



PREZZEMOLO & VITALE

# Contenuti

## Editoriale

Come di Concerto

BEING IN CONCERT

- Giusi Vitale

02

## I nostri produttori

Questione di scelte

MATTER OF CHOICES

04

## Prodotti del mese

Speciale colazione siciliana

SICILIAN BREAKFAST SELECTION

06

## Buono a sapersi

La casa del pane

THE HOUSE OF BREAD (AND ROSES)

- Paola Marino

08

## DiVini

### Summer is magic

SUMMER IS MAGIC

- Steve&Nadia

14

## Speciale aperitivo

L'aperitivo è bello

perché è vario

20

## Mangia come parli

Etimologie

(ed entomologie) fantastiche

FANTASTIC ETYMOLOGIES  
(AND ENTOMOLOGIES)

- Paola Marino

26

## Storie di cibo

### e di social media

Fiori eduli e il gusto

contemporaneo della biodiversità

THE EDIBLE FLOWERS AND THE CONTEMPORARY  
TASTE OF BIODIVERSITY

- Anna Amalfi

29

## Chi parla a tavola

Scelta: buona la prima!

FROM CINEMA TO PIZZA:  
A STORY, A THOUSAND FLAVOURS

- Paola Marino

32

## BEING IN CONCERT

**What does community mean?** What this spirit, which makes us look in the same direction, sharing objectives, language and ways, is based on? What turns a group of people into a “community”? And **what is the way to make a company more than just a job?** I won't get to the heart of entrepreneur Elisabetta Franchi's story and the turning points because it would be boring. For the umpteenth time, I only want to reflect on the subject, telling myself – among other things – that you men, the poor things, should immediately rebel against the vision that basically deprives you of your life and pictures you as emotionless and, therefore, able to work around the clock.

I won't stand for it, and I don't believe that. I work with many men and know well that it is not the case. I know that where there's **communication, harmony, and commonality of goals**, neither age nor gender doesn't matter: men and women are colleagues who share the same direction in concert with each other.

Then, here we are with another **story from the back shop**: this month's issue talks about bees, flowers, bread and sustainable communities. You will find **BET\_LEHEM – the house of bread** and Gandolfo Gabriele David's profound reflection on this food, which is an ancestral instrument of community. Then, there are the flowers and biodiversity told by Tom Hunt – the eco-chef, writer and activist on ethical issues and climate change, who was awarded as the best ethical restaurant at the Observer Food Monthly Awards for his work at the restaurant (Poco, Bristol), among other things. We immersed ourselves into Archéstrato di Gela's gastronomic poetry with **Giordana and Pierangelo Chifari**, and we again wondered what **sustainability, choice, and trust** mean.

We found a beautiful list of divine wines (as always, thanks to Steve and Nadia), which might turn your summer around – if not your life. We even tried to trace a brief history of the aperitif, which is apparently less recent than you think (in other words, we are talking about Hippocrates and the ‘healing’ wine). What is to add? Well, for example, I – who have a life beyond a company but, please, don't tell it to Elisabetta Franchi – went to see the Italian stage of Elton John's last tour in Milan, in San Siro. Fifty thousand people among the most varied backgrounds, ages, and origins. We sang, danced, laughed and even cried in unison with abandon to the unique wave created by this man: what unspeakable energy! **Music unites people** in a spirit that breaks every barrier down. So, you don't care about knowing who you're dancing, laughing or crying with: you're all one. I can assure you I felt as if I was, let's say, twenty years old. I felt a **part of a single “we”**. I want to go to five thousand concerts! To think it was pure chance: a friend of ours had invited us, and we left immediately without any planning.

And, speaking of community, the friend who invited us is the owner of Il Fiorino, a supplier from whom we buy an inimitable Tuscan pecorino cheese. It's just one of the thousand examples of how a **communion stems**, and you become friends with customers or suppliers.

Trust and common goals. **When you trust someone, the barriers fall**. You don't discuss the price or method of supply because, in a relationship of trust, I know that anything from him and others is gold and love. Trusting means travelling together. That's what we talked about.

# Editoriale

## Come di concerto

**Che cosa significa comunità?** Su che cosa si fonda questo spirito che ci fa guardare nella stessa direzione, condividendo obiettivi, linguaggio, modi? Cosa rende "comunità" un gruppo di persone? **E come si fa a fare di un'impresa un po' più che un posto di lavoro?**

Non entro nel merito della storia di Elisabetta Franchi e dei giri di boa perché è davvero noioso, solo rifletto, per l'ennesima volta, sul tema e mi dico, fra l'altro, che **poveri uomini**, dovrete ribellarvi subito a questa visione che vi priva sostanzialmente di una vita, che vi dipinge esenti da sentimenti e per questo abili al lavoro 24h.

Non ci sto e non ci credo. Lavoro con molti uomini e so bene che non è così, so che dove c'è **comunicazione, affiatamento, comunanza di obiettivi**, l'età non conta come non conta il sesso: uomini e donne sono **colleghi che condividono di concerto** la stessa direzione, e gli uomini hanno sentimenti, resistenza fisica e giri di boa tanto quanto le donne.

Eccoci, quindi, con un'altra **storia da retrobottega**: questo è un numero che parla di api, di fiori, di pane e di comunità sostenibili. Troverete **BET\_LEHEM - la casa del pane** e la riflessione profondissima di Gandolfo Gabriele David su questo alimento che è uno strumento ancestrale di comunità. Poi ci sono i fiori e la biodiversità raccontati da **Tom Hunt** - l'eco-chef, scrittore e attivista su temi etici e cambiamento climatico, premiato fra l'altro, come miglior ristorante etico agli Observer Food Monthly Awards per il suo lavoro al ristorante (Poco, Bristol). Con **Giordana e Pierangelo Chifari** siamo cascati nella poesia gastronomica di Archéstrato di Gela e ci siamo interrogati - ancora e ancora - su cosa significa **sostenibilità, scelta, fiducia**.

Abbiamo scovato una bellissima lista di vini divini (grazie sempre a Steve e Nadia) che vi svolteranno se non la vita, magari l'estate e abbiamo anche provato a tracciare una rapida **storia dell'aperitivo** che, a quanto pare è meno recente di quanto si creda (parliamo di Ippocrate, insomma e del vino che cura). Che aggiungere? Beh per esempio io - che ho una vita oltre che un'azienda ma non ditelo alla Franchi - sono andata a vedere la tappa italiana dell'ultimo tour di **Elton John, Milano, San Siro**. 50.000 persone della più varia



estrazione, età, provenienza. Abbiamo cantato, ballato, riso e pure pianto all'unisono, abbandonati all'onda unica creata da quest'uomo, un'energia indicibile. **La musica unisce**, accomuna in uno spirito che abbatte ogni barriera. Non te ne importa niente di sapere con chi stai ballando, ridendo o piangendo: si è tutti una cosa sola. Giuro: mi sono sentita che ne so, ventenne, credo, **parte di un unico "noi"**. Voglio andare a cinquemila concerti! Che poi è stato un caso, ci aveva invitato un amico e siamo partiti così improvvisamente senza alcuna programmazione.

E in effetti, a proposito di comunità: l'amico che ci ha invitato è il titolare de Il Fiorino, un fornitore da cui prendiamo un inimitabile pecorino toscano. Solo uno dei mille esempi di come accade, di **come nasce una comunione** e si diventa amici di clienti o fornitori. Fiducia, obiettivi in comune. **Quando ti fidi di qualcuno le barriere cadono**, non si discute su prezzi o modi della fornitura perché in un rapporto di fiducia io so che quello che arriva da lui - come da altri - è oro ed è amore. Fidarsi vuol dire viaggiare insieme. Ecco, di questo parlavamo.



# Questione di scelte



Siamo innamorati del nostro lavoro perché è un lavoro di relazione. E non c'è nulla di più istintivo, umano, complicato e gioioso come il sentirsi parte di un ingranaggio, depositari della fiducia di altre persone, anelli di una catena. Gioioso e irto di pericoli: sì, i rapporti sono oggetti fragili e poco maneggevoli perché rischi sempre di inciamparci e naturalmente, più è alta la posta più è complicato, se non ottenerla, di certo mantenerla.

Ci chiediamo di continuo perché noi, come mai le persone ci scelgono e come possiamo far sì che questa (quasi) insondabile ragione rimanga tale, si rafforzi, si rinnovi. In realtà, con buona pace del marketing, le relazioni con i clienti sono identiche alle storie d'amore, hanno la stessa fisiologia, attraversano gli stessi rischi.

### **Com'è accaduto che ci avete scelto?**

Amiamo credere che sia **per il valore che vi portiamo**, amiamo credere che, come in amore, non vince chi fugge ma chi aspetta, casomai, chi è paziente e accogliente, chi val la pena insomma. Del resto, anche per noi vale la stessa cosa, e non solo nella vita di ogni giorno - ristorante, cinema, teatro, sport - ma anche sul lavoro: **si torna dove si è stati bene** e si sta bene dove la tua fiducia, quella strada irta di rischi che sono le aspettative, viene confermata e non tradita. Per quanta esperienza e studio abbiamo conquistato negli anni certo non sappiamo tutto, sarebbe molto bello ma non possiamo mentire, decisamente sappiamo molto ma non tutto. Dunque inevitabilmente su alcune cose dobbiamo anche noi scegliere qualcuno e fidarci e, di conferma in conferma, far sì che funzioni.

### **A MATTER OF CHOICES**

*We are in love with our job because it is based on relationships. And there is nothing more instinctive, human, complicated and joyful than feeling part of a machine, feeling to be the depository of other people's trust or like a link in a chain. Joyful and fraught with dangers. You know, relationships are fragile and unwieldy things because you always risk stumbling upon them, and the higher the stakes, the more complicated it is to obtain them or, at least, to maintain them.*

*We constantly wonder why us, why people choose us. And we wonder how we can make this (almost) unfathomable question remain as it is, strengthen and be renewed. With all due respect to marketing, customer relationships resemble love stories. They share the same physiology and go through the same risks. **How did you choose us?***

*We would love to believe that the reason lies in **the value we bring to you**. We would love to think that, as in love stories, those who win are the ones who wait rather than flee, those who are patient and welcoming. In short, the ones worth waiting for. After all, the same thing applies to us in everyday life - restaurants, cinemas, theatres, sports - and at work as well. **You come back to where you felt good**, and you feel good where your trust, your journey fraught with risks - which are expectations - is confirmed and not betrayed. Despite the considerable experience and knowledge that we have gained over the years, we do not know everything indeed. Actually, it would be very nice, but we can't lie. We definitely know a lot but not everything. So, for some things, we inevitably must choose someone and trust them and make this trust work, confirmation by confirmation.*



Sin dall'inizio abbiamo prediletto piccoli produttori capaci di lavorare su filiere corte e controllate o addirittura sulla cosiddetta filiera totale. L'obiettivo è dare un prodotto eccellente, difendendo però, per esempio, il territorio e gli animali dai danni dell'allevamento intensivo. Una crescita lenta e naturale fa bene a tutti, agli animali e alla terra, questa è "sostenibilità" a tutto tondo: ambientale, economica, alimentare.

È sostenibile un sistema di produzione che funziona per tutti, ripagando chi produce senza danneggiare la terra e soprattutto **il consumatore**. La filiera totale, per esempio, è un percorso che **controlla ogni fase** dall'allevamento alla commercializzazione. Perché la **lavorazione conta quanto contano il foraggio e il pascolo**, e poi va considerato il trasporto, secondo norme che regolano le temperature della catena del freddo. Un puzzle di elementi che ci danno la certezza di portarvi a casa cibo sano. Ecco, ci fidiamo di allevatori, agricoltori, fornitori che ci danno questa certezza.

*From the beginning, we have preferred small producers capable of using short and controlled supply chains or even the so-called total supply chain. The goal is to offer an excellent product, defending, though, the territory and animals threatened by intensive breeding, as an example. Slow and natural growth is healthy for everyone, animals and the land, which means all-round "sustainability" since it involves the environment, the economy and food.*

*A production system that works for everyone is sustainable as it repays those who produce by protecting **the consumer** without harming the earth. The total supply chain, for example, is a path that **controls every step** from breeding to marketing because **processing is as fundamental as fodder and pasture**. And then, the carriage must also be considered according to rules regulating the cold chain's temperatures. It is a puzzle of elements that give us the certainty of bringing home healthy food. We trust breeders, farmers, and suppliers who give us precisely that certainty.*









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.**



## Speciale colazione siciliana

SICILIAN BREAKFAST SELECTION



### Latte di mandorla

---

Solo mandorle siciliane - con la rinomata mandorla d'Avola - infuse a freddo, tritate e spremute. Una bevanda sana e dissetante che profuma di tradizione, ricca di proteine, fibre, omega 6, sali minerali, vitamine e antiossidanti.

### Almond milk

Only cold infused, chopped and squeezed Sicilian almonds – with the renowned almonds of Avola. A healthy and thirst-quenching drink that smells of tradition. Rich in proteins, fibres, Omega-6 fatty acids, mineral salts, vitamins and antioxidants..

### Crema al pistacchio

---

Bio, buona, golosissima. La crema spalmabile al pistacchio è fatta solo di pistacchi e amore: niente grassi idrogenati, emulsionanti né coloranti. Fa bene al cuore e all'umore!

### Pistachio cream

Organic, healthy, and delicious. The pistachio spreadable cream is made only of pistachios and love: no hydrogenated fats, emulsifiers or food colourings. It's beneficial for your heart and mood!



## Mandorle d'Avola

---

Coltivate con metodi 100% naturali, senza agenti chimici hanno il sole dentro. Mandorle gustose, croccanti, sode. Irrinunciabili in cucina, sono uno snack sano e super energetico, perfetto per chi fa sport.

### Almonds of Avola

Grown with 100% natural methods, without chemical agents, they have the sun inside. Tasty, crunchy, firm almonds. Indispensable in the kitchen, they are a healthy and super energetic snack, perfect for sportspeople.



## Marmellate e confetture

---

Frutta al 100% anzi di più: niente conservanti, niente coloranti. Le marmellate sono il pieno di vitamine più goloso che c'è, perfette a colazione o per farcire dolci, assolutamente da provare con i formaggi.

### Marmelades and jams

100% fruit and more: no preservatives, no food colourings. Jams are the most delicious source of vitamins. Perfect for breakfast or to fill desserts. A must-try with cheese.



## Miele millefiori

---

Fruttato, dolce, biologico, lavorato a meno di 50 gradi per preservare tutto l'aroma e le qualità del miele più versatile. Buono come dolcificante naturale, grande fonte di energia, ha il colore del sole di primavera

### Wildflower honey

Fruity, sweet, and organic. The most versatile honey is processed at less than 50 degrees to preserve all the aroma and qualities. Perfect as a natural sweetener. A great source of energy, it has the colour of the spring sun.

# Buono a sapersi

DI PAOLA MARINO

## La casa del pane (e delle rose)

Architetto, designer, artista visivo Gandolfo Gabriele David si occupa di temi ecologici e sociali interpretandoli attraverso performance e opere d'arte visuale. Il suo studio parte dai linguaggi archetipici e si sviluppa in pratiche partecipative e relazionali.

Un uomo schivo, timido e colmo di un entusiasmo che illumina tutto quello che c'è intorno appena comincia a raccontare del suo lavoro: anni di performance, molto lontane dall'idea di "arte da vedere" o da vivere a distanza. Nel suo lavoro l'opera è frutto profondamente relazionale, termine e fine di un percorso partecipato. David si concentra sulle persone, sulle comunità e sui processi di comunicazione con un percorso che lo ha portato a viaggi in cui la geografia e il tempo si intrecciano. Da **"I giardini di Adone"** (Favara, Farm Cultural Park 2015) dove il grano purificava e mutava di senso la distruzione rappresentata dai laterizi in un rito di fecondazione a **"I'm Blooming"** (da un verso di Rumi "Fiorisco dalla ferita che prima sanguinava") dove sagome di lettere di pane, decorate di rose, venivano portate in processione per la città in un rito di rivendicazione e rinascita, passando per opere ancora più esplicitamente civiche (basta citare le due versioni NOUS SOMMES ICI / WE ARE HERE Lampedusa 2016 e a Marsiglia 2017).



SOPRA: 'A SPERA, CASTELLO NORMANNO SVEVO, SALEMI, 2017  
© FOTO SANDRO SCALIA

A DESTRA: BET-LEHEM/LA CASA DEL PANE, MUSEO RISO, PALERMO, 2017  
© FOTO SANDRO SCALIA



### THE HOUSE OF BREAD (AND ROSES)

*Architect, designer and visual artist Gandolfo Gabriele David deals with ecological and social issues, interpreting them through performances and visual artworks. His study starts from archetypal languages and develops into participatory and relational practices.*

*He is an introverted, shy, enthusiastic man who brightens up everything around him as soon as he tells you about his work: years of performance, which are very far from the idea of the "art to look at" or experience at a distance. In his view of art, the artwork is a profoundly relational result, the concept and end of a participatory path. David focuses on people, communities, and communication processes, following journeys where geography and time intertwine: from **"The Gardens of Adonis"** (Favara, Farm Cultural Park 2015) – where wheat purified and changed the meaning of the destruction represented by the bricks in a fertilisation rite – to **"I'm Blooming"** (from a poet Rumi's verse "I am blooming from the wound where I once bled") –*





In questo lungo percorso, interiore, itinerante, spazio temporale, si intreccia un lavoro più radicalmente legato al tema delle comunità che prende le mosse dal più ancestrale degli alimenti: il pane.

Bet\_Lehem - La casa del pane, dispositivo itinerante site-specific, non rende. Aiutami a raccontare la storia di questo sogno di Pane (e di rose).

(quando Gandolfo sorride gli sorride tutto il viso, un viso bello, aperto, curioso)

“Già a Favara il grano trasformava magicamente i laterizi in oggetto quasi rituale, poi a Marsiglia con Fondazione Imera e il Mucem - Museo delle civiltà dell'Europa e del Mediterraneo, ho conosciuto la collezione di pani votivi raccolta da Kristine Armengaud, decine, centinaia di stimoli che mi hanno “riportato a casa” con ‘A Spera a Trapani, **'A Spera** è l'ostensorio, fatto di pane che adorna i tradizionali altari votivi dedicati a San Giuseppe. Lì abbiamo realizzato un mandala con 132 forme di pane.

*where letter-shaped bread sculptures, decorated with roses, were carried in procession across the city as a rite of vindication and rebirth, passing through even more explicitly civic works (the two versions NOUS SOMMES ICI / WE ARE HERE, Lampedusa 2016 and Marseille 2017, just to mention the most representative ones).*

*During such a long, inner, itinerant, space-time journey, a work more radically linked to the theme of communities is interlinked, starting from the most ancestral food: bread.*

*If I say: “Bet\_Lehem - The bread house, a site-specific itinerant installation”, it is not enough to express what it is. Please, help me tell the story of this dream of bread (and roses).*

*(When Gandolfo smiles, his whole face smiles with a beautiful, open, and curious face)*

# Buono a sapersi

DI PAOLA MARINO



I AM BLOOMING, INSTALLAZIONE E PERFORMANCE,  
FONDAZIONE SANT'ELIA, PALERMO  
© FOTO IOLE CAROLLO

Ma la vera opera è stata mettere insieme a fare il pane, le persone del paese e gli ospiti di una comunità di immigrati. Quando metti accanto delle persone a impastare e dare forma al pane, succedono cose incredibili: si guardano, si parlano, si scambiano le forme. E il pane tiene traccia di tutto questo, impronte, energia, momenti. Entrano in una relazione nuova che da e prende energia dal pane. L'opera finita, il mandala, è una rappresentazione di tutti gli universi che lo hanno generato, trattiene e restituisce tutta la sostanza, tutta l'aria, tutta la poesia.”

Arte relazionale, socialmente impegnata, Community Based Art? Siamo ancora a Bourriaud?

“In realtà no, quella è una scuola che ho anche amato per l'istinto che la sorregge ma lì l'arte è strumento, quasi una “scusa” per la relazione e non mira davvero all'oggetto finale, che quasi non conta nell'estetica relazionale di Bourriaud. Per me conta eccome.

*“Already in Favara, wheat magically transformed bricks into an almost ritual object. Then, in Marseille, with the Imera Foundation and the MUCEM – Museum of the Civilizations of Europe and the Mediterranean – I discovered Kristine Armengaud's collection of votive loaves of bread. Dozens, hundreds of stimuli 'brought me back home' with “A Spera” in Trapani.*

*“A Spera is the ostensorium, made out of bread, that adorns the traditional votive altars dedicated to San Giuseppe. And there, we made a mandala with one hundred and two loaves of bread. However, gathering the villagers and the guests of an immigrant community to make bread together was the real work of art. Amazing things happen when you make people knead and shape bread together: they look at and talk to each other and exchange loaves among themselves. And bread keeps track of all these footprints, energy, and moments. They enter into a new relationship that gives to and takes energy from bread. The outcome, the mandala, represents all the universes that have generated it. It holds and returns all the substance, air, and poetry.”*

Relational art, socially engaged, Community Based Art? Are we still in Bourriaud?

*“Actually, we aren't. I loved that school for the instincts that sustain it. Yet, they see art as an instrument, a sort of 'pretext' for building relationships rather than a final object, which almost doesn't count in Bourriaud's*



**Installazioni, sculture, disegni, l'opera che nasce dal processo partecipato deve raccontare** la felice complessità del processo stesso.

Quando porto in un luogo *Bet\_lehem* parto da quel mondo e cerco di renderlo patrimonio comune. A Salemi sono partito dal rapporto dei Salemitani con il pane e ho chiesto loro di insegnare a me e ad altre persone a fare quel pane, persone di altre culture, con altre storie, con altri modi e altri linguaggi, a **Torino** abbiamo fatto il pane con la ricetta dei grissini.

C'è sempre una struttura fissa - la casa - che si riempie ogni volta di storie diverse.

**Il pane di Salemi è diventato il nostro pane**, è nato un "noi" reso diverso dal pane. Perché il pane è trasformazione, è vita, morte e rinascita: la fine del grano è la vita del pane, è il tempo ciclico della vita contadina e insieme la narrazione che crea rapporti e tramanda storie. Il pane è i 4 elementi: terra, l'acqua, il fuoco, l'aria. È molto più che un alimento, il pane è un gesto. Come un oggetto transizionale il pane trasporta istanze, pensieri, storie. Come il mare il pane è sempre diverso, si rinnova come cambiano le persone, come si susseguono i raccolti e le generazioni.

BET-LEHEM/LA CASA DEL PANE, MUSEO RISO, PALERMO, 2017  
© FOTO SANDRO SCALIA

*relational aesthetics. To me, it definitely matters.*

**Installations, sculptures, and drawings: the work stemming from the participatory process has to tell the inspired complexity of the process itself.**

*When I bring "Bet\_lehem" somewhere, I usually start from the local world to try to make it a common heritage. In Salemi, I started with people's relationships with bread and asked them to teach breadmaking to other people from other cultures, stories, methods, and languages besides me. In **Turin**, we made bread with the recipe of breadsticks. There is always a fixed structure - the house - filled with different stories each time.*

**The bread of Salemi became ours** and created a different perception of "we": because bread conveys the meaning of transformation, life, death and rebirth. The 'death' of wheat is the life of bread. It's the cyclical time of peasant life and, concurrently, the narrative that creates relationships and passes these stories on. Bread involves the four natural elements: earth, water, fire, and air. Bread is much more than food. It's a gesture.

*Like a transitional object, bread carries demands, thoughts, and stories. Bread is always as different as the sea. It's renewed as people change, as crops and generations follow one another.*





# Buono a sapersi

DI PAOLA MARINO



Quando chiedi a persone di più generazioni e di culture diverse di usare lo stesso tuo pane ma disegnandoci sopra i loro simboli, le loro tracce, stai mettendo materialmente in relazione mondi distanti nel tempo e nello spazio che possono coesistere, compenetrarsi, condividere.

Replichi un gesto antico, quello del padre di famiglia che spezza il pane e offre il primo boccone all'ospite, in segno di armonia, pace e rispetto e condivide così con l'ospite che arriva da fuori, una profonda parte della sua famiglia - il pane un tempo era frutto del grano coltivato dalla famiglia stessa. Così "Bet\_lehem" La casa del pane, è "Storia ed Istruzioni farina, acqua e varie variabili" è una condivisione di conoscenza che crea altra conoscenza."

Ma quindi Bet\_lehem viaggia nel tempo oltre che nello spazio - si è già tenuto a Salemi, Palermo, Marsiglia, Torino ma anche online...

*When you ask people from multiple generations and different cultures to use the same bread as you and draw on them their own symbols and traces, you are materially relating distant worlds in time and space that can coexist, interpenetrate, and share."*

*You are replicating an ancient gesture, that of the father of a family who breaks bread and offers his guest the first bite as a sign of harmony, peace, and respect. In doing so, he shares a deep part of his family with the guest that comes from outside - bread was once the fruit of wheat cultivated by the family itself. So, "Bet\_lehem" The house of bread is "History and Instructions, flour, water and various variables. It is shared knowledge that creates other knowledge." Therefore, "Bet\_lehem" travels in time and space - it was already held in Salemi, Palermo, Marseille, Turin and online as well...*



SOPRA: LA CASA DEL PANE, CASTELLO NORMANNO SVEVO, SALEMI, 2017  
© FOTO SANDRO SCALIA



SOPRA: PANINGENESI, PARCO ARCHEOLOGICO DI SELINUNTE E MONIRA FOUNDATION USA, 2021 © FOTO GIUSEPPE MAIORANA

A SINISTRA: LA CASA DEL PANE, FONDAZIONE SANDRETTO RE REBAUDENGO, TORINO, 2018, DETTAGLIO



PANINGENESI, PARCO ARCHEOLOGICO DI SELINUNTE E MONIRA FOUNDATION USA, 2021 © FOTO GIANNI POLIZZI

“La cosa davvero magica sarebbe farlo a Betlemme, a proposito di simboli. Il pane è comunicazione: da quando i fornai segnavano i pani per poterli poi riconoscere e riconsegnare ai legittimi proprietari, ed è anche oggetto di scambio, moneta. Nel mio caso è azione, oggetto di creazione di comunità, come lo sono i pani votivi, tipici di molte feste religiose italiane - San Petronio, San Biagio San Sebastiano, San Nicola, San Giuseppe - un tramite tra uomini e divinità per intercessione dei Santi. C'è anche il tema dell'abitare, del coesistere: questo sono le comunità, esseri che condividono spazio e tempo e in questa condivisione moltiplicano lo spazio e il tempo mentre lo dividono”

È già pronto un bellissimo libro “La casa del pane” in cui questo articolato percorso dal corpo all'abitazione passando per il pane e per le comunità è raccontato nei testi di curatori, filosofi, artisti. Che aspetti per pubblicarlo?

“Il pane, dicevamo. Aspetto le rose... [ridiamo molto] sarà online quanto prima un crowdfunding, mi sembra coerente, no? Molto più che una pubblicazione “standard” il pane è un oggetto democratico, magico, di condivisione”

*“Talking about symbols, the real magical thing would be to hold it in Bethlehem. Bread is communication: bakers used to mark loaves to recognise them and give them back to their owners. It was also an object of exchange like money. In my case, it is action, an object of community creation like the votive loaves typical of many Italian religious festivals – San Petronio, San Biagio, San Sebastiano, San Nicola and San Giuseppe. It was a means between men and divinity through the intercession of the saints. There's also the theme of living, of coexistence, which is what the communities are, people who share space and time, multiplying space and time while dividing them.”*

*In your almost ready beautiful book, “The House of Bread”, curators, philosophers, and artists tell this articulated journey from the body to home, passing through bread and communities. Why don't you publish it?*

*“Bread, we said. I'm waiting for the roses... [and we laugh a lot]. Crowdfunding will be online as soon as possible. It seems consistent to me, doesn't it? Bread is a democratic, magical object of sharing much more than a traditional publication.”*

## Summer is magic Selezione Italia

E col giusto summer wine lo è ancora di più, per questo ci siamo presentati all'estate 2022 con vini nuovi, leggeri e sensuali come le sere di stelle, sotto il cielo estivo.

Partiamo dalla Sicilia, perché è la nostra terra e i vini siciliani sono sempre la nostra passione, ne abbiamo scoperti di nuovi, meravigliosi, e li abbiamo selezionati per voi:



Partiamo dal **Solerte**, lo **zibibbo secco** di Vito **Lauria**, un grande bianco made in Alcamo, che riesce ad unire la meravigliosa intensità olfattiva della varietà con la freschezza e la tensione dei grandi bianchi della costa ovest, un bianco aromatico da beva compulsiva in grado di accostarsi al pesce come alle verdure, ottimo come aperitivo ma anche per un brindisi a fine pasto, un vino bianco nuovo, che non somiglia a nessun altro.



Sempre in Sicilia ma in un altro terroir, abbiamo la fortuna di poter avere sui nostri scaffali, il **nerello mascalese** di **Ayunta**, un bianco dell'Etna come non se ne vedevano da tempo, di uno dei nomi nuovi del versante ovest del Vulcano, Filippo Mangione. Un vitigno rosso vinificato in bianco, un vino dalla personalità unica fresco minerale e appagante, che sembra nato per accompagnare sushi e crudi di pesce come pochissimi altri vini in Sicilia.



Non solo Sicilia però, con l'ecclettismo e la voglia di rischiare, in nome della qualità, che ci ha sempre contraddistinto, abbiamo portato a Palermo per la prima volta, una delle più belle realtà del vino calabrese: **Casa Comerci**.

La Calabria, un territorio che di anno in anno guadagna consensi e prestigio, una regione che siamo pronti a scommettere diventerà protagonista nel panorama del vino italiano.



Vi invitiamo a scoprire il greco bianco in purezza, dall'evocativo nome: **Rëfulu**, un vino fresco e profumato, che emoziona come un tramonto sul mare e che disseta come solo grandi bianchi del sud sanno fare.

I vini di Casa Comerci, nostra esclusiva in Sicilia sapranno raccontarvi una regione del sud che per troppo tempo è stata relegata ai margini, ma che, come la Sicilia ha una (eno)storia millenaria e uve autoctone dal grande potenziale, make Calabria Great Again!

L'estate però non è solo vini bianchi ma è anche la stagione dei rossi elegantemente freschi, quei vini rossi che dopo un breve passaggio in fresco, sui 14 gradi esprimeranno grande carattere e appagante freschezza, alcuni li chiamano rossi da pesce, noi li chiamiamo rossi da cieli stellati.



Il principe dei rossi da cieli stellati è il **frappato**, un vitigno sinonimo da sempre di classe, eleganza e leggerezza. Per questa estate 2022 ne abbiamo inserito uno nuovo nuovo, una nostra esclusiva palermitana, tutta bere anche irresponsabilmente, quello di **Vinanti**, siamo ovviamente nel ragusano, un vino che di piccolo ha solo il prezzo.

## London selection

*The wine summer 2022 will be the summer of lightness in thoughts, body and palate.*

*Here are four wines to be discovered to live a light, serene, and unforgettable summer.*



Let's start from **Abruzzo** – one of the least valued regions in Italy – a land of great wines, such as the **Trebbiano di Masciarelli**. It is a young and bold white wine with a tremendous gastronomic vocation, the perfect pairing for raw vegetables and oriental recipes without ever losing its lively freshness.



Moving to our beloved **Sicily**, we recommend you to taste the white Grillo produced by one of the great wineries of the Sicilian West Coast: **De Bartoli**, in Marsala. A vibrant, light-hearted single-varietal **Grillo** cultivar, where lightness and intensity always go hand in hand. **Vignaverde** is a superb wine with every type of raw seafood and wonderfully ready to accompany sushi, sashimi and all the fascinating dishes of fusion and Nikkei cuisine. The white for your summer evenings.

But who said that summer is the season of white wines solely?

From our beloved island and the area of Ragusa – in Vittoria, to be precise – we have selected two wonderfully elegant wines, which can be the trump card for any of your summer dinners, served slightly cool. The Frappato is one of the least known Sicilian grapes, and yet many sommeliers considered it the most charming one, with low alcohol content but tremendously elegant. This grape variety produces southern Italy's most contemporary and exciting red wines.



The historic winery **COS** was one of the first to believe in the rebirth of the single-varietal **Frappato**. It is the right bottle to discover the modern and ancient charm of the Frappato grapes and live your summer with the sweet lightness of the **Sicilian grapes** of the future.



In Vittoria, the legendary **SP68** by **Arianna Occhipinti** is a crossing of Frappato (70%) and Nero d'Avola grapes. Producer Arianna Occhipinti, who needs no introduction as she is now famous worldwide, besides being the true queen of the Italian natural wine, has been producing some of the most interesting wines of **Sicily** for many years.

Her SP68 is the right wine to discover the inimitable style of the Sicilian producer whom everyone talks about. This wine holds together the charm and lightness of the Frappato grapes and the typical Southern warmth and character. Served slightly cool, it will be amazing paired with oriental cuisine and first courses based on fish or vegetables. It is a wine not easily forgotten.



# L'aperitivo è bello perché è vario

Ma che ne sapeva Ippocrate, quando scoprì che il vino amaro stimolava il palato, di che cos'altro avrebbe scatenato oltre ai flebili appetiti dei suoi malati? Già **Antonio Benedetto Carpano**, con il suo vino alla china, aveva probabilmente le idee più chiare, non a caso il suo primo vermouth, destinato a fare poi la storia finendo dritto nella lista della **mixology contemporanea**, conquistò casa Savoia e fu bevanda di corte.

Pare che sia più o meno qui, l'origine del vino amaro prima dei pasti, la nascita del rito cortigiano per eccellenza: **l'aperitivo**.

Ci vorrà un bel po' perché la Milano da bere erediti anche il concetto britannico di **Happy Hour** traducendolo all'italiana: cioè lasciando che tanta alcolica felicità travalichi ampiamente il confine temporale dei sessanta minuti, si arricchisca di vari menù di cocktail, vini e birre, e si completi di un adeguato armamento di stuzzichini a supporto.

Già alla fine degli anni 80 **l'aperitivo si fa "rinforzato"**, appellativo che riguarda non tanto - o non solo - la parte "liquida" cioè le cose da bere, ma anche quella solida. Utili per stimolare la sete e accompagnare le bevande alcoliche, gli stuzzichini passeranno presto dall'esiguo piatto di patatine e canapè, a un ricco ed elaborato antipasto.

La ragione di tanto successo di un rituale ormai consolidato, in Italia e nel mondo, è presto detta: **l'aperitivo è un apostrofo - non necessariamente rosa** - tra le parole "ho finito di lavorare" e "vado a cena". Ma anche l'istintivo prolungamento di conviviale allegria di un pomeriggio estivo, quando il sole finalmente cala lento e il corpo chiede pietà - e una birra gelata - per il gusto di rimanere ancora un po' in spiaggia, piedi nudi immersi nella sabbia umida, sale addosso, amici e chiacchiere.



### TO EACH HIS OWN APERITIF

*When Hippocrates discovered that bitter wine stimulated the palate, what did he know about what else it would have triggered besides his patients' feeble appetites? Already **Antonio Benedetto Carpano**, with his wine flavoured with Chinchona Calisaya, probably had clearer ideas. Not surprisingly, his first vermouth, destined to make history by ending up straight in the list of contemporary mixology, conquered the House of Savoy and was a court drink.*

*Presumably, the origin of the bitter wine before meals, the birth of the courtly rite par excellence, the aperitif, stemmed from here.*

*It would take quite a while for the 80s cocktail-crowd Milan to inherit also the British concept of the **Happy Hour**, translating it into Italian style. That is, letting the alcoholic happiness go widely beyond the sixty-minute temporal boundary, and enriching it with various cocktails, wines and beers menus, accompanied by a proper 'armament' of appetisers.*



At the end of the 80s, **the aperitif has already become “rinforzato”** [with finger food]. The name refers to the edible element rather than – or not only – the “liquid” one to drink. Useful to whet thirst and accompany alcoholic beverages, snacks would soon change from a small plate of chips and canapés into rich and elaborate appetisers.

The reason for such a great success of this ritual, rooted in Italy and worldwide, is easily said: **the aperitif is an apostrophe – not necessarily pink** – between “I’m done with work” and “I’m going to dine.” But it is also the instinctive extension of the convivial joy of a summer afternoon. When the sun finally sets slowly, your body begs for mercy – and a cold beer – to stay a little longer on the beach, with your bare feet immersed in the damp sand, the salt on the skin, your friends and chatters.



## Speciale aperitivo



**Gioioso, flessibile, liquido, aperto:** facile da condividere, l'aperitivo è quella cosa che ha il "Perché non passi" facile e il "resta ancora un po'" obbligatorio. È qui che nascono storie, si sviluppano progetti e si avviano relazioni come se - nomen omen - l'aperitivo aprisse ben altre porte che quelle più ovvie dello stomaco, del resto si sa: lo stomaco è un secondo cervello.

Dunque oltre che il confine temporale, l'happy hour, ha superato anche quello del cocktail bar e lo si organizza ovunque: spiaggia, barca, casa, terrazza.

**Joyful, flexible, liquid, and open:** easy to share, the aperitif is that thing that has the easy: "Why don't you pop in?" and the mandatory: "Stay a little longer, please." This is where stories bloom, projects are developed, and relationships are established as if the aperitif opened doors other than the most obvious one of our stomach. After all, we know that: the stomach is a second brain.

So, besides the temporal boundary, the happy hour has also crossed that of the cocktail bar, and it is organised everywhere: on the beach, on the boat, at home, and on the terrace.





Le regole? Poche e facili: qualcosa da bere - un buon bianco in ghiaccio, una birra artigianale, un cocktail - qualcosa da mangiare - involtini di verdure, insalata di polpo, cornetti salati, un freschissimo taboulè.

**Il trucco è scegliere piatti facili da condividere**, quindi via libera al classicissimo aperitivo italiano di salumi e formaggi, magari con miele e confetture e se il caldo imperversa è perfetta la frutta, possibilmente mista, fredda al punto giusto e tagliata a pezzettoni! Diciamo che l'aperitivo ideale è, anche nel menù, un preambolo alla cena, piccoli ma vari bocconi. E se l'aperitivo si prolunga fino all'ora di cena... beh quello è il segnale che lo abbiamo fatto bene!

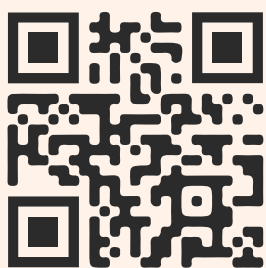
*The rules? Few and easy: something to drink – a good white wine in an ice bucket, an artisanal beer, a cocktail; and something to eat – vegetable rolls, octopus salad, salty croissants, or a fresh tabbouleh. **The trick is to choose dishes that are easy to share.** Then, let's give the green light to the classic Italian aperitif of cold cuts and cheeses, even with honey and jams. And on the hottest days, some fruit will be perfect, possibly mixed, not too cold, and cut into chunks! Let's say that the ideal aperitif is a preamble to dinner in small, varied bites, even on the menu. And if the aperitif goes on until dinner time... well, that means we did it well!*

# PREZZEMOLO & VITALE

**Sete d'estate?**  
Prendila con bio!



**Succo e polpa di frutta le Eccellenze:**  
più è sano più è buono



## **IL VOLANTINO NON BASTA:**

300 prodotti in offerta in negozio e online  
**Conviene a te, conviene al pianeta!**

**1** *Inquadra il codice QR*

**2** *Naviga tra le categorie per scoprire tutte le proposte*

**3** *Registrati per avere la possibilità di creare la tua lista della spesa (wishlist) da consultare in qualsiasi momento*



## Etimologie (ed entomologie) fantastiche

Secondo il biologo ed entomologo Edward Osborne Wilson **siamo esseri eusociali**, ovvero spinti istintivamente (o geneticamente) a cooperare per il bene comune. Lo studioso e prolifico saggista (uno da Pulitzer, docente ad Harvard e troppe altre cose brillanti) descrive così la nostra struttura sociale che, peraltro, condividiamo con api, termiti e formiche.

Comunione, comune, comunanza, comunicazione, comunità. Come Unità, ecco, ci sono. Uniti, compatti, coordinati in cooperazione. **Insieme, come una coppia bene assortita**, in una squadra, in un gruppo di lavoro: convivere condividendo compiti e obbiettivi, e magari momenti ludici che mica fanno male, quante volte si dice di due persone “sono molto uniti”. Che poi chi sa dove sta il parametro, se si possa essere più o meno uniti, insomma o si è uniti o si è divisi, no?

Dunque in una etimologia maccheronica di comunità metterei cum + unitas, decretando prontamente che sta per “con unità” ma l’etimologia è scienza quasi esatta oltre che quanto mai suggestiva, e infatti pare che l’origine sia **Cum-munus: con dono**.

Da qui ancora potremmo divagare a oltranza potremmo divagare sul concetto di perdono fino a quello di *caregiver* fino al tema del “reciproco dono di sé”, ovvero avere degli **impliciti, amorevoli e concreti obblighi** gli uni verso gli altri (“gli Universo”, che bellezza!).

Ed eccoci al dunque, finalmente: una comunità è un insieme di esseri che vive in virtù di uno scambio. Il “cum” si potrebbe - nella nostra etimologia fantastica - stratificare avendo valore congiuntivo ma anche causale (e in certi casi avversativo), dunque si sono di nuovo moltiplicati i piani: **con gli altri, per gli altri, grazie agli altri** - e recuperando l’avversativa con distorta

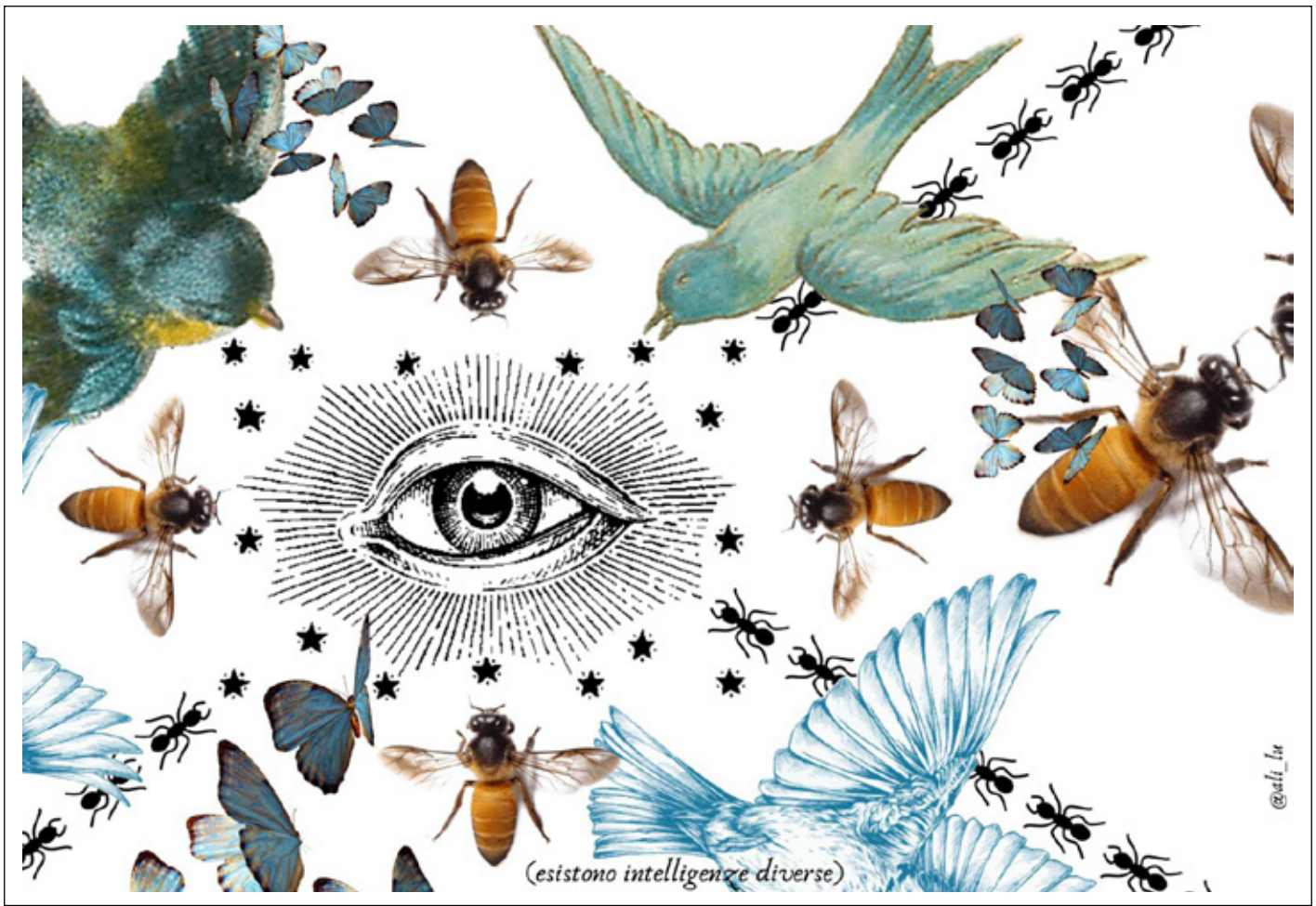
### FANTASTIC ETYMOLOGIES (AND ENTOMOLOGY)

*According to the biologist and entomologist Edward Osborne Wilson, **we are eusocial beings**, which means: instinctively (or genetically) prone to cooperate for the common good. The scholar and prolific essayist (a professor at Harvard, one who deserves a Pulitzer prize and many other brilliant things) describes our social structure in this way. A social structure that we share with bees, termites and ants.*

*Communion, common, commonality, communication, community. Meant as Unity, I got it. United, close-knit, coordinated in cooperation. **Together just like a well-matched couple**, in a team, in a workgroup: living together and sharing tasks and goals, and maybe playful moments – which does not hurt at all. How many times do we describe two people as “very united”? Plus, who knows the parameter to decide whether you can be more or less united? I mean, you are united or divided, aren’t you?*

*So, in a macaronic etymology of ‘community’, I would put cum + unitas, promptly claiming that it stands for ‘with unity’. But etymology is a science as almost exact as fairly suggestive. And it seems that the origin is cum-munus, which means ‘with a gift’. From here, we could digress on the concept of caregiver up to the theme of ‘mutual self-giving’.*

*Finally, let’s get to the point: a community is a set of beings that lives by an exchange. The word ‘cum’ – in our wonderful etymology – stratifies, having subjunctive but also causal value (and in some cases aversative). So, the fields have multiplied again: **‘together with the others’, ‘for the others’, ‘thanks to the others’**. And, recovering the aversative clause, I would add with distorted fantasy, ‘despite the others’.*



fantasia direi “non ostante gli altri”.

Ma torniamo alle api. Questi fantastici insetti hanno creato - in decine di milioni di anni - società coese e solidali, dominate da regole ferree, regole interamente sottoposte a una legge generale: quella per cui la sopravvivenza della colonia è più importante della sopravvivenza dell'individuo.

Ogni colonia ha inoltre una responsabilità collettiva sul benessere della Terra, tanto che ognuna combina attività fondamentali per la salute del pianeta: prede, simbiotici, spazzini, impollinatori, rigeneratori del terriccio. **Animali che si sono integrati nella biosfera** diventandone elemento vitale ed è per questo che la prospettiva di scomparsa delle api ci turba moltissimo, perché rappresenta uno strappo nella catena.

Secondo gli studi di Wilson il vulnus sta nella velocità, e si sa, il tema del tempo ci appartiene. Cioè **ciò che rende gli esseri umani meno evoluti** rispetto ad alcune logiche di autodifesa, ovvero di tutela del pianeta, **sarebbe la rapidità** con cui si sono evoluti e hanno colonizzato la terra.

*But let's go back to the bees. Over tens of millions of years, these tremendous insects have created cohesive and supportive societies dominated by strict rules entirely subject to a general law: the survival of the colony is far more important than the survival of the individual.*

*Each colony also has a collective responsibility for the well-being of the Earth. Therefore, each of them combines activities vital for the planet's health: prey, symbionts, scavengers, pollinators, and soil regenerators. **They have integrated into the biosphere**, becoming an essential element. And that is why the prospect of the disappearance of bees disturbs us awfully. It would represent a tear in the chain.*

*According to Wilson's studies, the Achilles' heel lies in speed, and you know, the theme of time belongs to us. **What makes human beings less evolved** regarding some logic of self-defence – namely the protection of the planet – **would be the speed** with which they developed and colonised the Earth.*

# Mangia come parli

DI PAOLA MARINO

In sintesi: 220 milioni di anni fa le termiti, medio triassico, 150 milioni di anni fa - giurassico - le formiche, solo 80 milioni di anni fa le api, giovanissime. L'homo sapiens arriva poche centinaia di migliaia di anni fa e solo negli ultimi 60 mila anni si è distribuito in giro per il pianeta. Insomma: **non abbiamo avuto il tempo** di evolvere insieme con la biosfera. Una crescita disarmonica, diversamente da formiche e api.

Ora io non lo so se voglio diventare una formica e ho dei dubbi sul fatto che dovremmo ad ogni costo creare una società così radicalmente anti-individualista. So che **la terra mi piace**, però, mi fa simpatia.

E so anche che un sano spirito di comunità, comunione, comunanza, collettività, un senso comune, ecco, che sia rivolto agli uomini includendo il pianeta che li accoglie, sembra una bella cosa da vivere.

*In brief: 220 million years ago, the termites – in the middle Triassic; 150 million years ago, the ants – in the Jurassic; and only 80 million years ago, the bees: very young. Homo sapiens arrived a few hundred thousand years ago and has spread around the planet only in the last sixty thousand years. In short: **we haven't had time** to evolve together with the biosphere. A disharmonious growth, unlike ants and bees.*

*Now, I don't know whether I want to become an ant, and I have doubts about whether we should create such a radically anti-individualistic society at all costs. I know that **I like the Earth**, though. I'm fond of it.*

*And I also know that a healthy spirit of community, communion, commonality, collectivity, and common sense addressed to men, including the planet that welcomes them, seems a beautiful thing to live.*



## Fiori eduli e il gusto contemporaneo della biodiversità

I fiori eduli, che oggi si schiudono anche sugli schermi dei nostri telefoni, parlano del gusto contemporaneo per la biodiversità.

Gustare questi preziosi boccioli, oltre che i frutti della bella stagione, ci permette di assaporare gioia e bellezza, mentre scopriamo, anche grazie alle informazioni disponibili sui social, il sapore speciale della bella stagione in tutte le sue varietà.



Il modo più semplice per usare i fiori eduli è aggiungerli a crudo, come tocco finale, per conservarne freschezza e colore. Con i petali si possono anche preparare fritturine in pastella, omelette, zuppe, conserve, pani, torte, canditure, gelatine, sorbetti, ghiaccioli, creme, conserve, sciroppi e

liquori, ma sui social trovate tutto con gli hashtag #fiorieduli e, per chi legge in inglese, #edibleflowers e #foraging.

**L'uso dei fiori in cucina è una tendenza senza essere una novità:** li usavano già gli egizi, i cinesi, gli arabi, i greci e i romani e, dato che su l'imprescindibilità del **gelsomino nel gelo di mellone** credo siamo tutti d'accordo, viene da sé che i fiori eduli oggi raccontano dell'incontro tra abitudini antiche, che sono riuscite a non farsi dimenticare, e l'attitudine contemporanea verso la ricerca di un gusto che tenga in conto anche il benessere del pianeta.

Con un messaggio su instagram abbiamo pensato di chiedere a **Tom Hunt** (premiato eco-chef, educatore alimentare, scrittore, attivista del cambiamento climatico) qual è il senso del mangiare fiori oggi, che è anche il senso della nostra storia tra **fiori, social e sostenibilità**.



### THE EDIBLE FLOWERS AND THE CONTEMPORARY TASTE OF BIODIVERSITY

*In the meantime, it's spring!  
Let's taste flowers and fruits to savour joy and beauty  
and discover the unique flavour of spring and its  
extraordinary biodiversity.*

# Storie di cibo e di social media

DI ANNA AMALFI



“Mangiare fiori è un bellissimo modo per tenere a mente che **il cibo è natura**, come lo siamo noi. I fiori ci connettono al **ritmo delle stagioni, agli insetti e alle api** che impollinano le piante della Terra, e allo stesso ciclo di vita della pianta.

Coltivare i propri vegetali spesso ci dà la possibilità di avere disponibilità di fiori eduli a cui altrimenti non avremmo accesso.

Amo i delicati fiori bianchi della rughetta, le minute campanelle violacee che sbucano dalla testa dell'origano e i fiori blu stellati della borragine. Io dico che **più fiori ci sono, meglio è!** Ecco qui, difficile dirlo meglio.

Tom è autore del libro (bellissimo) **Eating for Pleasure, People & Planet** (Cucinare per il piacere, le persone e il pianeta · Guido Tommasi ed.) e della rubrica **“Waste not”** (Non sprecare) nell'inserto cucina del **The Guardian**. Per saperne di più sul suo approccio olistico al cibo **“Root to Fruit Eating”** (consumare dalla radice al frutto), sull'educazione verso un'alimentazione sostenibile, senza sprechi, fondata sul piacere del cibo e della biodiversità... **@cheftomhunt + link in bio!**

*Since I think we all agree that jasmine flowers – to name one – on the **gelo di melone** [jellied watermelon pudding] are not negotiable, it goes without saying that the use of edible flowers is essentially a matter of habits besides aptitude.*

*Speaking of habits, edible **flowers in the kitchen** are not a novelty. Egyptians, Chinese, Arabs, Greeks and Romans used them. The custom has been preserved in the different peasant or mountain traditions around the world: for example, in North Africa, hibiscus leaves are used for preparing the **karkadè**, which is a drink.*

*The interesting thing is that such ancient, local, and private habits have now taken on significant meaning and value regarding the health protection of the ecosystem. Following the initial impulse, given about twenty years ago by multi-starred chefs such as René Redzepi of Noma (@nomacph), and thanks to social communities as well, these ancient habits disengaged from the widespread local communities to be transformed into an attitude to contemporaneity.*

*“Eating flowers is a beautiful reminder that **food is nature** as are we. They connect us to **the rhythm of the seasons, the insects and the bees** that pollinate Earth's plants and the life-cycle of a plant. Growing your own vegetables often gives us access to edible flowers we might not otherwise have. I love the delicate white flowers of rocket, the minute trumpet-y purple flowers that burst from a head of oregano and the starlike blue borage flower. **The more flowers, the better, I say!**”*

*That is what Tom Hunt (@cheftomhunt) answered us when we asked him on Instagram what is the meaning of eating flowers today – which is the meaning of our story as well.*

I fiori eduli sono preziosissimi **emblemi di biodiversità** e parlano con delicata raffinatezza di una relazione con il cibo che ha per obiettivo l'aspirazione verso un mondo migliore, sostenibile, devoto alla qualità assoluta. Il che implica, tra le altre cose, la cura, l'**uso consapevole delle risorse locali** e il sacro rispetto per la biodiversità e il ciclo delle stagioni. E infine ma non alla fine, **l'importanza della comunità (anche social)** .

Considerato che per far funzionare questo piano ambiziosissimo più si è meglio si fa, ecco che la condivisione di conoscenze diventa parte fondamentale dell'equazione: la grande cucina contemporanea è una cucina di consapevolezza, ispirazione, educazione e divulgazione che diventa anche una gigantesca, variegata, interessantissima cucina di comunità.

E noi, che amiamo il pianeta, la cucina e i social, volentieri seguiamo la scia: proviamo a metterci del nostro e raccontarlo, a partire dai fiori nell'insalata.

**NOTA IMPORTANTE: i fiori che avete sul balcone non è detto che vadano bene e neppure quelli che si trovano ai bordi delle strade perché, venduti e coltivati come varietà ornamentali, possono contenere pesticidi che bene bene non fanno.**

*Tom is an award-winning eco-chef, food educator, writer, climate-change activist, and the author of the (beautiful) book “**Eating for Pleasure, People & Planet**”*

*by Hugh-Fearnley-Wittingstall Pub. Tom periodically holds seminars and conferences. “**Waste not**” is his column in **The Guardian's** Food section, and his Instagram profile is very interesting.*

*Tom has developed a holistic approach to food, called ‘Root to Fruit Eating’, to educate people about sustainable, waste-free nutrition in response to the worldwide outrage of food waste. It is based on the pleasure of food and biodiversity, allowing everyone – from those who cook for their family to professionals – to manage climate change through the food you choose, cook, and consume.*

*Flowers are precious **emblems of biodiversity** and a relationship with food, whose current purpose is the aspiration for a better world, besides searching for taste. A world sustainable for the planet and devoted to high-rate quality, which may imply the **intended use of local resources** and the sacred respect for biodiversity and the seasonal cycle, among other things.*

*Considering that, to make such an ambitious plan effective, the more, the better, the sharing of knowledge becomes a vital element of the equation. The great contemporary cuisine is a cuisine of awareness, inspiration, education and dissemination, which also becomes a gigantic, varied, fascinating community cuisine.*

*And we, who love the planet, the cuisine and social media, gladly follow the trail: let's try to apply ourselves and tell it, starting from the flowers in salads.*

*P.S. The easiest way to use edible flowers is to add them as a final raw touch to preserve their freshness and colour. With petals, you can also prepare fritter batter, omelettes, soups, preserves, bread, cakes, candied meats, jellies, sorbets, popsicles, creams, syrups and liqueurs. However, you can find everything on social media with the hashtags #edibleflowers and #foraging.*

*IMPORTANT NOTE: the flowers you have on your balcony might not be necessarily good and not even those on the roadsides because sold and grown as ornamental varieties, they may contain pesticides, which are not good at all.*



# Chi parla a tavola

DI PAOLA MARINO

## Scelta: buona la prima!

### Dal cinema alla pizza, una storia, mille sapori

*“Di vivande squisite unica mensa  
Accolga tutti, ma di tre o di quattro  
O di cinque non più sia la brigata:  
Perchè se fosser più cena sarebbe  
Di mercenari predator soldati.”*

*[Archéstrato da Gela, I piaceri del Buongustaio]*

Riferirsi a un **precursore di Epicuro**, peraltro il primo a scrivere un poema sulla gastronomia, la dice già lunga. Infatti è una lunga storia quella della famiglia Chifari, che approda prima alla pasticceria e poi alla ristorazione. Oggi **Archéstrato di Gela** (con l'accento sulla “e”), è un punto di riferimento unico a Palermo, capace di sedurre gli amanti della pizza ma anche molti altri, restituendo al grande classico della cucina italiana una storia **nuova, buona, e di straordinaria qualità**.

La regia in cucina è di **Pierangelo, videomaker**, amante del cinema - a 360 gradi: dal dietro le quinte in avanti - comunicatore, e, da un po' di anni a questa parte, **chef**, mentre l'accoglienza da primo premio - come ha certificato la **guida del Gambero Rosso** che ha premiato Archéstrato come miglior servizio di sala d'Italia - è orchestrata da **Giordana, Giorgia e Adriana** (sembra una poesia ma sono davvero loro: mamma, figlia e cognata).

Stiamo davvero parlando “solo” di pizza e di gelato? Infatti no, come sottolinea Pierangelo Chifari, il prodotto va raccontato perché dietro c'è una storia in molte direzioni. Perché prima di quello che ti arriva fumante e profumato nel piatto, ci sono centinaia di persone e di ore di lavoro, anni di studio, di sperimentazioni, di prove non sempre andate a buon fine e di relazioni più o meno complicate.

C'è il grano, e le fermentazioni e la farina, e la lavorazione, **c'è una storia di famiglia** - Pierangelo ha imparato prima che all'Università della pizza di Vighizzolo d'Este - nella cucina di sua madre, scenario alchemico e magico primordiale.



#### FROM CINEMA TO PIZZA: A STORY, A THOUSAND FLAVOURS

*Making reference to a **precursor of Epicurus**, who, by the way, was the first who wrote a poem on gastronomy, already speaks volumes. Indeed, the Chifari family has come a long way, from pastry making to catering. Today, **Archéstrato di Gela** (with the stress on the “e”) is a unique reference point in Palermo, which appeals to pizza lovers and many others as well, giving back a **new, excellent and first-rate quality** history to a great classic of Italian cuisine.*

*The kitchen director is **Pierangelo, a video-maker** and film lover – from all angles: from the backstage onwards – a communicator and, for some years now, a **chef**. While the red carpet treatment – as certified by the **Gambero Rosso guide** who has awarded Archéstrato as the best management of the front of the house in Italy – is orchestrated by **Giordana, Giorgia and Adriana** (it resembles a poem, but they are the mother, daughter and sister-in-law).*

*Are we “only” talking about pizza and ice cream for real? Indeed we're not, as Pierangelo Chifari points out. The product must be told because there are variegated stories behind it. Hundreds of people and hours of work, years of study, experimentation, not always successful tests and, more or less, complicated relationships are behind what comes to you steaming and fragrant on your plate.*

E c'è anche il **coraggio di presagire e affrontare un nuovo approccio** al cibo, una filosofia e una cultura del buon mangiare e del nutrirsi bene che ha modificato i bisogni delle persone e reso più articolato il lavoro dei ristoratori.

Non basta "la pizza": per fare un piatto buono, fatto bene e che faccia bene, ci vuole **studio, attenzione** a tutti i livelli, **umiltà e condivisione** "Il più grande bagaglio appreso dai maestri dell'arte bianca - racconta Chifari - è il confronto. Io voglio portare a tavola emozioni. Certo ci vuole tempo e **ci vuole sincerità**, perché i clienti si fidano, per questo poi tornano".

*There are wheat, fermentations, flour, and processing. **There is a family history.** Pierangelo learnt, even before attending the University of Pizza in Vighizzolo d'Este, in his mother's kitchen, an alchemical and primordial, magic set. And there is also the **courage to foretell and face a new approach** to food, a philosophy and a culture of healthy eating and nourishing that has changed people's needs and made the work of restaurateurs more varied.*





# Chi parla a tavola

DI PAOLA MARINO



“Alcuni clienti tornano ogni fine settimana, hanno il loro tavolo, fisso, sempre.”

“Gli ingredienti sono sempre gli stessi: acqua, farina, sale e lievito. Cambia come li gestisci, le scelte che fai. Per selezionare la farina giusta, per esempio, bisogna conoscere il grano e i processi di fermentazione. Poi c'è tutto il mondo dei condimenti. Per noi **solo la prima scelta**, perché non fa mai brutti scherzi. Il problema vero non è il km0 ma il km buono... e allora non c'è solo a Sicilia, c'è un mondo. Per questo scegliamo fornitori di cui fidarci e con cui costruiamo un rapporto.”

“C'è reciprocità e scambio continuo, **le relazioni costruiscono fiducia**: non potremmo avere prodotti eccellenti se non avessimo fornitori eccellenti, anche grazie a loro otteniamo la fiducia di tante persone. C'è una forma di elezione, un legame spontaneo. Giuseppe Prezzemolo? Uno di famiglia, qualcuno su cui contare, senza lui - senza loro - non potremmo mai avere i condimenti che abbiamo né servire piatti emozionanti, non sarebbe sostenibile ma la stagionalità e la freschezza degli ingredienti sono fondamentali. Con i fornitori è come con i clienti: ci si confronta, si scopre il mondo dell'altro e tutto il valore che sta dietro a un semplice alimento. Questo lo raccontiamo ai nostri clienti e amici, questo mettiamo sul piatto, cercando di dare sempre qualcosa di diverso. Il **menù degustazione**, che permette di assaggiare più cose, è una cosa tipica dei ristoranti, ma davanti alla pizza diventano tutti bambini, come potevamo non pensare a un modo di farne assaggiare di più?”

È tutto nuovo il vento di Arcestrato di Gela, nuovo il profumo di un classico antico. Sincerità, qualità, relazione, prima scelta: prendersi cura, in tutti i modi possibili.





Simply a “pizza” is not enough: to make a good dish, done well and healthy, it takes **studying, paying attention** to details, **being humble and sharing**.

“The greatest stock of knowledge I learnt from the masters of bread making – says Mr Chifari – is the exchange of ideas. I want to bring emotions to the table. Certainly, it takes time and **sincerity** because customers trust you and come back.” Giordana smiles with a voice of pride when she says, “Some customers come back every weekend. They always book their usual table.”

“The ingredients are always the same: water, flour, salt and yeast. What changes is how you manage them and the choices you make. For example, you need to know the wheat and fermentation processes to select the right flour. Then, there is the whole world of condiments. **We only use first-rate products** because they never play tricks on us. The real problem is not the ‘from-field-to-fork’ product but the good one... so, there is a world, not only Sicily. This is why we choose suppliers we can trust and with whom we build relationships.”

“There is reciprocity and continuous exchange.

**Relationships build trust:** we couldn’t have excellent products if we didn’t have excellent suppliers. Many people trust us also thanks to them. There is a form of choice, a spontaneous bond. Giuseppe Prezzemolo? It’s just like he’s one of the family, someone to rely on – we could never have the condiments we have nor serve exciting dishes without him – without them. It wouldn’t be sustainable, but the seasonality and freshness of the ingredients are vital. With suppliers is like with customers: you exchange your ideas, discover the world of the other and all the value behind a simple food. We tell that to our customers and friends. That is what we put on the plate, always trying to offer something different. The **tasting menu**, which allows you to taste many dishes, is typical of restaurants. But in front of a pizza, they all become children again. How could we not think of a way to let them taste more?”

The wind of Archéstrato di Gela is brand-new. The scent of an ancient classic is new. Sincerity, quality, relationships, and first-rate quality: taking care in all possible ways.

# PREZZEMOLO & VITALE

**E se ci volesse poco  
per avere davvero tanto?**



**COMMUNITY CARD**

**Entra nel club,  
tante offerte  
tutte per te**



# PREZZEMOLO & VITALE

**Discover a world of offers  
on your favourite italian products**







*Sapori di Sicilia*

# La tua box gastronomica, dove vuoi, quando vuoi

SCEGLI IL FORMATO,  
I PRODOTTI, LA CONFEZIONE  
A SPEDIRLA CI PENSIAMO NOI



Treat your loved ones  
with our selection of

## Italian food hampers



SPEDIZIONI DA

€9,90

SHIPPING FROM

£7,90

## **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 Market**

180 Borough High St, London SE1 1LB





## IL MEGLIO PER TE, IL MEGLIO PER I TUOI CLIENTI: INSIEME È FACILE

Se operi nel campo della gastronomia e della ristorazione, con Prezzemolo & Vitale hai la possibilità di accedere a vantaggiosi sconti su grandi quantità dedicati ai possessori di **COMMUNITY CARD**.

Per ulteriori info,  
scrivi una mail a [info@prezzemoloevitale.net](mailto:info@prezzemoloevitale.net)

## THE BEST FOR YOU THE BEST FOR YOUR CUSTOMERS TOGETHER IT'S EASY

Add top-notch quality Italian products  
to your culinary offer at advantageous prices.

Ask for our wholesale price lists by writing  
an email to [info@prezzemoloevitale.net](mailto:info@prezzemoloevitale.net)