

di **Simone Basilico** foto di **Pietro Viti**

> artiamo da Milano con un tempo nuvoloso. Dopo qualche chilometro di

> coda nei pressi di Bologna, arriviamo

in Romagna come da tabella di marcia. Ci accoglie un sole che sa molto d'estate: non è scontato da queste parti, appena qualche settimana fa erano pioggia e fango a dominare le campagne romagnole. Si respira voglia di ripartenza e, se c'è una cosa che gli emiliano romagnoli hanno da insegnare a tutti noi, è la capacità di rimboccarsi le maniche e rialzarsi nonostante le difficoltà. Ce lo hanno raccontato Paolo, Roberto, Francesco, Maura e Riccardo con le loro storie. Quattro realtà che, con sfumature diverse, hanno dovuto fare i conti con l'inferno. Ma quest'estate vogliono dimostrare ai milanesi che li andranno a visitare che l'Emilia-Romagna è sinonimo di qualità, anche dopo un'alluvione pesantissima. Artigiani del cibo, si definiscono. E lo sono veramente. Come Paolo Staccoli, la prima pasticceria e cioccolateria che visitiamo a Cattolica. Qui l'alluvione di maggio ha creato disagi soprattutto ai fornitori. La caffetteria, la fabbrica di cioccolato e il museo del cioccolato non sono stati toccati. Ma il cuore è comunque rimasto ferito. Qui dove fare cioccolato è arte. Una passione che richiede tanta metodica. Una tradizione da insegnare nel tempo. Eppure, nonostante il progresso, nulla è cambiato nella lavorazione del cioccolato. Gli stessi elementi che ritroviamo nella nostra seconda visita, alla Gelateria Leoni. Nel negozio di San Giorgio non è arrivata l'acqua, ma negli altri due negozi di Cesena l'alluvione ha fatto danni. Una situazione drammatica che Roberto Leoni ha dovuto affrontare soprattutto nel suo podere: la loro agricola è stata completamente danneggiata. Quando andiamo a visitare il suo orto, una distesa di fango ci accoglie. Ti corre un brivido lungo la schiena: vederlo in televisione è un conto, osservare coi tuoi occhi quel paesaggio lunare lascia a bocca aperta. Chi ha subito danni da quella settimana



maledetta di piogge senza interruzione è anche ReRiccio. Abbiamo scavallato la Riviera, destinazione Ferrara. Maura Chiaretti e Riccardo Bertazzoli, marito e moglie, producono miele di alta qualità: qui l'alluvione ha generato danni per il 50% della produzione. Se piove, le api escono poco e si mangiano il loro miele come nutrimento. Ma loro non vogliono cedere e, nonostante siano una realtà giovane per un prodotto di settore, puntano alle fiere internazionali per portare il marchio di Ferrara nel mondo. Lo stesso criterio che sta provando ad utilizzare Francesco Gigliotti per portare la sua Spanizza sulla tavola degli italiani. A Bologna con l'alluvione non ci sono stati danni diretti, ma la forza distruttiva delle piogge di quel periodo ha compromesso gran parte della vegetazione in collina che per un pizzaiolo è fondamentale. Fortunatamente i suoi grani alti sono rimasti protetti: da qui prosegue rinforzata l'idea della Spanizza, lievitato ad alta digeribilità totalmente made in Emilia-Romagna.

uando a Paolo Staccoli, durante una fiera a Brescia, hanno provato a spiegare che il cioccolato di qualità in Italia potesse arrivare solo dal Piemonte. gli sono girate le scatole. Proprio a lui, che sin da giovane aveva iniziato a lavorare nella bottega di famiglia, prima come addetto alle consegne in bicicletta e poi come pasticcere, imparando l'arte da suo nonno Giuseppe. Dal 1952, se si parla di cioccolato artigianale in Romagna, si parla di Staccoli: una storia iniziata quando Giuseppe e Assunta, mugnai da generazioni, aprirono la prima pasticceria di Cattolica. Dal 1976 è Paolo Staccoli ad aver preso in mano l'azienda di famiglia che adesso gestisce con i figli: «Siamo partiti in dieci, adesso siamo in quaranta. Il laboratorio principale prima era a Riccione, adesso a Cattolica. Qui abbiamo una fabbrica per la tostatura del cioccolato e poi per la produzione, con una linea di sette stecche». È necessario sottolineare che a Cattolica arriva una fava di cioccolato ancora da lavorare e ne esce un cioccolato finito, in mille forme: Staccoli è una pasticceria e cioccolateria completamente artigianale, dalla produzione alla vendita. È estremamente preciso Paolo mentre fa vedere – e racconta - tutto il processo produttivo del cioccolato nell'azienda di famiglia: «Per lavorare il cioccolato si parte da una stanza insonorizzata dove avviene la tostatura del cacao. Noi prepariamo il cioccolato mettendo zucchero di canna biologico e il sale di Cervia per esaltare l'aromaticità, senza dimenticare le nostre tradizioni locali». Con lo scarto della fava di cacao oggi si produce concime per piante o un infuso da tè: l'abbiamo assaggiato, strepitoso. Il locale cattolichino è futuristico: tanti posti per la caffetteria, un'ampia sala dedicata alla pasticceria e quelle vetrate che fanno intravedere il dietro le quinte del laboratorio del cioccolato. Un vero gioiello della Romagna.

SALE DI CERVIA ETANTA PAZIENZA: COME ESALTARE LA MIGLIORE FAVA DI CACAO





Staccoli Pasticceria & Cioccolateria

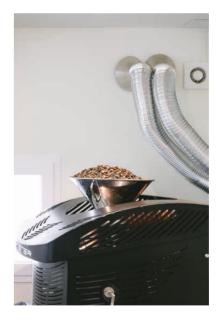
(Viale Dott. Ferri 2 Cattolica (Rn) @ staccoli1952



Il museo del cioccolato

A 70 anni dalla prima apertura, nel 2022 Staccoli ha rinnovato lo shop prima dedicato a cioccolato e vino per creare uno spazio più ampio dedicato alla pasticceria e alla cioccolateria. Al piano soppalcato, è stato allestito un piccolo museo del cioccolato con esposte attrezzature per la lavorazione del cioccolato che risalgono alla prima metà del '900. Qui sono presenti stampi in metallo dell'azienda Luparia di Torino, rimasti sottoterra per 50 anni a seguito del crollo dell'azienda durante la Seconda Guerra Mondiale. Importante l'apporto dell'associazione APEI, che unisce gli Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana: «Ci sono tanti cari amici ed è un confronto continuo con altri professionisti. Per noi è uno scambio importante, siamo gli unici rappresentanti in Romagna. Questo dà lustro al nostro lavoro». Un museo del cioccolato sopra una fabbrica di cioccolato, Staccoli vuole far «scoprire le proprietà benefiche seguendo la filiera, puntando tanto sulla qualità del prodotto». Detto, fatto.







56 WITANOVIRRA



Gelaterie Leoni

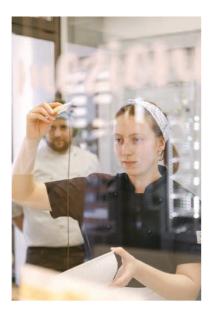
♥ Via S. Giorgio 2809 San Giorgio di Cesena (Fc)

@ gelaterieleoni



e Roberto Leoni è diventato un maestro gelatiere della Romagna, c'è anche una piccola parte di merito di Milano nel suo percorso professionale. È il 2015 e nel capoluogo meneghino è il momento dorato di Expo, l'Esposizione Universale: Roberto lavora come barman, scopre il mondo della gelateria e da lì quella che sembrava una semplice passione diventerà un'ossessione. Otto anni più tardi, con tre punti vendita in Romagna, Roberto Leoni produce ogni giorno gelati, yogurt, formaggi, torte, pasticceria e semifreddi seguendo un unico diktat: produrre in maniera artigianale. «Fare il gelataio è un po' come fare il panettiere: si lavora da molto presto la mattina e in estate si chiude molto tardi per accontentare tutti

i clienti. Tutte le nostre preparazioni



QUEL GELATO CHE ALIMENTA IL POTERE DEI LORO SOGNI

vengono fatte riposare una notte per esaltare i sapori del nostro territorio con gusti di gelato unici e irripetibili», spiega. Mentre racconta il suo mestiere e i disastri che ha causato l'alluvione di maggio in Romagna anche alla sua attività, i suoi collaboratori lavorano con una macchina di mezzo secolo fa per fare la miscela del gelato: «Proviamo a fare una stracciatella e una pinolata». Il risultato finale sono due prodotti talmente freschi che il caldo della giornata passa in secondo piano: nella stracciatella puoi sgranocchiare i chicchi di cioccolato direttamente in bocca, senza che si sciolgano prima del dovuto, nel gelato ai pinoli il mix di salato e dolce si fonde sul palato ed esalta il sapore della lavorazione. Roberto Leoni è a Cesena da dieci anni e si definisce un romagnolo ruspante: la passione e la meticolosità con cui lavora sono palpabili. Fa questo mestiere da 23 anni: nel 2013 si è messo in proprio e nella sua Cesena ha dato vita alla prima Gelateria Leoni. Poi sono arrivate quelle di Oltresavio e, infine, di San Giorgio, un luogo capace di far sentire a casa chiunque.







Il podere della rinascita

Leoni è l'unica gelateria in Romagna ad aderire al progetto "Campagna amica nel Gelato" di Coldiretti che certifica come frutta, vino, miele e farine utilizzati nei laboratori siano realmente a chilometro zero, coltivati secondo i principi di etica e rispetto racchiusi nella filiera agricola italiana. Tutto questo era possibile nel podere Leoni, una collina assolata e silenziosa sopra Cesena che ha aveva dato vita ad un luogo unico nel suo genere. Un orto dove produrre in casa tutta quella frutta necessaria alle Gelaterie Leoni. Era, dicevamo. E tornerà ad esserlo. Ma dopo l'alluvione quel sogno è diventato temporaneamente un incubo. Roberto ha gli occhi fissi, pieni di passione, quando mostra il fango che ha sommerso il suo orto. È andato tutto distrutto: l'acqua fino al tetto del bar, le escavatrici pronte a lavorare. Doveva aprire anche ai visitatori nel mese scorso, ha dovuto rimandare. Quello che rimane del podere Leoni è una distesa di fango e sogni in standby. Ma Roberto Leoni non accetta la sconfitta: si è già rimboccato le maniche e sta già ripartendo. Perché i romagnoli ruspanti sono fatti così: infiniti, proprio come il suo gelato.





RICERCA E CURA: IL MIELE BIO NON È MAI STATO COSI PREZIOSO

ttenzione ai dettagli e ricerca del gusto perfetto. Da queste basi nasce ReRiccio, brand del miele ideato da Maura Chiaretti e Riccardo Bertazzoli, marito e moglie ferraresi uniti in un progetto imprenditoriale che punta all'eccellenza. Entrando nel loro mondo si finisce per essere inebriati fra aromi di acacia. del rosmarino, dell'anice stellato che si sprigiona durante l'assaggio fino ad accarezza l'idea fresca di una foresta trentina al sapore di pino mugo. Non vendono essenze, ma miele biologico realizzato a mano e generato da api allevate in 350 arnie collocate nella provincia di Ferrara. «Nel nostro prodotto non c'è niente di industriale esordisce Riccardo -. Il miele di acacia ReRiccio viene prodotto raccogliendo fiori in purezza sui Colli Euganei e sull'Appennino bolognese, accompagnandolo poi in altre tre referenze da fiori ed erbe spontanee provenienti dalle Alpi italiane». È un'attenzione ai minimi particolari che coinvolge anche il nome e il packaging del prodotto: il logo parte dalle spine di un riccio - soprannome di Riccardo quando era piccolo -, accompagnate dalla corona del re e da quella "R" che si snoda verso l'alto. Nulla viene lasciato al caso: «Aziende agricole che producono miele in Italia ci sono, noi facciamo qualcosa di diverso. Il nostro miele è oro liquido e lo proponiamo in un'insolita confezione che sembra un orologio, quasi un'idea regalo». ReRiccio non vuole arrendersi alla grande distribu-



zione organizzata e vuole comunicare il suo prodotto in maniera innovativa, per questo hanno scelto di proporlo nelle boutique, nelle enoteche, in luoghi storici del Ferrarese. Siamo stati in un autentico "orto a cielo aperto", proprio lì dove nasce il loro prodotto: le arnie per api. Colpisce la cura con cui sono disposte casse e telai. Ogni arnia, un'ape regina contrassegnata con una punta di colore. Ogni ape regina, tante operaie che volano prima di "rincasare" per produrre miele. Proprio come ReRiccio, che vuole girare il mondo senza dimenticare le sue origini.

ReRiccio

(Via Prebenda 26 Viconovo (Fe)

@ rericcio_come_una_volta









La sommelier del miele

Il miele è un dolcificante che sostituisce lo zucchero? Sì, ma è anche tanto, tanto altro. «In Italia manca una cultura del miele: noi lo proponiamo anche come primo o secondo, con contaminazioni dentro la cucina. Un esempio? Spaghetti al miele ReRiccio, con mandorle e scorza di arancia», propone Maura Chiaretti. Maura ha trasformato una passione in un lavoro a 360 gradi che l'ha portata ad ottenere la qualifica di sommelier: «Bisogna studiare, poi sostenere un esame. È qualcosa che dà

un valore aggiunto al nostro prodotto. Un sommelier del miele, attraverso l'analisi sensoriale, cerca di connotare le varie tipologie che variano in base alla stagione. Questo perché da maggio a settembre l'attività è di un certo tipo, ma in inverno cambia tutto», aggiunge. Lei, che da mamma e profana del miele lo ha riscoperto grazie ai suoi figli a scuola e che ora segue passo passo le dinamiche di sostenibilità ambientale attorno alla sua produzione. Una metodologia a chilometro zero che, proprio come il miele, vale oro.



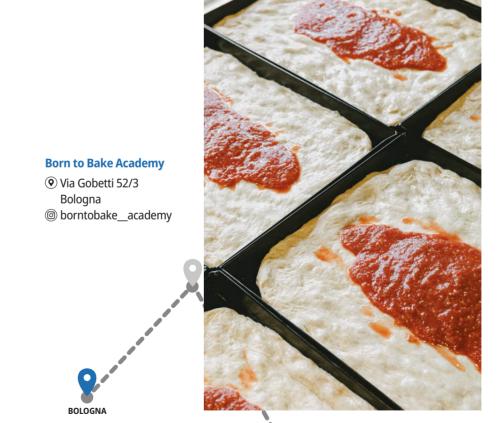


RISCOPRIRE I GRANI ALTI E LE PRODUZIONI LOCALI: LA VERA ESSENZA DEL CHILOMETRO ZERO

n nuovo modo di mangiare la pizza che... parte da Bologna. Fin da giovane, Francesco Gigliotti si è tuffato nel mondo della ristorazione come cameriere e poco dopo, nel 1998, ha aperto la sua piccola pizzeria da asporto: «Ho sempre cercato di sostenere la piccola produzione locale e la filiera corta, utilizzando solo ingredienti bio o da agricoltura a chilometri zero per la produzione dei nostri lievitati. Insomma, posso dire che produco una pizza bio distribuita in molti locali». Ne va orgoglioso, Francesco. Lui, nato pizzaiolo, da giovane intraprende un discorso di cucina vegana e scopre potenzialità e benefici delle farine non trattate. Da allora la curiosità per la farina è diventata la ricerca della perfezione a tavola: «Mi definisco il paladino dei grani alti: non ho inventato nulla, sono sempre esistiti, ma dopo la Seconda guerra mondiale l'aumento della produzione nel campo della farina ha spinto tanti produttori ad automatizzare i processi di lavorazione del grano. Nella mia Academy si torna indietro nel tempo». Il suo laboratorio, infatti, non è solo un luogo in cui si fondono innovazione e tradizione, ma l'obiettivo è far partire un'autentica rivoluzione culinaria: «Qui vogliamo fare una buona cucina, ma anche tanta formazione: con l'Università di Bologna cerco di divulgare i grani alti per renderli un prodotto migliore e soprattutto accessibile a tutti». In laboratorio sono previsti corsi amatoriali e professionali: giovani studenti della ristorazione o chef che vogliono aumentare le proprie capacità, ma anche semplici appassionati che si avvicinano all'idea da cui nasce la Spanizza, il fiore all'occhiello di Born to Bake. Si tratta di un nuovo modo di mangiare la pizza, un lievitato fatto con grani alti che richiede un attento processo di stesura. Mentre Francesco lavora una palla di pasta, la cura dei dettagli è ai massimi livelli: bisogna stenderla delicatamente per ottenere morbidezza e per renderla più digeribile per tutti. Questo fa tutta la differenza del mondo. Provare per credere.







Spanizza: una rivoluzione

La pandemia ha messo a dura prova tutti. Eppure, a volte, le idee migliori nascono proprio così. È il caso della Spanizza, la pizza sostenibile per l'utilizzo delle farine e dei grani alti nata durante il lockdown da un'idea di Gigliotti. Spanizza significa «un po' pane e un po' pizza», con grani alti mischiati e uniti per preservare tutte le proprietà benefiche delle farine. È anche una pizza "facile", nel senso che la sua lievitazione e precottura permette di avere a casa un prodotto da poter conservare in frigorifero fino a 24 ore, prima di essere consumato dopo soli cinque minuti di forno. Il tempo necessario allo scioglimento dei formaggi. L'idea di Francesco è proprio quella di offrire un prodotto consegnato in un packaging sostenibile anche dentro il forno. Spanizza, dunque, è sinonimo di artigianalità con pasta madre e farine 100% biologiche. Per un sogno a chilometri zero che non ha più confini.



