

Discovering

RETROBOTTEGA

Di Prezzemolo & Vitale



PREZZEMOLO & VITALE

Contenuti

Editoriale

D'amore e di storie di noi
- di Giusi Vitale

About love and personal stories
- by Giusi Vitale

03

Siamo i nostri produttori

Morettino: 100 anni d'amore
(Con la A maiuscola)

MORETTINO:
100 years of Amore (with capital A)

04

La dispensa del mese

Marzo in cucina
cose di stagione e di tradizione

MARCH IN THE KITCHEN
Seasonal things and traditions

08

Buono a sapersi

Maurilio Catalano
Quando il mare è cosa di Famiglia

MAURILIO CATALANO:
When the sea is a family thing

12

Di Vini

di Steve&Nadia

Cena per due: il vino è servito

A DINNER FOR TWO: wine is served

16

Chi parla a tavola

L'amor che move il sole e l'altre stelle
Intervista a Stefania Milano e Franco Virga

[...] BY THE LOVE IMPELL'D, THAT MOVES
THE SUN IN HEAV'N AND ALL THE STARS
Interview with Stefania Milano and Franco Virga

20

Le Ricette

Un amore di cena
dallo Chef Francesco Piparo

A romantic dinner
by Chef Francesco Piparo

24

News

Retrobottega:
Il nuovo luogo di Prezzemolo & Vitale

RETROBOTTEGA
Prezzemolo & Vitale's brand-new place

28

About love and personal stories

We are in a **network of relationships** of which family is, perhaps, the primary core, the original one. As a matter of fact, the first core **is the relationship we weave with ourselves**. In these pages, we will read more than once how the lockdown – and the pandemic in a before-and-after variable – has been an opportunity for someone. Therefore, reading between the lines, there is always an opportunity if you know how to seize it, find it and make it yours. It takes healthy awareness.

For example, my great opportunity has been to **rediscover myself** and return to the oldest and most ambiguous of relationships: the one with myself. From there, I found my family and my own centre of gravity, the primary core that has always been there, a speck inside the vortex of work, things to do, and projects. I risked annihilating myself – and, perhaps, I did it for a very long time. But during the weeks that proved to all of us that **we are neither invincible nor supersonic**, the step back we were forced to take brought us back to ourselves. And, here is the opportunity: having a longing for a walk in the countryside, evoking the scent of the sea, returning to linger over breakfast or talking around the table all together in front of a plate of spaghetti. Simple things became so complicated that they lost their taste and meaning.

And I like to find these things again talking with our friends. You will read it between **Andrea Morettino's** words, and **Stefania Milano's** and **Franco Virga's** as well. We will find it in the way of making a dinner that **Francesco Piparo** suggests to us, and in the fil rouge of the wines we will tell you: in the end, what matters most is always what you put into the things you do, it's always what you create inside a relationship.

In my network, I found my feeling of great pride for my children, for their courage – stuck at home, submerged by work, far from friends, from sport, and never, never a reproach, a complaint or a sign of weakness. If I think about it, **tears come back to my eyes**. But the beauty is that the lockdown taught me that having tears in your eyes **it's right**. And it's right to find yourself and, then, find your love, your loves.

That is what our pages are made of: love and stories.
Do you like it?



Editoriale

DI GIUSI VITALE

D'amore e di storie di noi

Siamo in una **rete di relazioni** di cui la famiglia forse è il primo nucleo, quello originario. Anzi, in effetti per dirla tutta il primo nucleo **è la relazione che intessiamo con noi stessi**. In queste pagine si leggerà più d'una volta come il lockdown - e la pandemia in un prima e un dopo variabile - è stato per qualcuno un'opportunità. Tra le righe, la lettura, è che l'opportunità c'è sempre se sai coglierla, scovarla e farla tua, ci vuole una sana consapevolezza.

Ecco per me per esempio, l'opportunità grande è stata nel **riscoprire me stessa** e nel tornare alla più antica e ambigua delle relazioni: quella con me stessa. Su questo centro ho ritrovato la mia famiglia e il mio stesso baricentro, nucleo basilare che stava lì, un puntino nel vortice del lavoro, delle cose da fare, dei progetti. Ho rischiato di annientarmi - forse l'ho fatto molto a lungo - ma in quelle settimane che hanno dimostrato a tutti noi che **non siamo invincibili né superpersonici**, il passo indietro che siamo stati costretti a fare ci ha riportati a noi stessi. Ed eccola l'opportunità: desiderare due passi in campagna, evocare il profumo del mare, tornare ad attardarsi per colazione o a parlare a tavola, tutti insieme davanti a un piatto di spaghetti. Cose semplici ma diventate talmente difficili da perderne il gusto e il senso.

E mi piace ritrovare queste cose parlando con i nostri amici, lo leggerete tra le parole di **Andrea Morettono** e in quelle di **Stefania Milano** e **Franco Virga**, lo troviamo nel modo di fare una cena che ci suggerisce **Francesco Piparo** e nell'fil rouge dei vini che vi raccontiamo: quello che conta, alla fine, è sempre cosa metti nelle cose che fai, è sempre in cosa crei dentro una relazione.

Quello che conta, alla fine, è sempre cosa metti nelle cose che fai, è sempre in cosa crei dentro una relazione

Nella mia rete ho ritrovato il grande orgoglio per i miei figli, per il loro coraggio - chiusi in casa, sommersi dal lavoro, lontani dagli amici, dallo sport, e mai mai mai un rimbrotto, una lamentela, un segno di cedimento se ci penso **mi tornano le lacrime** agli occhi ma il bello è che il lockdown mi ha insegnato che si possono avere le lacrime agli occhi, **è giusto così**. Ed è giusto ritrovarsi con se stessi per poi ritrovare il tuo amore, i tuoi amori.

Ecco di cosa è fatto il nostro racconto di queste pagine, di amore e di storie. Vi piace?



Morettino: 100 anni d'amore (con la A maiuscola)

La ritualità del caffè, avvolgente, profondo, profumato che attraversa 4 generazioni, lentamente e inesorabilmente, antico, nuovissimo, radicato ma cosmopolita, trasformista, divertente: Morettino, da Palermo al mondo, senza fretta

Arturo, Angelo, Alberto, Alessandro, Andrea... solo nomi che iniziano per A, ed è successo, racconta Andrea Morettino, quasi per caso, come accadono le cose, come accadono le tradizioni. **4 generazioni di A maiuscole** con una sola passione: l'oro nero del risveglio italiano che italiano non è (anzi: non era...), il caffè.

Comincia nella bottega di Spezie e Coloniali, a San Lorenzo ai Colli, frazione residenziale di Palermo, Sicilia, anni 20 e il caffè è solo una tra le cose curiose della bottega.

Saranno Arturo e poi il figlio Angelo a cominciare ad **allevare la passione**.

Negli anni 50 Angelo Morettino, lavoratore instancabile, confeziona miscele, sperimenta metodi, crea la torrefazione. Fa tutto: tostatura, miscele, consegne, pubbliche relazioni, in un momento storico in cui i bar sono spazi di cultura, incontro, vita sociale. Fino agli anni 80 quando i figli cominciano ad aiutarlo entrando poi in azienda.



MORETTINO: 100 years of Amore (with Capital A)

The ritual of full-flavoured, deep, fragrant coffee has spanned over four generations at a slow, inexorable pace. Ancient, brand-new, deeply ingrained but cosmopolitan, transformational, enjoyable coffee: Morettino, from Palermo to the world at a slow pace.

Arturo, Angelo, Alberto, Alessandro, Andrea... their names only begin with A.

And, as Andrea Morettino tells, it happened almost by chance, just the way things happen, the way traditions begin. Four generations of capital A with a unique passion: the black gold of Italian morning awakening, which is not Italian (actually: it was not...), namely, coffee. It all started at the Spezie e Coloniali shop in San Lorenzo ai Colli, a residential area of Palermo. In Sicily, in the 1920s, coffee was just one of the odd things in the shop. It was Arturo who began nurturing the passion. A tireless worker, he made blends, tried methods and created the coffee roasting business. In a historical period when cafés were the venues for culture, meetings, and social life, he managed everything: the roasting, blending, delivery and public relations until the '80s, when his children began helping him by entering the company.

Non chiamarla azienda: è una torrefazione, è casa, dove sono cresciuto giocando a nascondino tra sacchi di juta. In una torrefazione artigianale, puoi lavorare bene, con lentezza perché il caffè vuole tempo, e rispettare il tempo del caffè, significa rispettare la materia prima, il prodotto, ma anche il consumatore, l'ambiente.

Please, don't call it a company: it's a roasting business. It's home where I grew up playing hide and seek among jute bags. In an artisan coffee roasting business, you can work well, at a slow pace, because coffee requires time, and respecting the time of coffee means respecting the raw material, the product, and the consumer and environment as well.

Concetti rivoluzionari per gli anni 80

La vera rivoluzione è tornare alla ritualità del caffè, che è condivisione e consapevolezza, ecco perché puntiamo a una nuova, o rinnovata, cultura del caffè. Da qui la scuola, il museo, le degustazioni, l'esperienza del caffè.

Perché non c'è un solo caffè, ce ne sono moltissimi:
c'è un caffè del mattino, potente, profumato, rituale che vuole una miscela vigorosa, piena, con la moka. L'espresso è perfetto per la metà

mattina o il pomeriggio, mentre la sera chiede un caffè morbido, elegante, con una componente di piacere che si esprime meglio con un filtro all'americana, in tazza calda da tenere tra le mani. Ma questo significa conoscere la bevanda, dedicargli tempo.

Sulle varie anime del caffè e i suoi usi abbiamo sviluppato percorsi di formazione per gli operatori del mondo della ristorazione, per valorizzare al massimo le potenzialità di una bevanda che può essere declinata in vari modi: dall'espresso di fine pasto all'uso nella cucina gourmet, fino alla coffee mixology.



They were revolutionary concepts in the '80s

Actually, we have a natural eco-sustainable vocation. We have used the slow dry process and, for ten years, have produced organic blends. Thirty years ago, we adopted eco-friendly hot and clean air roasting. Our packaging, the Morettino green project, is eco-sustainable.

However, the real revolution is getting back to the coffee ritual, which means sharing and awareness. That's why we're aiming to develop a new – better yet renewed – coffee culture. Hence, the school, the museum, the tastings and the coffee experiences.

Because there's not a single type of coffee, there are scores: there's the robust, fragrant morning coffee, a routine requiring a strong, full-bodied blend, precisely meant for the Moka pot. It's fine with the mid-morning or afternoon espresso, but in the evening, you need a smooth, elegant coffee in a hot cup to hold in your hands, with a note of pleasure, best obtained with an American-style filter.

And this means to know coffee and dedicate time to it. We also do catering training, in short:

a cup of coffee is the icing on the cake at the end of a dinner.

It takes sensitivity. To develop it, we've also tried the Coffee Mixology format. After all, the cappuccino is a 'cocktail' that has allowed coffee to spread worldwide.

Siamo i nostri produttori

Beh del resto da noi si è sempre bevuto caffè e zammù

E nel nord Italia i caffè corretti, e ovunque l'Irish coffee, basta guardarsi intorno per scoprire che queste cose esistono, basta valorizzarle, sperimentare

La nostra è una naturale vocazione alla sostenibilità. Portiamo avanti una lavorazione lenta della materia prima, 30 anni fa abbiamo introdotto la tostatura ecologica ad aria calda e pulita, da anni produciamo miscele biologiche, usiamo packaging ecosostenibili. Questi sono alcuni dei pilastri del progetto ben più ampio Morettino Green.

E piantare semi...

Papà è un appassionato visionario. I semi li ha avuti negli anni 90 dall'Orto Botanico di Palermo, li desiderava moltissimo ma non aveva alcuna certezza che funzionasse, **perché fino a quel momento le piante di Arabica erano state coltivate sempre nella serra** dell'Orto botanico - arrivando dal Corno d'Africa ai primi del '900. Quando mio padre Arturo li piantò, non tutti riuscirono a germogliare e crescere.

Per anni abbiamo osservato, sperimentato, assaggiato il caffè della nostra piccola **piantagione sperimentale**. Fino al 2021 con il suo clima tropicale: caldo incredibile, improvvise piogge torrenziali, piante rovinare ma anche doppie fioriture e finalmente **la natura ci ha restituito - nell'anno del centenario - tutto l'amore che avevamo donato nel tempo**, ed è stata un'emozione straordinaria!

Ma il clima impazzito ci preoccupa...

Sicuramente, ma bisogna anche cercare di capire come trasformare questo in opportunità per la terra. **Anche questo è rispetto della natura**, lavorare per rigenerarla ma anche assecondare i suoi tempi in tutti i sensi. Da anni in Sicilia si coltivano kiwi, mango, avocado, è una prospettiva che può riportare i giovani alla terra. Anche per questo motivo nel progetto sperimentale di coltivazione del caffè in Sicilia abbiamo coinvolto l'Università di Palermo, ricercatori, assaggiatori. **Non si tratta di resistere ma di rigenerare** e partire dalla "vecchia" terra per fondare una nuova cultura.



Well, we have always drunk coffee and zammù [a traditional Sicilian anise- flavoured spirit like Ouzo and Pastis]

And the corrected coffee in northern Italy, and the Irish coffee everywhere. Just look around to realize these things exist. All we have to do is enhance them and experiment with them.

And plant seeds...

Dad is a passionate visionary. Professor Inglese gave him the seeds from the Botanical Garden of Palermo. He had coveted them, but he was not that sure it could work. And yet, they had sprouted in the greenhouse of the Botanical Garden - they had arrived from Ethiopia at the beginning of the 1900s. After being planted, not all seeds germinated. Then, we observed, tested, and tasted the coffee plants of our garden for years, until 2020. In that year, the climate was crazy and tropical-like: scorching heat and sudden torrential rainfall damaged the plants, but there were even double blooms. Eventually, in the year of the centenary, nature gave us back all the love we had given to it over time. We experienced overwhelming emotions.

But the crazy climate is worrying us...

Nonetheless, other opportunities have stemmed. This, too, is respect for nature: working to regenerate it but even going along its pace, in every sense. In Sicily, kiwi, mango, and avocado trees have been cultivated for years. It's a perspective that might bring young people back. I myself came back to the roasting coffee business after a long, national and European path. We've involved the University of Palermo, researchers, and tasters in our Made in Sicily coffee project.

It's not about resisting but regenerating and starting from the "old" land to find a new culture.



Ri-esistere per la coltura?

Come fa la terra e come fa il caffè.

Ma lo sai che il nostro caffè sa di carruba e pomelia bianca?

Che ha sentori di zibibbo?

Questo dipende dal terroir, proprio come nel vino. Il mondo del caffè ha tante affinità con quello enologico, le sfumature di aroma e gusto dipendono da vari fattori: origine, specie botanica, metodo di raccolto, processi di lavorazione, dalle curve di tostatura, fino al metodo di estrazione.

Per questo invitiamo sempre i consumatori a bere il caffè "al naturale", senza zucchero, per apprezzare in pieno le caratteristiche di quella miscela o singola origine. E anche per questo suggeriamo di non definire "caffè amaro" il caffè non zuccherato: l'amaro è una caratteristica di alcuni caffè e se un caffè è buono e fatto bene non hai bisogno di correggerlo con lo zucchero!

Altre minacce oltre allo zucchero?

La velocità. Il caffè è lento, da coltivare, da preparare, da consumare. L'invasione nel mercato del monoporzionato e alcuni processi industriali lo rovinano, lo rendono malsano, lo ammalano e lo uccidono.

In tazza ci vogliono scienza e coscienza, dice Arturo, che segue i processi di ricerca e sviluppo Morettino secondo una filiera controllata dai coltivatori alla stagionatura con il giusto tempo, fino alla tostatura. E per questo diffondiamo cultura del buon caffè, per un consumo consapevole, perché l'innovazione si traduca in consapevolezza.

Presenti in più di 40 paesi, 5 generazioni, innumerevoli miscele: qual è il segreto?

Siamo curiosi, ci divertiamo, **siamo innamorati**, il caffè è un mondo di relazioni, noi siamo una famiglia.

Then, a new life for farming?

The same way earth and coffee does.

But, do you know that our coffee tastes like carob and white Plumeria?

That it has hints of Muscat of Alexandria?

People say "bitter coffee", but the right question is: "what coffee?"

Coffee hasn't a thousand aspects. It's the product of a thousand things that depend on its origin, botanical species, harvesting technique, up to roasting and blending processes, and extraction method.

Dad never calls it 'bitter' because 'bitter' is already a quality of coffee, of some coffees actually. When coffee is good and well processed, you don't need to add sugar!

What other threats besides sugar?

Speed. It takes time to cultivate, prepare, and consume coffee. The single portions, the espresso and some industrial processes ruin it, make it unhealthy, sicken and make it die. As my grandfather used to say: for a cup of coffee, you need science and conscience, which means a supply chain controlled by the growers at the next steps.

And that's why we're spreading the culture of good coffee for conscious consumption, so that innovation could turn into something positive.

You are present in more than forty countries, five generations, and countless blends: what is your secret?

We are interested in the seasoning of green coffee, slow roasting and seasoning of roasted coffee – which can change everything like the Barrique method in winemaking – and cold grinding, slowness, and conviviality.

We are curious, have fun. We are in love. Coffee is a world of relationships. We are a family.

Marzo in cucina

Cose di stagione e di tradizione

MARCH IN THE KITCHEN

Seasonal things and traditions



Olio extravergine

Le Eccellenze di Prezzemolo & Vitale

L'olio extra vergine di oliva filtrato e non filtrato Le Eccellenze di Prezzemolo & Vitale è un olio di categoria superiore, da un blend delle cultivar siciliane più rinomate, viene prodotto a Sciacca unicamente mediante procedimenti meccanici.

Filtered and unfiltered extra virgin olive oil
Le Eccellenze di Prezzemolo & Vitale

The filtered and unfiltered extra virgin olive oil Le Eccellenze di Prezzemolo & Vitale is a superior category oil, from a blend of the most renowned Sicilian cultivars, it is produced in Sciacca solely by mechanical processes.



Gnocchi di patate

Le Eccellenze di Prezzemolo & Vitale

Delicati e morbidi come quelli fatti in casa, a mano, dalle nostre nonne insieme alle nostre mamme. Solo ingredienti di prima qualità, freschi e semplici, niente additivi o conservanti. Pronti in padella in soli 3 minuti!

Potato gnocchis - Le Eccellenze di Prezzemolo & Vitale

As delicate and soft as those made at home, by hand, by our grandmothers together with our mothers. Only first quality ingredients, fresh and simple, no additives or preservatives. Ready in the pan in just 3 minutes!



Riso

Acqua e Sole

Acqua e sole sono gli ingredienti di questo riso speciale. Lo è perché l'azienda segue tutta la filiera: selezione delle sementi, coltivazione, lavorazione, distribuzione. Ogni passaggio permette di avere la certezza dell'alta qualità del riso: dai metodi di coltivazione che prestano estrema attenzione all'ecosostenibilità e alla biodiversità, al rispetto della tradizione e dell'ambiente risaia.

Rice - Acqua e sole

Water and sun are the ingredients of this special rice. The entire supply chain is followed by the company: seed selection, cultivation, processing and distribution. Each step guarantees the high quality of the rice: from the cultivation methods that pay extreme attention to eco-sustainability and biodiversity, to respect for tradition and the rice field environment.



Olive di Cerignola

Le Eccellenze di Prezzemolo & Vitale

La bella di Cerignola: la pugliese verde, carnosa, grande, succosa. Più che un'oliva tavola è il compendio sensuale di ogni aperitivo che si rispetti, raccolta a ottobre è perfetta da sola, oppure in una bella insalata o - se sei molto paziente - ripiena e frita.

Cerignola's olives - Le Eccellenze di Prezzemolo & Vitale

La bella di Cerignola: the green, fleshy, big, juicy Apulian olive. More than a table olive, it is the sensual compendium of any self-respecting aperitif. Picked in October, it is perfect on its own, in a beautiful salad or - if you are very patient - stuffed and fried.

La dispensa del mese



Scottona inglese

Riding Reserve

Ha un sapore unico la linea di carni Ridings Reserve, manzo irlandese tenero e succulento. Dai migliori allevamenti d'oltremarica con standard di allevamento altissimi e alimentazione composta da erba, fieno e radici, il marchio "Truly Tender" è garanzia di eccellenza.

English Scottona meat - Riding Reserve

The Ridings Reserve range of tender and succulent Irish beef has a unique flavour.

From the best farms across the Channel with the highest breeding standards and a diet of grass, hay and roots, the 'Truly Tender' brand is a guarantee of excellence.



Pasta di grano Marco Aurelio

Sgambaro

La pasta Sgambaro è buona, in tutti i sensi: una selezione di grani antichi e cereali speciali lavorati ad arte e in stabilimenti alimentati da fonti rinnovabili.

Pasta from Marcus Aurelius wheat - Sgambaro

Sgambaro pasta is good in every sense of the word: a selection of ancient grains and special cereals artfully processed in plants powered by renewable sources.

PREZZEMOLO & VITALE



**Sugo di pomodoro
e basilico Giù Giù:**
il sole della Sicilia,
tutto l'anno

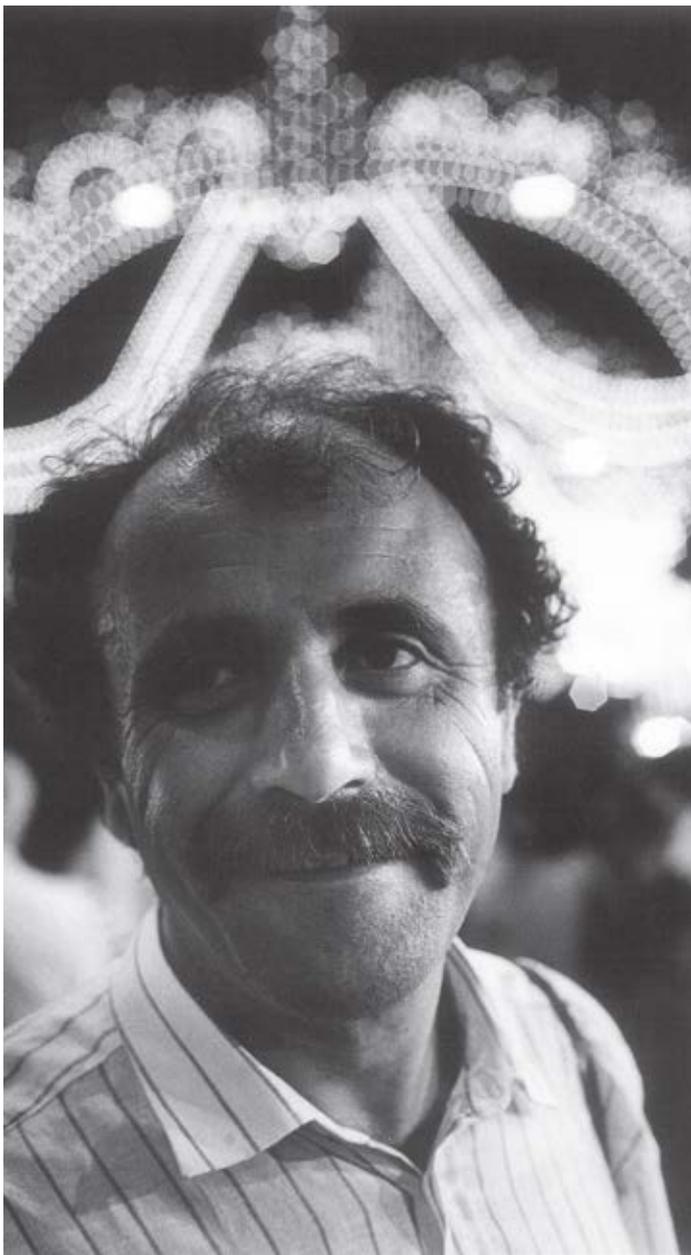
Tomato and basil sauce Giù Giù
the sun of Sicily, all year long



Lo trovi su
prezzemoloevitale.it
prezzemoloevitale.co.uk

Maurilio Catalano

Quando il mare è cosa di famiglia



Mi manca il mare, il covid ha guastato le emozioni. Come se ci fosse - e c'è - una posta più alta che è la vita. Allora niente cinema, niente passeggiate, niente spesa al mercato. Come mi manca! Non temo per me, io sono un fatalista, ho fatto fuori un tumore - che all'ospedale di Veronesi [IEO istituto europeo di oncologia] non ne potevano più, dice che facevo confusione ma lo so che li ho divertiti in fondo! Ora invece temo per i miei, per le mie figlie, per i miei nipoti.

Il mare, come la pittura è una specie di eredità, cosa di famiglia: mio padre è stato un artista vero [Eustachio Catalano, artista, già direttore dell'Accademia di belle arti di Palermo], mio fratello era un biologo marino e parte della mia infanzia ha il rumore delle onde allo Sperone, che altro potevo dipingere se non il mare?

MAURILIO CATALANO: When the sea is a family thing

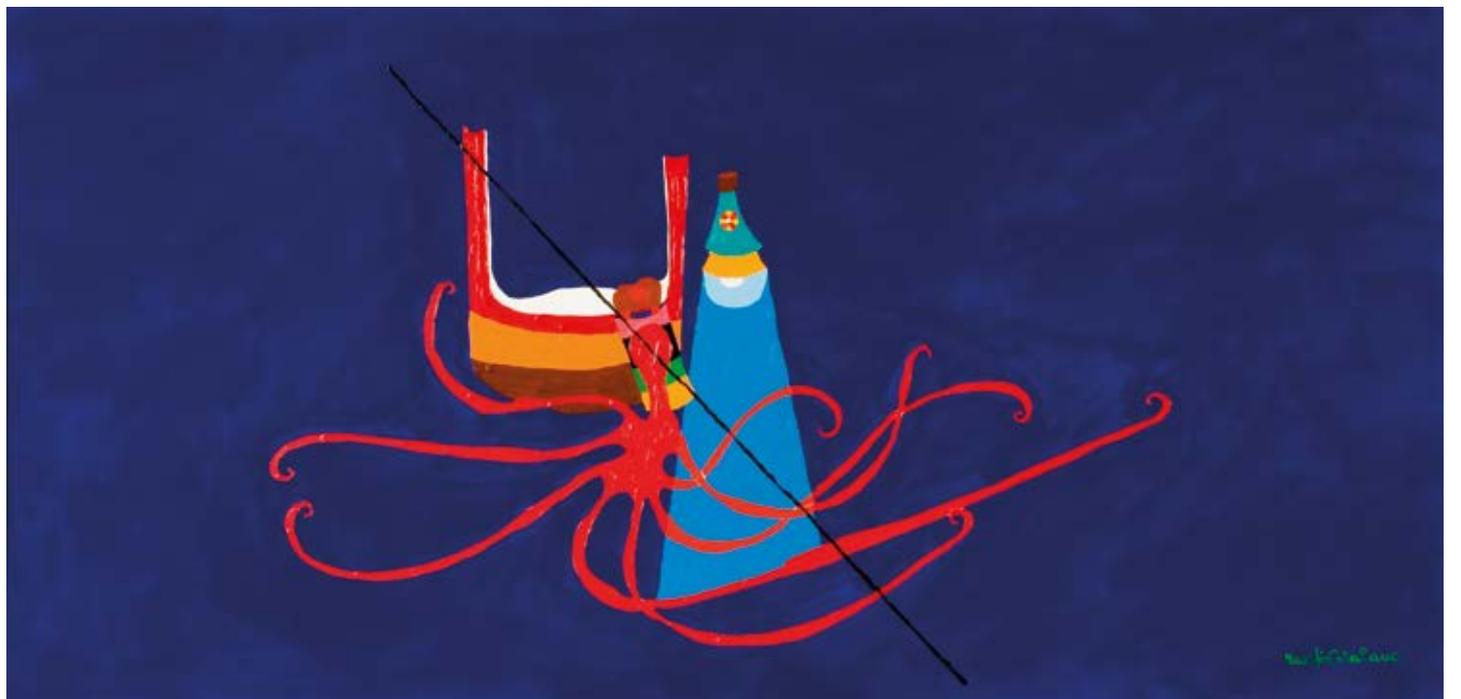
I miss the sea. Covid-19 affected our emotions. As if there were – and there is – a higher stake that is life. Hence no cinema, no walks, no shopping at the market. How much I miss it! I'm not worried about myself. I'm a fatalist. I overcame a tumour – they couldn't take it anymore at the Veronesi hospital [European Institute of Oncology]. They said I puzzled them, but I know they had fun after all! Now, I'm worried about my family, my daughters and grandchildren.

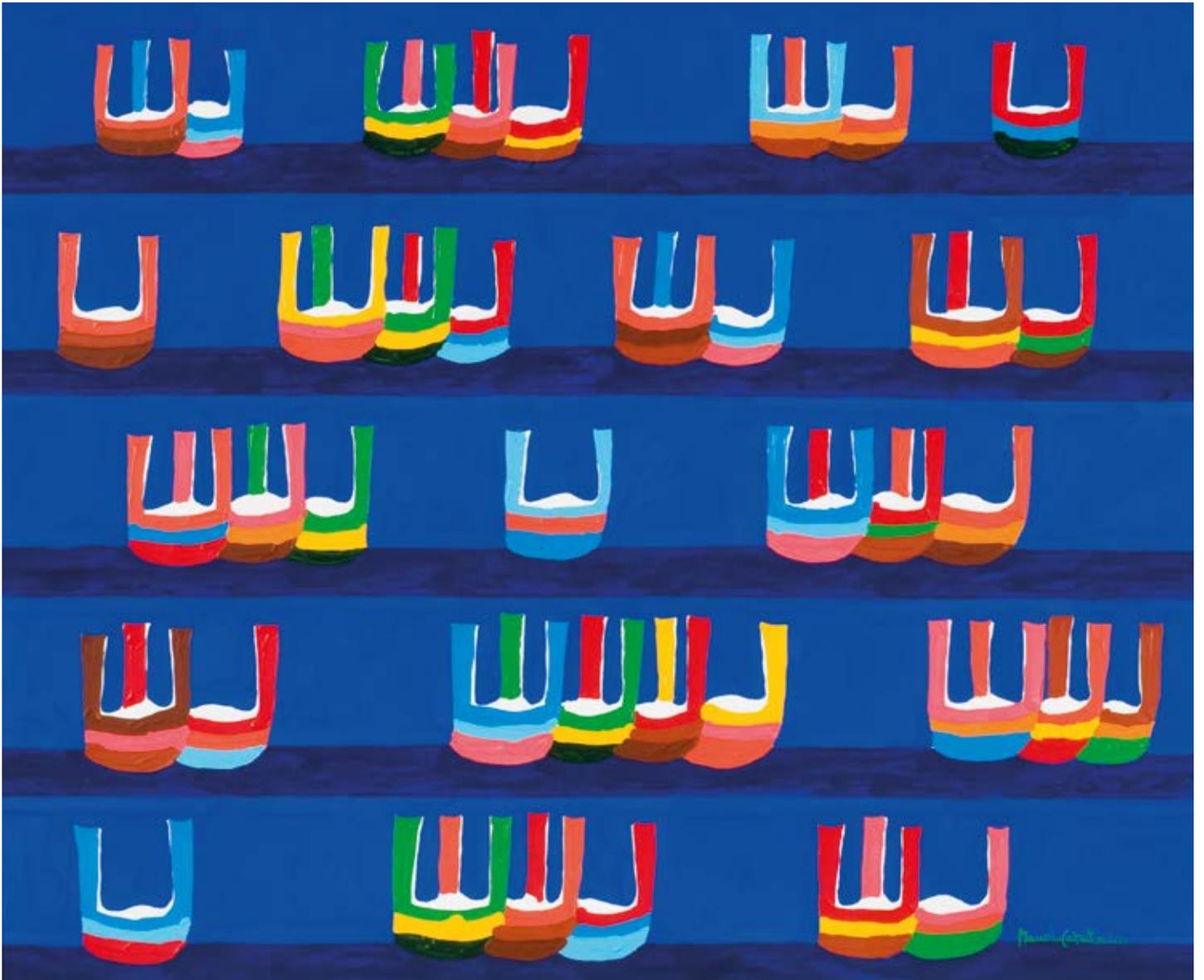
The sea, like paintings, is a kind of inheritance, a family thing. My father was a real artist [Eustachio Catalano, an artist and former director of the Academy of Fine Arts in Palermo], and my brother was a marine biologist. Part of my childhood was imbued with the sound of the waves of the Sperone suburb. What else could I have painted if not the sea?



Mi manca il mio mare, andare a pescare, mi manca Arte al Borgo ch  ora non c'  pi  e anche il borgo non   pi  come prima. Me ne andavo a braccetto con Sciascia, prima discutevamo - argomenti tosti, erano le BR, erano i delitti di mafia, erano i 60 e i 70 - e poi gi  al borgo a comprare pesce, da cucinare per gli amici, per la famiglia. Mi salvano i pennelli, sono un mondo di cose solo mie, che posso fare solo io e chi se ne frega se mi copiano, non sar  mai la stessa cosa. S , credo di essere unico - ride - e ho abusato dalla gente, ma forse ho pure seminato, per i miei 80 anni ho letto un sacco di cose su di me, quanti auguri, quanto affetto! Credo sia perch  a modo mio sono delicato con le persone, mi comporto con gli altri come vorrei si comportassero con me, non   uno spirito religioso   uno spirito spirituale, umano.

I miss my sea and going fishing. I miss Arte al Borgo because it's now gone, and even the place is not the same anymore. I used to go arm in arm with Sciascia. First, we discussed - tough topics, such as the BR [Red Brigades: an Italian far-left guerrilla group], the mafia crimes, the 60s and 70s - and then we went to the borgo district to buy the fish to cook for friends, for family. Paintbrushes are saving me. They represent a world of things that only belongs to me. Something only I can do. And, who cares if someone copies me? It can never be the same thing. Yes, I think I'm unique - he laughs. I was stung by people, but maybe I sowed well. For my 80 years, I read a lot of things about me. How many best wishes! How much affection! I think it's because I'm kind to people in my own way. I behave with them as I would like them to behave with me. It's a spiritual, humane attitude, not a religious one.





Guardale con gli occhi socchiusi, le mie tele. Come fanno i miopi che per vedere meglio stringono gli occhi, se le guardi a occhi aperti le balene fanno paura, ma se ti metti gli occhi dei bambini, scopri che in realtà sono buone, protettive, sono una pancia che salva le barche e non le fa affondare, come nelle favole, nelle favole le barche non affondano e muoiono solo i cattivi."

"Look at my paintings with narrowed eyes, as the nearsighted do squinting their eyes to better see. So, you can see the whales. If you look at them with open eyes, they might be scary. But, if you look at them through the eyes of a child, you will realize they are good, protective. They are like a belly that keeps boats safe and does not make them sink as in fairy tales. In fairy tales, boats do not sink, and only bad guys die."

Cena per due: il vino è servito

Riuscite a immaginare una cena romantica senza vino? Senza calici, senza la musica del vino che cade, leggero nella coppa? Noi, no, mai.

Il **vino** è uno straordinario acceleratore di particelle, un facilitatore di emozioni, un creatore di intimità. I vini giusti sono in grado di creare momenti magici, che restano per sempre, di generare ricordi indelebili, momenti di felicità destinati a restare. Scegliere i vini per una cena romantica non è mai facile: andare su un rosso morbido? Su una bolla avvolgente? O lasciarsi sfidare da vini, meno facili, che riescano a creare un'intrigante tensione tra le menti?

L'elemento fondamentale, per una **cena romantica**, come tutte le cose che hanno a che fare con la passione, è creare un crescendo, una sorta di road map del desiderio, costruire il clima giusto, per il dialogo tra le menti e i corpi. Il nostro consiglio è quello di iniziare una cena romantica sempre in modo frizzante.

A DINNER FOR TWO: wine is served

Can you imagine a romantic dinner without wine? Without glasses, without the music of wine when poured lightly in a goblet?

We definitely don't. Never.

Wine is an excellent particle accelerator, an emotional catalyst, an intimacy maker.

Pairing wines properly can create magical moments that last forever. It can elicit indelible memories, moments of happiness destined to last.

Choosing wine for a romantic dinner has never been that easy: a smooth red wine? Or a full-palate bubbly one? Or let yourself be challenged by less simple wines that can create an intriguing tension between minds?

*Like everything about passion, the crucial element of a **romantic dinner** is a crescendo, a sort of road map of desire for building the right atmosphere, for making minds and bodies dialoguing between each other. Our advice is always to start a romantic dinner in a sparkling way.*



La bollicina dell'amore è sempre rosa, e viene sempre dalla **Francia**, meglio se dallo **Champagne**, come **la bolla pink di Lhuillier**, intrigante, criptico, sensuale, con un colore magnifico, che si esalta nella penombra del lume di candela, donando elegantissime nuances di passione.

*The bubbles of love are always pink and always come from **France**, preferably from **Champagne**, like the **sparkling Rosé by Lhuillier** – an intriguing, cryptic, sensual champagne whose magnificent colour is enhanced in the half-light of a candle, which gives elegant hints of passion.*



Per gli amanti della bolla più eclettica e curiosa, rimanendo sempre nel rosa, voliamo più a **Nord**, in **Alsazia**, per un **Crémant** sensualissimo, quello di **Willm**, **Pinot Nero** in purezza, freschissimo, la bollicina giusta per iniziare, con leggerezza, una cena per cuori ardenti.

*Staying on the pink, for the lovers of the most eclectic and curious bubbly wines, we can 'fly' further **North** to **Alsace** for a highly sensual **Crémant** by **Willm** – a very fresh single-varietal **Pinot Noir**, the right sparkling wine to lightly start a dinner for burning hearts.*



Continuare dopo una bolla in rosa non è sempre semplice, non si smetterebbe mai di berla, quindi il nostro consiglio è di proseguire all'insegna dell'intensità, delle dolci complessità olfattive di un bianco aromatico, che inebria, coi suoi profumi, anche i pensieri oltre al corpo, non sappiamo pensare a qualcosa di più romantico, e avvolgente di un **Sancerre**, come **Domaine Chatelain**, aggrumata eleganza al naso, freschezza diligente al palato, piacevole, succosa persistenza, una sicurezza ad ogni sorso.

*After a sparkling rosé, it is not always that easy to continue. You would never stop drinking it. So, our advice is to carry on in the name of intensity, of the sweet olfactory complexities of an aromatic white wine whose scents inebriate the body and even thoughts. We can't think of something more romantic and full-palate than a **Sancerre**, like the **Domaine Chatelain** – citrusy elegance on the nose, meticulous freshness on the palate, and delightful, juicy length. A certainty with every sip.*

Di Vini

DI STEVE&NADIA



Per chi ama le romantiche emozioni made in **Italy**, il **Sauvignon Blanc di Lis Neris**, che arriva dal **Friuli**, con eleganza, intensità, un bianco che non assomiglia a nessun altro, un bianco da serate indimenticabili.

*For those who love romantic emotions made in **Italy**, the **Sauvignon Blanc by Lis Neris**, from **Friuli**, with elegance and intensity. A white wine that doesn't look like any other. A white wine perfect for unforgettable evenings.*



Ma il colore dell'amore, da sempre, è il rosso, come il vino con cui di solito, si conclude, una cena che non si scorda, avvolgente, romantico, persistente come l'amore vero.

Esiste un vino così?

Sì, lo fanno in **Valpolicella**, si chiama **Amarone**, è ha il gusto, intenso dei baci lunghissimi, il nostro preferito è quello di **Masi**, classico, morbidissimo, eterno, un vino da sorseggiare a lungo, che nel bicchiere cambia, nel tempo, mostrando ad ogni sorso, nuove e sorprendenti sfaccettature, un vino di focosa, calda intensità.

But the colour of love has always been red, like the wine with which usually an unforgettable dinner ends. A full-bodied, romantic, and lasting wine like true love. Is there such a wine?

*There certainly is. It is called **Amarone**, is made in **Valpolicella**, and tastes like intense, very long kisses. Our favourite is **Masi's** classic, very smooth, and eternal wine to sip for a long time. It changes character in the glass showing new and surprising facets with every sip, from pouring to finishing drinking. A wine of passionate, warm intensity.*



Poi ci sono quelli per cui l'amore è un'emozione che ha più a che fare con l'intelletto, con l'eleganza, con la tensione, quelli che ai rossi opulenti e avvolgenti, preferiscono l'emozione più rarefatta, intrigante inattesa di un rosso scarico, che entra in punta di piedi e seduce più lentamente, ma in modo inesorabile.

Per quelli che vivono l'amore come un'emozione che brucia piano piano, per sussurri e sensuali crescendo, abbiamo pensato all'**Etna**, dove **Angelo Gaja** ha dato al **nerello mascalese** una grande nuova espressione con il suo **Idda**: un il rosso in levare, che seduce per sottintesi, un vino dove eleganza e passione trovano un grande, indimenticabile, equilibrio.

Then, there are those for whom love is an emotion that has more to do with intellect, elegance and tension. Those who prefer the most rarefied, unexpected, intriguing emotion of a lighter red wine to the opulent and full-bodied ones. A red wine that tiptoes and seduces more slowly but inexorably.

*For those who experience love as a slowly burning emotion by whispers and sensual crescendo, we have thought of Mount **Etna**, where **Angelo Gaja** gave the **nerello mascalese** a great new expression with his **Idda**: a red wine that seduces by allusions, a wine where elegance and passion are greatly, unforgettably balanced.*

Happy Valentine's Day and Have a Nice Dinner. Always fall in love with whoever you like. Toast to love freely but, always, with the right wine.

L'amor che move il sole e l'altre stelle

Più che una famiglia nella ristorazione, la ristorazione che ti accoglie in famiglia: il progetto multiforme di Stefania Milano e Franco Virga, che sa di Vucciria, d'arte di condivisione, di sensibilità per lo spazio e le persone, da Palermo alle stelle, con amore.

Chi sa se è il mare che li unisce, se è la salsedine della cala o il profumo seducente dei vicoli in cui si affaccia il loro mondo, qualunque cosa sia è una magia destinata a continuare, che si chiami Gagini, Bocum, Buatta o Ajamola, il segreto è portare le persone in "un altrove", il segreto: non avere segreti, non mentire mai.

Vivere il territorio e le sue risorse con spirito libero, amare la cucina buona senza le maglie strette di un certo approccio gourmand fatto di piatti incomprensibili, tovaglie fino a terra e camerieri ingessati accanto al tavolo. Il segreto è amare e divertirsi

[...] BY THE LOVE IMPELL'D, THAT MOVES THE SUN IN HEAV'N AND ALL THE STARS

Catering that welcomes you in the family rather than a family in catering: the multifaceted project by Stefania Milano and Franco Virga savours of Vucciria, of the art of sharing, of sensitivity to space and people. From Palermo to the stars with love.

Who knows whether it is the sea that unites them, the saltiness of the Cala or the seductive scent of the alleys on which their world overlooks. Whatever it is, it is magic meant to continue, whether called Gagini, Bocum, Buatta or Ajamola. The secret is to bring people in "an elsewhere". The secret is not to have secrets, never lie. The secret is to experience the territory and its resources with a free spirit, love good cuisine without the tight meshes of a certain gourmand approach, made up of incomprehensible dishes, tablecloths hanging down to the ground and stilted waiters next to the table. The secret is to love and have fun.



Dunque è vero che il primo chef del Gagini è stato Franco...

F: “Beh quello è stato un momento totalmente goliardico! Dobbiamo aver pensato che “ristorante” fosse uno in cucina e uno in sala, eravamo perfetti, pareva, ma ci ho messo due giorni a tirare per aria le padelle, scoprendo un pianeta molto più articolato”

Più che un pianeta una costellazione...

S: Costellazione di attese, sacrifici, cambiamenti di rotta non sempre indolori. Noi aggiustiamo il tiro ogni giorno, cerchiamo di leggere i tempi e le persone restando liberi da dogmi precotti. Viaggiare, osservare e tenere il cuore aperto ti insegna che le persone - esattamente come noi - hanno bisogno di sincerità, di capire cosa hanno nel piatto, di essere accolte proprio come fai quando ricevi degli amici, con affetto, sollecitudine, cura. Per fare stare le persone a proprio agio devi dare spazio

F: E poi c'è l'anima degli spazi. I luoghi hanno una loro anima, trovala ed è lei a illuminarti le idee: Bocum era una casa di appuntamenti, un luogo in cui si entrava e si dimenticava quello che c'era fuori, vogliamo che sia ancora così, lo stesso da Buatta dove invece di nascondere abbiamo tirato fuori tutta la memoria, memoria di viaggi desiderati, necessari, di andata e ritorno ed ecco perché vogliamo che si respiri arte al Gagini, che resti un laboratorio di bellezza. Nella nuova ristrutturazione abbiamo cercato luce, apertura, aria, non vediamo l'ora di riaprire, appena prima di San Valentino

S: Ecco questa è una cosa di Franco, lui sogna, progetta io sono più razionale, cerco di rendere oggetto il progetto. Di Gagini mi sono innamorata subito lanciandomi nell'avventura, con Buatta è stato diverso, ci è voluto più tempo per vederlo, mentre lui lo ha amato subito.

Ecco come nascono luoghi iconici, perfettamente integrati in città eppure diversi ognuno con il proprio carattere, come in una storia d'amore in cui uno non cambia l'altro ma lo abbraccia casomai

S: Per noi l'abbraccio è quello della Vucciria, spazio incredibile, vario e uguale, capace di mutare fedele a sé stesso, alla sua identità. In questi anni siamo stati toccati da molti cambiamenti, anche rischiosi ma siamo rimasti ancorati a un'idea.

So, is it true that the first chef of Gagini was Franco, isn't it?

F: "Well, that was definitely a carefree moment! We must have thought that "restaurant" meant one in the kitchen and one in the dining room. We were perfect – or so it seemed to us – but it took me two days to throw the pans in the air, discovering a much more articulated planet."

A constellation rather than a planet...

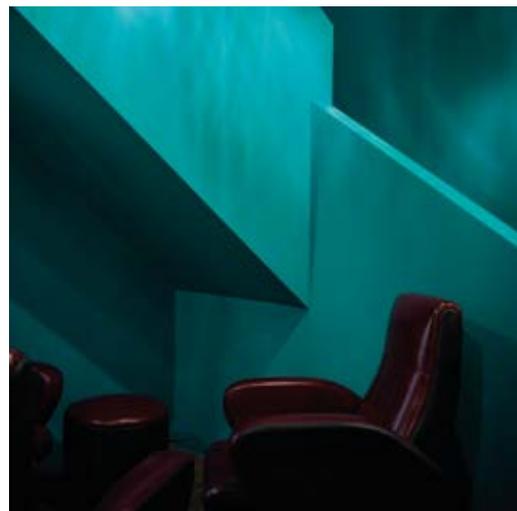
S: "A constellation of expectations, sacrifices, and course changes not always painless. We change the tack every day. We try to read the times and people while remaining free from 'precooked' dogmas. Travelling, observing and keeping your heart open can teach you that people – just like us – need sincerity to understand what's on their plate, to be welcomed just as you do when you receive friends, with affection, solicitude and care. To make people feel comfortable, you have to give them space."

F: "And then there's the soul of spaces. Places have their own soul. Once you find it, it enlightens your ideas: Bocum was a sporting house, a place where people entered and forgot what was outside. We still want people to forget what is outside once entered. Same at Buatta, where, instead of hiding memories, we pulled out all of them. The memory of desired, necessary trips, round trip, and that's why we want you to breathe art at Gagini, which remains a laboratory of beauty. We've been looking for light, openness and air in the new renovation. We can't wait to reopen just before Valentine's Day."

S: This is typical of Franco. He dreams, he plans while I'm more rational. I try to objectify the project. I immediately fell in love with Gagini, embarking on the adventure. With Buatta, it took longer for me to 'see' it, while he loved it immediately.



Chi parla a tavola



Parliamo del lockdown? Perché è già la seconda volta che sento tradurre il biennio 2020\2021 in opportunità...

F: Beh, sì, Un terzo dei nostri dipendenti storici ha cambiato vita, mestiere, posto. Il loro cambiamento ha lasciato spazio, abbiamo potuto riflettere e fare altre esperienze.

Abbiamo ricercato rinnovato e trovato opportunità: sono arrivati chef che erano liberi per via della pandemia, li abbiamo voluti e accolti. Senza di loro e senza altri investimenti importanti non sarebbe tornata la stella dopo 47 anni a Palermo... tutto sommato una congiuntura favorevole

S: Lo dicono anche i ragazzi [dello staff]: congiunture astrali, uno speciale allineamento planetario che libera energia. E poi loro, il nostro staff, con cui facciamo percorsi di crescita non solo professionale ma anche emotiva, il risultato?

Persone motivate, legate a filo doppio al nostro progetto, il lockdown è stato terribile ma ci ha dato un terreno nuovo per coltivare germogli, persone che hanno dato spinta, evoluzione. Io sono convinta che quest'anno sarà primavera...

Siete una famiglia?

S: Siamo una bella squadra, sì, una famiglia. Abbiamo intorno persone belle, capaci, interessanti e ce ne prendiamo cura, i percorsi di coaching sono uno stimolo e un'opportunità sia di conoscenza tra noi che di incontro, apprendimento e crescita individuale. Penso che la capacità di relazione con gli altri nasca dalla consapevolezza di sé, dato indispensabile per essere autentici, vogliamo che si respiri nei nostri locali, che si senta l'appartenenza e la nostra presenza anche quando non ci siamo

Are we talking about the lockdown? Because it is already the second time I have heard the two-year period 2020/2021 has turned into opportunities...

F: Well, yes, one third of our long-standing employees have changed their lives, professions, jobs. Their changes have left room. We were able to reflect and have other experiences. We searched for renewal and found opportunities: some chefs, who were still hireable because of the pandemic, arrived. We wanted them and welcomed them. The star wouldn't have returned in Palermo after forty-seven years without them and other crucial investments... all in all a favourable situation.

S: The guys [of the staff, ed.] say it too: alignments of the stars, a particular planetary alignment that releases energy. And then, they, our staff, with whom we share professional but also emotional growth journeys: the result? Motivated people who are hand in glove with our project. The lockdown was terrible but it gave us a new ground where cultivating sprouts, people who gave a boost, favouring some evolution. I'm convinced that this year will be spring...

Are you a family?

S: "We are a good team, yes, a family. Beautiful, capable, interesting people surround us, and we care for them. The coaching paths are a stimulus and an opportunity for knowing and meeting with each other: learning and individual growth. I think that the ability to relate to others stems from self-awareness, which is indispensable to being authentic. And we want it to breathe in our restaurants. We want people to feel the belonging and our presence even when we're not present."

L'azienda aiuta la coppia o viceversa?

Le coppie scoppiano se non hanno un progetto, qualcosa da costruire. Soprattutto quando ci si incontra da adulti, senza un progetto ci si appiattisce. Noi abbiamo cominciato allevando sogni, ci siamo collaudati imparando l'uno dall'altra: io un po' del suo spirito vulcanico, lui un po' della mia razionalità e insieme siamo ancora curiosi, abbiamo voglia di fare e di imparare. Ci unisce l'amore per i viaggi, quello per tutto ciò che non è banale, ordinario e cerchiamo di portarlo nel nostro lavoro.

Bocum è nato così, partendo dal latino "Cum" e dall'idea di condivisione.

Anche Ajamola - che è uno dei canti propiziatori dei tonnaroti e che ci ha suggerito Salvo Prezzemolo [orgoglio aziendale n.d.r] è un canto corale, di incoraggiamento e comunione, perché alla fine l'anima sta lì, nel gusto e nella gioia di stare insieme, la cucina è seduzione come la ristorazione, non è più solo "cucina" ormai chi va a mangiare fuori non lo fa per bisogno, in casa avremmo tutti gli strumenti per mangiare bene, se vai fuori vuoi altro, vuoi qualcosa di buono e sano ma anche un incontro, un abbraccio...

Un amore di cucina (per autocitarci...)?

S: Ma anche una cucina in amore, è così che ci siamo conosciuti 11 anni fa: Sabato sera, pioggia torrenziale che non-esco-nemmeno-se-passa-Brad-Pitt, e invece l'amica insiste e mi porta da lui, lo trovo lì, dietro un banco di cucina che abbiamo ancora, che taglia verdure inventando un piatto con quel che aveva. E da lì scopro un essere straordinario pieno di idee di voglia di vivere. Era per entrambi una fase di *stand by* ognuno reduce da una vita precedente a chiederci cosa fare nel futuro. Fu una bellissima estate, e poi lui decide che dobbiamo fare qualcosa insieme e mi porta al Gagini. Mi sono sentita abbracciata. Ho resistito un minimo, è lui quello che spadella, io cucino al minimo delle risorse ma ho un buon palato, mi sono lasciata sedurre e da lì il resto. E ora?

E beh, continuiamo a viaggiare, magari verso il mare, magari usciamo dalla Vucciria.

Oppure la portiamo altrove, le valigie le abbiamo, l'amore pure

Does the company help couples or vice versa?

Couples split up when they don't have a project, anything to build, especially when they meet each other as adults. Without a project, they flatten out. We started by nurturing dreams and testing ourselves by learning from each other. I have absorbed a little of his volcanic spirit, while he a little of my rationality, and together we are still curious. We want to do and learn. We are united by the love for travelling, for everything that is not trivial, ordinary, and we try to bring it into our work.

That's how Bocum was born, starting from the Latin "cum" and the idea of sharing. Even Ajamola - which is one of the propitiatory songs of the tuna fishermen and which Salvo Prezzemolo suggested to us [company pride, ed.] - is a choral song of encouragement and communion. Because, after all, the soul is there, in the taste and joy of being together. Cooking is seduction like catering: it's no longer merely "cooking". Now, people who go out to eat don't do it out of need. At home, we would have all the tools to eat well. If you go out, you want something else. You want something good and healthy indeed, but also a meeting, a hug...

Love in cooking (to quote ourselves... ed.)?

S: "But also cooking in love, that's how we met eleven years ago. Saturday night, the rain was falling in torrents, one of those evenings that I-won't-go-out-even-if-Brad-Pitt-passes. Instead, a friend of mine insisted and took me to him. I found him there, behind a kitchen counter we still have, who was cutting vegetables and inventing a dish with what he had in the pantry. And from there, I discovered an extraordinary man full of ideas, of desire to live. It was a 'reflection phase' for both. We were back from a previous life experience, questioning ourselves what to do in the future. It was a beautiful summer, and then he decided we had to do something together and took me to Gagini. I felt embraced. I put up little resistance. It's him who keeps busy in the kitchen. At least, I cook resources, but I have a good palate. I let myself be seduced and, from there, the rest came.

And now?

Well, we'll keep travelling, maybe towards the sea. Maybe we'll leave the Vucciria. Or we'll take it elsewhere. We have the suitcases, and love as well.



Un amore di cena

Abbiamo chiesto a uno chef come organizzare non una cena ma LA cena, quella in cui hai voglia di far bene ma anche di sedurre, di intrattenere l'ospite ma anche di nutrirlo, in tutti i sensi.

La risposta? Gustosissima, facile e gourmand, anche un po' sexy.

Francesco Piparo ci regala un sacco di consigli e la sua idea: "Cucinare è fare qualcosa per qualcuno e bisogna farlo bene, da quando ti chiedi "cosa" e magari fai una ricerca, a quando scopri "come" e già stai amando la persona per cui cucinerai".



La tavola è un gioco, invece che l'antipasto metti su tante cose da miscelare come in un puzzle di gesti, accostamenti strani, consistenze e sapori, odori.

Scomponi una **tartare di pesce** - salmone, tonnetto, ricciola - e prepara frutti rossi, ribes lamponi, mirtilli, poi mandorle e una vinaigrette allo zenzero [grattugia lo zenzero e strizzalo bene, miscela il succo con olio di sesamo o olio d'oliva e aggiungi due gocce di limone o arancia].

Se invece vuoi prepararlo prima, fai un **salmone marinato** con una teriyaki [3 parti di soia e 1 di miele - lacca il filetto e lascialo marinare per un paio d'ore] poi lo scotti solo da un lato, mettendolo su una fiamma prima altissima e poi bassa, in questo modo il salmone fa la crosticina e poi ha diverse cotture fino alla superficie così sarà proprio **come il cuore**, che anche quando sembra duro poi si svela poco a poco! Accanto, una **bellissima insalata** con mango, ravanelli, arance, radicchio tardivo o misticanza o frutto della passione, ecco ci devi mettere la passione! E poi metti in tavola il **polpo fritto** in una

A ROMANTIC DINNER by Chef Francesco Piparo

We have asked a chef how to organize not a dinner but THE dinner, the one in which you want to do well and seduce, entertain besides feeding your guest in every sense. The answer? A delicious, easy, gourmand, and even a little sexy dinner.

Francesco Piparo has given us a lot of tips, and his idea: "Cooking is doing something for someone. And you have to do it well, from when you ask yourself "what", and maybe you would search for recipes, up to when you find out "how" and are already in love with whom you will cook for".

Cooking is a game. Instead of an appetizer, arrange many things to mix as in a puzzle of gestures, unusual pairings, textures, flavours and nice smells.

Break up a **fish tartare** - salmon, little tuna, amberjack - and prepare red fruits, black currants, raspberries, bilberries, then almonds and ginger vinaigrette [grate the ginger and squeeze it well, mix the juice with sesame oil, or olive oil, and add two drops of lemon or orange].

Instead, if you want to prepare it in advance, make a **marinated salmon** with a teriyaki [3 parts of soy and 1 of honey - lacquer the fillet and let it marinate for a couple of hours] then sear only one side, cooking them first at high temperature and then at low, so that the salmon forms the crust. In this way, it will have





tempura leggera, **oppure in tegame**, lasciandolo cuocere nella sua stessa acqua perché pure **il polpo è come l'amore: si autoalimenta e prende più gusto**, se poi la vuoi fare *gourmet*, aggiungi in tegame una bella birra ambrata - luppolo e fermentazione daranno al polpo un bel colore scuro, che sa di sole e d'estate, perché ci vuole l'estate a tavola.

Siccome tutto quello che è croccante è seducente perché mette allegria, fai un **pinzimonio di ricci di mare** e servilo con le **verdurine crude** - i finocchi, per esempio, basta tagliarli a striscioline e passarli nel limone così li prepari prima e non cambiano colore.

Il **piatto principale** è un racconto. Se l'antipasto è un incipit, è la presentazione dei personaggi e dei luoghi in cui tutto deve ancora accadere, il primo piatto è già dentro il racconto, e allora deve parlare di chi lo cucina o magari raccontare della coppia. Ispirati a un viaggio, a un film visto insieme, a un'esperienza. Il consiglio dello chef: partire dai grandi classici e usarli come base. Un **risotto** alla milanese, fatto bene con i pistilli di zafferano e qualche lamella di **tartufo** per parlare di montagna oppure il **gambero rosso**, crudo per le storie di mare, oppure sempre risotto ma alle **ostriche**, usando l'acqua

different grades of doneness between the surface and its centre. Just like the heart: even when it seems hard, it can reveal itself slowly! As a side, a delicious salad with mango, radishes, oranges, late radicchio or mesclun or passion fruit. Here, you have to put passion! And then, put the octopus fried in light tempura on the table, or cooking it in a pan in its own water because even the octopus is like love: it feeds itself and intensifies the flavour. If you want to make it gourmet, add a beautiful amber beer in the pan - hops and fermentation will give the octopus a nice dark colour, savouring of sun and summer - because we need summer at the table. Anything crispy is seductive because it brings joy, so make a pinzimonio of sea urchins and serve it with raw greens - fennels, for example. Just cut the fennels into narrow matchsticks. Sprinkle them with lemon to prevent them from changing colour, which allows you to prepare them in advance.

The main dish is a story. Whereas the appetizer is an incipit, presenting the characters and places where everything has yet to happen, the first course is already inside the story. So it must speak about the person who has cooked or, maybe, about the couple. Draw your inspiration by a journey, a film you watched together, or an experience. Chef's tip: start from the great classics and use them as a base. A Milanese risotto, made with

Le ricette



di vegetazione del mollusco (l'importante è staccare l'ombelico, la parte più soda, e metterlo poi sopra che si possa mangiare anche con le mani).

Se invece vogliamo giocare d'anticipo è perfetta una **cocotte** - che prepari prima e poi passi in forno, nella cocotte: **crema di zucca e castagne** o **carciofi topinambur e patate viola** e un formaggio oppure una **zuppetta di pesce**, l'importante è chiudere la cocotte con un cerchio di sfoglia da dorare in forno, così c'è tutto, c'è il gusto di scoprire cosa nasconde, la fragranza di un crostino che poi finisce dentro la cocotte, il gioco.

Sempre prima di può preparare un **pilaf** [preparare un brodo speziato con cardamomo, zenzero, zafferano, pepi, metti il riso in una teglia ben largo e lo cospargi con il brodo che deve appena coprirlo, 20 minuti a 180 gradi ed è pronto, deve restare sgranato ma assorbire il brodo] da

saffron pistils and some thin slices of truffle to talk about the mountains; or raw red shrimps for the sea stories or still risotto but with oysters, using the water of the molluscs (the important thing is to detach the navel, the firmest part, and then put it on top. You can also eat with your hands).

Instead, if you want to play in advance, a cocotte will be perfect – prepare in advance and then put in the oven in a cocotte: a pumpkin cream and chestnuts or Jerusalem artichokes and purple potatoes and a cheese or a fish soup. The important thing is to close the cocotte with a circle of puff pastry to be browned in the oven. So, there is everything: the taste of discovering what it hides, the fragrance of a crouton that ends up inside the cocotte, and the game.

You can also prepare In advance a pilaf [prepare a broth spicy with cardamom, ginger, saffron, peppers. Put the rice in a wide pan and just cover it with the broth. Cook for 20 minutes at 180°C/356°F [It must remain grainy but absorb the broth] to be





saltare all'ultimo minuto con dei **gamberi e un pesto di ostriche** per palati delicati o salsa al curry per chi ama sapori più forti.

A questo punto ci vorrebbe un dolce che si mangia solo con le mani una **bavarese di mandorla con cuore di mango e maracuja**, magari con dei litchi piccanti passati su zucchero e peperoncino e piccoli frammenti di cioccolato ruby con il suo delicato colore rosa.

Sparpaglia le carte, inverti i piatti, gioca, osa: primo, secondo, antipasto sono solo nomi che diamo alle cose, metti tutto in tavola, a cuore aperto, accetta che la cucina accada come le storie belle, se hai il commensale giusto non sbagli mai!

sautéed at the last minute with some shrimps and an oyster pesto for delicate palates or with a curry sauce for those who love more robust flavours.

At this point, you would need a dessert to eat only with your hands, like an almond Bavarian with a heart of mango and maracuja, maybe with spicy lychees sprinkled with sugar and chilli pepper and tiny shards of ruby chocolate with its delicate pink colour.

Scatter the cards, reverse the courses, play and dare: first, second, appetizer are just names we give to things. Put everything on the table open-heartedly and let the kitchen happen like beautiful stories. If you have the right dinner companion, you'll never make mistakes!



RETROBOTTEGA

Il nuovo luogo di Prezzemolo & Vitale



Un poco come l'ingresso nelle case, un poco come la sagrestia o il caveau di una banca, il retrobottega è uno spazio intermedio tra il negozio vero e proprio - scaffali ricolmi, banco, cassa - e il magazzino dove stanno riposte in ordine le scorte di merce. Una stanza di servizio ma anche uno spazio privato che conserva anche merci preziose, strumenti di lavoro, oggetti curiosi.

Da lì il bottegaio di un tempo tirava fuori i prodotti più strani, quelli su cui era indispensabile il parere dei suoi clienti migliori, palati fini, persone selezionate nel tempo e divenute consiglieri, amici, persone care e fidate ma prima di tutto persone curiose, attratte dal gusto della sperimentazione, pronte alla seduzione della scoperta.

A Palermo, in centro, Prezzemolo & Vitale ha aperto il suo retrobottega: uno spazio speciale, alle spalle del primo negozio della città, dedicato al tempo, all'incontro con le persone, alla convivialità ma soprattutto alla seduzione della scoperta (la ripetizione è voluta ndr)

RETROBOTTEGA

Prezzemolo & Vitale's brand-new place

It's somehow like the hall of your home, a sacristy or a bank vault. The backroom is an intermediate space between the grocery shop – shelves brimming with food products, a counter, a cash desk – and the warehouse where stocks of goods are neatly stored. A utility room as well as a private space for preserving precious goods, work tools and curious objects.

From there, shopkeepers of yesteryear used to bring out the strangest food items, those for which their best customers'

opinion was indispensable. They were 'fine palates', people selected over time and then turned into advisors, friends, loved and trusted but, first of all, curious people lured by the joy of experimentation and ready to be seduced by the discovery.

Prezzemolo & Vitale has just opened its backroom in the city centre in Palermo. It is a special place, behind the first shop in the city, dedicated to time, to meet people, to conviviality but, mainly, to the seduction of discovery (the repetition is deliberate, ed).

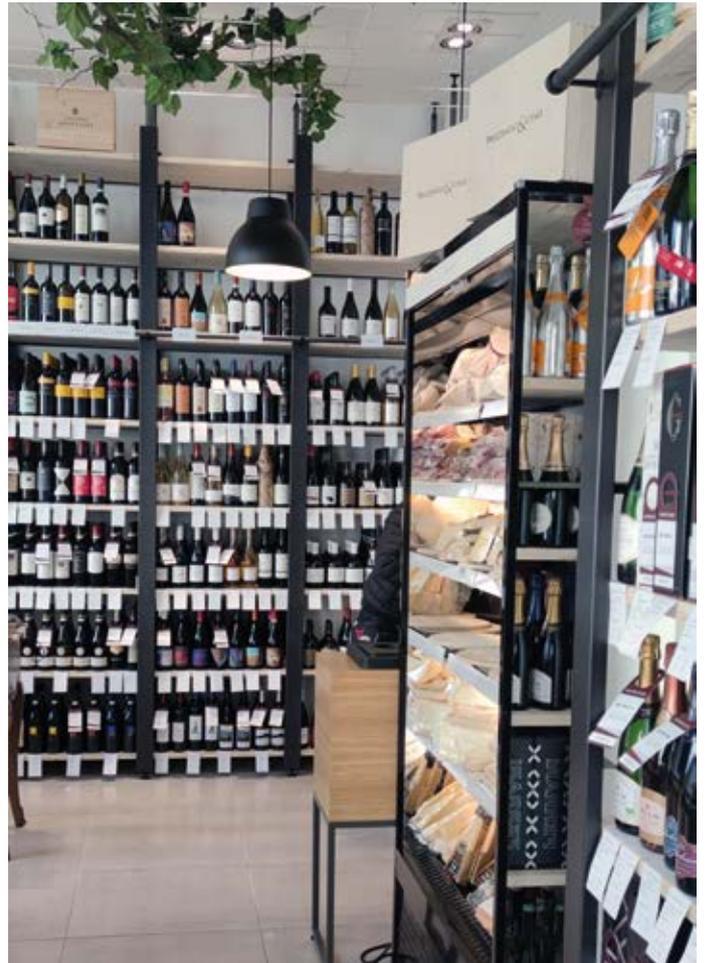


Un posto nato per annullare la distanza e dove il tempo si dissolve per lasciare spazio alla conversazione, alla condivisione, alla prova. Un luogo in cui puoi scegliere, assaggiare, sperimentare non solo abbinamenti ma anche etichette speciali, rare, uniche in alcuni casi.

Nel Retrobottega i ruoli cambiano segno perché qui l'oste si mette allegramente alla prova e l'ospite è un complice, per entrambi l'obiettivo è chiaro, condiviso, univoco: scoprire bellezza.

Nel Retrobottega la musica avvolge le parole, accompagna, contribuisce al racconto perché la musica, proprio come certi vini o certi cibi, è un viaggio, un ritmo ancestrale, qualcosa che sentiamo nel sangue. Retrobottega è una pausa in città, un dono al cuore, una carezza.

Non è un wine bar, non è un'enoteca, certamente non è un ristorante o un take away, è una via di mezzo, un punto in cui puoi scegliere dove andare ed è per questo che sceglierai di restarci, se ci capiti dentro: è un luogo necessario ma ovviamente non obbligatorio. E cosa c'è di meglio, in questo tempo scalmanato, occupato, forsennato, che potersi permettere di stare?



A place born to remove distance and where time fades away to leave room for talking, sharing and experiencing. A place where you can choose, taste and enjoy pairings and special, rare labels that are one of a kind in some cases.

In the Retrobottega, the roles change because the host challenges himself cheerfully with the aid of his guest. Both of them share a straightforward, sole goal: to discover beauty.

In the Retrobottega, music envelops the words, accompanies and contributes to the story because music, just like some wines or food items, is a journey, an ancestral rhythm,

something we have in our blood.

Retrobottega is a pause in the city, a gift to our heart, a caress. It's neither a wine bar nor a wine shop. And it's not a restaurant or a takeaway indeed. It's somewhere in between, a place where you can choose to go.

That's why you will decide to stay if you happen to pop in: it's a necessary but, obviously, not 'mandatory' place. And, in these troubled, busy and frantic times, what could be better than being able to afford to stay?



Aperitivo time

GRAN TAGLIERE
di salumi e formaggi

CHARCUTERIE BOARD
*with a selection of the finest italian
cheeses and cold cuts*