



GIU  
GIU



**Latte di  
Mandorla:**  
l'amore a sorsi

PREZZEMOLO & VITALE

# Contenuti

## Editoriale

Benedetta primavera  
- di Giusi Vitale

BLESSED SPRING  
- By Giusi Vitale

02

## Siamo i nostri produttori

Di pane, amore e fantasia

ABOUT BREAD, LOVE AND IMAGINATION

16

## La dispensa del mese

I preferiti di Aprile

APRIL'S FAVOURITES

04

## Mangia come parli

Il biodinamico è biologico  
(quando invertendo l'ordine dei fattori  
il risultato cambia)

BIODYNAMICS IS ORGANIC  
(The case when changing the order  
of the factors affects the outcome)

20

## Buono a sapersi

L'arte rinnova i popoli e i quartieri  
Intervista a Igor Scalisi Palminteri

ART RENEWS NATIONS AND NEIGHBOURHOODS  
Interview with Igor Scalisi Palminteri

06

## News

In alto i tumblers!

RAISE YOUR TUMBLERS!

28

## DiVini

Vini primaverili - Allegri e freschi  
- Di Steve&Nadia

SPRING WINES - JOYFUL AND FRESH  
- By Steve&Nadia

12

# Blessed spring

*We were waiting for spring and it's almost summer, that's how we live: so early that we are late. The vicious circle of time, of our lives, of our work.*

*This cuspid issue, straddling two seasons, has absorbed moods and loves and come out as a collage where art invades the neighbourhoods and makes bread, as natural as biodynamic, as fragrant as food that is all-round good, as inebriating as a prize-winning Negroni.*

*We wanted to talk about rebirth and we ran into a thousand rivulets: this 2022 that wants to make up for all the time spent closed, opening up.*

*By the way, we are looking for people in London who know our job and want to be reborn in London.*

*But why do I get asked more often "man or woman" and not "what kind of staff"? I was reading recently: it is said that there are fewer women at the head of the companies because of their "lack of assertiveness" (breath).*

*But is assertiveness a competence? I looked up various studies on LinkedIn - Forbes, Harvard Business Review, Istat, Journal of Applied Psychology - according to which, if anything, women have a more realistic perception of themselves and therefore constantly question themselves.*

*Here, I am already at ease.*

*But isn't questioning a talent? In the meantime, however, I am reflecting on my role and, incidentally but not excessively, on the so-called female quotas, and I am certain that it is never wrong to work on skills: assertiveness, which is not based on solid know-how, is useless.*

*And this is the opinion of someone who, for example, at a certain point, chose not to study because she had to do something else. One who has had the chance of having competent,*

*knowledgeable and loving people beside her, who have not "helped" me but have shared with me a long and gradual path enough to learn as I go along. Perception, skills: I just worked better at other things.*

*And for each of my "I can't do it" I could cite at least ten voices in support. This is how I manage: I have learned. This is through my own story, that of my husband, my children, our collaborators. People with whom the relationship is a factual, productive, healthy, collaborative. I don't know if I am assertive, I am empathic: and that is risky.*

*Identifying with others makes me less direct - and then I snap, I know, everyone knows, I snap when I see that I can't ask for exactly what I want - and then there's a third part of the empathy story and that's what keeps me close to the people I work with.*

*Writing inventories, discussing with suppliers, jumping on a plane twice a week, but always, always, in the field and never in the control room. Always on the side of the people, never on the side of the numbers. Responsibility is not delegating and running away, it is taking charge and staying.*

*This is how I am reborn, every day, in the awareness of my good luck and the desire to keep it, multiply it and share it.*

*This is how we choose the 'top' and all the other roles here: for what they can do. So the issue is not "male or female", but "willpower or no willpower".*

*Because we may be born, male or female or whatever, but then, from the moment we are born onwards, we are born again every day, with every choice we make. Aren't we?*



# Editoriale

DI GIUSI VITALE

## Benedetta primavera

Aspettavamo primavera ed è quasi estate, ecco come viviamo: talmente in anticipo da tardare. Il circolo vizioso del tempo, delle nostre vite, del nostro lavoro. Questo numero cuspide, a cavallo tra due stagioni, ha assorbito umori e amori e ne è uscito come un collage dove l'arte invade i quartieri e fa il pane, naturale come il biodinamico, profumato come il cibo che fa bene a 360 gradi, inebriante come un Negroni da premio. Volevamo parlare di rinascita e siamo incappati in mille rivoli: è questo 2022 che vuole recuperare tutto il tempo passato chiusi, aprendosi.

A proposito: cerchiamo personale a Londra, persone che conoscano il nostro mestiere e vogliano, magari, rinascere a Londra.

Ma perché mi chiedono più spesso "uomo o donna" e non "che tipo di personale"? Leggevo di recente: si dice che ci siano meno donne ai vertici a causa della loro "poca assertività" (respiro).

Ma l'assertività è una competenza? Ho scovato su LinkedIn varie ricerche - Forbes, Harvard Business Review, Istat, Journal of Applied Psychology - secondo cui, semmai, le donne hanno una più realistica percezione del sé e quindi si mettono continuamente in discussione.

Già, qui, mi ritrovo a mio agio.

Ma mettersi in discussione non è un talento? Ci sarà da approfondire, intanto però, rifletto sul mio ruolo e, incidentalmente ma non troppo, sulle cosiddette quote rosa, e ho solo la certezza che a lavorare sulle competenze non si sbaglia mai, l'assertività gratis, che non appoggi su un solido saper fare le cose, non serve proprio a niente.

E lo dice una che, per esempio, a un certo punto, ha scelto di non studiare perché bisognava fare altro. Una che ha avuto la fortuna enorme di avere accanto persone competenti, consapevoli e amorevoli che non mi hanno "aiutata" ma hanno condiviso con me un percorso lungo e graduale abbastanza da poter imparare man mano. Percezione, competenze: semplicemente funzionavo meglio in altre cose.

E per ogni mio "non ce la faccio" potrei citare almeno dieci voci a sostegno.

Ecco com'è che ce la faccio: ho imparato.

Questo passa per la mia storia, per quella di mio marito, dei miei figli, dei nostri collaboratori.

Persone con cui l'incontro è scontro fattivo, produttivo, sano, collaborativo.

Non lo so se sono assertiva, sono empatica: ed è rischioso.



Immedesimarsi negli altri mi rende meno diretta - e dopo sbotto, lo so, lo sanno tutti, sbotto quando vedo che non riesco a chiedere esattamente quello che vorrei - e poi c'è una terza parte della storia dell'empatia ed è quella che mi tiene accanto alle persone con cui lavoro.

Scrivere inventari, discutere con fornitori, saltare su un aereo due volte a settimana, ma sempre, sempre, sul campo e mai nella stanza dei bottoni. Sempre dalla parte delle persone, e mai da quella dei numeri. Responsabilità non è delegare e fuggire, è farsi carico e restare.

Ecco come rinasco, ogni giorno, nella consapevolezza della mia fortuna e con il desiderio di tenerla, moltiplicarla e condividerla.

Ecco come scegliamo qui i "vertici" e tutti gli altri ruoli: per quello che sanno fare. Dunque il tema non è maschio o femmina, ma volontà o non volontà.

Perché magari si nasce, maschi o femmine o molto altro, ma poi, cioè da quando nasciamo in poi, ri-nasciamo ogni giorno, a ogni scelta che facciamo. No?

A handwritten signature in black ink, which appears to read "Giusi Vitale".



## I preferiti di Aprile



### Cioccolato di Modica IGP Giù Giù

La nuova linea di cioccolato di Modica IGP Giù Giù: **vegana, bio ed equosolidale**. Solo materie prime di alta qualità da produttori che sostengono l'economia giusta.

Cioccolato puro al 70% o aromatizzato, arricchito da agrumi, frutta secca o spezie.

#### PGI Modica Chocolate - Giù Giù

*The new PGI Modica chocolate line by Giù Giù: **vegan, organic and fair trade**. Only high quality ingredients from fair economy producers. 70% pure cocoa, or enriched with citrus fruits, nuts or spices.*



### Prosciutto cotto Le Eccellenze

Un prodotto eccezionale: è **sano**, non vi è aggiunta di aromi naturali o artificiali; viene prodotto in 21 giorni, lasciato a riposo dopo la cottura per raggiungere la giusta maturazione.

La sua **dolcezza** è data dall'aggiunta di miele, niente zuccheri o destrosio o saccarosio.

#### Cooked ham - Le Eccellenze

*An exceptional product: it is **healthy**, with no added flavours; it is produced in 21 days, left to rest after cooking to reach the right maturity. Its **sweetness** comes purely from the addition of honey, not sugar, dextrose or sucrose.*



### Pasta di Gragnano Le Eccellenze

Solo acqua e semola di grano duro 100% italiana. **Trafilata al bronzo**, per mantenere la rugosità che garantisce il perfetto incontro tra pasta e condimento.

Scegli tra i diversi formati che abbiamo selezionato per te: paccheri rigati, bucatini, spaghetti alla chitarra e tanti altri.

#### Gragnano Pasta - Le Eccellenze

*Only water and 100% Italian durum wheat semolina. **Bronze drawn** to maintain the perfect roughness. Choose from the different shapes we have selected for you: paccheri, bucatini, spaghetti and many others.*

# PREZZEMOLO & VITALE

**Ovunque sia, se ti manca  
non fargli mancare niente**

**Pacchi di Giù: da qui al mondo**

PREZZEMOLO & VITALE

**SPEDIZIONI A PARTIRE DA € 9,90**

[prezzemoloevitale.it](http://prezzemoloevitale.it)

## L'arte rinnova i popoli e i quartieri



“L'arte rinnova i popoli e ne rivela la vita” recita l'epigrafe incisa all'ingresso del Teatro Massimo di Palermo, ed è quasi un manifesto: l'arte rinnova i popoli e anche i quartieri.

Decine, centinaia di progetti nel mondo vedono la **street art** protagonista di uno straordinario cambiamento, di uno sviluppo. Cambia segno e lascia un segno ancora più graffiante, vista in principio come operazione di rottura, quando non come imbrattatura da rimuovere, si è trasformata oggi in un gesto che ne esalta la capacità innovativa, che partecipa della rigenerazione delle città e, sempre più spesso, anche delle persone.

Solo in Italia: **MurArte** a Torino, era il 1999, poi **RestArt**, Imola, 2015, il **Parco Dei Murales**, Napoli e ancora quartieri di Milano, Roma, Bologna, Ancona. Interi borghi come **Civitacampomarano**, piccolo borgo molisano dove dal 2016 il festival **Cvtà** ha convogliato street artist da ogni parte

### ART RENEWS NATIONS AND NEIGHBOURHOODS

*"Art renews nations and reveals their lives", read the epigraph engraved at the entrance of the Teatro Massimo in Palermo. And it is almost a manifesto: art renews nations and even neighbourhoods.*

*Dozens, hundreds of projects worldwide have seen **street art** as the key figure of an extraordinary change, of a development. It changed its sign and left an even more scratchy mark. Perceived as a mould-breaking operation at the beginning – if not as a smear to be removed – it has now turned into a gesture that enhances its innovative capacity, participates in the regeneration of cities and, more and more often, of people as well.*

*In Italy alone: **MurArte** in Turin – it was 1999; then **RestArt** in Imola, 2015; **Parco Dei Murales** in Naples; besides neighbourhoods in Milan, Rome, Bologna and Ancona. And also entire villages, such as **Civitacampomarano** – a small village in*



del mondo, rivivificando un luogo che rischiava di sparire nell'abbandono e che invece si è trasformato in un posto vivo, arricchito anche da nuove attività.

"Abbandono" è un termine ricorrente nei discorsi su questa forma d'arte, insieme a "cura": sembra proprio che la **street art sia la medicina** per luoghi - e persone - ammalati d'abbandono.

Nell'efficiente Milano è addirittura nato, nel 2020, un ufficio comunale "**Arte negli spazi pubblici**" mentre ancora da prima, dai primi anni 90 è attivo **Inward** - Centro Territoriale per la Creatività Urbana, che è un osservatorio ma anche un propugnatore di innumerevoli attività e che ha sede a Napoli.

L'idea è semplice: **il colore rende belle le città** e l'attività artistica è un aggregatore, un motore anche turistico oltre che un potente strumento di crescita culturale. Non a caso in molte città esistono dei tour dedicati che riscuotono un grande successo. Ma c'è molto altro perché la capacità di questa forma d'arte è trasversale e va in tutte le direzioni: crea ponti anche tra le istituzioni, sollecita, incentiva gemellaggi tra le città, porta e riporta esperienze in spazi, quartieri, che resterebbero altrimenti chiusi nel buio del loro abbandono (ci risiamo).

Succede così che a Palermo arrivi il comasco **Emma Jones, Aris**, muralista di Viareggio, e successivamente **Alleg**, muralista abruzzese, nel 2012 per **Borgo Vecchio Factory**, azione per il recupero di alcune aree del quartiere Borgo Vecchio - uno dei 4 mercati storici della città, un progetto delle onlus Arteca e Per Esempio, con la collaborazione di Push - non profit che si occupa, tra l'altro, di innovazione sociale.

Alcuni anni dopo sarà **Ballarò Tale** - SOS Ballarò e Per Esempio Onlus, a raccogliere e sviluppare lo stesso principio in un altro mercato palermitano - più noto e grande di Borgo Vecchio, ma con lo stesso radicato problema di abbandono.

Con Ballarò Tale **Igor Scalisi** ha costruito un racconto illustrato del quartiere nel quartiere, lavorando insieme ai bambini in un processo partecipato e integrato - dal racconto alla scrittura fino all'illustrazione. Sempre a Palermo nel 2018 è il momento della Vucciria - altro mercato in degrado - dove Igor dipinge un'opera enorme sulla porta di un cantiere ("Santa Morte"). In questi giorni, infine ha preso vita il progetto "**Sperone 167 - per una comunità della cura**" per la rinascita di due periferie

Molise where the **Cvta** Street Fest has gathered street artists from all over the world since 2016, reviving a place at risk of disappearing in a state of neglect. Instead, it has been turned into a living place, enriched with new activities.

When debating on this form of art, "neglect" and "cure" are recurring terms: it would seem that **street art is the healer for places** - and people - suffering from neglect.

In efficient Milan, a municipal office "**Arte negli spazi pubblici**" was born in 2020, while, even before, **Inward** - Centro Territoriale per la Creatività Urbana has been active since the early 90s. It is an oversight body and an advocate of countless activities based in Naples.

The idea is simple: **colour makes cities beautiful**, and artistic activity is an aggregator, a tourist engine and a powerful tool for cultural growth as well. It is no coincidence that there are successful dedicated tours in many cities. But there is much more because this art form is universal and multidirectional: it creates bridges even between institutions; it fosters and encourages the twinning arrangement between cities; it brings and brings back experiences in areas, neighbourhoods, which otherwise would stay in the darkness of their neglect (here we go again).

So, it happens that street artists such as Como-born **Emma Jones, Aris** from Viareggio and **Alleg** from Abruzzo arrived in Palermo in 2012 for **Borgo Vecchio Factory**. It was a project aimed at recovering some areas of the Borgo Vecchio neighbourhood - one of the four historical markets of the city - supported by the non-profit organisations **Arteca** and **Per Esempio**, in collaboration with Push, which also deals with social innovation.

A few years later, it would be **Ballarò Tale** - SOS Ballarò and Per Esempio Onlus to resume and develop the same principle in another Palermo's market - better known and larger than Borgo Vecchio, but affected by the same deep-rooted problem of neglect.

With Ballarò Tale, **Igor Scalisi** created an illustrated story of the neighbourhood from the inside, working in a participatory and integrated process with the local children - from the storytelling to writing and illustration. In 2018, it came the turn of the Vucciria - an even more degraded market - where Igor painted a huge work on the door of a construction site ("Santa Morte"). Finally, the project "**Sperone 167 - per una comunità della cura**"

# Buono a sapersi

difficili - il quartiere Sperone di Palermo e la 167 di Lecce - in gemellaggio con la città pugliese, realizzato da **Igor Scalisi** in tandem con l'artista **Francesco Ferreri** alias **Chekos** e che coinvolge anche le scuole dei due quartieri Sperone - Pertini a Palermo e P. Stomeo - G. Zimbalo a Lecce.

Questi progetti hanno in comune la capacità di usare l'arte per parlare alle persone. Una forma di **rigenerazione umana che include la rigenerazione urbana**, una visione che oppone al grigiore dell'abbandono, la luce del colore, che chiama la comunità non semplicemente al "rispetto della cosa pubblica" o del quartiere ma alla sua stessa creazione. Perché solo così si riportano le persone a sentire propri gli spazi: chiamandole a crearli. In questo

*was conceived in those days, together with the twinned Apulian city for reviving two 'difficult' suburbs – the Sperone in Palermo and the 167 in Lecce. Co- realised by **Igor Scalisi** and the artist **Francesco Ferreri**, aka **Chekos**, the project also involved the schools of the two districts Sperone - Pertini in Palermo and P. Stomeo - G. Zimbalo in Lecce.*

*The projects share the ability to talk to people through art: a form of **human regeneration that includes urban renewal**; a vision that opposes the light of colour to the greyness of neglect, involving the community in "respecting the public good", the neighbourhood and its own creation as well. Because this is the only way to make people feel their spaces again: exhorting people to create them, thus, you can create a relationship between men and things, a creative and active relationship in a*





modo si crea una relazione tra uomini e cose, una relazione creativa e attiva in un circolo virtuoso di cura e attenzione. Ne abbiamo parlato con Igor Scalisi:

“Palermo non è perfetta, le città non sono perfette, sono come le famiglie, alcune funzionano altre meno, alcuni fratelli hanno dei talenti e altri ne hanno di diversi, chi fa bene e chi no ma proprio per questo c'è un ampio margine di miglioramento.

Come le persone, certi luoghi sono fragili, feriti da lunga trascuratezza e più è lungo l'abbandono, più sarà difficile e lunga la cura ma c'è una cura, si può fare molto.

Mi piace dipingere i muri. Credo nelle azioni collettive che fanno bene. Dipingere i muri con i bambini fa bene allo

*virtuous circle of care and attention. We talked about it with Igor Scalisi:*

*“Palermo isn't perfect. Cities aren't perfect. They are like families: some of them work more than others. Some siblings are talented at doing something while others at doing something else. Some do well, and others don't. And yet, this is the reason why there's ample room for improvement. Certain places are fragile, scarred by long-lasting abandonment, just like people. And the longer the neglect, the more complex and prolonged the cure. Nonetheless, there is a cure, and we can do a lot.*

*I like painting walls. I believe in collective actions that are good for people. Painting walls with children is good for our spirit. It*





# Buono a sapersi

spirito, porta benessere alla società. Non solo perché dopo il muro è più bello ma anche per l'azione stessa che avviene sotto gli occhi di tutti. Quando lo facciamo capita che le persone passino e a volte commentano, a volte vengono a dipingere e allora quel muro diventa anche dei passanti, ritorna ad essere davvero un bene collettivo, questa pratica è una piccola sostanziale rivoluzione del quotidiano.

Immagino l'asfalto di questa città come una pelle, Palermo è un corpo bellissimo e martoriato e magari è bellissimo perché è martoriato perché questa è la sua storia e la abbiamo fatta anche noi, allora ecco, certe azioni sono carezze su questa pelle, cura per questo corpo.

La cura è un atto necessario. Serve a chi la riceve e a chi la offre, abbiamo tutti bisogno di prenderci cura e che qualcuno si prenda cura di noi. La vita stessa ti porta a volte ad essere umile e chiedere aiuto ma altre volte ti dà la possibilità enorme di essere tu a curare, e sono entrambe fasi necessarie, sono momenti.

Io sono una persona forte ma anche estremamente fragile: mi prendo cura del mio bambino interiore prendendomi cura di altri bambini, e sì: mi faccio del bene facendo bene.

Sono stato e sono molto fortunato, ho incontrato persone nella mia vita capaci di mettermi al centro del loro amore, di accogliermi nelle loro famiglie.

La mia vita non è stata così lineare e grazie a questo ho davvero sperimentato **LA Provvidenza**, nella sua accezione più laica e profondamente spirituale. Dopo gli anni di convento, quando sono rientrato ed era da poco morta mia madre, non avevo un soldo, non avevo nemmeno il frigorifero in casa eppure mai mi è mancato il pane, mai mi è mancato di potermi saziare, grazie a persone che mi hanno messo al centro del loro amore, accolto nelle loro famiglie. Credo che la fortuna dipenda anche da quanto ti sai donare, il karma esiste e il bene ritorna: esiste una circolarità del bene. Vogliamo chiamarla fortuna? Il punto è questo: io non credo nella sfiga, credo nel suo contrario e il contrario della sfiga è il bene."

*brings well-being to society. And not only because the wall becomes more beautiful, but also for the action itself that takes place under the eyes of all. While we are painting, it happens that people pass by. Sometimes, they comment on and, some other times, come to paint. Thus, the wall belongs to the passers-by, too, returning to be a really collective good. This practice is a small substantial revolution of our everyday life.*

*I imagine the asphalt of this city like skin. Palermo is a beautiful and battered body, and maybe, it's beautiful because it's battered, because this is its history, and we, too, have participated. So, certain actions are like caresses for this skin, a treatment for this body.*

*Taking good care is a necessary act. It serves either receivers or 'caregivers'. We all need to take good care, as well as we need someone who takes good care of us. Sometimes, life itself leads you to be humble and ask for help, but other times, it gives you a huge chance to be the one who takes care. And both are necessary phases. They are moments.*

*I'm a strong but also highly fragile person: I take care of my inner child by taking care of other children and, yes, I do myself good by doing others good.*

*I was, and I am very fortunate. I have met people in my life who have put me at the centre of their heart, welcoming me into their families.*

*My life has not been a linear journey, and thanks to that, I've experienced **PROVIDENCE** in its most secular and profoundly spiritual meaning. After my years in a convent, my mother had recently died when I returned, and I didn't have a penny. I didn't even have a fridge at home. And yet, I've never run out of bread. Thanks to those who have put me at the centre of their heart, I've always eaten my fill. They have welcomed me into their families. I believe that our fortune also depends on how much we are able to give ourselves. Karma exists, and good returns: there's a circularity of good. Shall we call it luck? The point is: I don't believe in rotten luck. I believe in its opposite, and the opposite of rotten luck is good."*



© Foto di Vincenzo Russo per Terradamare

## Vini primaverili Allegrì e freschi

La primavera ci cambia, ci fa sognare, ci proietta, con leggerezza e ottimismo, verso una dimensione della vita, piú divertente, giovane, dove i pensieri si fanno meno pesanti, la voglia di vivere piú prepotente che mai.

I **vini rossi** che accompagnano i nostri brindisi, le nostre cene i nostri momenti di, trascurabile (?) felicità non sono gli stessi dell'inverno.

Se nei rossi invernali si cercava, conforto, calore e intensità, i rossi per la primavera, che già ci parlano di estate sono vini freschi briosi, giovani, in cui l'esuberanza dell'alcol si fa minore, la dinamica gustativa piú vivace. Nelle notti invernali cercavamo vini che stessero con noi piú a lungo possibile, in primavera cerchiamo rossi che scorrano allegrì per il palato, serviti freschi, come le sere che accompagnano, vini di cui bere il prima possibile un secondo bicchiere.

I vini che abbiamo pensato per le **sere primaverili**, e per i primi pranzi in riva al mare, sono dei rossi che giovani come le sere di maggio, freschi come la brezza marina, affascinanti come la primavera.

### SPRING WINES - JOYFUL AND FRESH

*Spring changes us, makes us dream, projects us, with lightness and optimism, towards a dimension of life that is more fun and youthful, where thoughts become less heavy and the desire to live is more powerful than ever.*

*The **red wines** that accompany our toasts, our dinners and our moments of negligible (?) happiness are not the same as those of winter.*

*If in winter reds we were looking for comfort, warmth and intensity, the reds for spring, which already speak of summer, are fresh, lively, young wines in which the exuberance of alcohol is less present and the taste dynamics more lively.*

*In the winter nights we were looking for wines that would stay with us as long as possible, in spring we are looking for reds that flow cheerfully through the palate, served fresh, like the evenings they accompany, wines that we can drink a second glass of as soon as possible.*

*The wines we have designed for **spring evenings**, and for the first lunches by the sea, are reds that are as young as the evenings of May, as fresh as the sea breeze, as charming as spring.*



Il **Frappato di Cos**, un produttore storico, quello che ha rimesso il frappato sulla mappa del vino siciliano, interpretando questa grande uva, tipica del ragusano, in levare, togliendola dalle secche di vinificazioni stanche e omologate, e restituendo al frappato la sua intrigante anima giovane, che ama le temperature attorno ai dieci gradi, un rosso da beva compulsiva, un vino fresco ma che fa della sua trama tannica levigatissima e del finale che vira su una briosa dolcezza, la sua cifra stilistica. Da provare col pesce, o con antipasti a base di verdure, un **rosso siciliano** per la stagione bella.

*Frappato di Cos, a historic producer who has put frappato back on the Sicilian wine map, interpreting this great grape, typical of the Ragusa area, in a lighter guise, removing it from the dryness of tired and standardised wine-making, and giving frappato back its intriguing young soul, which loves temperatures of around ten degrees.*

*A red wine for compulsive drinking, a fresh wine but one whose stylistic hallmark is its very smooth tannic texture and a finish that veers towards a lively sweetness.*

*Try it with fish or vegetable-based appetizers, a **Sicilian red wine** for the warm season.*



Si cambia regione ma non mood, perché in Veneto, il **Fresco di Masi**, offre, se pure da un terroir differente lo stesso tipo di sensazioni.

Un blend di Corvina e Merlot, da servire fresco, un **rosso vitale e allegro** a cui è impossibile resistere, floreale, succoso piacevole un vino che si esalta sui crudi di pesce, sulle verdure e sui terrazzi, da bere con gli amici, vino con cui fare tardi.

*Let's move to another region but with the same mood, because in Veneto, **Masi's Fresco** offers the same kind of sensations, albeit from a different terroir.*

*A blend of Corvina and Merlot, to be served chilled, a **lively and cheerful red** that is impossible to resist, floral, juicy and pleasant, a wine that is exalted on raw fish, vegetables and terraces, to drink with friends.*

*A wine to be enjoyed late at night.*



Dopo frappato e corvina non poteva mancare il re dei vitigni rossi eleganti, l'uva che ha fatto della freschezza e della leggerezza le sue cifre in tutto il mondo, ma che trova nella **Borgogna** la sua espressione più felice e appagante.

**Moreau** un produttore storico, ci regala questo pinot nero dal grande fascino in grado di coniugare eleganza e freschezza, regalandoci un notevole rosso borgognone, versatile, immediato e mai banale, consigliato per le cene romantiche nelle notti primaverili, meglio se sotto le stelle.

*After Frappato and Corvina, we could not miss the king of the elegant red grape varieties, the grape that has made freshness and lightness its figures all over the world, but that finds its happiest and most satisfying expression in **Burgundy**.*

***Moreau**, a historic producer, gives us this Pinot Noir of great charm, able to combine elegance and freshness, giving us a remarkable Burgundy red, versatile, immediate and never banal, recommended for romantic dinners in the spring nights, better if under the stars.*

# Di Vini

DI STEVE&NADIA

Per gli amanti dei dolci, che tra biscotti secchi variamente aromatizzati e dolci tradizionali siciliani possono regalarsi autentiche emozioni gustative a seconda delle proprie inclinazioni, e preferenze, per accompagnare la parte dolce di ogni menù abbiamo pensato di presentarvi alcune opzioni di alta qualità, tutte siciliane, tutte diverse ma portatrici della stessa, calda emozione isolana.

*For dessert lovers, who can treat themselves to authentic taste sensations among variously flavoured dry biscuits and traditional Sicilian sweets according to their own inclinations and preferences; to accompany the sweet part of each menu, we introduce you some high quality Sicilian options: all different but all carrying the same warm island emotion.*

***Nes**, a great Pantelleria raisin wine, made from selected zibibbo grapes dried in the Pantelleria sun, which, thanks to the refinement in steel only, preserves intact the fragrances and flavours of the magic island, in the heart of the Mediterranean, a sweet wine, able to accompany all the traditional sweets without ever being cloying or redundant, a wine to breathe Pantelleria in its essence, while waiting to be physically in its beaches!*

Gli altri due sono Marsala, un vino su cui abbiamo deciso di scommettere, un vino che siamo convinti sia un vero tesoro, ma che troppo spesso, molti siciliani si sono dimenticati di valorizzare.

Il Marsala è un mondo, il viaggio di una vita, tra diverse tipologie, affinamenti e uvaggi, per questa primavera abbiamo scelto di farvi scoprire l'altro colore del Marsala: quello rubino.

*The last two are Marsala, a wine on which we have decided to bet, a wine that we are convinced is a real treasure, but that too often, many Sicilians have forgotten to value.*

*Marsala is a world, the journey of a lifetime, among different types, refinements and blends. For this spring we have selected for you the other colour of Marsala: the ruby one.*



**Nes**, un grande passito pantesco, da selezionate uve zibibbo appassite al sole di **Pantelleria**, che grazie all'affinamento nel solo acciaio conserva intatte le fragranze e i sapori dell'Isola magica, nel cuore del Mediterraneo, un vino dolce in grado di accompagnarsi a tutti i dolci della tradizione senza mai essere stucchevole o ridondante, un vino per respirare Pantelleria nella sua essenza, in attesa di potere toccare con mano le sue spiagge!





La famiglia **Intorcia** da molti anni, si impegna per la riscoperta delle sensazioni più autentiche del marsala tradizionale con la sua **linea Heritage**, il rubino a base Nero d'Avola, è un marsala, moderno giovane, fragrante e fresco, che si esalta con in abbinamento col cioccolato fondente, e con la pasticceria ma che può regalare autentiche emozioni se degustato da solo a fine pasto. Il rubino di Intorcia è quindi il marsala per tutti coloro che vogliono scoprire le autentiche emozioni di questo meraviglioso vino dolce siciliano secondo una declinazione moderna e giovane che con sempre ben presenti le sue radici.

*For many years the **Intorcia** family has rediscovered the most authentic sensations of traditional marsala with its **Heritage line**. Rubino, based on Nero d'Avola, is a young, modern, fragrant and fresh marsala that is exalted when paired with dark chocolate and pastries, but can also give genuine emotions if tasted alone at the end of a meal. Intorcia's ruby is therefore the marsala for all those who want to discover the authentic sweet Sicilian wine in a modern, young version that always keeps its roots.*



Il **Vecchio Semperi**, è un vino meraviglioso in cui storie e futuro convivono assieme, nel bicchiere, dove complessità e freschezza vanno sempre di pari passo, e dove la molteplicità affascinante delle sensazioni non rende mai la beva faticosa ma ne esalta, la piacevolezza.

Il Vecchio Semperi è un **Marsala Perpetuo** che può essere bevuto a tutto pasto e accompagnare in modo fantastico, un pranzo dall'antipasto al dolce, in modo versatile e appagante, da provare sugli spaghetti alla bottarga, per un abbinamento semplice e sfizioso.

Il marsala perpetuo di Marco de Bartoli è il vino giusto per tutti i wine lovers avventurosi che vogliono regalarsi la vera emozione del marsala più autentico.

***Vecchio Semperi** is a marvellous wine in which history and the future coexist, where complexity and freshness always go hand in hand, and where the fascinating multiplicity of sensations never makes drinking tiring, but enhances the pleasure.*

*Vecchio Semperi is a **Marsala Perpetuo** that can be drunk throughout a meal and is a fantastic accompaniment to the whole menu, from appetizer to dessert, in a versatile and satisfying way. Try it with spaghetti with bottarga, for a simple and delicious combination.*

*Marco de Bartoli's perpetual marsala is the right wine for all adventurous wine lovers who want to treat themselves to the true emotion of the most authentic marsala.*



Siamo i nostri produttori

## Di pane, amore e fantasia



La storia del pane è un soffice intreccio di mito, religione e istinto di sopravvivenza. Se ne trovano tracce datate ancora prima del neolitico e sembra che in sostanza si trattasse di un metodo per assicurarsi cibo resistente al tempo e facilmente trasportabile. Certo ne è passata di acqua e di lievito madre sotto i ponti da quando “pane” era un miscuglio di acqua e cereali (semi di orzo e grano selvatico) spezzati, sgusciati, tritati e setacciati. Sappiamo bene che è passata acqua, ingegneria dei forni e tante tante storie. Già sacro a Demetra, terra madre, e Cerere, deve il suo nome a Pan che leggendariamente sarebbe stato il primo a cuocerlo. Lo ritroviamo in tutte le culture, in tutti i culti e a ogni latitudine, diverso nel tempo e nello spazio ma sempre intriso della sua storia di nutrimento, sacralità, reciprocità. Basta pensare al pane votivo - di ognissanti a Scicli, di San Giuseppe, di Sant’Antonio, dell’Immacolata, al pane eucaristico, alla tradizione del pane azzimo: il pane governa la storia dell’umanità.

Questo perché si tratta di un alimento complesso, frutto di competenza, sapere, previdenza. Non è un alimento che si trova in natura ma dipende dalla capacità di governare la natura, dalla scelta del grano alla sua macinatura fino ai diversi metodi di cottura. La sua capacità nutriente ne fa da sempre un vero oggetto di culto e di comunità: la tradizione più antica vieta di tagliarlo con il coltello e affida al capofamiglia il compito di spezzarlo e distribuirlo. Un misto di tradizione e superstizione vieta di gettarlo e di poggiarlo al contrario, prescrive di baciare il pane se cade a terra e di fare il segno della croce prima di procedere all’impasto - da fare solo con la luna crescente, pena la malriuscita del pane.

Insomma, in tempo di pandemia, intolleranze al glutine, indefessa lotta al carboidrato, sembra impossibile che sul pane si siano consumate tragedie, rivoluzioni sociali, ambizioni eppure è nel linguaggio di ogni giorno: buono come il pane, pane al pane, pane e acqua, togliersi il pane di bocca, non è pane per i tuoi denti.

A Palermo il pane è un profumo che si spande dai forni dal mattino presto e invade la strada mischiandosi al

### ABOUT BREAD, LOVE AND IMAGINATION

*The history of bread is a ‘soft’ weaving of myth, religion and survival instinct. Traces of it have been found dating back well before the Neolithic era. It seems that, basically, it was a method to ensure long-shelf-life and easily-transportable food. Undoubtedly, much water, and sourdough, have passed under the bridge since “bread” was made out of a mixture of water and broken, hulled, ground and sifted cereals (barley seeds and wild wheat). We know well that water, oven engineering and scores of stories have ‘passed’. Already sacred to Demeter, the Mother Earth, and Ceres, it owes its name to Pan, who would have been the first to cook it, as legend has it. We find it in all cultures, cults and at any latitude, different in time and space, but always imbued with the history of nourishment, sacredness, and reciprocity. Just think of votive bread – that of All Saints’ Day in Scicli, St. Joseph, St. Anthony, the Immaculate, the Eucharist, and the tradition of unleavened bread. Bread has ruled the history of humanity.*

*The reason is that it is complex food made out of competence, knowledge and far-sightedness. It is not found in nature but depends on the human ability to master nature, from choosing the suitable wheat to grinding and diverse cooking methods. Its nutritional capacity has always made it a real cult and community object: the oldest tradition forbids cutting bread with a knife and entrusts the breadwinner with the task of breaking and distributing it. A mixture of tradition and superstition forbids throwing it or putting it upside down. It also prescribes to kiss the bread when it falls to the ground and make the sign of the cross before kneading it – to make it only with a crescent moon. Otherwise, you will have a bread-making failure.*

*In short, in times of pandemic, gluten intolerances, and tireless battles against carbohydrates, it seems impossible that tragedies and social revolutions have happened, and ambitions have worn off around bread. And yet, it is in everyday language: ‘as good as bread’, ‘someone’s bread and butter’, ‘to live on bread and water’, ‘break bread with someone’, ‘bread is the staff of life’.*



sapore del caffè appena preso, magari frettolosamente, uscendo di casa. Il pane è frutto della terra e di come l'uomo la ha incontrata, lo scegliamo con cura perché è quotidiano, il pane, non deve essere buono, deve essere perfetto. Il segreto? Secondo il nostro **Ottavio Guccione** "Tempo, temperatura, tecnica e ovviamente passione: ogni impasto è diverso ma tutti, tutti, dipendono dal tempo che gli dai. Ecco il segreto: cominciare alle 2,30 della notte con l'impasto del giorno prima. e poi le farine, io ho un mulino per ogni farina, le integrali vogliono la pietra e hanno una fermentazione diversa, come diversa è la temperatura del deposito ché se la sbagli sbagli tutto il pane! E poi questo strano mistero che è il forno. Il forno a legna, è più complicato, non ha certo un termostato, ma, come molte cose di un tempo, è più affidabile, perché va a legna, non dipende dalla corrente elettrica - E che fa se se ne va la luce, devo lasciare digiune le persone?" - beh no, in effetti, manchi tutto ma non il pane!" Per Ottavio Guccione il pane è stato una seconda vita, trasformandolo da giovane e promettente atleta a pluripremiato panificatore.

Ci deve essere una strana alchimia del pane che chiama a sé le persone, anche Rocco Tanzarella racconta che il pane per lui è stato una rinascita: fotografo free lance con incarichi importanti - tra cui Vogue - e viaggiatore indefesso un giorno ha deciso di fermarsi per fare il pane. L'idea? Portare il pane di Altamura a Londra. "Rompe i denti, non lo vorrà nessuno, mi dicevano. Ma io lo volevo e così ho deciso di imparare, ho chiamato dalla Puglia un anziano panificatore Antonio Vitale e ho studiato e ancora studio. Il pane è un gioco di equilibri in cui tutto si deve bilanciare: l'aria, l'acqua, la farina, le mani, la temperatura e poi c'è il tempo. Più tempo gli dai e meglio viene, qui inforniamo il pane due volte. Lo prepari, poi lo sforni e deve stare sui carrelli 12 ore e poi tornare in forno e riposare di nuovo: è così che la crosta si caramellizza, si sigilla mantenendo la mollica protetta, così rimane al sicuro e buona anche per 7 o 8 giorni, la crosta magari indurisce ma se lo apri il cuore rimane soffice e gustoso. Quello che conta è la materia prima: il grano, la farina. Le farine di grano duro non fanno muffa perché hanno pochi

*In Palermo, fresh bread is a fragrance that wafts from the ovens all through the early morning streets, mixing with the taste of coffee, perhaps gulped down just before leaving home. Bread is the produce of the land and the way the man encountered it. We choose it carefully because it is daily. Bread must be perfect rather than good. The secret? According to **Ottavio Guccione**, "Time, temperature, technique, and passion indeed: every dough is different, but they all depend on the time you will give them. Here is the secret: start at 2.30 a.m. with the dough prepared the day before. And then, flours. I've got a mill for each type of flour. Whole-wheat flour requires a millstone and its fermentation process is different. And different is the temperature of the warehouse because if you get it wrong, you'll have a bread-making failure! Then, the strange mystery of ovens. The wood-fired oven is more complicated. Despite not having a thermostat, it is more reliable, like many things of the past, because it runs on wood. It does not depend on the electrical energy - and what if all the lights go out? Should I leave people without bread? - I definitely shouldn't. Actually, we can do without anything but the bread!" According to Ottavio Guccione, bread making has become his second life, transforming him from a young and promising athlete into an award-winning baker.*





## Siamo i nostri produttori



amidi, ma le farine di grani antichi non ne hanno affatto, vanno impastate in un modo diverso e poi c'è il lievito madre che è una cosa viva e risente di tutto quello che c'è intorno: soffre il freddo, soffre il caldo ha una sua chimica e se non la conosci, se non la studi a fondo il pane non viene. Dunque io studio il pane e imparo dal pane, è una lezione continua di cura e di vita: dedicarsi, dedicarsi, dedicarsi, dedicarsi. Io passo da 12 a 14 ore al giorno in panetteria e non mi pesa perché lo faccio con amore. Ricomincio da capo cento volte, imparo e sperimento e non mi pesa perché il pane è come le storie d'amore, quando ti stanchi è finita. Ma se non sei stanco, se sei curioso allora è per sempre”.

*Bread making must have strange alchemy as it calls people over. Even Rocco Tanzarella says that bread was a rebirth for him: a successful freelance photographer, who also worked for Vogue, and a tireless traveller. One day, he decided to quit his job to make bread. His idea? To bring the bread of Altamura to London. "They told me: it breaks teeth, no one will want it. And yet, it was my dream. So, I decided to learn. I called an elderly baker from Puglia, Antonio Vitale, and I'm still studying. Bread is a game where everything has to be balanced: the air, the water, the flour, the hands, and the temperature. And then, there's the time: the more time you give it, the better. Here, we bake bread twice. You bake it, take it out of the oven and put it on the carts to sit for 12 hours. Then, you bake it and let it sit once again: this is how the crust caramelises. It will seal and keep the crumb protected, so its shelf life will be seven or more days. The crust may be very crispy, but once you break it, the heart will be soft and tasty. What matters is the raw material: wheat and flour. Whole-wheat flours don't get mouldy since they contain few starches. Ancient-grain flours have none and must be kneaded differently. Then, there's the sourdough, which is a living thing. For this reason, it may be affected by everything surrounding it, including the cold and the heat. It has its own chemistry, and if you don't know it or study it thoroughly, you cannot make bread. So, I study bread making and learn from it. It's a continuous lesson of care and life: dedication, dedication, and dedication. I spend twelve to fourteen hours a day in the bakery, yet it isn't a burden because I do it with love. I often start over a hundred times, learn and experiment, but it isn't a burden because bread making is like a love story. When you get tired, it's over. But if you don't feel burdened, if you are curious, then it's forever.*

# PREZZEMOLO & VITALE



## Crema di Pistacchio: l'amore a morsi



## Il biodinamico è biologico (quando invertendo l'ordine dei fattori il risultato cambia)

*Sballottato e rimaneggiato da polemiche anche violente, torna in senato il ddl su tutela, sviluppo e competitività della produzione agricola, agroalimentare e dell'acquacoltura con metodo biologico. Un cammino iniziato a maggio 2021 che avrebbe potuto concludersi rapidamente e che invece è ancora in corso. La ragione? La presenza nel testo originario ora emendato, del biodinamico.*

1924, Polonia, castello di Koberwitz - un poco più che sessantenne, Rudolph Steiner, dottore in filosofia, tiene il corso "Impulsi scientifico-spirituale per il progresso dell'agricoltura".

Si tratta di un ciclo di 8 conferenze su suolo, fertilità e forze cosmiche e spirituali.

Lungi dall'essere tecnicamente un corso sull'agricoltura, si tratta in realtà dell'articolata descrizione di una visione, di un approccio estremamente interessante - e contemporaneo - all'agricoltura. Una visione olistica, globale, in cui ogni elemento contribuisce alla fertilità, per cui non puoi limitarti a zappare la terra - semplificando - senza considerare l'aria, i terreni circostanti, l'acqua, l'allevamento, le stagioni.

Filosofo, teosofo, Gran Maestro Deputato dell'Ordine Massonico, conferenziere indefesso e Antroposofo (fondatore dell'antroposofia), Steiner aborre il metodo scientifico propriamente detto che secondo lui è affetto da materialismo e avidità e trascura la dimensione spirituale.

1927, Germania, nasce Demeter - oggi Demeter International - ente certificatore del biodinamico che accoglie la teoria di Steiner e i successivi sviluppi (una storia lunga e antica: Pfeiffer, Thun, Podolinsky). Demeter non fa altro che raccogliere e verificare una serie di procedure, regole e criteri che caratterizzano il biodinamico. Procedure e regole che vanno dal calendario delle semine, alle rotazioni delle colture, ai fertilizzanti pensati e realizzati in un'ottica totalmente eco-sostenibile, fino ai periodi e ai metodi di raccolta e

*BIODYNAMICS IS ORGANIC (THE CASE WHEN CHANGING THE ORDER OF THE FACTORS AFFECTS THE OUTCOME)*

*Tossed and reworked by violent controversy, the government bill "Provisions for the protection, development and competitiveness of agriculture, agri-food and aquaculture production using organic methods" gets back to the Senate.*

*A path started in May 2021 which could have ended quickly but is still ongoing. Why? The presence of biodynamic in the original text, which is now amended.*

*1924, Poland, Koberwitz Castle - Rudolph Steiner, PhD, who had turned sixty a few years before, held the course "Scientific-spiritual impulses for the progress of agriculture". It was a cycle of eight lectures on soil, fertility, and cosmic and spiritual forces. Far from being technically an agriculture course, it was the well-structured description of a vision, a fascinating - and modern - approach to agriculture. A holistic, global vision in which every element contributed to fertility. So, you could not merely hoe the soil - just simplifying - without considering the air, surrounding grounds, water, breeding, and seasons as well. A philosopher, theosophist, Grand Master Deputy of the Masonic Order, tireless lecturer and anthroposophist (the founder of anthroposophy), Steiner abhorred the scientific method in the strict sense of the word. According to him, this method was affected by materialism and greed and disregarded the spiritual dimension.*

*1927, Germany, Demeter was born - today Demeter International - the certification organisation of biodynamics that welcomed Steiner's theory and subsequent developments (a long and old story: Pfeiffer, Thun, and Podolinsky). Demeter does nothing but collect and verifies a series of procedures, rules and criteria that characterise biodynamic agriculture. The procedures and regulations range from the sowing calendar, crop rotations, fertilisers designed and manufactured adopting an eco-sustainability-centred approach, to the harvesting periods and methods. And they also deal with labelling, bottling and management - a complete, deep, radical control. [demeter.it]*





occupandosi anche di etichettatura, imbottigliamento e gestione. Un controllo capillare, profondo, radicale. [demeter.it]

Il biodinamico considera terra, cielo, acqua ed esseri viventi come un unicum che vive di scambi di energia. Pertanto anche l'acqua per le annaffiature va trattata in un certo modo (dinamizzata: una specifica procedura darebbe energia all'acqua, conferendole potere che trasferirà al suolo). I concimi? Rigidamente organici e dalle denominazioni suggestive - il più noto è il **cornoletame o preparato 500** cioè letame conservato in un corno di mucca, preferibilmente madre, sepolto per un inverno e poi diluito con acqua dinamizzata. Naturalmente anche le preparazioni, pardon: i preparati, hanno le loro regole in un impianto che non investe solo metodo e materia, ma anche stagioni, maree e interventi cosmici. Perché ogni elemento conta, tempo, aria, temperatura, configurazione planetaria (sic!), persone insetti e colture circostanti.

Bello, no? Cioè l'idea che quello che ci nutre nutriamo, che se ci prendiamo cura della terra e di noi stessi poi la terra ci restituisce cura e amore ci piace da pazzi e per dirla tutta - posto che la certificazione biodinamica è intrinsecamente biologica - la filosofia per cui il rispetto per il cibo è rispetto per gli esseri viventi e tutto si muove armonicamente è davvero bella, piena di fascino, piena d'amore. E anche tanto suggestiva. In fondo il biodinamico propone processi e preparati naturali, concimi organici, periodicità che seguono il ritmo delle stagioni. E gli allineamenti planetari. E la memoria cosmica del corno di vacca - preferibilmente madre (cioè la questione femminista pure nel concime).

Non parliamo di fasi lunari e di maree, non parliamo solo di stagionalità, parliamo casomai di annullare secoli di studio che hanno pur sempre dato una mano a sfamare persone. Il progresso è servito all'umanità per

*Biodynamics regards earth, sky, water and living beings as a whole that lives on energy exchanges. Therefore, even the water for watering must be treated in a certain way (dynamised: through a specific procedure that gives energy to the water, whose power will be transferred to the soil). And what about fertilisers? Strictly organic and with striking denominations. The best known is the **Cow Horn Manure or Preparation 500**, which is manure stored in a cow's horn - preferably a cow rather than a heifer - buried over a winter season and then diluted with dynamised water. Of course, also the preparations have their own rules in a system that involves method and material, as well as seasons, tides and cosmic interventions. Because every element matters, such as time, air, temperature, planetary configuration (sic!), people, insects and surrounding crops.*

*Nice, isn't it? I mean, we go crazy for the idea that we nourish what nourishes us, that if we nurture the earth and ourselves, then the earth gives us back care and love. And to be honest - given that the biodynamic certification is intrinsically organic - the philosophy according to which respecting food means respecting living beings, and everything moves harmoniously is beautiful, charming and lovely. And fascinating, too. After all, biodynamics offers natural processes and preparations, organic fertilisers, and time cycles that follow the rhythm of the seasons. And planetary alignments.*

*And the cosmic memory of a cow's horn - preferably a cow rather than a heifer (i.e. the feminist issue in fertilisers, too).*

*We are not talking about moon phases and tides, and we are not just talking about seasonality. If anything, we are talking about erasing centuries of studies that have still helped feed people. Progress has helped humanity to survive. Acknowledging the damage caused by intensive agriculture and bringing everything back within a limit is one thing. Symbiotic Agriculture - symbiosis is a concept of biology - is a theme dear to our heart, but it also needs to be studied, verified and made thoroughly sustainable. And this means that it must be able to pay those who do it and those who use it and yield returns on the earth and man who needs it. To date, nothing has shown that the cow's torn horn is different from the heifer's. Then, what to say? I am a Scorpion. You know: we are sensitive to spiritual*



Mangia come parli



sopravvivere. Riconoscere il danno dell'agricoltura intensiva e riportare tutto entro un limite è un conto. L'Agricoltura Simbiotica - la simbiosi è un concetto della biologia - è un tema che ci è caro ma è anche un tema che va studiato, verificato, reso sostenibile a tutto tondo e ciò vuol dire che deve essere in grado di pagare chi lo fa e chi ne fa uso, di rendere alla terra e all'uomo che ne ha bisogno.

E nulla, ad oggi, dimostra che il corno estirpato di vacca madre sia diverso da quello di vacca figlia. Poi che dire, io sono dello scorpione, cioè si sa: siamo esseri sensibili a suggestioni spirituali e a dirla tutta un poco ci credo che se Saturno si mette di traverso non vivo più ma non me la sentirei di farne una legge.

Ancora: questi dubbi che sono normali, ovvi, di puro senso critico non giustificano la caccia alle streghe. E se niente dimostra che il cornoletame sia efficace tutto dimostra che non è dannoso. E se esiste una possibilità di sopravvivenza in un pianeta in cui l'uomo dove mette mano fa danno è nel guardare con occhio lucido alle cose, è nello studio ed è nella scienza che è sperimentazione. Dunque non ci compete la polemica legislativa - noi facciamo altro - ma la lettura va fatta correttamente, e la legge tanto discussa dice in sostanza che per quelle parti in cui è biologico, il biodinamico si può equiparare al biologico. Cioè l'acqua è H<sub>2</sub>O. Insomma pleonastico, ridondante, magari un poco barocco ma nell'insieme una sana forma di apertura utile se non altro ad approfondire. La polemica tanto sbandierata, invece, è funzionale (sì: strumentale) in pratica solo a perdere tempo, ritardando l'approvazione di una legge utile a tutti - tranne che ai campioni dell'intensivo. E qui, spiace dirlo, ma il dubbio è più che ragionevole.

Per dovere di cronaca: "[...] Ai fini della presente legge, il metodo di agricoltura biodinamica, [...] applicato nel rispetto delle disposizioni dei regolamenti dell'Unione europea in materia di agricoltura biologica, è equiparato al metodo di agricoltura biologica"

*suggestions and, frankly, I somehow believe that if Saturn gets in the way, I will no longer live. And yet, I would not feel like 'turning it into a law'.*

*Again: such doubts, which are expected, obvious, out of pure critical sense, do not justify witch hunts. And while it is true that nothing proves that cow horn manure is effective, everything shows that it is not harmful. And if there is a chance of survival on a planet where everything the man touches he dooms, experimentation does lie in looking at things in a clear-headed way, in studying and in science. So, the legislative controversy is not our place - we do something else. But we must interpret it accurately, and the much-discussed law basically says that for those parts where biodynamics is organic, it can be equated to organic - which means water is H<sub>2</sub>O. In a nutshell, it is pleonastic, redundant, perhaps a little ornate. But, as a whole, it is a healthy form of openness that comes in useful at least to deepen the topic. On the contrary, the much-paraded controversy, basically, makes us waste time (yes, it is pretextual), delaying the approval of a piece of legislation helpful to everyone - except for the aces of intensive agriculture. And here, sorry to say, our doubts are more than reasonable.*

*For the record: "[...] For the purposes of this law, the method of biodynamic agriculture, [...] applied in compliance with the provisions of the European Union regulations on organic farming, is equated to the method of organic farming."*

# Nel frattempo...

## Storie di cibo e social media

DI ANNA AMALFI

Cook for Ukraine (cucina per l'Ucraina) è una campagna di sensibilizzazione molto speciale, soprattutto per tutti coloro che, come noi, sono particolarmente sensibili alla complessità di cose che stanno intorno, oltre che dentro, a ciò che con quattro lettere (e un milione di significati) chiamiamo cibo. L'intento è raccogliere fondi mantenendo l'attenzione sugli esseri umani e la loro normalità sconvolta, più che sui vertici politici e le loro intenzioni.

La campagna lanciata su Instagram con un hashtag dalla chef russa **Alissa Timoshkina (@alissatimoshkina)** insieme alla propria migliore amica, la chef ucraina **Olia Hercules (@oliahercules)**, incoraggia a celebrare la cultura ucraina e dell'Europa orientale cucinando un piatto tradizionale (e contestualmente facendo una **donazione in favore dell'Unicef** per i bimbi ucraini).

Le due amiche, che vivono a Londra e sono autrici tra l'altro di raffinatissimi libri di cucina, all'indomani degli eventi drammatici che conosciamo, sulla falsariga della campagna Cook for Syria del 2016, hanno settato l'hashtag e una pagina **GOFUNDME**, per sensibilizzare i lettori sulla questione ucraina sussurrando, come seduti alla stessa tavola, alla parte più intima dell'essere umano: lo stomaco.

Le parole con cui Alissa presenta la campagna sono importanti:

"Per certi versi noi **rappresentiamo le due parti del conflitto**. Ma noi ci abbracciamo, sorridiamo e tra noi non c'è guerra, soltanto **amore, cibo e comunità**."

"Il cibo è un simbolo di **persone che si uniscono**. L'idea di **spezzare il pane**: non c'è nulla di più bello e pacifico di questo".

C'è un altro personaggio, molto molto interessante, in questa storia che unisce virtualmente e virtuosamente, popoli e mondi intorno alla stessa tavola, dal nord Europa alla Sicilia.



MEANWHILE... FOOD AND SOCIAL MEDIA STORIES

*Cook for Ukraine is an exceptional awareness campaign. Especially for those, as highly sensitive as us, to the complexity of things that revolve around and are inside what – with four letters (and a million meanings) – we call food. The intent is to raise funds while keeping the focus on human beings and their disrupted normality rather than on political leaders and their intentions.*

*The campaign, launched on Instagram with a hashtag by Russian chef **Alissa Timoshkina (@alissatimoshkina)** together with her best friend, Ukrainian chef **Olia Hercules (@oliahercules)**, encourages people to celebrate Ukrainian and Eastern European culture by cooking a traditional dish (and concurrently making a **donation in favour of UNICEF** for Ukrainian children).*

*The two friends live in London and are also the authors of sophisticated cookbooks. In the aftermath of the dramatic events we all know, they set up the hashtag and a **GOFUNDME** page – along the same lines as the Cook for Syria campaign of 2016. The aim is to sensitise readers on the Ukrainian issue, 'whispering' – as if sitting at the same table – to human beings' innermost part: the stomach.*

*Alissa presented the campaign with these significant words: "**We somehow represent the two sides of the conflict**. But we hug each other, smile, and there's no war between us but **love, food and community**."*

*"Food is a symbol of **people coming together**. The idea of **sharing a meal**: there's nothing more beautiful and peaceful than that."*

*In this story, another key figure has virtually and virtuously brought together people and worlds at the same table, from northern Europe to Sicily.*

*In London, many chefs have joined the campaign through*



A Londra tantissimi chef hanno aderito alla campagna, con vendite di beneficenza o destinando all'UNICEF una quota dei loro proventi, **a Mussomeli, in provincia di Caltanissetta, ci ha pensato Danny McCubbin**, che ci racconta **Cook for Ukraine**, in Sicilia:

“Ho deciso di sostenere l'iniziativa con una raccolta fondi nel fine settimana a The Good Kitchen. La gente di Mussomeli è davvero generosa, sono arrivati in tanti con torte e biscotti fatti in casa che portavano da noi per la vendita. Abbiamo anche preparato delle bellissime ceste con il cibo e domenica sera avevamo raccolto 610 euro per la campagna. È stato un bellissimo fine settimana in cui tanti bambini sono venuti in cucina a dare una mano e inoltre hanno scritto dei biglietti e messaggi di supporto ai bambini dell'Ucraina.

La gente di Mussomeli ha una così bella natura e sono molto gentili. Questo è stato molto evidente nel fine settimana quando hanno mostrato supporto per la raccolta fondi. Il cibo è la cosa che tutti abbiamo in comune e ha il potere di unirli”.

**Danny su Instagram è @dannyforgood**, davvero qualcuno da seguire: australiano per nascita, londinese per scelta, dallo scorso anno di stanza a Mussomeli con il suo fantastico progetto **The Good Kitchen, una cucina solidale** nella piazza principale del paese che provvede a nutrire anime e corpi.

Oggi, a distanza di quindici giorni, **Cook for Ukraine ha raccolto 155 mila sterline**, la pagina **@cookforukraine ha più di 7 mila follower**, mentre **più di 5000 persone hanno usato l'hashtag, ritrovandosi simbolicamente intorno ad una stessa tavola imbandita** con piatti della tradizione russa e piatti della tradizione ucraina. Il che da forse anche un senso di quanto il cibo oggi sia una lente per comprendere e partecipare al mondo che ci circonda, oltre che necessario nutrimento.

Partecipare non è proprio come bere un bicchiere d'acqua, e proprio per questo è significativo. Bisogna impiegare tempo e risorse, tirare su le maniche, riflettere su gesti che appartengono ad altri mondi, amalgamare sapori che non si conoscono e che, tra l'altro, non è detto che incontrino il nostro gusto, per cucinare una ricetta tradizionale est europea e portarla sulla propria tavola in modo da **avvicinarsi al popolo ucraino attraverso qualcosa che non è più soltanto le parole dei giornalisti** e le immagini di guerra, ma agisce ad **un livello più profondo, quello dove si intrecciano le storie di tutti noi**.

La ricetta va fotografata, postata con l'hashtag #CookForUkraine e il link alla pagina ufficiale e alla pagina di raccolta fondi GOFUNDME, dove si trovano anche alcune ricette tratte dai libri di Alissa e Olia, tra le quali una strepitosa torta di mele di Olia (che sembra anche abbastanza semplice).

*charity sales or donating a portion of their proceeds to UNICEF. In Mussomeli, in the province of Caltanissetta, it is Danny McCubbin who tells us about Cook for Ukraine in Sicily:*

*“I decided to support this initiative by running a fundraiser in The Good Kitchen over the weekend. The people of Mussomeli are so generous as many of them arrived with cakes and biscuits that they had baked for us to sell. We also created beautiful food hampers and, at the end of the weekend, we raised 610 euros for the campaign. It was a really beautiful weekend as many children came to the kitchen to help, and also they wrote cards and messages of support for the children of Ukraine. The people of Mussomeli have such a beautiful nature, and they are very kind. This was very evident over the weekend as they showed great support for the fundraiser. Food is the one thing that we all have in common, and it has the power to unite us all.”*

***Danny, who on Instagram is @dannyforgood**, is someone to follow indeed. Australian by birth, Londoner by choice, since last year, he has been in Mussomeli with his fantastic project, **The Good Kitchen, a social cuisine** in the village's main square to feed souls and bodies.*

*So far, fifteen days later, **Cook for Ukraine has raised 155 thousand pounds**, and the page **@cookforukraine has more than seven thousand followers**, while **more than five thousand people have used the hashtag, symbolically finding themselves seated around the same table set with Russian and Ukrainian traditional dishes**. This, perhaps, also reveals how food today can be a lens for understanding and participating in the surrounding world, besides being the necessary nourishment.*

*Participating is not a piece of cake, which is why it is so significant. You have to spend time and resources, roll up your sleeves and reflect on gestures that belong to other worlds. Plus, you have to mix flavours unknown to us and which won't necessarily meet our taste, among other things. Cooking a traditional Eastern European recipe and bringing it to your table is aimed at **approaching the Ukrainian people through something that is no longer just journalists' words or war images**. It instead acts at **a deeper level, where the stories of all of us are intertwined**.*

*You have to photograph your recipe, post it with the hashtag #CookForUkraine and the links to the official page and GOFUNDME fundraising page, where you can also find some recipes from Alissa's and Olia's books, including a delicious Olia's apple pie (which also seems simple enough).”*

© Foto di Danny McCubbin





The logo consists of the words "GIÙ" and "GIÙ" stacked vertically in a green, sans-serif font. Below the text is a stylized illustration of three overlapping fruits: a yellow one at the top, a red one at the bottom, and a green one on the left. Each fruit has a small green leaf.

GIÙ  
GIÙ

Giù Giù è il brand di Prezzemolo & Vitale che cattura i profumi e i sapori della Sicilia, portandoli in tutto il mondo.

Giù Giù seleziona i migliori artigiani dell'isola, quelli che ogni giorno trasformano il cibo in arte.

Prodotti che testimoniano la loro passione, la loro abilità e la qualità degli ingredienti cresciuti nell'abbraccio del sole siciliano.

Giù Giù è insieme ricerca di gusto e lavoro con i produttori perché spesso nei piccoli stabilimenti sta il prodotto più curato e perché è anche così che si sostiene lo sviluppo, incoraggiandolo con amore.



## In alto i tumbler!

**World's Best Selling Classics** è la classifica internazionale dei cocktail più venduti al mondo, pubblicata ogni anno da **Drinks International**, autorevole magazine che si occupa di tutto il variegato universo alcolico - dai distillati alle birre includendo vini da ogni parte del globo.

Va detto che oltre alla classifica dei cocktail DI pubblica, da 40 anni e più, anche una classifica di vini, di champagne, di distillati, di bartender ma anche di bar, insomma sforna classifiche interessanti perché raccontano molto sul mercato ma anche su come si evolva il mondo del (buon) bere.

Orgogliosi di aver piazzato già nel 2019 ben 5 Italiani tra i barman più importanti del mondo (Simone Caporale, Londra, Ago Perrone, Londra, Diego Ferrari, Milano, Mario Farulla, Roma, Leonardo Leuci, Roma) pare che abbiamo fatto breccia anche nella classifica dei cocktail piazzando ben due amatissimi dei nostri tra i primi 10.

Da ben 7 anni l'**old fashioned** - il cocktail a base di bourbon con una antichissima storia e reso unico dal mix di angostura e whiskey - spadroneggiava in cima praticamente incontrastato, eppure il 2021 lo vede invece in seconda posizione, **sovrastato da sua maestà il Negroni**. Siamo felici di annotare che anche l'italianissimo **Aperol Spritz** si è guadagnato il suo sesto posto all'ombra dei migliori bar del mondo, nella prima decina, migliorabile, ma bello.

Dunque **102 anni e sentirli tutti**, soprattutto se ne bevi più d'uno, il Negroni nasce nel 1919 a Firenze, dove il **conte Camillo Negroni** - viaggiatore e cosmopolita - ritorna portando la tradizione di miscelazione tipica dei paesi anglosassoni. Qui il giovane garzone della bottega fiorentina in via De' Tornabuoni, **Fosco Scarselli**, realizza il suggerimento del conte di creare un cocktail all'americana con **gin, Campari e vermouth rosso**.

*RAISE YOUR TUMBLERS!*

*The **World's Best Selling Classic Cocktails** is the international ranking of the best-selling cocktails in the world. **Drinks International** – an authoritative magazine devoted to the entire variegated universe of alcoholic drinks from spirits to beers, including wines, worldwide – annually publishes it.*

*It must be said that, for more than forty years, DI has also published a ranking of wines, champagne, spirits, bartenders and bars, besides cocktails. In short, it has cranked out interesting rankings because they tell a lot about the market and the way the world of (good) drinking has been evolving as well.*

*We are proud to have already placed in 2019 as many as five Italian among the most important bartenders in the world (Ago Perrone, London; Simone Caporale, London; Diego Ferrari, Milan; Mario Farulla, Rome; Leonardo Leuci, Rome). It seems we have also breached the ranking of cocktails since two of our beloved ones rank in the top ten.*

*For seven years, the '**old fashioned**' – the bourbon-based cocktail with an old history and made unique by the mix of angostura and whiskey – was at the top of the table, practically unbeaten. And yet, in 2021, it ranked second **behind his majesty, the Negroni**. We are happy to note that even the very Italian **Aperol Spritz** has earned sixth place, in the shadow of the best bars in the world, among the first ten – improvable but a fine thing.*

*So, **102 seasons that you can feel them indeed**, especially if you drink more than one. The Negroni was born in 1919 in Florence, where Earl Camillo Negroni – a traveller and cosmopolitan – returned, bringing the tradition of blending typical of Anglo-Saxon countries. Here, the young boy of the Florentine shop on Via De' Tornabuoni, **Fosco Scarselli**, followed the earl's advice to create an American cocktail by blending **gin, Campari and red vermuth**. Served with orange zest in small cordial*

Servito in bicchierini da cordiale e con la fetta d'arancia andava dosato bene: "mai più di 20 al giorno" si raccomanda in una lettera al conte, l'antiquario Francis Harper!

Da lì in poi è leggenda: sembra che Audrey Hepburn lo servisse per nostalgia dopo Vacanze Romane, che Hemingway fosse un tale estimatore da chiamare Negroni uno dei suoi amati cani e c'è chi sostiene che l'artemisia (o assenzio maggiore, base del vermouth) dia assuefazione. Chi sa, che sia la magia di Artemide, la facilità di preparazione, l'equilibrio perfetto e aromatico o il seducente colore rosso, godiamoci il primato di questo classico italiano, sorseggiamo responsabilmente, brindando alla vittoria!



*glasses, it had to be well measured out: "never more than 20 per day!" as antiquarian Francis Harper recommended in a letter to the Earl.*

*From then on, it has become legend. It seems that Audrey Hepburn used to serve it out of nostalgia after 'Roman Holiday', that Hemingway was such an admirer as to call one of his beloved dogs 'Negroni', and that there are those who claim that sagebrush (or Artemisia Absinthium, the basis of vermouth) would be habit-forming. Who knows whether it is the magic of Artemis, the ease of its preparation, the perfect and aromatic balance, or its seductive red colour? Let's enjoy the primacy of this Italian classic, sipping responsibly and toasting victory!*

Qui la classifica completa:

*Here is the ranking:*

1. Negroni
2. Old Fashioned
3. Dry Martini
4. Margarita
5. Daiquiri
6. Aperol Spritz
7. Espresso Martini
8. Manhattan
9. Mojito
10. Whiskey Sour





## NEGRONI

### **INGREDIENTI** *INGREDIENTS*

30 ml Gin

30 ml Campari Bitter

30 ml Vermouth Rosso dolce

### **PROCEDIMENTO** *METHOD*

Versare tutti gli ingredienti direttamente in un bicchiere old fashioned raffreddato e riempito di ghiaccio, mescolare delicatamente.

*Pour all ingredients directly into a chilled old fashioned glass filled with ice, stir gently.*

### **GUARNITURA** *GARNISH*

Guarnire con mezza fetta d'arancia.

*Garnish with a half orange slice.*



**PUNTI VENDITA PALERMO:**

**VIA NOTO, 10**

091 721 92 21 / 324 56 49 339

**VIA P.PE DI VILLAFRANCA, 20B**

091 612 38 37 / 333 27 27 726

**VIA SCIUTI, 138**

091 30 40 94 / 331 65 71 292

**VIA G. DI MARZO,39**

091 782 81 92 / 342 38 02 606

**VIA AQUILEIA, 80**

091 22 75 79 / 337 15 50 175

**VIA LULLI, 5/7/9**

091 681 74 80 / 339 69 34 422

**VIA DI STEFANO, 20/22**

091 33 32 10 / 366 66 00 266

**LONDON STORES:**

**WIMBLEDON**

4-5 High St, London SW19 5DX

**CHELSEA**

388 King's Rd, London SW3 5UZ

**NOTTING HILL**

87 Westbourne Grove, London W2 4UL

**BOROUGH**

180 Borough High St, London SE1 1LB

# PREZZEMOLO & VITALE



**Che vino vivi?**  
Quello da condividere  
**6 o più bottiglie, 10% in meno**