

www.venezianews.it  
**!venews**

© Ristorante Glam, Donato Asciani, Acquadelle e gioco di salse - Photo: Emmegeifoto

# TASTY DAYS

Special Christmas Edition

ISSN 2612-2669



8 052879 280078

# delle Feste

le mani, rappresentando un momento di condivisione. Si parte da lì per raccontare una storia attraverso i piatti, mai in maniera invadente, sempre scivolando tra la gente...

## The stages of life

*Nadia Frisina is head chef at St. Regis Hotel, a cornerstone of the Venetian catering world. A globetrotter, Frisina left her native Sicily and built her career with input from all over the world.*

### Christmas.

*I gave much thought to Christmas and I found that, over the years, the contaminations that inform our Christmas spirit change with the places we live in, with the people we meet, with the connections we establish. However, one's own roots always prevail in the end. With this mediation on Christmas, I rediscovered my origins and I can see them in all the places I visited and all the places I worked at, even here in Venice. For me, Christmas means childhood, it means a memory of my father. My family's business is farming and they worked all around Sicily: grapes, potatoes, apples, fruit... My aunts used to spend the month of November making fruit preserves. Christmas means must, mustard, quince jelly, fish, vegetable preserves... I turn these memories into refined food using ingredients such as Marsala wine, Port wine, handmade puff pastry. In a way, back to basics is my motto. For Christmas Day, we'll have a brunch at St. Regis that will look very much like a typical Italian Christmas lunch. Sicilian-style roast, nougat, cured meats, cheese. The recipe I use for my beef roast has been given to me by an 85-year-old lady, the mother of a former boss of mine. She would sit beside me, knitting, and kept an eye on what I was doing and it took me two days to make it. It is not going to be a simple roast: it will include pork and cheese and it will not look like it at first! Only once the carver is out will we see the richness of its filling. Another recipe that means a lot to me, and that I hope will become a St. Regis staple, is also of Sicilian tradition, though its origins come from ancient Mexico: dark cocoa, chilli pepper, and tomato dumplings. The mixture used to be served with rabbit, but I wanted a vegetarian option to go with modern sensibilities.*

### Sicily.

*Reading is very important to me and has been since I was a child. I used to lose myself in reading. I visited Sicily recently and helped my niece learn a poem, San Martino, that nearly everybody knows: it is about the abrupt passage from late summer into chilly autumn and winter. I have always associated this poem with rebirth, and I want rebirth to inspire me in this holiday season. Memory of flavours is not something we can force on anyone, it has to come naturally to evoke the right atmosphere, a happy moment that our guests will then take into their homes and around the world. We have all kinds of guests in Venice, and it is a lot of work to enthral each. One thing I am sure of: we won't use any tricks. We want the excellence of Italian products to shine a represent a moment of sharing. We will start there and tell a story using the elements of cuisine...*

The St. Regis Venice  
San Marco 2159  
www.marriott.it

ANTONIO CERA

## Bocconi di pane

Antonio Cera è un innovatore nel campo della panificazione. Dalla Puglia il suo **Forno Sammarco** – a San Marco in Lamis (Foggia) – è divenuto un centro di propulsione per una nuova cultura di questo elemento basilare del nostro quotidiano. Da sempre il pane è fondamento essenziale nella nutrizione e simbolo di condivisione, quindi, a maggior ragione parlando di festività, la presenza del pane in tavola diventa imprescindibile. Cera, laureato in Economia alla Bocconi, lavora in Puglia assai vicino alla Grotta di Paglicci, dove è stata ritrovata la farina più antica del mondo risalente a 32mila anni fa. È ideatore di **Grani Futuri**, manifestazione interamente dedicata al pane, e del **Manifesto Futurista del Pane**, il cui obiettivo principale è creare una cultura, sia in chiave gustativa che nutrizionale, attorno questo elemento cardine delle nostre tavole.



### Come è cominciata la passione per il pane?

Per me ogni momento della giornata è riconducibile al concetto di lievitazione, un'emozione sempre diversa che si rinnova di giorno in giorno. Provengo da una famiglia che pratica da secoli l'agricoltura; siamo divenuti panificatori negli anni Sessanta, applicando il concetto di prendere quello che la nostra terra sa offrire, valorizzando il nostro grano, molandolo, portando avanti convinti questa filosofia. È stata la novantunenne zia Maria, la sorella più grande di mia madre, che lavora ancora ogni giorno con noi, a trasformare il forno in un forno sociale. Era uno spazio aperto a tutti, in cui era possibile condividere le proprie ricette, nell'ottica di uno scambio di idee e di prodotti continuo. Mia mamma e le zie hanno ancora oggi un ruolo primario nel panificio. Lina è il direttore della produzione: impasta e controlla la qualità di tutti i prodotti. Da noi il lavoro manuale è alla base di tutto, dal reperimento alla manipolazione degli ingredienti, con grande attenzione per la gestione del lievito madre e dell'impasto. Siamo soliti, ad esempio, rompere a mano tutte le uova che ci servono per preparare il Panterrone e gli altri dolci, ed è proprio zia Maria che rompe e separa i tuorli dagli albumi, da un minimo di 500 a oltre 3.000 uova al giorno a seconda dei periodi, e non è propriamente un passaggio banale questa mansione. Fa parte del controllo della filiera, è il nostro concetto di economia circolare famigliare, in cui tutto o quasi veniva autoprodotta e qualcosa veniva barattato. Voglio cercare di valorizzare al meglio gli agricoltori e i prodotti del territorio in cui vivo, però quando trovo dei prodotti fantastici altrove, come i canditi di Corrado Assenza

(Caffè Sicilia di Noto, ndr), creo una connessione, in questo specifico caso mandandogli i frutti del nostro orto affinché li possa candire, perché ritengo che il suo lavoro rappresenti un ingrediente fondamentale per la nostra produzione finale del **Panterrone**, "un panettone di terra" dall'impasto leggero e delicatissimo, realizzato con grano tenero e in venti varianti, spesso impreziosite, appunto, dai frutti canditi di Corrado. Ha un gusto insolito a un primo assaggio, ma è un mix di sensazioni e aromi che rappresentano un omaggio alla terra in cui nasce.

### Il pane in tempi recenti sembrava aver perso il suo ruolo di re della tavola.

Noi il pane lo chiamiamo "orma", come le impronte lasciate dalle mani che lo lavorano. È un richiamo alla vita. L'impasto di acqua e cereali macinati tra due pietre cotto su una pietra rovente è stato il primo pane della storia. Il nostro è il Paese che ha un tipo di pane

diverso in ognuno dei suoi circa 8.000 Comuni, anzi, in ogni frazione di ogni comune. Purtroppo, però, la cultura della panificazione è divenuta progressivamente sempre meno valorizzata. Capita sempre più spesso che anche negli alberghi più lussuosi venga servito il solito panino del quale non si conosce la provenienza: si tratta di pane che non crea né emozione, né cultura. E quindi, proprio approfittando del periodo delle festività, serve riprendere la buona abitudine di riportare il pane al centro della tavola. Nessun altro piatto può essere condiviso come il pane: il gesto dello spezzare il pane ha in sé la sacralità di un rito ancestrale. Io consiglio il pane di sempre, prodotto con un grano buono, sano, senza andare troppo nei dettagli, nella tecnica. Un pane fatto con il grano di qualità, insomma. E poi non c'è modo migliore per iniziare ogni pranzo di una fetta di pane con l'olio! Acquisto il grano da agricoltori del territorio circostante. Ai grani antichi aggiungo quelli siciliani, abruzzesi, piemontesi e lucani. Ogni settimana il forno realizza un tipo di pane, frutto di un mix unico di grani antichi, a seconda delle farine disponibili, come farro dicocco, grano duro Senatore Cappelli e Maiorca oppure, ancora, Solina, farro monocolto e grano arso.

### Il Manifesto Futurista del Pane. Ci spieghi un po' questo "movimento".

Con Grani Futuri e con il Manifesto Futurista del Pane sto cercando di realizzare un qualcosa di inimmaginabile sino a oggi: la creazione di cultura abbinata allo sviluppo di un certo modo di coltivare, di macinare, di utilizzare un grano e alla creazione di economia. Oltre

# La tavola...

## Zoom :settingthetable

a favorire una cultura legata al pane, quindi, serve parlare di come coltivare e trattare i terreni per ottenere un prodotto finale pulito, buono e vitale. Poi si parla di quali grani usare, consigliando il ricorso ai grani italiani autoctoni, meglio se da antica semenza e quindi caratterizzati da un minore tenore glutinico, suggerendo delle tecniche di molitura con pietre naturali, limitando il ricorso ai cilindri, e delle tipologie di farine corrette per l'impasto, la lievitazione, la lavorazione, la cottura e la conservazione, per la quale sarebbe bene utilizzare tessuti naturali di stoffa grezza o teli di canapa. Ribadisco, però, che anche nella lavorazione del cibo non si devono prendere delle posizioni assolute, integraliste, atteggiamento sempre pericoloso e dannoso. Mi limito semplicemente a dire che quando a muovere un uomo non è il profitto, ma un ideale, si possono ottenere risultati inimmaginabili. Mi piacerebbe sostituire il concetto di filiera con quello di catena alimentare, in cui ogni partecipante interagisce con tutti gli altri. Il pane trasmette un racconto, una storia, la cultura di un territorio, un insieme di saperi e una buona dose di salute, questo non va mai scordato!

### Bread philosophy

*Antonio Cera is an innovator in bread-making. His Forno Sammarco, at San Marco in Lamis, in Apulia, is an important centre for a new culture of bread. Cera, a graduate in Economics from Bocconi University, works very close to the Paglicci Grotto, where the most ancient flour in the world dating back 32,000 years was found. He is the creator of Grani Futuri (Future Grains), an event fully dedicated to bread, and of the Bread Futurist Manifesto aiming at creating a culture of bread both in terms of taste and nutrition.*

### How did your passion for bread start?

*Every moment of my day is linked to the idea of leavening and its ever-changing emotion. I come from a family that has been practicing agriculture for centuries. We became bakers in the 1960s. We used to grow and grind our own wheat enhancing a real bread-making philosophy. My 91-years-old aunt Maria, who still works with us, turned our bakery into a social space. It was a place where everyone could share his own recipes exchanging ideas and products. My mother and aunts still play a major role in our bakery. Lina is the production manager in charge of quality control. Everything is based on manual work, from finding and handling the ingredients, to the great attention paid to sourdough and dough. It's aunt Maria who breaks all the eggs, separating the yolks from the whites, to prepare Panterrone and other cakes, up to over 3000 eggs a day! I want to valorize at the most the farmers*

*and products coming from my area, but when I find excellent ingredients from elsewhere I'm ready to set up a collaboration with their manufacturers.*

*I often send the fruits of our garden to be candied to Corrado Assenza (Caffè Sicilia at Noto) as he has the best skills to prepare. These are the basic ingredient for some of our 20 varieties of Panterrone.*

### Bread seemed to have lost its king-of-the-table role.

*Our family use to call bread "imprint", like the imprints left by the hands that work it. Anciently the first bread was a mixture of water and stone ground cereals, cooked on a hot stone. Italy is a country which has different bread in each district of its 8000 municipalities. Unfortunately the culture of bread-making is fading away. Most of the bread we eat today is a cultureless bread unable to arouse emotions. That's why I believe that it's important to take up the good habit of bringing bread back to the table. No other dish can be shared like bread, the gesture of breaking the bread has in itself the sacredness of an ancestral rite. I recommend a traditional, healthy bread made with a good quality wheat. What a better way to start your lunch than a slice of bread with olive oil! To ancient grains I add grains from Sicily, Abruzzi, Piedmont and Basilicata regions. Every week our bakery makes a different type of bread which is the result of a unique mix of different varieties of ancient grains, depending on the flour available (dicocco spelled, Senatore Cappelli and Maiorca durum wheat, etc.).*

### The Bread Futurist Manifesto.

*Through Grani Futuri (Future Grains) and the Bread Futurist Manifesto, I am trying to promote a culture combined with the development of a certain way of cultivating, grinding, using a type of wheat. It is important not only to promote a bread-linked culture, but to look at the best way to cultivate and treat the land. We deal also with different grains recommending the use of Italian autochthonous grains, better if from ancient seeds with a lower gluten content, the techniques of milling with natural stones as well as the types of flour, dough, leavening, processing, cooking and preservation. When you are inspired by an ideal, not just by a profit-making idea, you can achieve amazing results. I would like very much to replace the idea of supply chain with that of food chain where participants interacts with each other's. We should never forget that bread passes on a story, a history, the culture of a region, a mix of knowledge with a good deal of health.*

**Forno Sammarco  
San Marco in Lamis  
www.fornosammarco.com  
www.granifuturi.com**

### LUCA VERITTI Formula Met

Il Met Restaurant dell'**Hotel Metropole** è uno degli indirizzi di punta per il Capodanno in Laguna. Quest'anno la scelta dell'iconico ristorante in Riva degli Schiavoni assume una valenza ancora più significativa dopo la terribile notte del 12 novembre scorso, che ha visto il Metropole nella prima linea del "fuoco nemico". Una prova di resistenza e di amore per la città da parte di Gloria Beggiato e di tutto lo staff del Metropole che non si sono arresi, e tornano per la notte più lussureggiante dell'anno in forma smagliante con la direzione della cucina affidata come sempre al bravissimo Luca Veritti, che propone una doppia possibilità. La più smart, ma sempre raffinata e informale, secondo la formula consolidata del Metropole, all'**OrientalBar** con dj set fino a notte fonda ed una cena degna di nota, per scelta volutamente meno sibaritica dell'altra opzione al **Met**, in cui il menù è creato per lasciare un indimenticabile ricordo nell'esperienza degli ospiti, con musica dal vivo e live show nel Salone degli Specchi. Non si tratta naturalmente di un'opzione luxury e di un'altra più cheap, al Metropole ogni occasione è pensata per declinare al massimo il benessere; si tratta piuttosto di scelte generazionali: da una parte chi opta per una cucina ai massimi livelli senza rinunciare alla piacevolezza di potersi lasciar andare, dall'altra chi non resiste a una tavola sontuosa con qualche regola di forma in più, con menù ricchissimo anche nella scelta dei vini. Entrambe le opzioni sono mirate per regalare agli ospiti una serata indimenticabile, in cui ogni dettaglio è curato per vivere l'atmosfera di una cena tra amici, elegantemente informale oppure volutamente formale, ma sempre divertente e brillante. Una nota geniale è per la sera dell'1 gennaio, dalle ore 19 a mezzanotte, all'OrientalBar: un Detox "Bloody Mary" con dj set... per iniziare il 2020 in modo deciso, ma senza esagerare. A mezzanotte tutti a dormire!

### Meet at Met

*The Metropole hotel's Met Restaurant is amongst the most popular in the lagoon at New Year's Eve. This year the choice of the iconic restaurant in Riva degli Schiavoni takes on even more significance after the terrible night of November 12th, which saw the Metropole in the first line of "enemy fire." A test of endurance and love for the city by Gloria Beggiato and all the staff who did not give up, and who return for the most lush night of the year in dazzling form with the management of the kitchen entrusted as always to the excellent Luca Veritti, who offers two choices. The smartest, but always refined and informal, according to the consolidated formula of the Metropole, at the OrientalBar with DJ sets until late at night and a noteworthy dinner, for a deliberately less sybaritic choice than the other option at the Met, where the menu is created to give the guest an unforgettable experience, with live music and live shows in the Hall of Mirrors.*

**Met Restaurant | OrientalBar  
Riva degli Schiavoni 4149  
www.hotelmetropole.com**

