

M A G A Z I N E

#Uno

# Vino e Gusto

G

O



*Plus de goût.  
Moins de folklore*

Le magazine pour ceux qui savent goûter



# Le mot de Vino e Gusto gruppo

# Édito

## *Souvenir d'enfance : il profumo del sugo (l'odeur de la sauce tomate)*

**L**e dimanche matin, quand je me réveillais, il y avait toujours sur le feu la grosse casserole avec le sugo qui mijotait pour les pâtes du midi. Et ça dégageait un parfum merveilleux avec un petit bruit de clapotis car le couvercle était posé à moitié sur la casserole...

C'était un rituel. En se levant, maman éminçait les oignons, écrasait l'ail, et les faisait revenir dans l'huile d'olive. Puis, elle faisait dorer les médaillons de veau avec les os à moelle. Elle écrasait les tomates pelées pour en faire une purée et l'ajoutait dans la casserole. Et puis « *il sugo* » mijotait toute la matinée embaumant la maison d'une odeur qui faisait saliver jusqu'à midi. Mon rôle était de gratter le parmesan.

Cuisiner c'est créer des souvenirs. Vous pouvez parler avec n'importe qui de sa recette préférée, il évoquera systématiquement un plat qu'il mangeait pendant son enfance. Il vous racontera le plat du dimanche et le parfum qui s'en dégageait.

Il mangiare bene, le bien manger, c'est important. La cuisine italienne, celle que l'on fait en famille, la cucina popolare est une cuisine simple. C'est vrai. Mais c'est parce qu'elle est simple que l'on ne peut pas mentir, camoufler, arranger. C'est une cuisine hyper exigeante qui nécessite d'utiliser de bons produits. Des produits de qualité, qui ont du goût, qui sentent bon, qui goûtent bon. Plus le plat est simple, plus la qualité du produit est importante.

Gli spaghetti al pomodoro fresco par exemple. Sur le papier, rien de plus simple. En vrai...pas tant que ça. D'abord, il faut des spaghetti de belle qualité, pas trop fin et pas trop épais, qui vont cuire al dente sans se casser,

sans coller et qui auront un bon goût de blé. Ensuite, il faut de belles tomates bien mûres, ni trop acides, ni trop sucrées, avec une peau pas trop épaisse pour que ce soit agréable à manger. Enfin, il faut une belle huile d'olive qui sublime les pâtes. Et puis du Parmigiano Reggiano rapé dessus qui permet d'avoir ce petit peps en bouche qui incite à prendre une autre « forchetta » ! Et enfin, un basilic qui sent bon, qui a du goût, qui sublime la tomate. Ce subtil mélange donnera un plat merveilleux à condition d'avoir les bons produits. Et pourtant ce ne sont que des spaghetti al pomodoro fresco.

Et voilà ! Après 20 ans de cuisine italienne, 20 ans à rencontrer producteurs et vignerons en Italie on a eu envie de partager cette passion, et cet amour du produit. Pour que chaque spaghetti al pomodoro cuisiné dans une cuisine bretonne devienne le souvenir d'enfance de quelqu'un.

## *Sommaire*

Édito - Le mot de Vino e Gusto gruppo - Souvenirs d'enfance.....	3
Carte blanche - Au goût d'Aurélia - Camilleri.....	4
En direct - producteurs, terrain - la Baita.....	6
La ricetta - La Caponata - recette d'Aurélia.....	8
À la loupe - produit du mois, analyse fine - Primitivo.....	10
La réserve - produits rares, lots limités - Parmesan de montagne.....	11
En salle - expériences de restauration, retours d'usage - Mozzarella de Louis.....	13

# Carte blanche

| Au goût d'Aurélia

## Cucina e letteratura

**C**amilleri, le maître des polars siciliens, fin gourmet et sans compromis... On ne plaisante pas avec la Cucina ! A lire et déguster sans modération !

Andrea Camilleri, *Il ladro di Merendine*, Sellerio Editore Palermo  
Capitolo Tre, p.32 : Il nasello in sarsa d'acciughi.  
Le merlu à la sauce d'anchois

« Che le posso servire oggi ? »

« Che hai ? »

« Quello che vuole per primo »

« Primo niente, ho intenzione di tenermi leggero »

« Per secondo ho preparato alalonga in agrodolce e nasello in salsa d'acciughi » « Ti sei dato alla grande cucina Calò ? »

« Certe volte mi spercia, mi viene il capriccio »

« Portami una porzione abbondante di nasello. Ah dammi intanto che aspetto, un bel piatto d'antipasto di mare »

Ebbe un dubbio. Si trattava di un pasto leggero ? Lasciò perdere la risposta e aprì il giornale »

« Ecco l'antipasto »

Montalbano gli fu grato, ancora qualche altra notizia e gli sarebbe passato il pititto. Poi arrivarono gli otto pezzi di nasello, porzione chiaramente per quattro pirsùne. Gridavano, i pezzi di nasello, la loro gioia per essere stati cucinati come Dio comanda. A nasata, il piatto faceva sentire la sua perfezione, ottenuta con la giusta quantità di pangrattato, col delicato equilibrio tra acciuga e uovo battuto.

Portò alla bocca il primo boccone, non l'ingoiò subito. Lasciò che il gusto si diffondesse dolcemente e uniformemente su lingua e palato, che lingua e palato si rendessero pienamente conto del dono che veniva loro offerto. Ingoiò il boccone e davanti al tavolo si materializzò Mimì Augello.

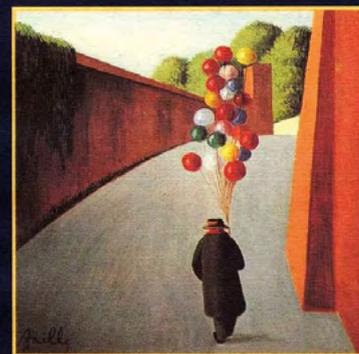
« Assèttati »

Mimì Augello s'assettò.

« Mangerei anch'io » disse.

Andrea Camilleri

*Il ladro di merendine*



Sellerio editore Palermo

« Fai quello che vuoi. Ma non parlare, te lo dico come un fratello e nel tuo stesso interesse, non parlare per nessuna ragione al mondo. Se m'interrompi mentre sto mangiando questo nasello, sono capace di scannarti ».

« Mi porti spaghetti alle vongole » fece, per niente scontato, Mimì a Calogero che stava passando.

« Inbiancoocolsugo? »

« In bianco ».

In attesa, Augello s'impadronì del giornale del commissario e si mise a leggere. Gli spaghetti arrivarono quando per fortuna Montalbano aveva finito il nasello, perché Mimì cosparses abbondantemente il suo piatto di parmigiano. Gesù ! Persino una Jena ch'è una Jena si nutre di carogne avrebbe dato di stomaco all'idea di un piatto di pasta alle vongole col parmigiano sopra ! »

## Traduction

« Que puis-je vous servir aujourd'hui ? »

« Qu'est ce que tu me proposes ? »

« Ce que vous voulez en entrée »

« En entrée, rien, je vais faire léger »

« En plat principal, j'ai préparé du thon blanc à la sauce aigre-douce et du merlu à la sauce aux anchois »

« Tu t'es adonné à la grande cuisine Calò ? »

« Parfois, ça me prend, j'ai un caprice »

« Apporte-moi une généreuse portion de merlu. Et, donne-moi un beau plat de fruits de mer en attendant »

Il eu un doute. Était-ce un repas léger ? Il laissa tomber la réponse et ouvrit le journal »

« Voici les antipasti »

Montalbano lui fut reconnaissant, quelques nouvelles de plus lui aurait fait passer l'appétit. Puis les huit morceaux de merlu arrivèrent, une portion clairement pour quatre personnes. Les morceaux de merlu criaient leur joie d'avoir été cuisinés comme Dieu l'ordonne. Au nez, le plat exprimait sa perfection, obtenue grâce à la juste quantité de chapelure, avec l'équilibre délicat entre l'anchois et l'œuf battu.

Il porta la première bouchée à sa bouche, mais ne l'avala pas immédiatement. Il laissa le goût se répandre doucement et uniformément sur la langue et le palais, afin que ceux-ci prennent pleinement conscience du cadeau qui leur était offert. Il avala la bouchée et Mimì Augello apparut devant la table.

« Assied toi »

Mimì Augello s'assied.

« Moi aussi, je mangerais bien quelque chose », dit-il.

« Fais ce que tu veux. Mais ne parle pas, je te le dis en frère et dans ton propre intérêt, ne parle sous aucun prétexte. Si tu m'interromps pendant que je mange ce merlu, je suis capable de te massacrer ».

« Apporte-moi des spaghettis aux palourdes », dit Mimì, de manière inattendue, à Calogero qui passait.

« À l'huile d'olive ou à la sauce tomate ? »

« À l'huile d'olive »

En attendant, Augello prit le journal du commissaire et commença à lire. Les spaghetti arrivèrent alors que Montalbano avait heureusement terminé le merlu, car Mimì avait généreusement saupoudré son plat de parmesan. Seigneur ! Même une hyène charognarde aurait été malade à l'idée d'une assiette de pâtes avec des palourdes et du parmesan dessus !

# En *direct*

## Borghetto d'Arroscia Ligurie

*« Ici, tout pousse à son rythme.  
Y compris nous. »*



*Rencontre avec Marco Ferrari, producteur de légumes,  
d'olives et d'huiles d'exception au cœur des montagnes ligures.  
Moins de folklore, plus de terrain.*

### *Marco, La Baita & Galleano, c'est d'abord une histoire de famille ?*

Oui, depuis toujours. Mon père tenait un restaurant, ici, dans le village. Il allait lui-même chercher les champignons dans la forêt, il cultivait ses légumes. Rien ne venait d'ailleurs. C'est là que j'ai compris que le goût, ça ne s'invente pas, ça se cultive. Aujourd'hui, on a gardé cet esprit : on produit ce qu'on aimerait voir sur une bonne table.

### *Vous êtes combien à travailler à la ferme ?*

La famille. Moi, Erika, et parfois les anciens du village quand on a besoin d'un coup de main. À Borghetto, on est 50 habitants... et 3 000 oliviers. Devinez qui décide du rythme ! (rires)



### ***Parlez-nous de vos terres.***

On est à 700 mètres d'altitude, entre les collines. Le sol est dur, exigeant. Mais il donne des choses incroyables. Des olives taggiasche, des artichauts d'Albenga, des courgettes trombetta, des pomodori cuor di bue... On arrose uniquement à l'eau de source du Monte Gazzo, et on n'utilise que du fumier. Pas d'engrais chimique, jamais.

### ***À quoi ressemble une journée chez vous, en pleine saison ?***

On se lève tôt, surtout en été. Vers 5h30, on est déjà dans les champs. Les cueillettes commencent avant la chaleur. Ensuite, tri, nettoyage, préparation des commandes... Et si c'est jour de moulin, on presse les olives jusqu'à tard. La pause, c'est souvent autour d'un plat de pâtes, avec les gens du coin. Et puis, on recommence.

### ***Vos produits ont une réputation impressionnante. Comment vous l'expliquez ?***

Je pense que c'est parce qu'ils ne cherchent pas à impressionner. On ne cherche pas le goût "parfait" ou "instagrammable". On cherche le goût juste. On cueille à la main, on prépare à la main. Ça prend du temps. Mais c'est ce temps-là qui fait tout.

### ***Si vous deviez transmettre une chose de votre métier, ce serait quoi ?***

Peut-être ça : qu'il faut laisser le temps faire son travail. On veut toujours aller vite, tout contrôler. Mais la terre, elle s'en fiche. Une olive ne mûrit pas parce que c'est pratique, un légume ne pousse pas parce que c'est le bon moment pour le vendre. Il faut écouter, observer, attendre. C'est pareil avec les gens. Si on s'écoutait un peu plus, on irait peut-être moins vite, mais sûrement plus loin.

### ***Comment est née votre relation avec Vino e Gusto ?***

Aurélia et Yann sont venus nous rencontrer à Gazzo. On a passé la soirée à goûter des produits et parler de notre métier. Je crois qu'on a accroché tout de suite.

Il y avait une vraie écoute, une vraie curiosité. Ils ont vendu mes produits. Depuis, on avance ensemble. Ils connaissent le produit et ils savent reconnaître un travail bien fait.

# La Caponata

*On pense que le nom « caponata » viendrait de « capone » qui est le terme dialectal pour désigner la « lampuga »*

La Caponata est un plat de légume en aigre doux fait presque toujours avec des aubergines, des tomates, du céleri, des oignons, des olives, des câpres, du sucre et du vinaigre.

Lorsque vous choisissez de bons légumes et que l'équilibre sucre-vinaigre est bien dosé, c'est un plat merveilleux. Le problème, ou l'avantage est qu'il n'y a pas de recettes type.

En effet, la caponata est une recette née en Sicile, au 18ème siècle, mais elle sera différente à Palerme et à Agrigente, elle sera différente d'une famille à l'autre... bref, il existe plus de 35 variantes possibles !

Cela vous laisse un grand choix et l'occasion de tester plein de recettes différentes afin de créer votre propre recette !

**La Caponata est inscrite sur la liste des produits agro-alimentaires traditionnels siciliens reconnus par le ministère des politiques agricoles et alimentaires.**

Mais comment est née la Caponata, désormais connue dans le monde entier... ?

Comme souvent c'est un plat paysan et populaire réalisé avec ce qu'il y avait dans le jardin.

On pense que le nom « caponata » viendrait de « capone » qui est le terme dialectal pour désigner la « lampuga » (la daurade) qui est un poisson que l'on trouvait en grande quantité sur les tables des aristocrates siciliens, servi avec la sauce aigre douce typique de la caponata. Mais les gens du peuple, qui ne pouvaient

pas se payer ce poisson, le remplacèrent par des aubergines, légume que l'on trouve à profusion en Sicile et donc bon marché. Les ingrédients étaient choisis selon les saisons, avec des légumes du jardin.

C'est pourquoi vous ne trouverez pas de version « officielle » de la caponata. Cependant on peut distinguer 4 versions différentes de la caponata : La Palermitana, L'Agrigentina, La Ciancianese et la Catanese.

A Palerme, on fait la caponata avec des aubergines, des olives vertes, des oignons, du céleri branche, du sucre, du basilic, des pignons et des amandes grillées.

A Agrigente, on utilisera des aubergines, mais aussi des poivrons, des tomates, des oignons, des câpres, du céleri, des olives noires et vertes, des carottes, des concombres, du miel, du sucre, de l'ail et du piment.

A Cianciano, en revanche, on fera la caponata avec des artichauts, des tomates pelées, des olives vertes, du citron, du céleri et des oignons. Dans certains villages alentours on rajoute des pêches ou des poires.

Enfin, à Catane, on utilisera des poivrons rouges et jaunes, des tomates, des oignons, du céleri, des câpres, du vinaigre, et du sucre.

Comme vous le voyez le dicton « paese che vai, usanza che trovi » qui pourrait se traduire par « autre pays, autre coutume » prend tous son sens ici.

***Vous pouvez déguster la caponata froide ou tiède, en plat principal, avec une belle burrata ou du blanc de poulet. Les possibilités sont infinies !***



## La Ricetta :

Pour 4 personnes

- 2 belles aubergines longues et fines, bien fermes coupées en dés.
- 2 branches de céleri avec les feuilles, très tendres coupées en petits bâtons, et feuilles ciselées.
- 1 oignon rose de Roscoff émincé
- 1 gousse d'ail nouveau dégermé
- 1 petite poignée d'olives taggiasche
- 1 petite poignée de câpres
- 1 petite poignée de raisins secs
- 1 petite poignée de pignons de pin
- 100g de tomates cerise coupées en 2.
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc
- 1 cuillère à soupe de sucre

Du basilic, de l'huile d'olive, du sel et du poivre moulin.

Faites revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive. Ajoutez les aubergines. Quand elles commencent à colorer, ajoutez le céleri branche et les tomates cerise. En fin de cuisson, ajoutez les câpres, les raisins secs, le basilic. Salez et poivrez. Ajoutez le vinaigre balsamique blanc et le sucre. Laissez mijoter encore 2 minutes.

Servez la caponata tiède dans un beau saladier large. Ajoutez les pignons de pins et des feuilles de basilic.

Avec ça on boit un bon verre de vin blanc bien sec et tendu : Paola Oberto, Sansussi, Piémont.

# À la loupe

## Primitivo Cantine Massimo Leone

*Un rouge dense et maîtrisé, venu du Tavoliere delle Puglie.  
Zéro folklore. Juste du travail.*

### Ici, le sol impose le rythme.

**F**oggia, Pouilles septentrional. Une ancienne ville grecque posée sur le plateau calcaire du Tavoliere. Soleil chaud et humide, vents froids. Un climat rude, presque contradictoire avec l'image solaire de la région.

C'est là, en 2004, que Massimo Leone commence l'aventure. Une poignée d'hectares, exposés plein sud, sur un sol pauvre et caillouteux. Il y plante ce que le terrain supporte avec exigence : le Primitivo, cépage délicat, qu'il choisit de brider plutôt que d'exalter.

Faire parler la retenue.

Le style Massimo Leone se construit à contre-courant : plus de fruit, plus de structure. Pas d'extraction lourde, pas d'aromatique clinquante. Ici, tout repose sur le fruit bien mûr, les équilibres serrés, l'acidité naturelle du plateau.

### À table.

Il aime les plats simples mais puissants : viande grillée ou mijotée, légumes rôtis, pecorino affiné ou même une caponata bien relevée.

Toujours servi légèrement rafraîchi (16°C), dans un verre large.

#### Pourquoi on le distribue ?

Parce qu'il est honnête. Parce qu'il est construit. Parce qu'il a un goût de lieu. Et que le lieu, ici, est fort.

*Citation : "Je ne cherche pas à faire un vin typique des Pouilles. Je cherche à faire un vin qui ressemble à cette terre."*

### Profil organoleptique

**Couleur** : pourpre profond, reflets grenat.

**Nez** : du fruit (cerise noire, mûre), griotte confite, herbes sèches, cuir léger.

**Bouche** : ample mais nette. Pas de lourdeur. Les tanins sont souples, portés par une finale fraîche, tendue, presque saline — expression directe du calcaire et de l'altitude. **Un rouge de tension, plus que de démonstration.**



## Chiffre-clé

**70** mètres au dessus  
du niveau de la mer

c'est la hauteur moyenne des  
vignes, gage de fraîcheur et  
de maturité lente.



**Massimo** — Note de service : Vin non filtré, très légèrement sulfité. À carafes 30 minutes avant service. Potentiel de garde : 5 à 8 ans.

# La réserve

*Francesca, six meules par jour,  
la tête dans les nuages.*

**C'est un ami vigneron qui nous en a parlé.**

*« Si vous passez dans l'Émilie, il faut que je vous emmène la voir ! »*

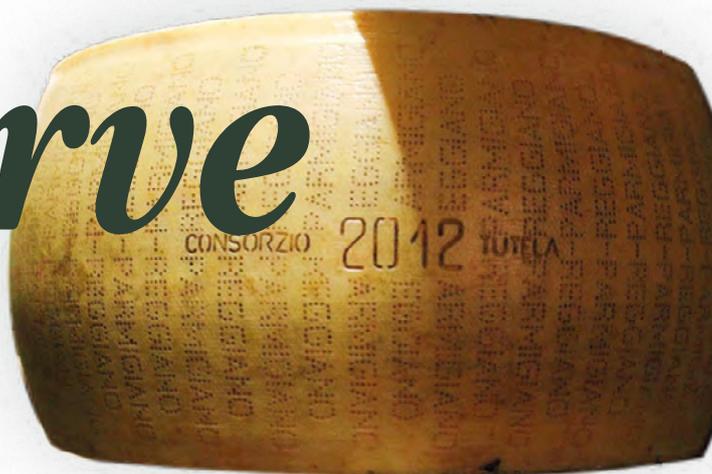
**A** lors on a pris la voiture. Une heure de virages, de poussière, de montée. Une vieille pancarte à l'entrée du domaine. Au bout de la route, une ferme minuscule, posée à 800 mètres d'altitude. Là-haut, le calme, les vaches, le silence.

Francesca y vit et y travaille. Elle traite ses vaches à 5h du matin, seule, chaque jour. Ensuite, elle transforme le lait. Six meules par jour, pas une de plus. Tout est fait à la main, dans le respect

d'un savoir-faire ancien mais jamais folklorique.

Le processus est resté le même depuis des siècles. Le lait du matin est mélangé à celui de la veille, partiellement écrémé par décantation naturelle. Puis vient l'ajout de présure et de petit-lait issu de la fabrication précédente. Une sorte de « levain » naturel, riche en bactéries lactiques. Pas d'additifs, pas de levure industrielle. Juste un écosystème vivant, entretenu chaque jour.

Le caillé, c'est à dire le lait coagulé, est lentement chauffé à environ 55°C dans de grandes cuves en cuivre. Le cuivre, ici, c'est la norme : il conduit la chaleur de manière douce et uniforme, sans brutaliser la matière. Le caillé est ensuite fragmenté très finement, à la taille d'un grain de riz, avant d'être pressé au fond de la cuve. Le tout repose sous le petit-lait, puis est enveloppé dans une toile, retiré avec une grande spatule en bois et mis sous forme. ▶





sont ces gestes-là que Francesca répète, jour après jour, à force de précision.

Chaque meule pèse une quarantaine de kilos. Elle est plongée pendant des semaines dans un bain de saumure, qui va saler naturellement. Elle commence l'affinage, long, lent.

On parle de 24 mois donc deux ans. Dans un local en pierre, ventilé naturellement. Pas de chauffage, pas d'humidificateur. Juste les saisons, le bois, et secde la montagne.

#### **ça change tout !**

En haut, à 800 mètres d'altitude, l'humidité est faible. Le froid est vif l'hiver, doux l'été. Le fromage évolue différemment : il sèche plus lentement, il se concentre. Il prend de la profondeur. On entend souvent dire que le parmesan « craque sous la dent » : c'est dû aux cristaux de tyrosine, un acide aminé qui précipite avec l'âge. Ici, ils sont nombreux, mais jamais agressifs. Ils fondent sur la langue.

Le résultat, c'est un fromage dense, salé, droit mais jamais sec. À l'œil, une pâte ivoire, fine, régulière. En bouche, de la noisette, du foin, une tension minérale en fin de langue.

L'histoire commence en 1950. Une petite laiterie familiale, installée à Sestola, au cœur des Apennins. Francesca a repris la main avec la même rigueur que ses parents.

Ici, tout est fait sur place : traite, transformation, affinage. Les meules sont frottées à la brosse, retournées à la main, marquées une à une. Pas de circuit court : un seul circuit, direct.

**On est restés.**

**On a regardé.**

**Posé des questions.**

**Goûté.**



*Aujourd'hui, Francesca fait toujours six fromages par jour. Et certains arrivent jusqu'à vous. Pas pour dire qu'ils sont bons.*



# En salle

## Mozzarella fior di latte Julienne



**P**roduite localement à la Ferme d'Opal (Saint-Gilles) par Louis Juste, la mozzarella fior di latte Julienne est un produit artisanal très facile à travailler : conçu pour le service, pensé pour la régularité. Lait cru de vache, fabrication quotidienne, transformation sur place. Pas d'intermédiaire. Une maîtrise complète du cycle, du pis à l'assiette.

## Fabriquer de la mozzarella, c'est une mécanique fine

On part d'un lait cru de qualité, encore tiède parfois, auquel on ajoute présure et ferments lactiques. La coagulation est rapide. On coupe ensuite le caillé, on le chauffe, on le brasse, jusqu'à obtenir une pâte souple. Puis vient l'étape essentielle : le filage. On verse de l'eau très chaude sur la pâte, on l'étire à la main, en mouvements amples. C'est là que se joue la texture : ni trop ferme, ni trop molle. Une fois formée, chaque boule est plongée dans de l'eau froide, puis stockée dans son petit-lait. La mozzarella est prête à être servie ou livrée.

Elle offre une tenue parfaite à la cuisson, une fonte homogène, sans excès d'eau ni surcharge de gras. Elle est râpée — non par défaut,

mais par choix. Pour des raisons de tenue, de rapidité, de régularité. Elle reste moelleuse, garde tout son goût, sans compromettre l'allure de la pizza.

Conditionnée en format professionnel, elle permet un service efficace sans sacrifier l'exigence. Elle a été pensée pour les postes en tension, pour les soirs de rush, pour les cuisines qui comptent chaque seconde sans céder sur la qualité.

En intégrant cette mozzarella au menu de leur ancien restaurant, Aurélia et Yann ont su marier authenticité et efficacité. Le produit répondait à leurs exigences en termes de goût, de traçabilité et de performance en salle. Leur marge était optimisée grâce à un produit local, qui valorise le terroir et les producteurs sans compromettre la rentabilité.

Ce lien direct avec Louis qui élève ses vaches et ses bufflonnes pour produire de la mozzarella avec une attention constante, reflète l'ADN de Vino e Gusto

Gruppo : travailler en circuit court, maîtriser la qualité, et proposer aux clients une expérience gustative irréprochable.

**Aujourd'hui, vous pouvez retrouver et commander cette mozzarella fior di latte Julienne directement auprès de Vino e Gusto Gruppo, pour sublimer vos préparations culinaires avec un produit d'exception.**

### Le truc du pro

80g suffise pour garnir vos pizze car cette mozza ne perd pas d'eau. C'est l'avantage avec ces produits de très grande qualité. Le taux de matière grasse est de plus de 45%, pas de colorant, pas de conservateur, juste du gout ! C'est un peu plus cher à l'achat mais on en met moins. Alors pourquoi hésiter ?







Pour commander tous  
nos produits, c'est ici !



[vinoegustogruppo.fr](https://vinoegustogruppo.fr)



02 59 16 40 64

[contact@vinoegustogruppo.fr](mailto:contact@vinoegustogruppo.fr)

[www.vinoegustogruppo.fr](http://www.vinoegustogruppo.fr)

*Vino e Gusto*  
GRUPPO