

RIBOTTINO



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

NEL NOME DI RIBOT: È TEMPO DI NUOVI EROI

C'è bisogno di ottimismo e forza d'animo. C'è bisogno di coraggio, ispirazione e di un po' di follia. Mio padre diceva sempre che, a volte, il male è il bene che non si vede e che ogni crisi nasconde un'opportunità. Poniamoci degli obiettivi, cerchiamoli, innamoriamocene e, infine, mettiamoli a qualche mese di distanza, poi, come nei film d'avventura, ci ripetiamo "non guardare giù" come se stessimo camminando sui carboni ardenti o sul ponte traballante d'Indiana Jones: occhi fissi sempre sulla nostra meta. Mettiamo gli argomenti giusti sul tavolo. Ecco, dunque, i piatti tradizionali della nostra cucina: dal bollito, al brasato, alle nuove bistecche da assaggiare e alle nuove paste da condire. Pensiamo a come migliorare l'ambiente e il servizio, come magari cambiare le tende, le luci o i colori oppure come preparare le tartare al tavolo (è un mio sogno). Ne abbiamo di cose cui pensare, da pianificare e da realizzare. Fissiamo l'obiettivo. A seguire un po' di follia. Qualche giro in moto in più, a salutare fornitori e produttori su e giù per l'Italia. Qualche cena di degustazione in più con amici e appassionati (sempre lavoro è) per cercare sempre di lavorare divertendosi. Così nascono spesso nuovi piatti e nuove etichette per la carta dei vini... Chi mi segue su Instagram saprà che ho scoperto la bicicletta (all'inizio elettrica, ora no!) che, oltre ad essere uno sport fantastico e di grande confronto con se stessi e disciplina mentale, è anche un modo super per bruciare calorie e sedersi poi sereni al tavolo per mangiare e bere in libertà, il vero plus dello sport! Insomma, lavori in corso. Prima con la testa e poi con il corpo. E, se dicono "Mente sana in corpo sano", un motivo ci sarà. E allora, facciamoci ispirare da Ribot, Valentino Rossi, Bartali, dalla Ferrari, dagli Azzurri, tutti protagonisti della nostra illustrazione, ma anche da Rocky, la cui colonna sonora mi



ha spinto alla prima salita in bici sul Ghisallo, a settembre. C'è sempre bisogno di avere degli eroi ed è per questo che, ultimamente, ho rispolverato le loro imprese e le loro gesta. Così mi piace pensare ai racconti di Ribot e all'impatto che ha avuto sul nostro popolo che, dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale, in un'Italia sconfitta, ferita e completamente a terra, aveva bisogno di riscattarsi. Quel cavallino dalla testa grossa, con le sue continue vittorie nazionali e internazionali, diventò, insieme a Bartali, Coppi, Boniperti, Ascari e Fangio, i grandi sportivi umani di quel dopoguerra, l'emblema di una terra pronta a riemergere, a mostrare al mondo un nuovo orgoglio. Ecco il nostro grande Ribot! Mi piace pensare a quando guardavo Valentino Rossi e "tutti in piedi sul divano" era diventato un grido di battaglia alla William Wallace.

Mi piace pensare a Bartali (di cui ho letto quest'estate), l'uomo di ferro, perché il ferro è duro, freddo, impassibile. Che poi si racconta non fosse così freddo come sembrava ed è anche vero che, in ogni caso, ciò che contava erano i fatti, "poche chiacchiere e pedalare". Fatti o fantasia, il fine giustifica i mezzi ed ecco perché mi piace pensare anche a Rocky, che combatte e "non fa male" e che ti insegna che la differenza la fa non tanto quanto picchi forte, ma come tu sai incassare e rialzarti per andare avanti! E poi mi piace ispirarmi al discorso di Al Pacino in "Ogni maledetta domenica" e di come gli obiettivi si raggiungano centimetro dopo centimetro. Ed ecco il grido "Forza! Che vinciamo noi!". Ragazzi, i tempi sono quelli che sono e noi dobbiamo essere forti, serva quel che serva, basta che funzioni. Questo è quello che stiamo cercando di fare nella mia testa e nella mia azienda. Abbiamo

riscoperto i giusti valori, abbiamo riconsiderato pesi specifici delle cose che ci circondano e siamo ripartiti con cauto ma forte ottimismo. Abbiamo voglia di ritrovare le nostre certezze. Lavoriamo al Ribot e abbiamo aperto il Bistrot, siamo in tanti e cerchiamo di spingere tutti nella stessa direzione per fare la differenza. Siamo orgogliosi di come portiamo avanti il lavoro e siamo soddisfatti di quello che stiamo raccogliendo. Le vostre richieste e i vostri complimenti sia tecnici ma, soprattutto, umani sono per noi e, soprattutto per me, la carica più grande. Quindi, forza e coraggio, un po' di follia (e mettiamoci anche un po' di culo): pedaliamo, spingiamo, lavoriamo!

In questo numero si parla di

I consigli dello Chef È tempo di stufati, zuppe e brasati

Piatti speciali nei weekend per un menù tutto da scoprire.

pag. 2

Hospitality, Grappa Berta, Ribot. Villa Prato Relais, un'oasi di benessere

A Ribot dedicata una delle otto suites di Mombaruzzo.

pag. 5

Truffleman L'Eroe dei due ... Tartufi

Nero o bianco, il Tartufo non manca mai: perché lui è Truffleman

pag. 6

Il Bistrot di Ribot Servizio, professionalità e ottima cucina

La parola a Gigi, il "padrone di casa" che ci dà il benvenuto.

pag. 7

I consigli dello Chef



Salutiamo l'estate e accogliamo l'autunno. Dopo qualche mese, in cui carpacci e tartare l'hanno fatta da padroni, si torna ad accendere i fornelli, i veri motori della cucina, ritrovando vecchi amici, come gli stufati, le zuppe o i brasati. Insomma si torna a cucinare forte! Seguiamo l'alternarsi delle stagioni che accogliamo sempre con piacere, perché ogni trimestre porta con sé nuovi gusti e sapori. Con tutto rispetto per i colleghi esperti di piatti a base di pesce, questo è il

momento del risotto con i funghi, dell'ossobuco, della polenta, dello stinco. Tra qualche settimana, arriveranno i carciofi, che molti di noi amano in tutte le salse, e le puntarelle, due prodotti immancabili nel nostro menù. Anche quest'anno abbiamo deciso di stilare un calendario di piatti tipici che verranno proposti il venerdì e il sabato, a pranzo. Quindi, leggete, prendete nota e organizzatevi. Per noi è un piacere, perché facciamo il nostro lavoro con

passione e poi abbiamo notato un grande successo di questa iniziativa! Teniamo alta la bandiera italiana e rafforziamo le nostre tradizioni culturali. Avanti così, brigata!



Calendario appuntamenti

OTTOBRE

VENERDÌ 2 - SABATO 3
CARRÈ DI VITELLO CON PATATE AL FORNO PADELLATA

VENERDÌ 9 - SABATO 10
STINCO DI AGNELLO CON RISOTTO ALLA PARMIGIANA

VENERDÌ 16 - SABATO 17
FILETTO DI MANZO ALLA "ROSSINI" (PATÉ, TARTUFO NERO) PICI AL RAGÙ DI CONIGLIO

VENERDÌ 23 - SABATO 24
STINCO DI VITELLO AL FORNO CON PATATE

VENERDÌ 30 - SABATO 31
FEGATO ALLA VENETA CON PURÉ

NOVEMBRE

MERCOLEDÌ 4
BOLLITO MISTO

VENERDÌ 6 - SABATO 7
GUANCIALINO DI VITELLO STUFATO CON CIPOLLE E TORTINO DI PATATE AROMATIZZATE

MERCOLEDÌ 11
BOLLITO MISTO

VENERDÌ 13 - SABATO 14
BRASATO CON POLENTA RISOTTO O TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE

MERCOLEDÌ 18
BOLLITO MISTO

VENERDÌ 20 - SABATO 21
QUAGLIA LARDELLATA CON RISOTTO ALLA PARMIGIANA

MERCOLEDÌ 25
BOLLITO MISTO

VENERDÌ 27 - SABATO 28
STUFATO DI CINGHIALE CON POLENTA

DICEMBRE

MERCOLEDÌ 2
BOLLITO MISTO

VENERDÌ 4 - SABATO 5
STINCO DI MANZO BRASATO CON POLENTA

MERCOLEDÌ 9
BOLLITO MISTO

VENERDÌ 11 - SABATO 12
CASSOEULA CON POLENTA

VENERDÌ 18 - SABATO 19
ROLLÉ DI CONIGLIO RISOTTO ALLA PARMIGIANA



Perché si chiama "brasato"? Il nome "brasare" deriva dal termine dialettale "brasa, ovvero brace. Ecco che allora la pentola, contenente il pezzo di carne e il resto degli ingredienti, veniva circondata dalle braci e lasciata cuocere a lungo.

Negli ultimi anni la guancia di vitello si è ritagliata un ruolo di primo piano nelle cucine, non solo casalinghe, per la sua anima tenera e succulenta: dopo una cottura lenta e prolungata, si scioglie letteralmente in bocca! In questo modo risulta, in maniera del tutto unica, magra e tenera allo stesso tempo, mentre, di solito, dobbiamo accontentarci di una carne magra ma asciutta oppure tenera ma grassa.

Dove e quando nasce il risotto?

L'uso alimentare del riso in Italia ha inizio a Napoli nel XIV secolo, ma si afferma al Nord, dove nasce appunto il risotto. E se il prototipo di questa pietanza è il famoso risotto alla milanese, è anche vero che, nel 1791, in Piemonte era già un piatto tradizionale: i Savoia, infatti, erano soliti farlo servire a mezzanotte durante i loro ricevimenti! Sull'origine del riso non ci sono dubbi: arriva dall'estremo Oriente, dove tuttora (a est dell'India) lo consumano al posto del pane e da dove poi si è diffuso verso ovest. In Mesopotamia, terra che fu fertilissima, era coltivato da millenni e di sicuro gli antichi greci e romani lo conoscevano, forse, tramite l'Egitto. Una cosa è certa: non lo coltivavano, ma lo importavano ed era considerato un medicinale da usare in infusione. Così, bevevano il brodo di cottura e buttando via la parte solida. Chi l'avrebbe mai detto che, fino al 1400, il riso era venduto soprattutto nelle botteghe degli speziali, come pianta medicinale ed esotica!

Il Risotto alla Parmigiana è un primo piatto tipico della tradizione culinaria dell'Italia del Nord: mantecato con burro e Parmigiano Reggiano, è molto gustoso e delicato. Di facile realizzazione, il piatto è versatile e si presta a numerose varianti: con verdure, ma anche con frutti di stagione, con la salsiccia saporita, con lo zafferano, o, ancora, con dei semplici tuorli d'uovo capaci di donare una maggiore e stuzzicante cremosità.

Il Filetto alla "Rossini". Rossini, nel suo soggiorno francese, trascriveva e modificava ricette. Aveva una grande passione per i tartufi, in particolare, per quelli di Acqualagna. La sua fama di gourmet nacque dalla sua notevole passione culinaria e anche dal rispetto di cui godeva nei ristoranti: salutava sempre il personale in sala e, soprattutto, entrava direttamente nelle cucine dei locali per parlare con gli chef. Questo comportamento, un po' stravagante in quel periodo, alimentò la leggenda secondo la quale egli chiese una variazione al tartufo per il suo filetto, ma uno chef gliela negò. Rossini, allora, irato, esclamò: «Alors, tournez le dos!», letteralmente "giratevi di spalle" ossia "fatevi da parte". Da qui prese il nome il piatto conosciuto in Francia come "Tourmedos Rossini": un filetto di manzo cotto nel burro, accompagnato da foie gras fresco e aromatizzato con tartufo nero e Madera.



I consigli del Sommelier



Arrivano i colori autunnali e, ben presto, calerà il fascino dell'inverno. In questo periodo dell'anno si cambia passo nel menù, quindi affiliamo le posate e prepariamo i balloon, bicchieri grossi che valorizzano le qualità sensoriali dei vini. E arrivano i funghi, la polenta, i piatti caldi e il tartufo. È una stagione fredda, ma fino a un certo punto. Finalmente, si torna a bere soprattutto Rosso. Dico "finalmente" per gusto personale perché, dopo mesi di caldo, si ritrova il piacere, gioia e sollievo a sorseggiare con gli

amici una bella bottiglia di vino rosso dal gusto forte, pieno e persistente. Qui Brunelli, quei Montepulciano, quei Nero d'Avola o Barbera... eccoli di nuovo con noi sulle nostre tavole! Tanti mi chiedono come mai non teniamo vini rossi stranieri, e io rispondo sempre che, con la varietà di qualità che vantiamo nel nostro Paese, dal Trentino alla Sicilia, dalle isole alle montagne, voglio sfruttare il più possibile il nostro ventaglio di offerta. Sì, ammetto che adoro andare a pescare in giro per il mondo, ma mi piace

rappresentare i nostri prodotti. Un suggerimento: la bolla non snobbiamola, perché va sempre bene come aperitivo, per pasteggiare ma anche e, soprattutto, per festeggiare. E così sono molto felice dell'accordo con Ferrari Lunelli sul Maximum Blanc de Blancs, vino che mi piace molto perché amo la bolla Chardonnay, per la sua cremosità e persistenza e perché amo molto questo brand, così italiano, forte e all'avanguardia.

Cantina SASSOALLORO
Regione Toscana

Il "Sassoalloro" di Jacopo Biondi Santi è un'intensa ed elegante espressione di Sangiovese nata dai vigneti del Castello di Montepò, nella Maremma, e affinato per quattordici mesi in barrique francesi. Emana profumi coinvolgenti di marasche,

frutti di bosco e spezie dolci. Al palato si dimostra corposo, equilibrato, signorile, lungo e persistente.

Tra Ribot e la cantina del Castello di Montepò prosegue da tanti anni una collaborazione che sottolinea la condivisione di etica e valori. Da questo legame fatto di stima e professionalità, intenso e strutturato, proprio come un buon vino, nel 2018, è nato il "Sassoalloro Selezione Ribot". Parliamo di un vino che si presta alla nostra cucina, accessibile e rinomato. Sempre presente in listino, viene proposto ai nostri clienti che apprezzano la buona qualità e si lasciano sedurre da questo vino imperiale.

Curiosità

Il nome Sassoalloro deriva da un masso erratico, definito anche il "masso delle streghe", di origini vulcaniche destinatario di numerose leggende tramandatesi nei secoli. Il Sassoalloro è prodotto al 100% da uve sangiovese BBS11 (Brunello Biondi Santi).

Cantina MAMERTINO PLANETA
Regione Sicilia

Vino vetusto di onori, prezioso e blasonato, è uno dei più antichi della storia, conosciuto sin dai tempi dei Romani. Già nel 289 a.C. i Mamertini piantarono nel territorio di Milazzo

e nel circondario «una pregevole vite per la produzione di un pregevole vino» appunto del Mamertino. È un vino caldo, generoso e confortevole. Giulio Cesare ne fece dono agli ospiti in occasione del banchetto allestito per celebrare il suo terzo consolato.

È un vino Marino. La vigna situata sul promontorio di Milazzo è circondata dal mare. Il vino, noto per le sensazioni piacevoli al palato, se servito un po' fresco, è l'ideale per una cena spensierata in compagnia nel nostro giardino.

Curiosità

Questo vino "Mamertino" nasce da un taglio accurato, dove, accanto a un grande classico della viticoltura siciliana, il Nero d'Avola, troviamo il 40% di Nocera, autoctono regionale le cui radici sono molto antiche.

Cantina BRUNELLO DI MONTALCINO COL D'ORCIA
Regione Toscana

A oltre un secolo di distanza, Col d'Orcia è il terzo produttore per volumi di tutta la denominazione, il primo

in Toscana per estensione di vigneti coltivati secondo i dettami dell'agricoltura biologica. Nonostante questi numeri così importanti, Col d'Orcia riesce a esprimere una produzione sempre eccellente, di grande qualità non solo nel suo "Poggio al Vento", uno dei migliori Brunello di tutta Montalcino, ma anche e, soprattutto, in tutta la restante linea. Col d'Orcia letteralmente significa "collina" che si affaccia sul fiume Orcia, il quale delimita il confine Sud Ovest del territorio di produzione del Brunello di Montalcino e così il nome dell'azienda è intrinsecamente legato alla posizione in cui sono piantati i vigneti. La svolta nella storia della cantina avviene nel 1973, quando i piemontesi Cinzano rilevarono l'intera proprietà e utilizzarono la loro già estesa rete commerciale dei liquori per incrementare le vendite dei vini della tenuta toscana.

Curiosità

Viene realizzato con un uvaggio composto da uve Sangiovese 100%. Il nome del vitigno deriva dal monte San Giove a Santarcangelo di Romagna. Le sue origini sono antiche, risalgono addirittura agli Etruschi. È una vite diffusa soprattutto nell'Italia centrale, nelle regioni delle Marche, dell'Umbria e della Toscana. Le uve maturano tardivamente tra settembre e ottobre e la vendemmia si effettua manualmente, in ceste.

Cantina PIASTRAIA
Regione Toscana

Il Bolgheri Superiore Piastria è un rosso intenso e mediterraneo, dal profilo elegante e complesso, che fa della territorialità una delle sue caratteristiche peculiari. È diventato un vino simbolo del meraviglioso territorio di Bolgheri, che esprime perfettamente la vocazione di questo piccolo angolo di Toscana alla produzione di grandi rossi con uve internazionali.

Curiosità

Si compone di Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 25%, Sangiovese 25% e Syrah 25%.

Cantina FERRARI MAGNUM BLANC DE BLANCS MILLESIMATO
Regione Triveneto

Il Maximum Blanc de Blancs è il nuovo arrivato in casa Ferrari, uno spumante che propone la tradizione della cantina dei "Trento DOC" in una veste moderna, passionale ed estremamente elegante. Con un sorso inebriante e avvolgente, il Maximum Blanc de Blancs conferma l'eccellenza Ferrari. Di colore giallo trasparente luminoso, ha un perlage piuttosto persistente. Al naso è piacevolissimo nella nota fruttata tipica dello Chardonnay che sciorina toni di crosta di pane, nocciola e mandorla, accenni di pasticceria secca e pan brioche. Al gusto regala sorsi di grandissima finezza, con un susseguirsi di toni agrumati e minerali di lunga persistenza.

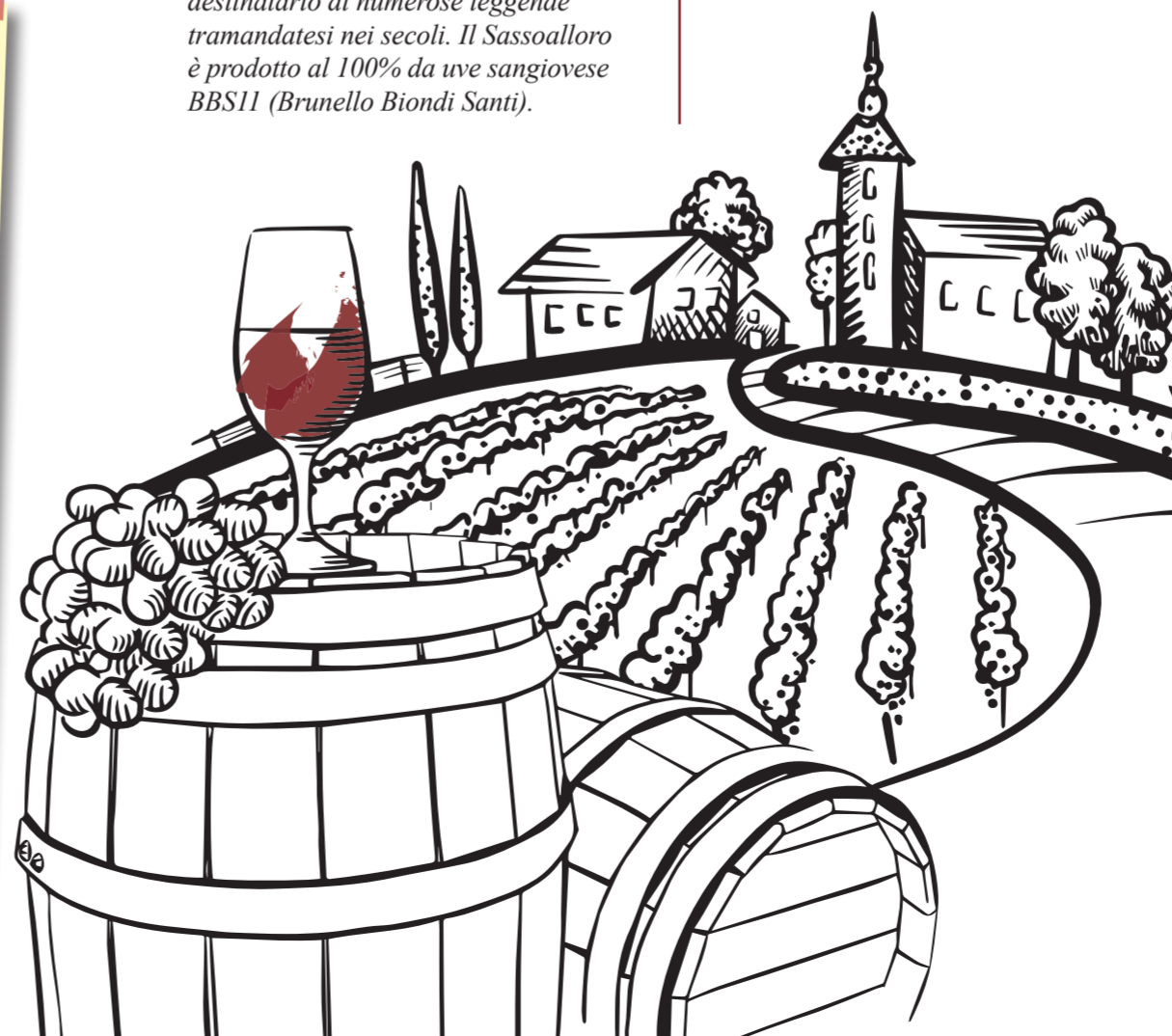
Curiosità

Forse non tutti sanno che il Maximum Blanc de Blancs fu la prima etichetta prodotta da Giulio Ferrari all'inizio del '900 e il suo stile, inconfondibile, conquista ancora oggi per fragranza, freschezza ed eleganza.

I MAGNIFICI 5!



Da sinistra: Mr. Battaglia, Mr. Bomba, Mr. Nico, Mr. Fabbri e Mr. Dany.



A VILLA PRATO, BERTA DEDICA UNA SUITE A RIBOT

C'è un luogo speciale a Mombaruzzo affacciato sulle colline piemontesi, in provincia di Asti, ed è Villa Prato Relais Spa, dei fratelli Berta, si proprio loro, i "padri" delle omonime distillerie. Un luogo magico, dove si respirano valori, quelli autentici e dove chi si ferma incontra ospitalità e benessere. Se deciderete di alloggiare qui e di passare del tempo in quest'oasi, potete prenotare la "suite Ribot". "Noi vendiamo Emozioni", mi disse una volta Chicco Berta, e io me lo sono scritto su un foglio che tengo appeso in ufficio davanti a me. Mi sono emozionato pensando a una delle sue meravigliose suites dedicata a Ribot. Lo dissi all'amico Chicco che avevo avuto questa "visione" di una stanza "nostra" a Villa Prato e dell'euforia che mi ha coinvolto al solo pensiero di farlo realmente. Non ho fatto nemmeno in tempo a dirglielo, che lui si era già messo al lavoro per scegliere la stanza migliore. "L'amicizia con Ribot risale a tanti fa, con Mauro, il padre di Niccolò ed è proseguita inalterata nel tempo, cercando di trovare occasioni di incontro per stare bene, perché questo è il nostro obiettivo: far star bene le persone", racconta Chicco Berta. "Credo che tutto passi attraverso

una condivisione di idee e interessi e che solo così si possano ottenere determinati risultati. Niccolò è uno che pensa molto e sogna in grande proprio come me, siamo due sognatori. Ciò che ci accomuna è che cerchiamo ogni giorno di realizzarli in modo sempre diverso e nel migliore dei modi possibili. La suite Ribot nasce da un'idea sua e della moglie Elena, e per me è un onore. Parlando del più e del meno e, visitando la villa, hanno visto il luogo, lo hanno apprezzato e da lì è nato un bel progetto che sicuramente avrà un seguito. È una comunione più che di interessi reciproci, di amicizia. La suite espone sia la scultura di Ribot, identica a quella che si trova nella sala del ristorante a Milano, sia il libro sfogliabile dedicato al più grande orgoglio del dopoguerra italiano, oltre a qualche quadro che raffigura il campione su pista". E così conclude: "Abbiamo intrecciato valori, visione, tradizione. È un modo per proporre contenuti che raccontano la storia delle nostre famiglie che si sono conosciute e piacute. E così al ristorante si possono degustare i prodotti delle distillerie Berta, per respirare un po' di aria del Monferrato a San Siro tutti i giorni. I sogni sono come gli errori: bisogna farne tutti i giorni



La suite di Ribot a Villa Prato

e farne molti. I sogni vanno allenati se non si bloccano e se uno non sogna mai si perde una grande fetta di emozioni". A pochi minuti dalla Villa potete visitare la distilleria della grappa Berta! Un vero laboratorio di eccellenza. Consigliatissimo.

Per informazioni: 0141.77003
www.relaisvillaprato.it

66 La realizzazione dei vostri sogni è sempre stato il nostro più grande obiettivo. Oggi lo è ancora di più. In questi mesi abbiamo creato un luogo sicuro per voi e per noi. 99



Villa Prato Relais



Villa Prato Relais Spa è una costruzione del 1200 che apparteneva un tempo ad una famiglia di nome Prato, che abitava a Mombaruzzo e i cui membri si distinsero per la loro attività di avvocati, commercianti e notai che, con fierezza, ne portavano avanti il nome. Da qui Villa Prato, una residenza affacciata alla Chiesa di Sant'Antonio Abate nel cuore del paese. Nel 2007 la famiglia Berta la acquistò e avviò i lavori di ristrutturazione durati ben nove anni. Valse la pena l'attesa perché la Villa tornò a splendere e oggi ospita otto suites incantevoli, dotata di un'area Wellness Spa con vapori di acqua salata e aromi, cromoterapia, trattamenti corpo e massaggi relax e una linea cosmetica, Alkemy, insomma tutto ciò che serve per trascorrere il tempo in un'oasi di benessere. Il ristorante è curato dallo chef Andrea Cavallo (manco a farlo apposta!), mentre la cantina vanta eccellenze piemontesi e non solo. Mi piace pensare che Villa Prato, come Ribot, rappresenti una delle cose belle d'Italia. Vi invito a farvi un regalo ad alto livello emozionale, indimenticabile.



il RISTORANTE

la MACELLERIA

il BISTROT

Berta®
DISTILLERIE

Amicizia, passione e condivisione di una medesima filosofia hanno consolidato, nel tempo, la collaborazione tra Ribot e Berta Distillerie. Quattro generazioni per la grappa, quattro generazioni per arrivare a creare la modernissima distilleria di Roccanivo a Casalotto di Mombaruzzo, quattro generazioni che hanno inizio l'11 luglio 1866. Una storia di passione, tradizione e una grande attenzione per i valori, quelli autentici, ingredienti che ritroviamo in via Cremosano, tradotti in bottiglie di grappe e amari personalizzati Ribot.



Chicco Berta e Niccolò



VOGLIA DI RIBOT? TAAAAC!



Cambia la stagione, ma non cambiano le buone abitudini. Così la nostra Macelleria Ribot propone tagli di carne selezionati che, salutando,

per il momento, la cottura alla griglia sotto le stelle, sono ottimi da cuocere in padella, seguendo le ricette più sfiziose. Visto che, a breve, anche se

mancano ancora diverse settimane, ci prepareremo per il Natale, la Macelleria propone cesti speciali con cui potrete rallegrarvi e rallegrare i vostri amici, che saranno felici e soddisfatti di ricevere in dono tanta prelibatezza. Non dimenticate il nostro rib eye, il taglio più venduto, che si presta anche alle antiaderenti sui fornelli: ricordate cosa avevamo detto nel numero precedente? Cottura media per metterne in risalto le caratteristiche e permettere al grasso di sciogliersi e insaporire il boccone. Se hai qualche dubbio su come cuocere la carne, ricordati di andare a vedere i tutorial del nostro chef sulle pagine social di Ribot. Se non li trovi, non preoccuparti, perché, a breve, saremo online con il nuovo sito Ribotmilano.it completamente rivisto e arricchito di tante novità.

MACELLERIA

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

Per informazioni 349.8519495
www.ribotmilano.it/macelleria

Seguici su

ARRIVA TRUFFLEMAN, ARRIVA IL TARTUFO

L'autunno è, soprattutto, la stagione del tartufo, prodotto esclusivo italiano famoso in tutto il mondo. Il tartufo bianco Alba, clima permettendo, arriva sulle nostre tavole verso fine ottobre-primi di novembre. Perché privarsi di un tagliolino, delle uova, della tartare di fassona o del risotto alla parmigiana, tutto accompagnato da scaglie di tartufo bianco di Alba? Difficilmente lo mettiamo in lista, ma proponiamo un menù fatto ad hoc per un minimo di due persone. Lo chef lo preparerà per voi. Trattandosi di un prodotto non sempre reperibile e dal prezzo variabile secondo mercato, abbiamo deciso di proporre una cosa per veri appassionati o, semplicemente, per chi volesse dedicare una serata a questa prelibatezza! Ma non ci fermiamo qui. Vogliamo presentarvi il nostro fornitore che non è un fornitore qualunque, nel senso che non fornisce un prodotto qualunque. Lui è il nostro supereroe di tartufi, che chiami a qualsiasi ora e per qualsiasi consegna e lui risponde: "Presente!". Nulla da invidiare ai supereroi tipo Spiderman o Superman, semplicemente si chiama Truffleman. Basta chiamarlo e lui arriva. Non contento di prenderlo sempre in giro, ho deciso di fargli anche le magliette e mi piacerebbe venisse chiamato anche da voi, in situazioni di emergenze gastronomiche! Vi lascio il suo numero, così se vorrete organizzare delle cene a casa con amici e non sapete a chi rivolgervi, potrete chiamare direttamente il nostro fornitore, Truffleman. Per i nostri clienti, che spesso mi chiedono la reperibilità di

questo prodotto, e per il buon rapporto che mi lega con il mio amico Supereroe, questo è altro. Ecco allora Truffleman, tutto per voi, pronto a svelarvi qualche piccolo segreto.

Truffleman, parlati dei tartufi bianchi...

Il tartufo bianco ama, soprattutto, i piatti grassi, tant'è vero che si sposa benissimo con il burro, con l'uovo, con il risotto mantecato e con il cotechino.

Ribot e i tartufi...

Ribot a Milano è un'istituzione. Io e Nicolò ci siamo conosciuti e stiamo intraprendendo una collaborazione fatta di stima reciproca. Come fornitori, abbiamo volutamente basato il nostro elemento differenziale sul servizio, pertanto, significa che, se il cliente ha bisogno dei tartufi dalla mattina alla sera, noi glieli consegniamo puntuali. Da qui l'idea di Truffleman, un Supereroe velocissimo e sempre sul pezzo.

Quale differenza tra tartufo nero e tartufo bianco?

Il tartufo bianco si trova solo da settembre fino a dicembre/gennaio. Il tartufo nero generalmente durante

l'inverno e in maggiore quantità: per dare una misura, si pensi che ogni 100 kg di tartufo nero ci sono 10 chili di tartufo bianco.

Anche l'odore cambia...

Certamente. Il tartufo nero cambia in base alla stagione. Quello estivo è detto "Scorzone", mentre quello invernale "Uncinato" e sa più di sottobosco, essendo, di fatto un fungo sotterraneo. Quello bianco, invece, ha più sfumature aromatiche e assomiglia vagamente all'aglio. Hanno due connotazioni fenotipiche diverse per natura.

Il tartufo va cotto o crudo?

Il bianco non va cotto. I grandi chef stanno cercando di usare la grattugia microplane come taglierina di tartufi per fare i riccioli che, ai fini scenografici, risultano migliori: alcuni la preferiscono, altri, invece, optano per il taglio classico. Quindi lo si grattugia crudo sul piatto finito che può essere un risotto, l'uovo oppure la tagliata. Il tartufo nero è usato cotto in gastronomia,

in diverse preparazioni. I due "cugini" hanno peculiarità differenti, pur essendo entrambi molto ricercati.

Per contattare Truffleman: 335.5647083



Menu al tartufo

ANTIPASTI
Tartarina di Fassona
Carpaccio di Fassona
Uova
Polenta e fonduta

BIS DI PRIMI
Risotto alla Parmigiana
Tagliolini al Burro

SECONDO
Filetto di Vitello al Burro

Tutto condito con scaglie di tartufo
Costo: € 50/cad. escluso il vino e il tartufo*.

Beh, approfittiamone no?

*Il prezzo del tartufo viene concordato in base alla disponibilità del prodotto



Lo sapevate che ...
I tartufi sono raccolti di notte perché i cavaatori non vogliono far vedere dove vanno. Quando nevicava, i tartufi non spariscono, anzi si mantengono meglio. Il punto è che se i cavaatori camminassero sulla neve, lascerebbero le impronte facendo capire i loro itinerari segreti. Ecco perché è stata diffusa la leggenda che "con la neve i tartufi non si trovano".

TUTTI AL BISTROT DI RIBOT: TRANQUILLI, C'E' GIGI!



*"La proposta è ricca di antipasti sfiziosi".
Viene un po' l'acquolina ...*

Ed è giusto che sia così. Il bello del Bistrot è che puoi stare comodamente seduto, scegliendo tra un menù di ricchi antipasti, senza l'obbligo di ordinare un primo o un secondo, e penso al "Misto Bistrot", che sta andando alla grande. Si può sorseggiare un drink con una delle nostre sfiziose

bruschette alla melanzana oppure un buon vino, scelto tra una selezione di ottime etichette, in accompagnamento a una tagliata di carne fiorentina del Nebraska, direttamente dalle cucine del ristorante Ribot.

Si vive una sorta di "EATertainment", un nuovo modo di mangiare, divertendosi ?

Certamente. Il Bistrot di Ribot è un locale dove puoi muoverti liberamente, scegliere ciò che più ti ispira tra le selezioni proposte, con la libertà di sorseggiare un bicchiere di vino rosso all'esterno, lasciando per un po' alle spalle pensieri e problemi, cosa che fa benissimo alla mente. Questo senso di libertà, secondo me, è davvero importante e il fatto di viverlo in un ambiente dove respiri passione fa davvero la differenza.

Tre aggettivi che definiscono il Bistrot

Accoglienza, professionalità e ottima cucina.

Venire al Bistrot perché?

Perché ci sono io, Gigi, in primis, e poi perché la gente si sente a casa e trascorre davvero dei bei momenti qui, sia a pranzo sia a cena, con la certezza di mangiare bene e di trovare un servizio impeccabile, una coccola in pieno centro a Milano.

La pappa al pomodoro è sempre consigliata?

Favolosa, davvero. Vale la pena assaggiarla. E poi qui si delizia il palato con la carne Ribot, anche con qualche pietanza di pesce e con ottime soluzioni per chi ha gusti vegani.

E per concludere ...?

Un applauso a Nicolò e anche a Gigi che, insieme, e con loro anche gli altri ragazzi del Bistrot, stanno portando avanti questa bellissima sfida.

RIBOT MILANO DAL 1975

BISTROT

BISTROT

ANTIPASTI

MISTO BISTROT
PAPPA AL POMODORO
BRUSCHETTA DI MELANZANA
BRUSCHETTA DI CRUDO, FICHI E BURRATA
BRUSCHETTA DI FRIARIELLI, SALSICCIA E FORMAGGIO
BRUSCHETTA CON SALSICCIA CRUDA DI BRA
INSALATA DI NERVETTI ALLA MILANESE
PATE DI VITELLO CON BURRO E MARMELLATA DELLO CHEF
TORTINO DI SFOGLIA FUNGHI E CAPPINO
VITELLO TONNATO
BURRATA CON POMODORI SECCHI
RISOTTO AI FUNGHI DI STAGIONE
RISOTTO AL LIME CON GAMBERI ROSSI E FOGLIA D'OSTRICHE
MACCHERONI MONTALCINO
CECINA DI LEON

PROSCIUTTO TOSCANO AL COLTELLO
LARDO DI PATANEGRA CON PANE A VELE E MIELE
N.3 CARCIOFI SCOTTATI SOTTO OILIO
TRIS DI TARTARE TORO, FASSONA, MANZO
ROTTOLINI DI FASSONA CON PISTACCHI, NOCCIOLE, MIELE E LARDO DI PATANEGRA
HUMUS DI CECI CON SEDANO E CROSTINI
INSALATA SEDANO E GRANA
ANIMELLE DI VITELLO FRITTE CON MAIONESE
BRUSCHETTA FICHI, CRUDO E BURRATA
ACCUGHE DEL CANTABRICO
CON BURRO SALATO E CROSTINI
CARBONARA DI SEPIE CON UOVO DI QUAGLIA
GAMBERI ALLA CATALANA
CON POMODORI, CIPOLLA ROSSA E SEDANO
CROSTINI DI BACCALÀ MANTECATO

PRIMI PIATTI

TAGLIERINI DI PASTA FRESCA AL CULATELLO
GNOCCHI VERDI AL GORGONZOLA
PICCI AL RAGÙ DI CONIGLIO E PECORINO
VELLUTATA DI FUNGHI

LA CICCIA CRUDA

TARTARE DI FASSONA CON NOCCIOLE
TARTARE DI MANZO
CARPACCIO DI FASSONA
CON SALSICIA AGLI AGRUMI
TARTARE DI TONNO

BISTROT

LE SPECIALITÀ RIBOT

FIorentina BAVARESE circa 1kg.
COSTATONA NEBRASKA
(controfiletto con ossa circa 1kg. s.m.)
CUBEROLL AGLI AROMI CON SPINACI
AL BURRO E CIPOLLA IN AGRODOLCE
roast beef 400gr. - spezie rosmarino, scalogno, salvia, sale, pepe, aglio
RIB EYE 300 gr. COSTATA DISSOSTATA
CON PATATE
FILETTO DANISH CON SALSICIA BERNESE
E PATATE A CUBETTI

PLUMA IBERICA SCOTTATA CON CREMA
DI BURRATA E POMODORI CONFIT
TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI TRIFOLATI,
OLIO, PREZZEMOLO, AGLIO, SALE
TAGLIATA DI MANZO CON PATATE A CUBETTI
TAGLIATA DI MANZO CON SPINACI
TAGLIATA DI MANZO CON CIPOLLE IN
AGRODOLCE

LE SPECIALITÀ BISTROT

"MILANESINE" COSTOLETTE FRITTE D'AGNELLO
CON SALSICIA DELLO CHEF SPINACI
GALETTE PICCANTE DISSOSTATA CON PATATE
HAMBURGER DI CHIANINA, FONTINA,
UOVO DI QUAGLIA, BACON, POMODORO,
INSALATA E CHIPS

FORMAGGI

PECORINO
GRANA PADANO
GORGONZOLA D.O.P.

PESCE BISTROT

TRANCIO DI TONNO IN CROSTA DI TARALLI
CON CREMA DI BURRATA
PIOVRA SCOTTATA CON HUMUS DI CECI
TARTARE DI TONNO 160gr.
CON OILIO AGLI AGRUMI

I CONTORNI

CIPOLLE ROSE IN AGRODOLCE
SPINACI AL BURRO
O AGLIO OILIO E PEPPERONCINO
PATATE AL FORNO
FRIGITELLI
INSALATA MISTA
FUNGHI TRIFOLATI
CUORE DI MELANZANE

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

RIBOT: UN TRAGUARDO EPICO IMMUTATO NEL TEMPO

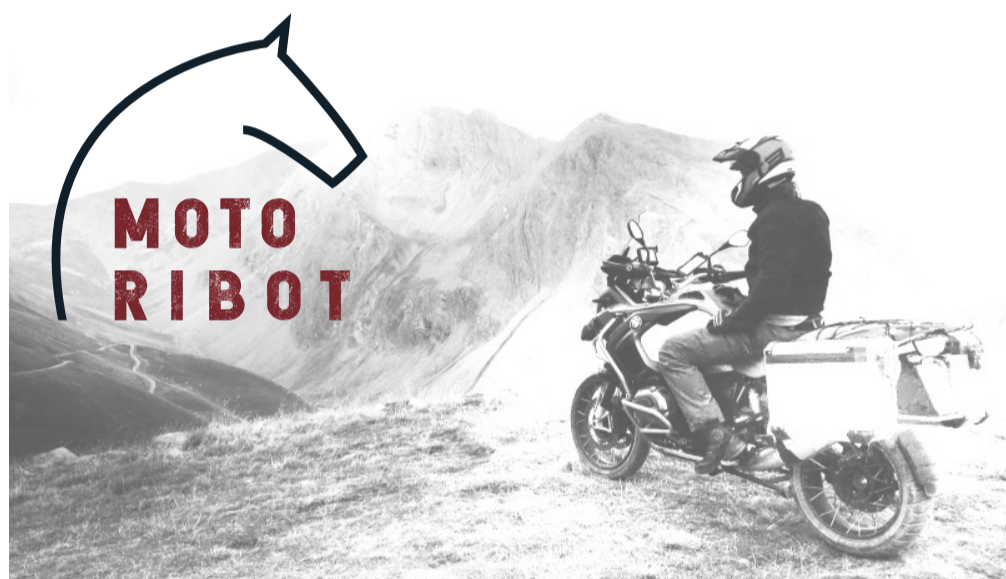
Una scultura che immortala un momento leggendario, unico, indimenticabile è quella collocata al centro della sala di Ribot. Qui, il campione di ogni tempo, quello che ha scritto la storia in un'Italia del dopoguerra, quando Coppi e Bartali ne portarono in auge la bandiera, vinceva con il suo fantino Enrico Camici la gara del secolo. 8 ottobre 1955, il pubblico era in fibrillazione all'Arc de Triomphe: Ribot, a un certo punto staccò, lasciando tutti con il fiato sospeso. Sembrava volare, nessuno riusciva a prenderlo. Il tifo iniziò a incitarlo e lui non deluse, anzi stupì il mondo: arrivò solitario sul traguardo con tre lunghezze di vantaggio sul resto del gruppo, consacrandosi come migliore cavallo d'Europa.

Camici si voltò indietro, emblematicamente a rappresentare l'impareggiabile distacco, della serie "dove sono finiti gli altri?". Il modello originale in plastilina, ora conservato nelle cantine di Ribot, è stato realizzato nel 2014 da Fabrizio Galli che, all'epoca, era studente dell'Accademia conosciuto durante la sistemazione del dehors di Ribot. Si offrì di realizzare il progetto e fu scelto, al posto di qualche rinomato artista per avere la possibilità di valorizzare e portare alla luce il suo talento. Esistono altri quattro esemplari della scultura: oltre a quella di Milano, se ne trova una copia a Lisbona, una a Londra, una a Como e la quinta nella suite Ribot a Villa Prato Relais di Mombaruzzo.



La scultura nel centro della sala ristorante Ribot

COME IN MOTO COSÌ IN BICI: IN VERSILIA SU DUE RUOTE



Avrete scoperto, visto o capito che, ultimamente, mi sono appassionato al mondo della bici. Sempre due ruote sono e sempre "moto" è! Infatti, la definizione giusta è "cambiamento di posizione di un corpo in funzione del tempo". Quindi sotto il grande nome di Moto Ribot ci mettiamo anche la bici! Intanto da corsa, poi, tra poco, faremo qualche esperienza sulla mountain bike, perché no! Sicuramente la Versilia ha contribuito a farmi appassionare a questo sport fatto di sfida e tenacia! Le Alpi Apuane sono uno spettacolo sia per il panorama di cui ci si delizia sia per la lentezza con cui si godono questi scorci mozzafiato. Ad oggi il più bel giro dell'estate è stato dalla Versilia a Colonnata. Dopo Massa,

direzione Carrara, attraversi le cave di Marmo, imponenti e affascinanti, dove trovi diverse botteghe che vendono articoli di marmo a prezzi incredibili. Le Alpi Apuane sono paesaggisticamente molto belle e offrono, generose, scorci da cartolina. Infine, la meta, questo paesino conosciuto nel mondo è davvero una chicca. Da vedere il monumento al cavatore e, soprattutto, da mangiare il lardo prodotto in loco: gustarselo qui a Colonnata è una botta di vita eccezionale! Anche in moto la zona si presta tantissimo, anzi! Quindi, da non farsi scappare l'occasione se siete da queste parti. Parliamo di tante curve, ristoranti eccezionali, vista top... e aria di mare!

RIBOTQUIZ

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

- | | | | | | | |
|----------|----------|-------------|------------|------------|------------|------------|
| Tartufo | Carne | Campione | Macelleria | Camici | Prato | Lardo |
| Suite | Alzatina | Villa | Menu | Benessere | Bistrot | Statua |
| Berta | Bici | Vino | Eroi | Relais | Speciali | Truffleman |
| Wellness | Panorama | Distillerie | Colonnata | Mombaruzzo | Obbiettivo | |

ORIZZONTALI

- Si chiude fino alla prossima primavera.
- Il direttore del ristorante Ribot.
- Bollicina italiana con nome di una scuderia automobilistica.
- Insalata romana condita anche in salsa di acciughe.
- Luogo di produzione del lardo in Toscana.
- Sassoalloro, regione d'origine.
- Cassiera dal look stravagante durante il weekend da Ribot.

VERTICALI

- Crudi, trifolati o fritti.
- Location che ospita la suite Ribot.
- Il nostro fornitore di tartufi, simpaticamente soprannominato.
- Gialla, calda e anche frita. Della Valtellina, accompagna tanti piatti invernali.
- Cantina Planeta, regione d'origine.
- Taglio pregiato e magro della fiorentina.
- Vino di Bolghieri di Michele Satta

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!

