



"Martarè è un omaggio al talento di un pasticcere rivoluzionario".

Massimo ZETTI

## AI 4 CIOCCOLATI

Per fare un omaggio alla torta al cioccolato di **GIULIO CORTI**, grande pasticcere fiorentino scomparso nel 2004, Massimo Zetti ha creato Martarè: nata nel **LABORATORIO** dell'Osteria de L'Ortolano, gestita con la moglie Marta, la torta è preparata con quattro cioccolati fondenti provenienti da Perù, Venezuela, Repubblica Dominicana e Madagascar. Il consiglio è gustarla dopo una breve sosta in frigorifero e con il Visciolato, il vino da meditazione marchigiano.

### DOVE TROVARE LA TORTA

Osteria de L'Ortolano,  
via degli Alfani 91/r, Firenze,  
tel. 0552396466, [www.osteriafirenze.com](http://www.osteriafirenze.com)



2

### DOVE TROVARE LO SPIRITO DEI MIELAI

Azienda Agricola Xuto,  
via P.E. Scamporlino 4,  
Sortino (SR), [www.xuto.it](http://www.xuto.it)

3

## DOLCE NETTARE

Quella di Marco Cannata è la storia di un apicoltore appassionato delle tradizioni del suo territorio, la Sicilia dei MONTI IBLEI. Due anni fa, insieme a tre soci, ha fondato a Sortino la società agricola Xuto. Qui, con il contributo di un maestro distillatore siciliano, produce **HYBLON**, liquore al miele che riprende la tradizione dello *spiritu re' fascitrari* che i fascitrari (apicoltori che utilizzano arnie in legno di ferula chiamate fascetri) ottengono da sempre distillando e sostanze residue della torchiatura dei favi e aggiungendo aromi naturali.



"Abbiamo ripreso un liquore che ha più di **duemila anni** e l'abbiamo adattato al gusto contemporaneo".

Marco CANNATA



"Voglio che **tutti** possano gustare i prodotti che hanno reso la cucina campana famosa nel mondo".

Giuseppe ACCIAIO

## POMODORO IN FILETTI

Con i prodotti L'Orto di Lucullo, Giuseppe Acciaio porta in tavola i sapori della sua terra, la **CAMPANIA**.

Le pacchetelle sono i filetti dei pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop. **SCHIACCIATI A MANO**, messi sottovetro, senza conservanti, sono ideali sulla pizza, mentre saltati in padella per due o tre minuti con olio e uno spicchio d'aglio in camicia sono il condimento perfetto e veloce per gli spaghetti di Gragnano.

### DOVE TROVARE L'ORTO DI LUCULLO

G.M.A. Import Specialità,  
via Andolfi 4, Pompei (NA),  
tel. 0815369600, [www.lortodilucullo.it](http://www.lortodilucullo.it)



4

## MENO SALE, PIÙ SALUTE, TANTO GUSTO

5



Carlo Galloni nell'azienda di famiglia gestita con la sorella produce **PROSCIUTTI CRUDI DI PARMA** selezionando solo cosce di maiali italiani e lo fa anche pensando a chi vuole diminuire il consumo di sale senza rinunciare al sapore. Il suo **Dulcis** mantiene infatti tutto il carattere del salume tradizionale con un **VANTAGGIO**: meno sodio (25% rispetto alla media dei crudi) e più potassio, 30%. È il risultato, ottenuto dopo anni di ricerche, di una speciale lavorazione in cui parte del cloruro di sodio è sostituito dal cloruro di potassio.

### DOVE TROVARE IL DULCIS

Fratelli Galloni, via Roma 84, Langhirano (PR),  
tel. 0521354211, [www.galloniprosciutto.it](http://www.galloniprosciutto.it)



"È stata vinta **la sfida** di ottenere un prosciutto crudo buono anche con un apporto ridotto di sale".

Carlo GALLONI