

SEDE: 00147 ROMA, Via Cristoforo Colombo, 90  
tel. 06/49821, fax 06/49822923  
Sped. abb. post. art. 1, legge 46/04 del 27 febbraio 2004 - Roma.  
Concessionaria di pubblicità:  
A. MANZONI & C. Milano - Via Nervesa, 21 - tel. 02/574941.

PREZZI DI VENDITA ALL'ESTERO: Portogallo, Spagna € 1,20  
(Azzorre, Madeira, Canarie € 1,40); Grecia € 1,60; Austria, Belgio,  
Francia (se con D o il Venerdì € 2,00), Germania, Lussemburgo,  
Monaco P., Olanda € 1,85; Finlandia, Irlanda € 2,00; Albania  
Lek 280; Canada \$1; Costa Rica Col 1.000; Croazia Kn 13;

Danimarca Kr. 15; Egitto EP 15,50; Malta Cents 53; Marocco  
MDH 24; Norvegia Kr. 16; Polonia Pln 8,40; Regno Unito Lst. 1,30;  
Repubblica Ceca Kc 56; Slovacchia Skk 71; Slovenia St. 280;  
Svezia Kr. 15; Svizzera Fr. 2,80; Svizzera Tic. Fr. 2,5 (con il Venerdì  
Fr. 2,80); Tunisia TD 2; Ungheria Ft. 350; U.S.A. \$ 1.



## Speciale Enogastronomia

Informazione pubblicitaria a cura della A.MANZONI&amp;C.S.p.A.

### I PIACERI DEL GOURMET



La cultura del mangiare si sta diffondendo presso il grande pubblico e non è più esclusivo dominio di una ristretta élite.

Ne abbiamo avuto conferma visitando la Bottega del Gusto di Emiliano Volpetti.

Succede così che i regali più graditi divengano il formaggio di fossa, i caci affinati con spezie o tartufo, il salmone selvaggio (rigorosamente non di allevamento) e il caviale iraniano di primissima qualità, le mostarde di frutta da abbinare ai formaggi, i salumi e prosciutti di Cinta senese nonché il famoso Pata Negra sia cotto che crudo al taglio a mano, il cacciatore di toro chianino dell'antica macelleria Falorni attiva fin dai primi del settecento in Greve del Chianti, il salame d'oca Kasher, i funghi e i tartufi freschi o in salsa, la cioccolata Amedei più raffinata e conosciuta d'Italia, "eccezionali" ravioli e cannelloni prodotti senza conservanti, con un gran ripieno e ingredienti di base di primissima qualità, torte di gamberi e specialità di gastronomia per la Vigilia di Natale e il veglione di fine anno.

"Trovo un grande riscontro dalle persone che vengono nel mio negozio" dice Emiliano, "si crea un vero e proprio rapporto nel quale il cliente è sempre più spesso molto informato sulle caratteristiche dei prodotti che sta cercando."



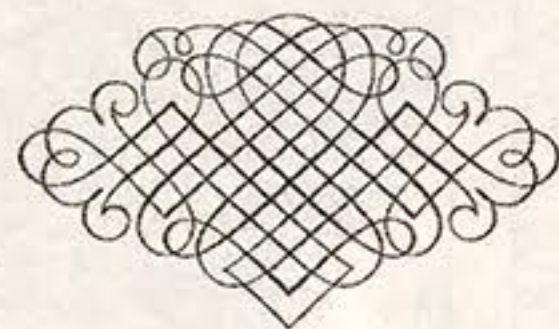
*Ancor più importante è per me guidare chi si accosta per la prima volta all'alta gastronomia attraverso nuovi assaggi, esperimenti, avventure culinarie.*

*Alla fine è una grande soddisfazione dare il via a quella che è una vera e propria degustazione, che giunta a sua conclusione incontra spesso il grande entusiasmo del cliente.*

*Il cliente desidera assaggiare, conoscere e quindi sapere.*

*Proprio l'altra settimana mi è capitato di intrattenermi con un signore per quasi tre quarti d'ora, prima suggerendo un assaggio, poi consigliando il giusto vino e la salsa da abbinarci". Ed è proprio questo l'obiettivo di chi vuole fare gastronomia di qualità: rallentare i tempi del mangiare, proporre un'accuratezza e un'attenzione al particolare, in fiera controtendenza rispetto al vivere frenetico di tutti i giorni. Si sfata quindi anche il luogo comune che la crisi attraversi un po' tutti i settori e le attività d'impresa.*

In ambito gastronomico, ormai, le divisioni sono nette: da una parte le grandi catene di supermercati e le multinazionali alimentari, dall'altra i gourmet e le botteghe del gusto.



**"Il cliente desidera assaggiare, conoscere e quindi sapere"**



Il territorio italiano offre da questo punto di vista delle occasioni uniche al mondo.

Curiosando tra i banchi e le esposizioni di Volpetti capita di trovare dolci tipici campani, siciliani, pugliesi e senesi, formaggi francesi, olii extra vergine eccezionali, diverse tipologie di aceti balsamici che arrivano ad avere fino a 50 anni di invecchiamento.

"Sono sempre in contatto diretto con i produttori; con loro c'è un rapporto di reciproca fiducia. Loro sanno che io voglio solo il meglio di ogni settore e sono pronto a sperimentare iniziative purché legate indissolubilmente alla qualità.

Al tempo stesso il marchio Volpetti dà loro la garanzia che i prodotti incontreranno il pubblico giusto.

Ho la certezza che, una volta fatto conoscere e sperimentare il meglio, i risultati siano la logica conseguenza".

Le strenne di Volpetti Gourmet Noblesse ridefiniscono il concetto stesso di questo tipo di iniziativa prettamente natalizia. Insieme ai tradizionali torroni e ricciarelli senesi, rigorosamente a produzione artigianale, vini e spumanti selezionatissimi, si possono trovare i caci affinati



alla menta di campagna secondo una ricetta quasi millenaria, un pecorino scavato farcito con mandorle e noci intero di produzione toscana, da abbinare ad esempio al miele al tartufo bianco e pregiati ittici affumicati: storione Beluga selvaggio (quello che partorisce il caviale migliore), carpaccio di piovra, tonno bianco Alalunga pescato all'amo, nonché il trancio di tonno intero "quello da corsa" di Carlo Forte e Porto Scuso (dalla Sardegna, titolato in tutto il mondo come il migliore in assoluto).

"Mio padre Gino ha iniziato nel '69, con una idea ben precisa: quella di proporre la genuinità e la tradizione dei sapori" aggiunge Emiliano, "ed io credo fermamente nel progetto intrapreso da qualche anno a questa parte, cioè di traghettare questa tradizione nel futuro, usando i mezzi per comunicare nel modo giusto e dando nuovo impulso a questo settore.

Per la gastronomia è giunto il momento di rilanciare". Il cerchio si chiude.

Quella storia cominciata nell'alta Valnerina, presso il borgo medioevale di Nortosce nell'800, la ritroviamo oggi nelle parole di Emiliano Volpetti e nei gesti sapienti di suo padre Gino, immersi tra secoli di storia dei sapori del nostro territorio e con lo sguardo proiettato nel futuro.

Volpetti Gourmet Noblesse proprietaria del castello Baschi di Carnano in Umbria, sta effettuando un progetto di restauro e recupero del bene culturale, per aprirlo al pubblico come "Centro del Gusto".

Durante le fasi di ricerca negli archivi castellani è stato rinvenuto un piccolo trattato del XVI secolo, scritto in latino, sulla lavorazione della norcineria e sull'affinamento dei formaggi.

Emiliano Volpetti ripropone oggi le ricette di quei formaggi della tradizione medioevale umbra come il Cacio Medioevale alla menta romana di campagna. Affascinanti i

### IL MEDIO EVO IN TAVOLA: il cacio alla menta romana



particolari della lavorazione: durante i mesi primaverili si preservano le formette di cacio fresche, e si cospargono di essenze aromatiche.

Successivamente durante i mesi estivi, il formaggio viene depositato all'interno di bigonci di legno, intervallato da strati di menta romana di campo.

Questo formaggio medioevale si produce solo durante i mesi caldi per favorire l'affinamento e una nuova fermentazione.

I bigonci sono depositati all'interno delle grotte del castello per 3 mesi prima della messa in vendita.

La produzione naturalmente è in quantità limitata.



### Panettone Volpetti "Tuttafrutta"

Dolce artigianale di alta pasticceria, umbra, senza conservanti, fatto con ingredienti di prima qualità e con una lenta lievitazione naturale.

Senza canditi e uvetta e farcito solo con frutta tagliata a cubetti, essiccata e inserita nell'impasto. La frutta reidratandosi dà al panettone una morbidezza e un profumo unico.



### Olio extra-vergine "Rocca Volpetti"

Olio extra vergine di oliva umbro di qualità superiore.

Prodotto da uliveti secolari con olive raccolte con la tradizionale brucatura a mano nel Castello Baschi di Carnano, presso Montecchio, riconosciuta Città dell'Olio. Destinato a chi ama i sapori di una cucina veramente genuina.

DAL 1870, DELIZIE GASTRONOMICHE DI QUALITÀ SUPERIORE, VINI E PRODOTTI TIPICI SELEZIONATI



# VOLPETTI

## GOURMET NOBLESSE



ROMA - VILLA BONELLI - VIALE SIRTORI, 19 - TEL. 06.55.26.52.58 - WWW.VOLPETTI.NET