato leggermente salato.

#### DOVE TROVARE IL PEPERONE CRUSCO

Mab-Masseria Agricola Buongiorno,  
 Contrada Rotalupo, Senise (PZ), vendita  
 online: [www.foodscovery.it](http://www.foodscovery.it)



Fotografie di Riccardo Lettieri

### UN PINGUINO ALLA VIOLA

Ha più di 70 anni ma li porta benissimo. Il Pinguino, il **GELATO SU STECCO** con copertura di cioccolato sottile, leggera e croccante che avvolge la crema, è un brevetto del 1939 della storica gelateria torinese Gelati Pepino: da allora non ha mai smesso di accompagnare le estati, e non solo quelle, cittadine. Sul finire degli anni '70 è un'intuizione **TUTTA FEMMINILE** a far nascere il "bestseller" alla viola, gusto raffinato a base di crema senza uova e aromi naturali del fiore più amato dalla tradizione dolciaria piemontese.

#### DOVE TROVARE IL GELATO SU STECCO

Gelati Pepino, piazza Carignano 8, Torino  
[www.gelatipepino.it](http://www.gelatipepino.it)



5  
 “È stata mia madre a inventare quello che è diventato il più amato tra i Pinguini”.

Edoardo CAVAGNINO

Idee  
 15