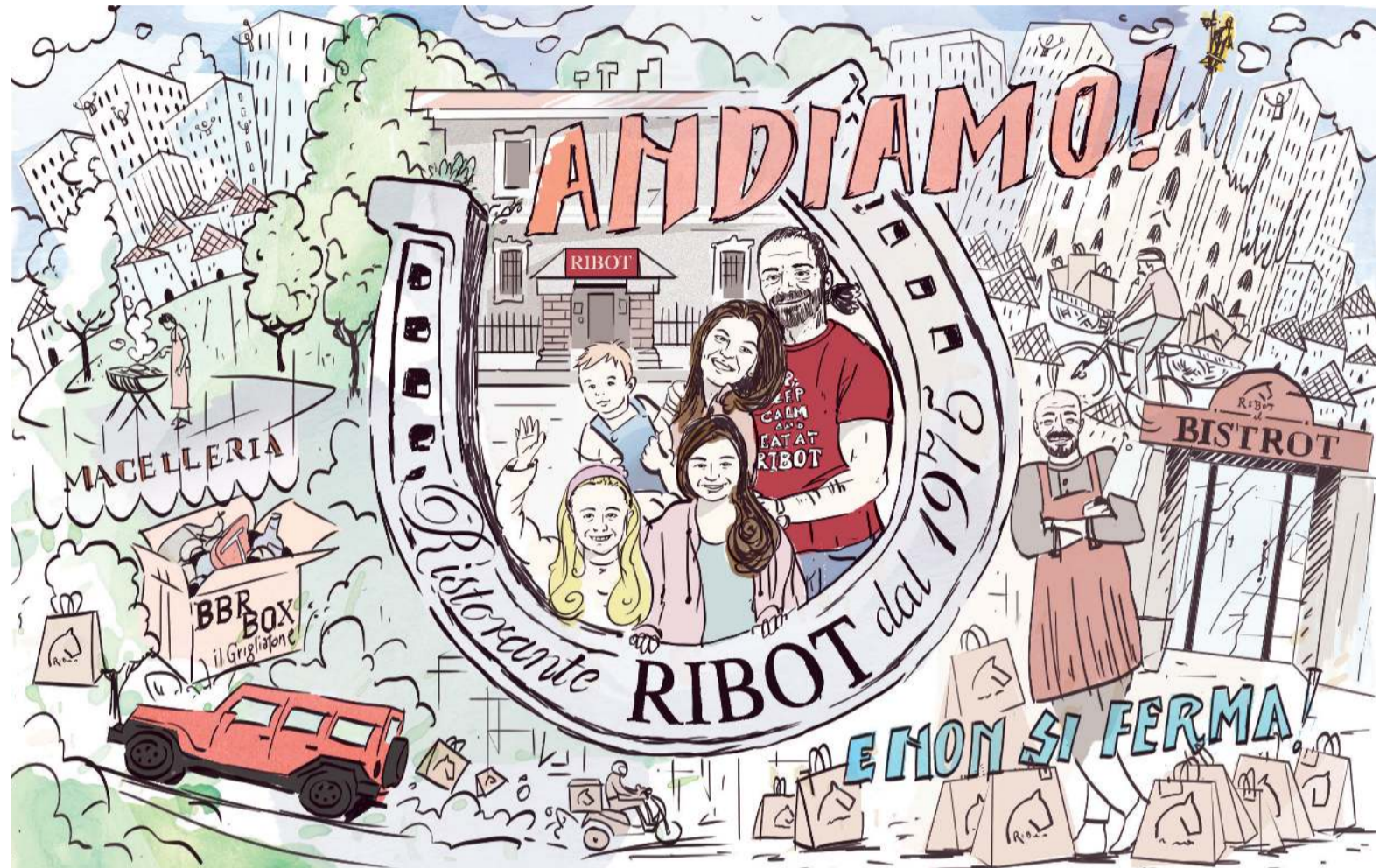


# il RIBOTTINO

Trimestrale del ristorante Ribot Milano - Racconti di cucina tra cibo, vino e aneddoti da scoprire

## IL CUORE DI RIBOT BATTE SEMPRE PIÙ FORTE

Ribot c'è. Oggi più che mai. Io, la mia famiglia, il ristorante, le sue radici e i suoi quasi 50 anni di storia, o staff e tutto quello che lo circonda. E, soprattutto, ci siete voi: clienti, amici, fedelissimi! Come se non bastasse, sono nati anche la Macelleria e il Bistrot di Ribot. Mi piace pensare che ogni crisi nasconda un'opportunità e vi racconterò, nelle prossime pagine, cosa mi è frullato nella testa. Non ci siamo mai fermati. Erano trascorsi soltanto pochi giorni dall'inizio del lockdown, quando, durante una delle tante telefonate con lo Chef, gli proposi di consegnare carne sottovuoto ai nostri clienti considerando le numerose richieste.



L'inarrestabile energia di Ribot

Il 18 marzo siamo partiti con un vero e proprio servizio di delivery, un modo per far sentire la presenza di Ribot, nonostante tutto.

Lo ricordo ancora. Io e lo Chef, tra emozione, ansia ed entusiasmo, con mia moglie che trascriveva gli ordini e Jessica su FaceTime che mi spiegava come utilizzare il computer di cassa. Ci siamo buttati in un mercato nuovo fatto di regole, canoni e criteri differenti, forti di un nome, un prodotto e una grande voglia di farci sentire e dimostrare che potevamo riuscirci. Ordinare la carne in base al venduto è stata un'esperienza nuova per noi, così come usare il pc per i listini è stato un vero e proprio manicomio! Ma devo dire che la frenesia più grande l'abbiamo vissuta la sera, quando siamo diventati un tutt'uno con Google Maps per pianificare le consegne del giorno dopo. Siete stati voi a darci l'entusiasmo di andare avanti, facendoci i complimenti per l'iniziativa e promuovendola tra i vostri amici. Ci avete incoraggiati, scrivendoci sui social e seguendoci continuamente, aumentando sempre di più.

La forza è arrivata da voi e dall'animo di questo posto, che non smetterò mai di ripetere, non è semplicemente un ristorante.

Se i clienti non vanno da Ribot, Ribot va dai suoi clienti... Andare a trovare tutte le persone che, di solito, vengono al ristorante e rivedere tanti di voi è stato bello, anzi bellissimo! Mi sono emozionato. E quando, a Pasqua, abbiamo superato ogni aspettativa, ogni record, ogni immaginario, ho pianto forte. Eh, qui si parla di emozioni, di rapporti umani e di storia. Ho pensato a tutto quello che è stato Ribot fin dal 1975 e vederlo così galoppante mi ha toccato il cuore. Le emozioni sono il motore di ogni iniziativa e, se impariamo ad affidarci alla loro intuizione, riusciamo a combinare

davvero delle grandi cose! Ecco in poche parole perché è nato il Bistrot di Ribot. Ho deciso di puntare forte su un marchio che ci rappresenta e a cui sono molto legato e come me lo sono tante altre persone. Quindi una reinterpretazione gastronomica fedele ai valori e alle linee guida che da sempre ci contraddistinguono.

Un grazie speciale allo Chef che amo definire "monumentale", a tutti quelli che hanno partecipato e anche a tutto lo staff che in questi anni ha continuato a contribuire per il successo e la fama di Ribot. Un grazie mondiale a mia moglie, epica. Tra filmati e lavoro d'ufficio, si è rivelata ancor di più una star! E poi un grazie a voi! Siete fantastici. Speriamo con ottimismo di lasciarci il peggio alle spalle. Abbiamo riscoperto alcuni valori o aspetti della vita che prima, forse, davamo troppo per scontati. Abbiamo avuto la fortuna di poter fare di necessità virtù e di dare un forte messaggio

di tenacia e determinazione come singoli e come membri di una squadra fantastica. È proprio vero: l'energia del gruppo è più forte della sola forza individuale e ci ha permesso di affrontare la sfida in tempi record, senza perdere tempo, senza perderci d'animo, tenendo alto il nome del nostro ristorante.

Per questo ancora ringrazio mia moglie e le mie tre figlie che nutrono ogni giorno la mia motivazione per dare sempre il massimo e mi fanno capire, soprattutto, quale sia il bene della vita. Come dice una battuta che girava su WhatsApp: "Ho conosciuto la mia famiglia... mi sembra brava gente". Adesso riprendiamo le redini in mano e spingiamo forte come sempre!

*Michela Frubini*

### In questo numero si parla di

#### I consigli dello Chef A tavola con gusto e fantasia

Cibi leggeri e novità di stagione. Un menù estivo per la gioia di tutti i palati.

pag. 2

#### Gli amici di Ribot Insieme, da Forte dei Marmi a Corso Sempione

Ricordi d'infanzia su spiagge dorate e rombi di motore dal Paddock dietro casa.

pag. 3

#### La Macelleria di Ribot "E se ci mettessimo a rifornire i clienti?"

Vi racconto com'è nato il delivery di Ribot per portare il ristorante sulla vostra tavola.

pag. 6

#### Il Bistrot di Ribot Un sogno che si avvera. La qualità qui è di casa

Antipasti e prelibatezze al centro tavola per onorare i sapori della cucina italiana.

pag. 7

# I consigli dello Chef



Arriva finalmente l'estate! Ribot è pronto e il suo Chef Emilio, prontissimo con il nuovo menù. E allora, vista la bella stagione, spazio ai piatti freddi di tartare, carpacci e sfizi d'insalata. Con il caldo estivo il cliente predilige cibi leggeri, soddisfacendo anche la voglia di novità di stagione. Così può sbizzarrirsi tra l'intramontabile "prosciutto e melone", il vitello in salsa tonnata, un vasto assortimento di tartare di carne (toro, manzo, fassona e vitello) e qualche piatto di pasta fredda, come gli spaghetti di Kamut "alla Garibaldi". La farina di Kamut, infatti, è più digeribile e, se condita "alla Garibaldi" con olio, pomodorini, olive taggiasche e basilico, diventa un piatto fantastico per l'estate. Come secondo piatto, immancabili il roast beef e il carpaccio di fassona oppure gli straccetti di filetto crudi conditi con un'insalata agli agrumi, dal gusto leggero, fresco e delicato. Ma la vera bomba è il Misto Crudo del Macellaio, un plateau che rompe gli schemi. Una composizione mista di varie carni crude servite in modo differente, il tutto in un piatto unico. Che mix di gusti per il palato!

**66** Verrò, ma deve essere una cena seria. Odio le persone che prendono i pasti alla leggera.

A tavola perdonerei chiunque. Anche i miei parenti.

Non riesco a sopportare quelli che non prendono seriamente il cibo.

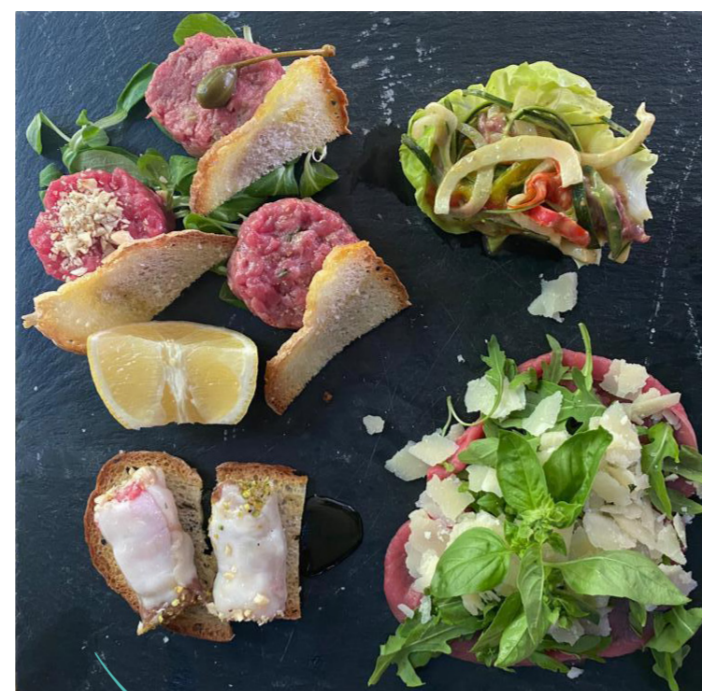
99

(Oscar Wilde)

## la FANTASIA DEL MISTO CRUDO

Et voilà il Misto Crudo, davvero invitante! Il piatto si compone di tartare di manzo trita e condita in modo tradizionale e di tartare di fassona condita con poco olio, sale e pepe per lasciarne intatto il sapore e la tenerezza. Immane la tartare di toro, la più sanguigna e temprata, condita con l'aggiunta di vodka ed erba cipollina. Ma non è finita qui. Infatti, troviamo due fettine sottili e delicate di carpaccio di fassona con insalata di rucola e grana. Siamo di fronte alla migliore carne magra di qualità al mondo. Come non gustare poi l'insalata

sfiziosissima preparata dallo Chef con le teste di filetto, la parte tenera del manzo, insieme a una selezione di verdure e agrumi estivi dal sapore leggero e delicato. Come se non bastasse, eccoli i nostri rotolini di fassona, la mia grande libidine! Qui uniamo la tenerezza della carne piemontese cruda al salato del lardo di Patanegra. *Dulcis in fundo* una punta di miele e una punta di nocciola coronano questo mix di sapori in modo egregio. Che dire! Ne mangerei a fiumi.



## Ecco le altre proposte per l'estate del menù "Il Misto Crudo del Macellaio"

**Vitello tonnato con capperi in fiore**  
Uova, solfiti, maionese, tonno

**Tartare di manzo**  
Macinato di manzo bavarese, olio, senape, brandy, limone, Worcester, cetrioli, cipolline, capperi, acciughe e tuorlo d'uovo

**Tartare di fassona piemontese**  
Olio, sale e nocciola

**Tartare di toro**  
Carne piemontese maschio, olio, sale, senape in grani, soia, vodka, limone, erba cipollina

**Carpaccio di fassona piemontese con insalata**  
Carne piemontese

**Roast beef all'inglese con misticanza e scaglie di grana**

*Questo piatto lo consigliamo come antipasto posizionato al centro tavola da condividere oppure ognuno può ordinare una porzione per sé. Si sa mai, si corra il rischio di litigare!*

## Lo sapevi che ...

Il carpaccio è notoriamente una pietanza di carne cruda di manzo tagliata a fette sottilissime, condita variamente (olio di oliva e limone, maionese aromatizzata, aggiunta di scaglie di parmigiano o tartufo, ecc.). Ma sapete da dove deriva il nome? Vi sveliamo l'arcano: il nome del piatto si deve a Giuseppe Cipriani, proprietario dell'Harry's Bar di Venezia. Siamo negli anni Cinquanta e il buon Cipriani, un giorno, preparò il piatto a base di carne cruda appositamente per un'amica, la contessa Amalia Nani Mocenigo, quando seppe che i medici le avevano vietato la carne cotta. Il nome venne dato in onore del pittore Vittore Carpaccio, poiché a Cipriani il colore della carne cruda ricordava i colori intensi dei quadri del pittore.

## gli GNOCCHI "ZOLA" ANCHE D'ESTATE: IRRESISTIBILE CREMOSITÀ



Ricordo una delle mie prime estati da Ribot. Stavo scrivendo il menù con il mio papà, quando gli dissi: "Ormai arriva il caldo, potremmo togliere dalla lista gli gnocchi al gorgonzola". Lui mi guardò e rispose: "Gli gnocchi zola non si tolgono mai, perché la gente li mangia anche a luglio con 40°". Aveva ragione. Mitico! Gli gnocchi vengono preparati dal nostro

Chef ogni giorno. Eh già, sono proprio "fatti in casa". Con gli spaghetti Ribot e i maccheroni Montalcino sono uno dei pilastri delle nostre proposte. Ed è davvero gratificante vedere le belle ragazze, in piena estate, ordinare "gnocchi zola": vuol dire che si cede volentieri ai peccati di gola e per noi è una grande soddisfazione!

## Il segreto della nostra "Pasta alla Garibaldi"

Perché si dice "alla Garibaldi"? Vorrei tanto dirvi: "La leggenda narra che Garibaldi fosse ospite fisso del ristorante Ribot, dove ordinava sempre questo piatto, il suo preferito...". Ahimè no, lo ammetto!

Allora, vi svelo il mistero. Questo nome è dovuto, semplicemente, al fatto che il mix cromatico di pomodoro, spaghetti e basilico ricorda il nostro tricolore.

## CURIOSITÀ I BENEFICI DELLA PASTA DI KAMUT

Note le sue proprietà anti-age. Il Kamut è ricco di vitamina E, selenio, zinco e magnesio, oligoelementi ad azione antiossidante, utili nel combattere la formazione dei radicali liberi, l'invecchiamento cellulare, la stanchezza cronica e l'abbassamento delle difese immunitarie. Inoltre, tiene a bada il colesterolo. Una farina di grano bianca ha un indice glicemico piuttosto elevato, pari a 85, mentre una derivata dal Kamut pari a 45. Per questo

motivo lo si consiglia a diabetici, alle donne in gravidanza e a coloro che soffrono di insulino-resistenza\*.

\*fonte: studio pubblicato sull'European Journal of Clinical Nutrition

# I consigli del Sommelier



Diciamo che in quarantena il pensiero spesso è stato "finché c'è vino, c'è speranza". Beh, meno male ne avevamo parecchio e buono. Si ricomincia il lavoro e si riorganizza anche la cantina dopo gli ultimi mesi di fessità e, soprattutto, considerando che, finalmente, è arrivata l'estate. Quella bollente! Ci sono tendenze e consigli da ricordatevi che non ci sono regole. Si vede da Ribot, dove, nonostante le temperature altissime, si continua a bere e quindi ordinare Amaroni: le nostre proposte di Santi, Allegrini e Quintarelli piacciono. E noi soddisfiamo i nostri clienti con vero piacere. La moda parla tanto del Rosé, una buona proposta, soprattutto per l'antipasto. Non è soltanto un compromesso tra chi vuole Bianco e chi vuole Rosso. Parliamo di una vera preferenza di gusto.

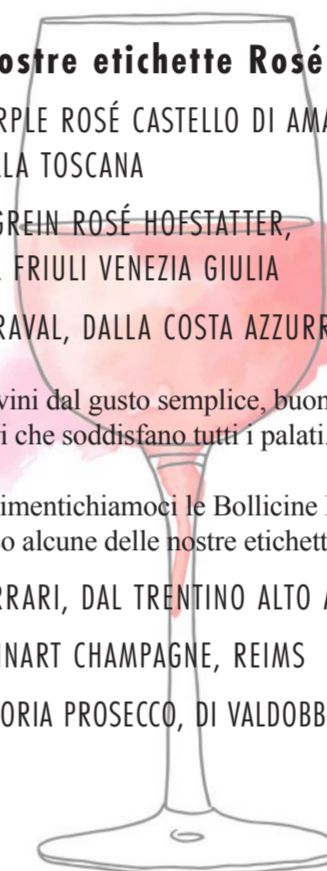
## I VOTI DEI MAGNIFICI 5!



Da sinistra. Mr. Ba' U'aglia. Mr. Bomba. Mr. Nico. Mr. Fabbri e Mr. Dany.

## Le nostre etichette Rosé

- PURPLE ROSÉ CASTELLO DI AMA, DALLA TOSCANA
  - LAGREIN ROSÉ HOFSTATTER, DAL FRIULI VENEZIA GIULIA
  - MIRAVAL, DALLA COSTA AZZURRA
- Sono vini dal gusto semplice, buoni e leggeri che soddisfano tutti i palati.
- Non dimentichiamoci le Bollicine Rosé ed ecco alcune delle nostre etichette:
- FERRARI, DAL TRENTO ALTO ADIGE
  - RUINART CHAMPAGNE, REIMS
  - ASTORIA PROSECCO, DI VALDOBBIADENE



**Cantina MERLOT ZORZETTIG**  
Regione Friuli Venezia Giulia  
Uva Merlot



I colli orientali comprendono un insieme di paesaggi incantevoli, luogo ideale per dare vita a un Merlot di ottima fattura, contraddistinto da una sensazione di pienezza al palato, derivante da tannini che lo fasciano con eleganza e raffinatezza. All'esame visivo si presenta con un colore rosso rubino, concentrato e intenso. Lo spettro olfattivo manifesta note principalmente fruttate, che guidano l'esperienza degustativa anche al palato. All'assaggio, infatti, dove il sorso è pieno e vinoso, con un tannino piacevole, si riscontra un gusto allineato alle sensazioni già avvertite al naso. Un rosso che ben si sposa con i secondi piatti di carne, sia bianca che rossa, in particolar modo con arrostiti e bolliti.

Un altro consiglio che mi sento di dare, se vi piace il Rosso quello leggero, fatevi portare una giacchetta con il ghiaccio. Tanti Rossi di struttura leggera, come il Cabernet Sauvignon Lis Neris, Pinot Nero Franz Haas o Tramin, la mitica Bonarda

**Cantina MARCHESE MANODORI**  
Regione Emilia Romagna  
Uva Lambrusco



"Venturini Baldini", è un'azienda di primo piano, se prendiamo in considerazione il panorama enologico emiliano. Vinificato secondo il metodo Charmat, il "Marchese Manodori" è un Lambrusco che si lascia apprezzare agevolmente in tutte le sue sfumature, memorabile per quel suo sorso vinoso e fruttato. L'occhio è rubino intenso, caratterizzato da profondi riflessi color porpora. Al naso floreale e fruttato, composto da sentori che richiamano la viola e le ciliegie mature, seguite da una sottile speziatura dolce di cannella. Di medio corpo al sorso, vivace nella trama tannica, armonico, fresco ed elegante. Ideale per accompagnare salumi e affettati, o primi piatti succulenti, ed è perfetto se abbinato alla grigliata.

di Monsupello e tanti altri sposano perfettamente l'esigenza del momento: un buon vino, facile e gradevole da bere anche con temperature calde. Adesso vi saluto. Sapete, continuando a parlare di vino mi è venuta voglia di bere un bicchiere!

## GLI AMICI DI RIBOT

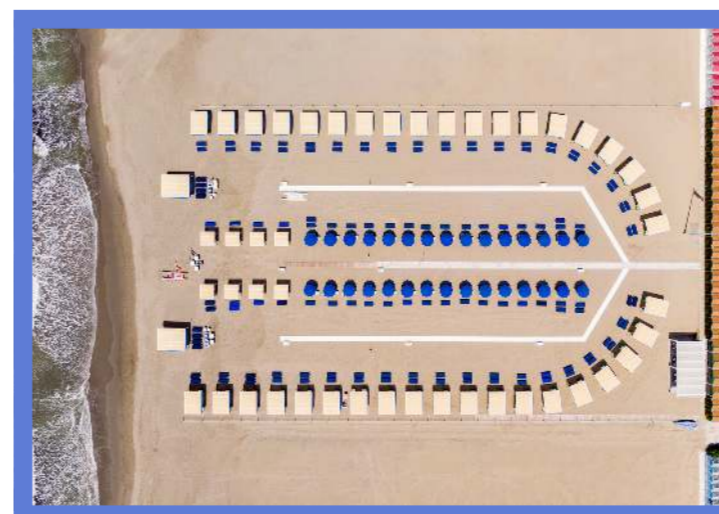
Venivo qui da bambino, perché papà voleva stare in Toscana e la mamma ritrovava le amiche. Ci ritorno ormai da dieci anni, perché adesso sono io stesso padre di tre figlie e le accompagno in questi luoghi d'infanzia. Forte dei Marmi non ha bisogno di pubblicità, ma in quest'anno così diverso mi piace parlare di due stabilimenti balneari cui sono particolarmente legato. Sì, è vero il mare non è caraibico, ma si può girare in bicicletta, vedere un sacco di negozi e poi ci sono le giostre per i bimbi, si mangia benissimo e si vedono le Alpi Apuane mentre fai il bagno: mi illumino ogni volta, quanta bellezza!

*Manuela*

**BAGNO CARLO**  
Il mare, semplicemente

Qui vado ormai da parecchi anni. Il Bagno Carlo è bellissimo, con le sue tende disposte a ferro di cavallo, tanto per rimanere in tema. Da qualche anno ha scelto di rinunciare a qualche cabina per ricreare l'area ristorante vista mare e ha fatto bene, è uno spettacolo! Si mangia sempre meglio qui e, spesso, si rimane a tavola per ore per poi andare a farsi l'aperitivo sotto le tende. Eh, si sono adattati alle abitudini di noi milanesi, che sull'happy hour abbiamo scritto capitoli di storia! La Carla è sempre presente con la famiglia e tutto

lo staff. Gentili e accoglienti, sono sempre sul pezzo! Una menzione la meritano anche i ragazzi della spiaggia, Igor e Massi, che tutto l'anno ci supportano sui social e sono sempre fantastici durante la nostra permanenza. Grandi ragazzi! Per informazioni: 0584 81229



*la Bagno Annetta*  
Forte dei Marmi

Siamo cresciuti qui e tanti ricordi sono diventati una leggenda. Il Bagno Annetta ha un posto nel cuore. È uno stabilimento all'avanguardia con piscina, palestra e allestimenti di categoria. Si mangia divinamente, perché in cucina c'è la Carmela che, oltre ad avere un genio per capello, ha le mani d'oro. Franco non c'è più ma è ancora presente, indimenticabile nei cuori dei tanti clienti cui era legato affettivamente. Oggi più che mai, forza all'Annetta, l'erede! Le voglio tanto bene ed è tanto brava. Si sta bene al bagno Annetta, perché è un posto speciale! Forza Ninòs!

Per informazioni: 0584 89314 - info@bagnoannetta.com



Chi è? Cosa fa? E, soprattutto, vi chiederete cosa c'entra? Eh, c'entra, c'entra! Massi è un mio caro amico e Paddock è un'officina Pirelli in zona Corso Sempione. In questo periodo di lockdown ci siamo rincuorati spesso e motivati alla Rocky Balboa per inventarci qualcosa e, alla fine, io sono diventato un macellaio e lui un sanificatore e grande uomo PR! E, quindi, quel poco di buono che abbiamo fatto in questo periodo, qualcosina lo dobbiamo anche l'uno all'altro. E poi ci siamo fatti un gran mazzo e non dimenticherò le volte che, per sbaglio, ci si incrociava, nelle strade deserte di una Milano irricognoscibile, io con la mia Jeep e lui con qualche macchina dei suoi clienti. Veniva a bere il caffè da Ribot, qualche volta, a mangiare un piatto di maccheroni al volo. Che momenti, che ricordi! Grande Massi! Per informazioni: 02 33001747 - driveritalia@driver.it





la

# MACELLERIA

## VI RACCONTO COM'È NATA

Nei primi giorni di lockdown un paio di clienti sono passati dal ristorante a ritirare qualche bistecca sottovuoto che non avevamo reso ai fornitori. Le sere successive, mi chiamarono ringraziandomi e inviandomi alcune foto della nostra carne ben apparecchiata sulle loro tavole. Nei giorni successivi aumentarono le richieste di carne e, felice di quelle telefonate e di quelle foto ricevute, decisi di chiamare lo Chef: era il 16 marzo. "Senti Chef, ho saputo che il nostro macellaio è aperto. E se ci mettessimo a rifornire i nostri? Abbozzo un piccolo listino... cosa ne pensi?". Neanche a dirlo. Lo Chef era già in cucina a tagliare la carne. Eroico. Così è nata la Macelleria di Ribot. Immaginate i passaggi. Io inizio a preparare i pacchi e l'itinerario

delle consegne, mentre lo Chef i tagli e le operazioni di pulizia. Il pomeriggio salto in macchina e giro tutta Milano, mentre lui sistema il ristorante. Nel frattempo, mia moglie inserisce gli ordini su un file excel tra un delirio e l'altro. Insomma è nata per caso, proprio per dare un servizio ed è cresciuta sull'onda dell'entusiasmo e del consenso dei nostri clienti. Abbiamo iniziato a lavorare in modo così intenso, al punto da essere citati sui giornali e nelle trasmissioni radiofoniche. Eravamo in tre e, nel giro di poco tempo, non bastavamo in sei. Un mercato nuovo con nuove regole e nuovi parametri, dove ho imparato che, se ci metti il cuore e lavori bene, i risultati arrivano sempre. Così è stato. Una bella idea, una squadra bellissima. Grazie a tutti!

## VIVI IL RISTORANTE A CASA TUA. RIBOT È ANCHE DELIVERY

Cos'è la Macelleria di Ribot? Un servizio rivolto al cliente al di fuori del ristorante. Un'idea nata in grande sintonia con lo Chef. Eh, quando si dice "capirsi bene e viaggiare sulla medesima onda!". Un modo per esserci, sempre. Perché questo servizio, per noi, è un valore aggiunto pensato per voi, cogliendo l'esigenza e anche il desiderio di continuare a stare vicino al gusto dei nostri affezionati. Da subito ci siamo resi operativi fornendo la nostra carne direttamente a casa, selezionata e lavorata dal nostro Chef e dal personale addetto. Scegliamo i migliori fornitori e tutti i giorni ci assicuriamo in prima persona che la qualità soddisfi sempre il livello che ci distingue da sempre. Abbiamo assecondato il desiderio di tutti di mangiare la nostra carne, scelta e trattata per essere presente nella vostra

sala da pranzo. Stesse sensazioni, diverso l'ambiente. Ma, dite la verità: non vi è mai sembrato, per un attimo, di essere qui, in via Cremona 41? Vi svelo un segreto: il trattamento della carne (sezionamento dei tagli e pulizia da grasso superfluo) permette al cliente di avere un prodotto finito pronto per essere consumato e a noi di essere sicuri della vostra soddisfazione. Così raggiungiamo due obiettivi: la garanzia di fornirvi la medesima qualità e la gratificazione di sapervi felici, contenti e... con la pancia piena! Siamo talmente premurosi che ci è pure venuto un dubbio: e se viene cucinata male? Per questo ci siamo divertiti a girare dei tutorial che accompagnano il cliente nella cottura in padella. Un grande applauso allo Chef che si è dimostrato un attore da Oscar.



## "IL GRIGLIATONE"

Il nostro prodotto di punta è "Il Grigliatone", una vera e propria barbecue box. All'interno troverete costine, salsiccia, salamella, verdure già pulite, sale Maldon a scaglie, olio Mancianti e un taglio a scelta tra fiorentina, rib eye e costata. Insomma, tutto ciò che serve per la grigliata, il vero servizio al cliente della Macelleria di Ribot. E penso a tanti anni fa, quando con mio padre si parlava proprio di un progetto così e dicevamo sempre: "Ma perché non dovrebbero venire a comprarla da noi la carne, visto il rapporto di fiducia e la qualità del prodotto?". E, in effetti, bastava soltanto incominciare.



### IL PIÙ VENDUTO

Il taglio più venduto dalla Macelleria è il rib eye, l'occhio della costata senza osso, una parte mazzata e molto saporita. Si presta per essere cotta sia in padella sia alla griglia. Sugeriamo una cottura media che ne mette in risalto le caratteristiche, poiché favorisce lo sciogliersi del grasso che insaporisce il taglio, rendendo ogni boccone davvero succulento.



### COOKING

I video tutorial del nostro Chef. Consigli, segreti e trucchetti per cucinare la carne in padella da casa!



Cotoletta alla milanese



Cube roll



Fiorentina



Rib eye

### VOGLIA DI RIBOT? TAAAC!

Ordina online. Inquadra il codice qui a fianco. Prenota la consegna a casa oppure ritira da Ribot Milano, via Marco Cremona 41.



Per informazioni 349.85194  
www.ribotmilano.it/macelleria

Seguici su

## IL BISTROT DI RIBOT: UN SOGNO CHE SI AVVERA

Ribot non è soltanto un ristorante. Ora è anche un Bistrot. Il nome inizia a essere presente in modo diverso in posti diversi, rimanendo sempre fedeli alla propria identità e ai propri valori. Il "Bistrot" prende il posto del "Primonovecento", un locale bellissimo con la sua storia e i suoi successi. Ha vinto il desiderio di puntare sul nostro nome e creare un marchio riconosciuto a più livelli. Certo, ciò significa rischiare un pochino di più, ma ne siamo consapevoli e non ci tiriamo indietro. La passione e l'entusiasmo non ci sono mai mancati, fanno parte della nostra storia. La proposta del Bistrot di Ribot è ricca di tanti antipasti sfiziosi preparati con materie prime di qualità, scelti in base alla stagionalità, alle tradizioni e, soprattutto, alla semplicità. Qualche primo piatto, tra cui il risotto giallo alla milanese che non

può mancare e poi, ovviamente, il trionfo della carne. Abbiamo selezionato una linea di prodotti "Ribot" nel menù. La carne, infatti,

e leggero il tempo, condividendo un'esperienza. Per questo gli antipasti sono tutti collocati al centro tavola, proprio come un banchetto da



arriva direttamente dal ristorante, dove viene selezionata, lavorata e porzionata prima di essere consegnata nella cucina del Bistrot. Vogliamo che la gente si diverta nell'assaporare i tanti antipasti e trascorra ore liete. Che poi uscire a cena vuol dire vivere in modo gioioso

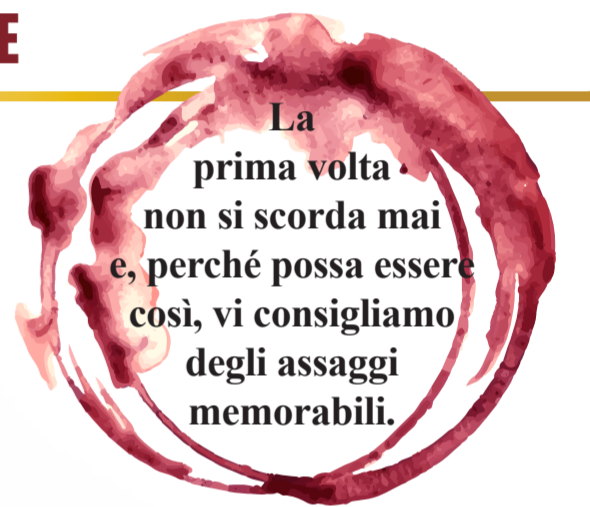
cui cogliere le diverse prelibatezze. Un po' come essere parte di un gioco dove ci si parla, ci si confronta e poi si sceglie. Ognuno avrà i suoi preferiti! Abbiamo puntato sull'interpretazione di un locale tradizionale che si adatta ai tempi, ma la forza vera è che qui si

rispirano i profumi della cucina italiana ed è questo che mi gasa parecchio. Il mondo è bello perché è vario, vero, ma, gira e rigira, l'Italia è l'Italia, soprattutto a tavola! Questo pensiero mi ha dato coraggio e lo stimolo a fare un passo importante in un momento particolare.

### Lo sapevi che...

Il termine Bistrot pare sia stato adottato per la prima volta nel 1800 a Parigi, per poi diffondersi in tutta la Francia. Si tratta di un'espressione derivata da "Bistroquet", il nome che un tempo veniva dato ai vignaioli o agli aiutanti dei commercianti di vino. Il termine originariamente stava a significare "osteria", e con il tempo assunse anche il significato di "piccolo caffè".

## I PIATTI CHE MERITANO ATTENZIONE



### LA PAPPA AL POMODORO

Forse il più richiesto, questo antipasto lo ritrovi sempre al centro di ogni tavolo. Dovete sapere che è il primo piatto cui ho pensato mentre progettavo di avviare il Bistrot. C'è un'idea affettiva e simpatica verso questo piatto, così buono nella sua semplicità da essere considerato un'eccellenza. Viva la pappa pa pa... col po, po, po, po, pomodoro!



### LA CECINA DI LEÓN

È una carne di manzo essiccata e affumicata da uno degli artigiani della provincia di León, in Spagna, zona dell'IGP. Sembra bresaola, eppure il sapore è più forte e intenso grazie alla stagionatura fino a dodici mesi. Ne parliamo perché è uno dei prodotti che siamo proprio andati a cercare, che amiamo proporre e che lascia i clienti sempre entusiasti, al punto da farci guadagnare la loro fiducia: un obiettivo importante per noi.



### LA BRUSCHETTA DI MELANZANA

Una selezione di pomodori conditi con olio extravergine di oliva, sale e pepe, con mezza melanzana pulita e cotta al forno e, alla base, una salsa al pesto che insaporisce e, al tempo stesso, tiene ferma la nostra porzione.



### LE MILANESINE DI AGNELLO

Premetto che sono un grande mangiatore di costole di agnello cucinate in ogni maniera, sono molto fiero nel dirvi che, al Bistrot, le proponiamo fritte con il pane panko. Croccanti e sfiziose da mangiare lisce oppure da condire con la maionese dello Chef. Un vero piacere per il palato!



### Scopri il nostro menù



Dove siamo?  
Via Ruggero di Lauria, 17 (ang. Piazza Firenze)  
Tel. 0233611643 - Chiuso il lunedì

Aperti tutto agosto

www.ribotbistrot.com



### EATertainment

Dalle parole inglesi "eat", mangiare e "entertainment", intrattenimento, nasce eatertainment! Ci piace pensare di aver brevettato una nuova forma di intrattenimento, dove il tavolo è protagonista con i suoi piatti e le sue pietanze, bottiglie e bevande.

Il cliente legge, decide, sceglie e si confronta, fa assaggiare e, magari si pente o si esalta. Ne parla e racconta. Questo dev'essere e questo sarà il Bistrot. Un vero e proprio posto dove stare bene e ogni volta togliersi uno sfizio.

# RIBOT, L'EROE DI UNA NARRAZIONE LEGGENDARIA

Un campione di tutti i tempi, icona dell'ippica internazionale. E la sua storia ha riempito le pagine di un libro che, a oltre quarant'anni dalla sua morte, Nicola Melillo, giornalista della Gazzetta dello Sport, esperto di cavalli, ha scritto nel libro *Il Figlio del Vento* (trent'anni prima di Carl Lewis).

Ne è nata un'autobiografia, tentativo non facile, ma ben riuscito, semplice e dal ritmo serrato proprio come quello di una corsa. Emerge lui, Ribot, in mezzo a una lunga serie di piccole storie di vita quotidiana che, nella sua natura di cronista, Melillo, con una ricerca accurata, ha ricreato in una sorta di mosaico colorato e ben documentato. Ribot è protagonista, sempre e comunque, nelle storie narrate che non hanno nulla di inventato. Il campione è

ritratto in tanti piccoli retroscena di una vita straordinaria per un quadrupede. Per lui ci furono caroselli in strada. Pensate che per il suo commiato fu necessario organizzare ben due passerelle: 35mila persone si raccolsero per salutarlo in Italia e in America ben 50mila, prima di chiudere la carriera di stallone in Kentucky, dove morì nel 1972 e dove, fatto rarissimo per un cavallo, ancora oggi c'è una tomba. Prendendosi qualche libertà e con un po' di poesia, l'autore ci porta nella testona (brutta e sgraziata, la definirono) di uno dei più grandi atleti italiani di tutti i tempi. Un'operazione coraggiosa e riuscita.

*Io, Ribot - La mia vita da Figlio del Vento*  
Ed. Limina



Parigi, 7 ottobre 1956 - La vittoria di Ribot al "Premio Arco di Trionfo"

## IN MOTO A FORTE, PASSANDO PER LA CISA

Nella rubrica "Gli amici di Ribot" abbiamo parlato di due stabilimenti balneari a Forte e, quindi, la domanda sorge spontanea: ma come ci arrivo in moto a Forte? Facendo il Passo della Cisa, ovvero la Strada Statale 62. Consigliato soprattutto perché, cari amici motociclisti, due anni fa hanno rifatto l'asfalto e quindi la libidine è diventata doppia. Oltre 100 chilometri di curve stupende e paesaggi incredibili che arrivano a oltre 1.000 metri di altezza. Arrivando da Parma, tra Fornovo di Taro e Berceto, c'è un bar trattoria, si chiama

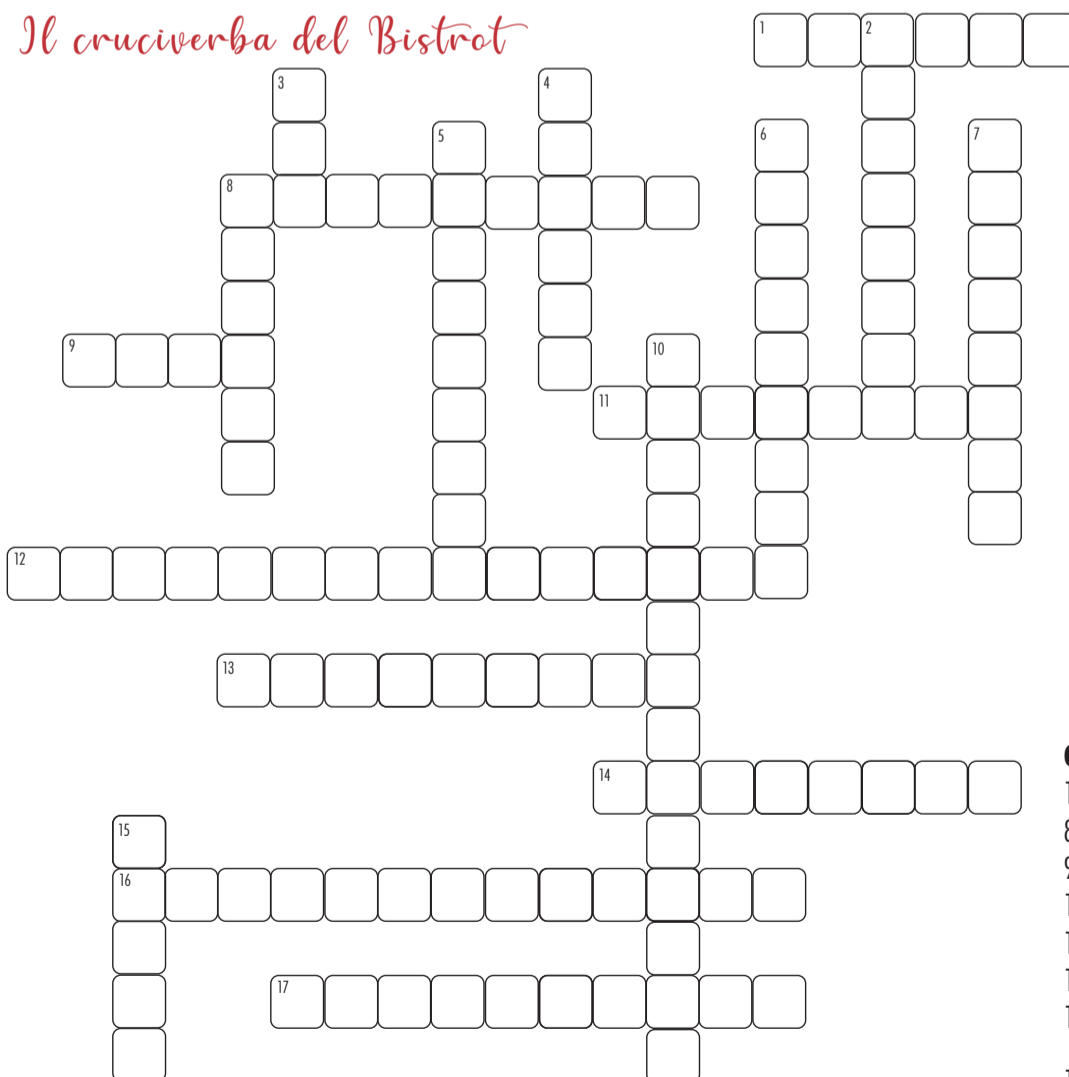
"Cattani". Un ritrovo di motociclisti accanto a una bella curva. Un bel posto dove fermarsi a fare una pausa, guardare moto parcheggiate e ascoltare motori che si alternano sulla strada e fare due chiacchiere. Cosa vuoi di più dalla vita? Fino ad Aulla il Passo della Cisa per me ha pochi eguali: lo metto sul podio delle mie preferenze.

PS: è vero che Milano - Parma in autostrada è una rottura di scatole, però qualche volta vado a farmelo in giornata il Passo e vi garantisco che si può fare.



### RIBOTQUIZ

#### Il cruciverba del Bistròt



D R V H X F A U G Q N O T O O B K O K E A K L D  
 B W Q Q X P N I I W C N G O I B R N I W R J E A  
 T N E M N I A T R E T A E S O F E Z N O D E G M  
 T K O J T E S L A E R M T Y E D I I O N A R G D  
 O R B I L A R E Z B L R E H F L L A K I U P E D  
 M X M V P K H O S W O L C X E A E A N V Q F N W  
 D E L I V E R Y I T U F E D J P M W C A S O D W  
 O R T N O V I T À M A I V C F S M I B M C Q A E  
 E N O I Z A N I M R E T E D A F O R G K O S A H  
 A Z G S A A Q L W F M B E W R M S Q D L V T O C  
 K C O D D A P F O R T E D E I M A R M I I W O T  
 W I D E A X S Q C N N C I S A S T F X O D A Q S

Antipasti	Cisa	Determinazione	Forte dei Marmi	Moto	Squadra
Bistròt	Covid	Eatertainment	Leggenda	Novità	Toscana
Caldo	Delivery	Estate	Libro	Paddock	Uniti
Chef	Delizie	Famiglia	Macelleria	Sommelier	Vino

#### ORIZZONTALI

- Giorno di chiusura.
- Carne cruda tagliata sottile.
- Nome del responsabile.
- È rimasto come entrée offerto dalla casa.
- Forse è il piatto più richiesto.
- Tipico salume della zona di Zibello.
- Stato di provenienza delle costate molto marezzate e saporite.
- Unisce il mangiare all'intrattenimento.
- Di melanzana con pomodoro.

#### VERTICALI

- Non sono nervosi, ma sono sfiziosi.
- La salsiccia cruda arriva da qui.
- Una bresaola molto saporita di origini spagnole.
- Vino frizzante rosso tipico dell'Emilia Romagna.
- Il nome del giornale del nostro gruppo.
- Controfiletto con gli aromi.
- Cameriere conosciuto anche come "Tamagoci".
- Si chiamava così prima di chiamarsi Ribot il BISTRÒT.
- È il colore delle nostre tovaglie.

## DAL 1975 RIBOT, UNA LUNGA STORIA DI PASSIONE

*Il Ribottino è nato come omaggio per ringraziare voi, clienti, amici, colleghi, partner, uomini e donne, famiglie che ci date fiducia e tornate a ricordarci che quello che faccio, grazie a mio nonno, a mio padre e a tutte le persone con cui collaboro, vi piace e vi fa stare bene. Il ristorante Ribot è stata la mia casa ed è diventata anche la vostra. E così, ogni volta che passerete di qua, noi ci saremo, pronti e felici di accogliervi e salutarvi!*