

il RIBOTTINO

Racconti di cucina tra cibo, vino e aneddoti da scoprire

RIBOT E LA SUA RICETTA DI BELLEZZA

Accade a volte, a metà servizio, la sera, quando il locale è pieno, quando urla la cucina, quando i camerieri sfrecciano da tutte le parti: si percepisce un altissimo livello di concentrazione in tutto lo staff, mentre ogni tavolo scrive la propria storia. Piatti che escono dalla cucina e piatti che entrano al lavaggio, bicchieri, posate. È il momento della “bagarre”: clienti che si siedono, si alzano, ordinano, mangiano e bevono. Mi capita di fermarmi un istante, di mettermi all’ingresso del giardino, alzare la testa e osservare. E penso:



“Ribot è una delle bellezze d’Italia.”

Sono molto orgoglioso del lavoro svolto in questi anni, della missione portata avanti e dell’atmosfera che, ogni giorno, si ricrea nel locale. Rumori, profumi, colori si mischiano in un’opera orchestrale perfetta, precisa ed efficiente, dove anche gli errori hanno il loro ruolo importante.

Quello che può sembrare caos, in realtà, è il risultato pazzesco di un lavoro, di una passione e una missione che, da oltre 45 anni, vanno al galoppo. Questa magia rende Ribot speciale, unico e inimitabile. Tra le bellezze italiane, il nostro ristorante spicca per la sua storia, la famiglia e la dedizione nel tempo, la costanza negli anni e le centinaia di persone che hanno contribuito a farne ciò che è con lavoro e professionalità. Il risultato? È pieno di bella gente.

“La nostra “squadra” fatta di collaboratori, clienti, appassionati è cresciuta in modo continuo e costante.”

Questo evolvere lo definisco un “approccio Darwiniano”. Dopo 45 anni di attività, abbiamo compreso che non è importante quanto tu sia bravo, forte, buono, ma quanto tu riesca a stare al passo con i



tempi, proprio come ha saputo fare Ribot. Le tendenze cambiano, le abitudini pure e, ovviamente le mode, per questo bisogna rimanere fedeli alla propria identità, seguendo lo scorrere del tempo e dei gusti che si trasformano e mutano. Ed eccomi lì, a guardare il giardino. Lo sguardo si posa sugli ombrelli, là per aria, fluttuanti, appesi tra un albero e l’altro a ricoprire il cielo dei commensali. E poi la zona con le lucine, gli aceri in mezzo al giardino, le sagome del cavallino e i clienti intenti a scattare qualche foto, che postano subito sui loro canali social, per condividere immediatamente la loro esperienza da Ribot, felici di essere qui! Questo mi riempie il cuore e, ogni giorno, sono il primo tifoso del mio ristorante, del suo staff e dei suoi clienti. Questa è la magia e, forse, il segreto del nostro successo. Alla base c’è la volontà di conservare, mantenere e sviluppare questa bellezza in tutti i suoi canali di espressione.

Il team, i piatti e le pietanze, il servizio e l’ambiente.

“Perché le cose belle sono migliori e fanno bene all’anima.”

A proposito di bellezza, vogliamo parlare della mia passione per le due ruote? Partiamo dalla moto. Tutto è iniziato con il modello Ducati Monster. Poi ho cambiato, ma, alla fine, sono nuovamente tornato alla Ducati e mai come quest’anno sono orgoglioso della mia bella Multistrada V4 rossa fiammante come i colori del Ribot. Durante il lockdown è scoppiata anche la passione per la bici, come per migliaia di italiani. Ed è stata davvero una figata! Così mi sono ritrovato spesso fuori con gli amici a fare delle sane pedalate, al lago e anche in zona Abbiategrosso. Quest’estate, siamo stati sulle Alpi Apuane

in Versilia, magnifico! Pedalare è, oltre che divertente, un modo fantastico di tenersi in forma. Così, mi posso concedere gli strappi a tavola, tanto poi, brucio in fretta e riparto con un nuovo giro in compagnia. Come avete visto, non parlo di una bici qualunque, ma della Bianchi. Già, mi è tanto cara, poiché mio padre Mauro usava solo questa, le poche volte in cui si concedeva di prenderla per fare qualche giro, così ho deciso che, semmai avessi avuto una bici, sarebbe stata questa, in ricordo suo. Durante le salite, quando sono affaticato e stanco, mi lascio andare a qualche pensiero su di lui che è sempre con me. Avrete sicuramente notato lo sfondo di Montalcino, perché in questo numero si parla di bellezza e Ribot è uno dei posti più belli del mondo.

In questo numero si parla di

Imperdibili le serate speciali da Ribot: leggete il menù e prenotate il tavolo!

Lodi al re di novembre, Sua Maestà il bollito. Sapore di tradizione e ricette sfiziose. Tra passato e presente, dominano gusto e qualità. pag. 2

Per tutti gli appassionati di funghi e non solo, ecco i nostri magnifici otto

Un mix di otto qualità di funghi impreziosisce i piatti di Ribot, evocando profumi e aromi di sottobosco, con qualche piccola ... curiosità. pag. 3

Vi raccontiamo atmosfere d’altri tempi a Montalcino in tenuta Frescobaldi

Incontri di-vini sulle colline di Montalcino. Hospitality d’eccezione in un’atmosfera country chic indimenticabile. pag. 4

In sella alla mia nuova rossa, io e mia moglie Lissi tra il verde di Montalcino

In sella da Forte dei Marmi a Castelgiocondo. Un viaggio a bordo della nuova Ducati fiammante, immersi nella Natura toscana. pag. 8

Dedicati una serata speciale da Ribot!

Con l'autunno e l'inverno tutti torniamo ad aver voglia di tepore e di riunirci a gustare piatti che ci facciano sentire "in famiglia". Da non perdere allora le nostre serate speciali con piatti dedicati, per arricchire la scelta e soddisfare ancor di più il gusto, unitamente alla compagnia di profumi e aromi della

tradizione. In particolare, il mese di novembre, è accompagnato dal nostro gustosissimo bollito. Quando lo si accompagna con una bella bottiglia di Barbera seduti al tavolo, coccolati dai nostri camerieri, si fa come un salto nel passato guidati da questo profumo di "casa della nonna", dove i brodi venivano fatti cuocere per ore,

mentre noi bambini eravamo sotto stretta osservazione, affinché non combinassimo qualche marachella. Non ci hanno mai fatto mancare nulla, tra amore e dedizione. Vi porteremo, attraverso il bollito, a ricordi d'infanzia, quelli che scaldano il cuore proprio come il nostro piatto invernale. Ribot ha dato il meglio di sé per proporvi, anche

in questi mesi più freddi, abbinamenti classici per stupirvi e stupire i vostri amici con cui sceglierete di passare da noi momenti lieti e succulenti. Vi presentiamo, quindi, il re del mese, Sua Maestà il bollito, sicuri che, come esperienza ci insegna, apprezzerete le sue vestigia e il suo modo di regnare nel vostro palato.



Calendario appuntamenti

OTTOBRE

VENERDÌ 8 - SABATO 9
CARRÈ DI VITELLO
CON PATATE AL FORNO

VENERDÌ 15 - SABATO 16
FILETTO ALLA ROSSINI

VENERDÌ 22 - SABATO 23
STINCO MAIALINO NOSTRANO
ALLA BIRRA

VENERDÌ 29 - SABATO 30
GUANCIALE DI VITELLO STUFATO
CON CIPOLLA E PURÈ

NOVEMBRE

MERCOLEDÌ 3
BOLLITO MISTO

VENERDÌ 5 - SABATO 6
BRASATO E POLENTA

MERCOLEDÌ 10
BOLLITO MISTO

VENERDÌ 12 - SABATO 13
STINCO DI AGNELLO AL FORNO
CON PATATE

MERCOLEDÌ 17
BOLLITO MISTO

VENERDÌ 19 - SABATO 20
STUFATO DI CINGHIALE
POLENTA

MERCOLEDÌ 24
BOLLITO MISTO

VENERDÌ 26 - SABATO 27
CARRÈ DI VITELLO
CON PATATE AL FORNO

DICEMBRE

VENERDÌ 3 - SABATO 4
FILETTO ALLA ROSSINI

FILETTO ALLA ROSSINI
Un must qui a Milano, composto da filetto di manzo con scaloppa di foie gras, tartufo e l'aggiunta di juice di manzo per affinare la guarnizione.

STUFATO DI CINGHIALE

Carne di cinghiale cotta e aromatizzata con ginepro, alloro e chiodi di garofano, servita con ottimo vino abbinato in cottura.



CARRÈ DI VITELLO

Carrè intero di vitello disossato pulito dai tessuti connettivi e fatto cuocere arrosto, servito caldo con il suo sugo.



STINCO ALLA BIRRA

Stinco di maialino servito con i contorni di stagione



GUANCIALE DI VITELLO

Vitello stufato con cipolle ramate e cotte nel burro con pomodoro confit sfumato con Vecchia Romagna.

Il Bollito... come quello della nonna

Da Ribot troverete sempre questa delizia. Ogni anno per noi è una sfida per migliorarlo. La nostra forza è la qualità della materia prima, selezionata dai migliori artigiani sui quali possiamo fare affidamento. I principali tagli del nostro bollito sono:

- lingua di manzo
- testina di manzo
- cotechino
- biancostato
- gallina

Tutto accompagnato dalle verdure di cottura e dalle salse fatte rigorosamente in casa. Una chicca a corredo: la mostarda, per i più esigenti e appassionati.

Il bollito nella notte dei tempi

Nella tradizione contadina la prima cosa che una massaia faceva era quella di mettere una pentola d'acqua sul fuoco per il brodo, uno dei prodotti essenziali della cucina casalinga. Questo rappresentava sia la base per le diverse zuppe (prima portata di ogni pasto), sia l'elemento indispensabile per cucinare i brasati, gli stracotti, ma anche le verdure e gli animali da cortile. Il brodo era un piatto a basso prezzo, infatti si utilizzavano verdure dell'orto (cipolle, carote, sedano, prezzemolo, pomodori, patate), e ossi o tagli minori delle carni. Vista l'abbondanza di ingredienti, era normale che qualcosa avanzasse, così, con le carni bollite, si faceva il lessso, stufato con cipolle e aggiunta di pomodoro, o le polpette.

Dov'era famoso il brodo?

Già nella Parigi del '700, esistevano dei locali pubblici adibiti alla degustazione del brodo e solo di quello, cioè i "bouillons". Oltre al brodo, questi curiosi ambienti avevano la possibilità di offrire la carne bollita. Con il tempo alcuni bouillons montarono l'insegna "restaurant", per evidenziare lo scopo della funzione di "ristorare". Insomma, è anche al brodo che dobbiamo la nascita degli attuali ristoranti. In un manoscritto di autore incerto del '200, conservato nella biblioteca Laurenziana, si legge:

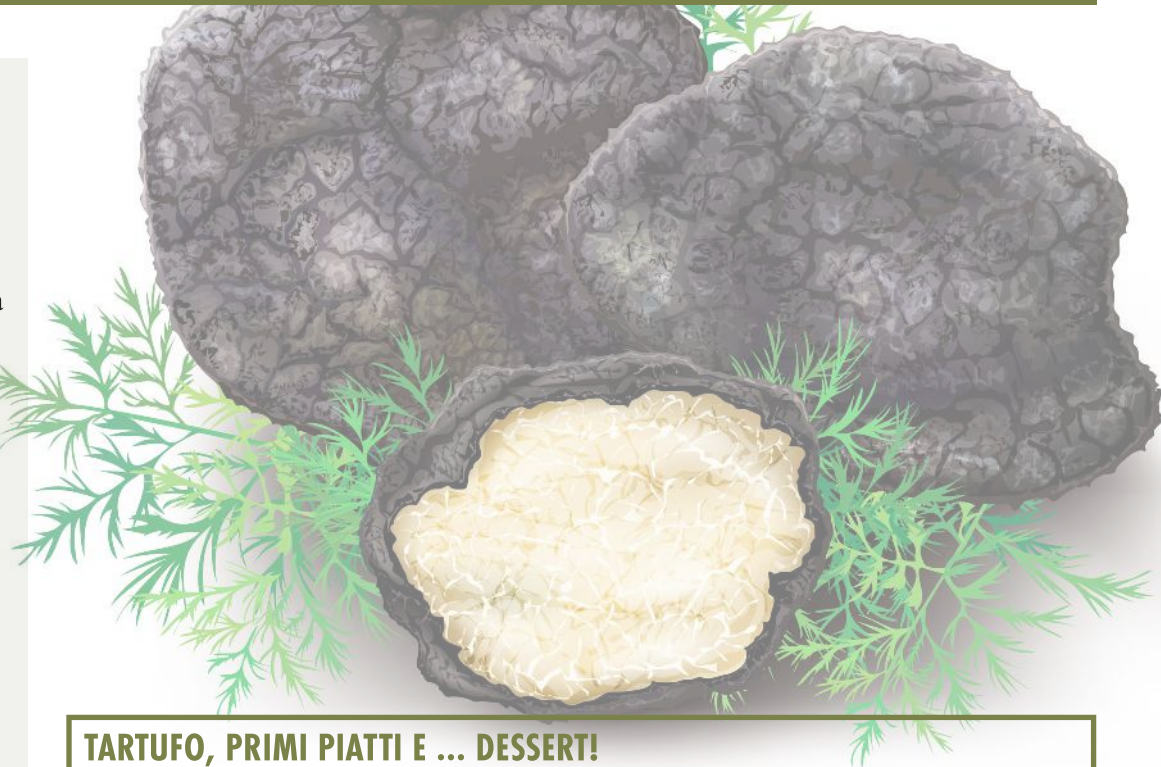
"Quando le puerpere e i malati siano deboli ed abbiano disgusto dei cibi vegetali e voglia di mangiar carne, dobbiamo soddisfarli perché la natura sia confortata. Bisogna stare attenti a non dare carne grassa perché l'unto potrebbe ravvivare la febbre. Se questi non riesce a inghiottire perché ha la gola secca e chiusa, occorre dargli da bere un buon brodo di carne che sia cibo e bevanda. E gli ammorlirà la gola come un unguento".

Funghi: i magnifici otto di Ribot!

Se vuoi apprezzare il buon sapore di funghi, non impazzire a cercare sentieri montani impervi o improvvisarti “fungarolo” dell’ultima ora. Da Ribot puoi trovare ben otto tipologie di funghi mescolati tra loro, per garantire un gusto armonico, intrigante e molto apprezzato. La varietà che si fonde in cucina comprende **Finferli, Porcini, Tamburelli, Pioppini, Shiitake, Cardoncelli, Champignon e Chiodini**. Un mix davvero unico, che ti permette di assaporare le sfumature aromatiche di questi “frutti del sottobosco”. Ma vediamoli più da vicino.

Il **Finferlo**, o gallinaccio, scientificamente *Cantharellus Cibarius*, come molte altre specie di funghi commestibili, possiede molte sostanze antiossidanti e molti minerali importanti per il nostro organismo. In particolare i funghi gallinacci sono ricchi di vitamine del gruppo B e D2. Contiene ferro e altri minerali come fosforo, potassio e magnesio. Il **Porcino**, prezioso e ricercato, scientificamente, appartenente alla famiglia delle Boletaceae, si trova soprattutto nei boschi di querce e di castagno della pianura, e nelle faggete e abetaie di alta montagna. Gli antichi Romani chiamavano questo fungo *Suillus* per l’aspetto generalmente tozzo e massiccio, e il termine porcino ne è l’esatta traduzione. Possono raggiungere facilmente grandi dimensioni e un peso superiore a uno o due chilogrammi. Il **Tamburello**, anzi, la Mazza di Tamburo, *Macrolepiota Procera*, appartiene alla famiglia delle Agaricaceae, è caratteristico per il suo odore di nocciola e il sapore altrettanto dolce. Si presta per la preparazione di cotolette, quando il cappello è totalmente aperto e con le lamelle ancora bianche, mentre con gli esemplari più giovani non ancora aperti si possono preparare frittate. Il **Pioppino** o, volgarmente detto, Piopparello, è un fungo aromatico molto apprezzato sin dall’antichità, di sapore gradevolissimo, con odore al lievito e al formaggio, facilmente individuabile

tra i tronchi marci, specie vicino a pioppi, olmi, salici. Molto gustoso, può essere conservato in frigo per molti giorni senza che si alterino le proprietà organolettiche. Lo **Shiitake** è un fungo medicinale che contiene tutti gli aminoacidi essenziali. Ricco di vitamina D, svolge un’importante azione di potenziamento del sistema immunitario. Pensate che il nome deriva dalla parola Giapponese *shii* usata per indicare una “varietà particolare di castagno” e dalla parola *takeche* che significa “fungo”. Il **Cardoncello** o *Pleurotus Eryngii*, è uno dei funghi più buoni, prelibati, di colore scuro, carnoso, sodo e dall’inconfondibile sapore. Apprezzato già dai tempi antichi, nel Medioevo era oggetto di canti in alcune taverne laziali e fu considerato prelibato e afrodisiaco, al punto tale da essere messo all’indice dal Santo Uffizio perché “distoglieva i Cristiani dall’idea di penitenza”. Cresce spontaneo in alcune regioni italiane come la Puglia, la Basilicata, la Calabria, Sardegna e alcune province del Lazio e della Sicilia. Veniamo allo **Champignon**, nome francese del prataiolo e, scientificamente, noto come *Agaricus Bisporus*. Di color bianco, è leggermente virante al rosso se esposto all’aria. L’odore è gradevole, come di muschio o di erba stropicciata e il sapore è dolce. Infine, il **Chiodino**, o, meglio, l’*Armillaria Mellea*, secondo alcuni autori del passato, meriterebbe il nome di “asparago dei funghi” per il fatto che la sua parte commestibile è costituita dall’estremità superiore del gambo unitamente al cappello, mentre il resto dei gambi (specialmente negli esemplari adulti) è coriaceo e assai indigesto. È diffuso in Nord America, in Asia settentrionale e in Europa, in aree dal clima temperato. Ottimo per sapore e gusto, in realtà è tossico da crudo. Nota particolare: contaminando la corteccia delle querce da sughero, questo micete sembra essere tra i principali responsabili del caratteristico difetto enologico del “sentore di tappo”.



TARTUFO, PRIMI PIATTI E ... DESSERT!

Nel periodo invernale, da Ribot potrete gustare diversi tipi di tartufo: da ottobre a dicembre, il tartufo nero uncinato o *Tuber Mesentericum*, conosciuto anche come tartufo nero di Bagnoli Irpino, mentre da novembre a marzo, il protagonista in tavola è il “nero pregiato”. Per chi amasse il tartufo bianco, lo potrà gustare fino a dicembre. Queste qualità di tartufo accompagneranno parecchie pietanze del nostro menù: tartare di fassona, ravioli e noci, tagliolini e ... chissà, pure un tipo di dessert!

CONOSCIAMO IL TARTUFO TUBER MASENERICUM

Di forma globosa e abbastanza regolare, presenta una depressione basale caratteristica. La polpa è di colore giallastro, marrone o grigio-bruno con venature chiare e andamento a labirinto. È caratterizzato da un profumo molto intenso ed è ottimo per insaporire il cibo. Si può grattugiare oppure mangiare esclusivamente crudo. Vive su terreni ricchi di calcare, in simbiosi con carpino, faggio, acero.



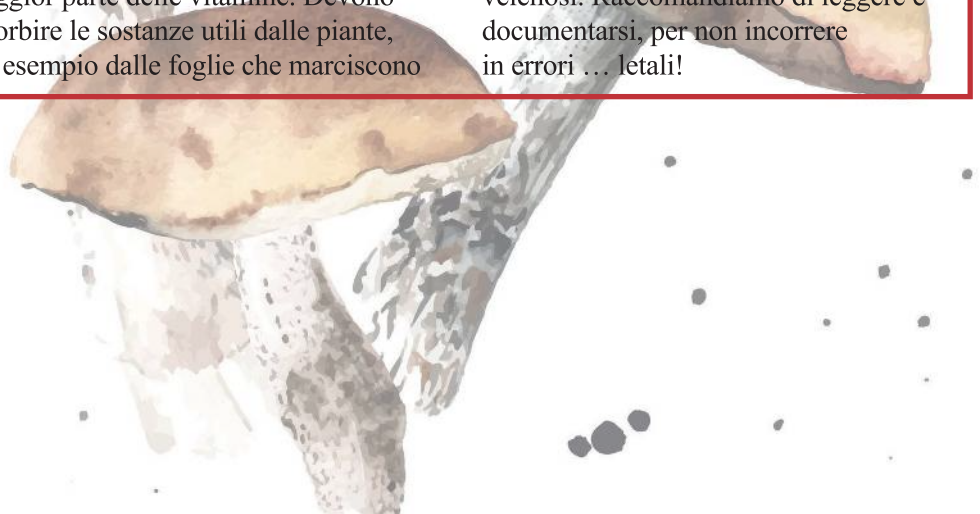
CRESCERE COME I ... FUNGHI!

I funghi sono strani esseri viventi formati da sottili e lunghi fili, chiamati *ife*, formati da cellule lunghissime che si trovano sotto terra. Ciò che vediamo spuntare e, comunemente chiamiamo, fungo, è soltanto il “corpo fruttifero” che cresce velocemente, addirittura in una sola notte grazie all’umidità dell’aria. I funghi non hanno fiori, frutti e semi, né foglie e, quindi, non possono realizzare la fotosintesi e neppure produrre la maggior parte delle vitamine. Devono assorbire le sostanze utili dalle piante, per esempio dalle foglie che marciscono

sul terreno, ma anche dai resti degli animali. Sotto “cappello” del corpo fruttifero si formano le minuscole spore che, depositandosi al suolo, danno origine a speciali filamenti che si riuniscono per produrre un nuovo intreccio sotterraneo e, dunque, un nuovo fungo. Le cellule dei funghi contengono una sostanza, detta chitina e...attenzione. Lo sapete già, ma meglio ricordarlo: i funghi possono essere buoni, ma anche velenosi. Raccomandiamo di leggere e documentarsi, per non incorrere in errori ... letali!

Il fungo Guinness

Non è una nuova specie di funghi, ma un vero e proprio gigante. Si chiama *Fomitiporia Ellipsoideus* ed è il fungo più grande del mondo. In Cina è stato scoperto un esemplare lungo 10,85 metri, largo 82-88 centimetri e spesso circa 5 centimetri. Il peso stimato 400-500 chili. Gli esperti ritengono che abbia un’età di almeno vent’anni possa contenere 450 milioni di spore. Il precedente record del mondo dei funghi apparteneva a un esemplare di *Rigidoporus Ulmarius*, cresciuto nel 2003 nei giardini botanici reali di Kew Gardens, a Londra. Il maxifungo aveva un diametro di 150 centimetri con una circonferenza di 4 metri e 25.



I FRESCOBALDI E LA TOSCANA, VITICOLTORI PER PASSIONE

Visitare il borgo di CastelGiocondo è molto più di una “gita fuori porta”, è una vera e propria esperienza che lascia il segno. Suggestivi sguardi sui vitigni circostanti destano la curiosità di conoscere da vicino i vini della cantina Frescobaldi, la loro storia e la loro personalità ed esclusività, tanto da meritare premi e riconoscimenti a livello nazionale e internazionale. E, allora, abbiamo incontrato per voi Massimiliano Noris, Direttore vendite Italia, per conoscere più da vicino il brand Frescobaldi immerso in un'oasi di longevità e bellezza naturale.

Possiamo parlare di una vera e propria “filosofia” per il Brand Frescobaldi che vanta mille anni di storia?

Sì, che si riassume nella frase *cultivating Toscana diversity*, a sancire il legame della famiglia con la varietà del territorio toscano. Il Presidente di Frescobaldi, Lamberto Frescobaldi, è molto legato alla gioia dei piccoli momenti, al piacere dei sapori e del gusto offerti dalla Toscana che vuole dedicare a tutti coloro i quali vedono nel vino una cultura al di là della vigna e dell'uva.

Frescobaldi incarna l'essenza della Toscana e una straordinaria vocazione per la viticoltura e la varietà dei territori...

Sì, è proprio così e la sua unicità nasce proprio dalla rappresentazione di questa diversità, dalle sue otto Tenute e dai vini che esprimono un caleidoscopio di aromi e sensazioni, figli delle caratteristiche di ogni singolo terroir. Lamberto Frescobaldi sostiene che i differenti terreni, le cui caratteristiche variano da tenuta a tenuta, e perfino all'interno di ognuna di esse, vengono scelti sulla base della vocazione e del profondo rispetto per la storia delle differenti zone di produzione che la famiglia vuole rappresentare fedelmente.

Potremmo definire quella di Frescobaldi, una famiglia di otto sorelle...

Esattamente. E sono le tenute di Castello Pomino (Pomino), Castello

Nipozzano (Nipozzano), Tenuta Perano (Gaiole in Chianti), Tenuta Castiglioni (Montespertoli), Tenuta CastelGiocondo (Montalcino), Tenuta Ammiraglia (Magliano in Toscana), Remole (Sicci) e Gorgona. Situate in zone della Toscana particolarmente vocate alla produzione di vini pregiati (DOC, DOCG e IGT), le tenute, differiscono per terreno, ambiente e storia, dando così un carattere distinto



ai vini. Un aspetto da rilevare è che ogni tenuta è gestita come una singola entità, con propri responsabili, per la viticoltura, la vinificazione e l'affinamento.

Tenuta CastelGiocondo, è detta anche “lo spirito di Montalcino”. Qual è il segreto di bellezza?

La tenuta è situata a Montalcino (Siena) tra i 300 e i 450 metri s.l.m. e si estende su una superficie complessiva di 815 ettari, di cui 235 coltivati a vigneto. Un piccolo cenno storico: CastelGiocondo è stata acquistata dai Frescobaldi nel 1989 ed è una delle poche realtà che, agli inizi del 1800, diede vita alla produzione

dei primi Brunello di Montalcino. Sovrastati da un castello e un piccolo borgo medioevale, i vigneti godono di tre condizioni fondamentali per esaltare il Sangiovese: altitudine ideale intorno ai 300 metri, esposizione solare a sud ovest per beneficiare del caldo sole pomeridiano e terreni drenanti di galestro. “Cru” della tenuta sono: **Ripe al Convento** di CastelGiocondo Brunello di Montalcino Riserva DOCG nato nell'omonimo vigneto, a un'altitudine tra 350 e 450 metri, le cui uve Sangiovese vengono scrupolosamente selezionate a mano.

Lamaione Toscana IGT, è un Merlot vinificato in purezza a Montalcino, prodotto da uva coltivata su argilla. Vino rappresentativo della tenuta è **CastelGiocondo** Brunello di Montalcino DOCG, prodotto da una rigorosissima selezione di sole uve Sangiovese coltivate nel rispetto delle caratteristiche necessarie a esaltare questa antico vitigno. Ultimo, ma non meno importante, **Campo ai Sassi Rosso** di Montalcino DOC, vigoroso ed equilibrato, prodotto da uve Sangiovese.

Il binomio Frescobaldi - Ribot è costruito sulla base di...

L'amicizia con Niccolò, oltre al nostro rapporto professionale. Parliamo di lavoro, di vino, ma anche di moto e di calcio, di cui siamo entrambi appassionati. Come resistere alle sue simpaticissime stories sulla pagina Instagram di Ribot? Oltre a essere divertenti e infondere leggerezza, ispirano qualità, cura e attenzione al cliente.



CastelGiocondo Brunello di Montalcino DOCG

Un vino di grande struttura, elegante, equilibrato, con profumi intensi e preziosa finezza, perfetta espressione di Montalcino, anche grazie ai terreni argillosi, sabbiosi e galestrosi dell'area.



Lamaione Toscana IGT

Lamaione è un vino raro, particolare e avvolgente, con sensazione di morbidezza pur essendo un vino dal forte carattere.



LUCE, IL TEMPIO SOTTERRANEO DI MONTALCINO

La cantina Luce rispecchia e corona la visione della Tenuta. Ipogea, dunque assolutamente integrata con l'ambiente circostante, e a basso impatto ambientale, rappresenta una sorta di tempio sotterraneo, sovrastato da un antico casale e da un meraviglioso giardino mediterraneo, opera del garden designer Richard Shelbourne. Alla base della filosofia di Tenuta Luce vi è l'idea che il vino debba essere il più naturale espressione del luogo dove viene prodotto, oltre che delle caratteristiche specifiche delle uve da cui è ottenuto: il risultato di un perfetto equilibrio tra vitigno e territorio. Ogni intervento dell'uomo avviene in forma minimale e non invasiva, con il principale obiettivo di proteggere questa armonia.

Quali i vini della Tenuta?

Le prime due annate di Luce, 1993 e 1994, vennero presentate insieme nel 1997

stimolando da subito grande curiosità e interesse: Luce venne immediatamente percepito come un vino dalla grande personalità e carattere innovativo. Vendemmia, dopo vendemmia, Luce ha saputo affermarsi sulla scena enologica internazionale ed è oggi presente in Italia e in oltre ottanta paesi nel mondo. Altri vini, nel corso degli anni, hanno affiancato Luce: nel 1998 è stato presentato Lucente, anch'esso blend di Merlot e Sangiovese, risultato di una selezione delle porzioni di vigneto maggiormente vocate alla produzione di un vino dal profilo fruttato e di grande piacevolezza. Nel 2003, da un vigneto di Sangiovese le cui caratteristiche riuscivano a esprimere appieno l'eleganza e la struttura di questa varietà, è nato Luce Brunello, un personale omaggio alla tradizione di Montalcino. Infine, con la vendemmia 2015, una distintiva ed esclusiva interpretazione dello stesso terroir di Luce ha dato vita a Lux Vitis,

che ha unito al Cabernet Sauvignon una piccola parte di Sangiovese.

Da dove deriva il simbolo?

Nominato in tributo alla luce intensa del sole che investe le terre della Tenuta, l'emblema di Luce è un sole raggiato con una corona di dodici fiamme. Questo simbolo trae ispirazione dall'altare della chiesa di Santo Spirito, opera del Brunelleschi, edificata a Firenze nel XVI secolo su un terreno donato dalla famiglia Frescobaldi, al cui centro domina un sole dal cuore rosso, come la terra di Siena e le sue dolci colline. La scelta di assumere il sole raggiato come simbolo caratterizzante può essere letta in duplice chiave: il sole come fonte di vita e nutrimento, elemento naturale imprescindibile, al quale l'uomo si adatta per sfruttarne il vigore, e il sole come richiamo alle radici di una tradizione culturale, quella toscana, dove questo simbolo ha assunto, nell'arco dei secoli,



molteplici significati. Esso occupa un ruolo di rilievo sia nell'iconografia religiosa che in quella civile, com'è testimoniato dalle facciate di molti edifici toscani, dove allude alla giustizia, o alla vita e alla prosperità. Lo troviamo a Firenze nel timpano di Santa Maria Novella, sulla facciata di Santa Croce o ancora, per volere di Cosimo I, sulla facciata del Palazzo della Signoria, a Siena dominante sul Palazzo Pubblico della città.



Luce

Luce, omaggio al sole dorato e raggiante che dà calore e energia, è il vino simbolo di Tenuta Luce, il primo a essere prodotto da un blend di Sangiovese e Merlot a Montalcino. Eleganza e avvolgenza, il galestro e l'argilla, la tradizione di Montalcino e una personale interpretazione di questa terra sono fusi assieme.



Lux Vitis

Lux Vitis, distintiva interpretazione del terroir di Montalcino, è l'ultimo nato tra i vini di Tenuta Luce. Un vino esclusivo, che nasce da un vigneto di Cabernet Sauvignon impiantato nel 2004, prodotto in quantità limitata, grazie all'esperienza acquisita in tanti anni di attenta e rispettosa osservazione della Natura.



Luce Brunello

Luce Brunello è un Sangiovese omaggio a Montalcino, territorio dove, nella seconda metà dell'Ottocento, nacque il Brunello, primo vino in Italia a conquistare la Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, nel 1980.



Lucente

Lucente offre un'esperienza suadente e raffinata di Tenuta Luce a Montalcino, affinato per dodici mesi in barrique. Nasce da un'attenta selezione di uve provenienti da vigneti dedicati della Tenuta, unendo il Sangiovese e il Merlot, che prevale nel blend. Un vino di grande fascino e personalità, dal profilo fruttato e dai tannini delicati, setosi.

CASTELGIOCONDO, È BELLEZZA E PURO RELAX. PAROLA DI NICCOLÒ

Vivere un'esperienza a CastelGiocondo è un dono per se stessi e per chi amiamo. Niccolò Frediani l'ha scelta per un weekend in relax con la moglie. E, considerando il suo entusiasmo, pare proprio sia un'esperienza da non farsi mancare. Grazie a lui, abbiamo incontrato Teresa, Responsabile dell'hospitality per farci accompagnare, virtualmente, all'interno di questo borgo che odora di antico e di leggenda.

Teresa, come scorre il tempo qui a CastelGiocondo?

In modo lento e magicamente rilassante. Tutto è curato nei minimi particolari.

Tra l'altro, la famiglia Frescobaldi è una delle pioniere dell'hospitality nel panorama italiano.

Quali servizi incontra il cliente?

Su prenotazione, tramite il sito alla pagina dedicata oppure telefonando qui in sede, il cliente può scegliere tra una visita diurna alla cantina e un light lunch oppure sostare per più giorni, pernottando, con prima colazione, in una delle sette camere matrimoniali ricavate nel podere adiacente ristrutturato ad hoc e completo di area wellness e relax, con sauna finlandese e piscina idromassaggio. Inoltre, ogni camera si affaccia su un giardino privato

attrezzato con lettini prendisole.

Sette camere matrimoniali esclusive ...

Sì. Il progetto si è concluso nel giugno del 2018, con la chiusura dei lavori per la realizzazione di sette esclusive stanze all'interno di un vecchio podere in pietra, parte di un borgo medioevale avvolto dalle colline senesi. Le sette camere sono poste su due livelli (tre, al piano terra e quattro al piano superiore), oltre a quattro piccoli locali living e per le colazioni. Al piano inferiore c'è la piccola SPA composta da una piccola sauna, docce esterne, una vasca idromassaggio con

vista esterna, e una stanza relax dove entrare nello spirito del luogo. Di fronte al casale, un antico fienile ospita una saletta conferenze per riunioni e meeting. Disponibile su prenotazione.

Com'è l'atmosfera qui ...

CastelGiocondo è un borgo in cui ritrovare pace e rigenerarsi, lontani dal caos urbano, con una vista mozzafiato sulla Natura circostante: da qui si vede il Monte Amiata e, nei giorni di Tramontana, quando il cielo si fa nitido, si scorgono i profili dell'Isola dell'Elba. L'ospite può visitare la chiesetta che appartiene alla Tenuta e il castello che ci riporta indietro in epoche passate. Possiamo definirla una vacanza country chic, dall'eleganza sobria e genuina, stile cui la famiglia Frescobaldi tiene molto. Il ristorante non è aperto al pubblico, ma solo su prenotazione. Per quanto riguarda i nostri servizi, si va dal solo pernottamento, al tasting con la visita oppure alla visita con il light lunch o alla visita con il vip lunch. Ospiti illustri non sono mancati da noi e noti a livello mondiale. Segni particolari di questo luogo è la mistica energia che si respira fin dall'inizio del percorso che conduce qui sulla cima della collina, dove, tantissimi anni fa, fu costruito questo piccolo angolo di paradiso.



TENUTA
CASTELGIOCONDO
Montalcino
TOSCANA

The spirit of Montalcino

MILANO

Ribot *Bistrot*

SE AMI RIBOT, NON PUOI NON INNAMORARTI DEL BISTROT

Il Bistrot è un locale tradizionale che si adatta ai tempi, ma la forza vera è che qui si respirano i profumi della cucina italiana. Il mondo è bello perché è vario, vero, ma, gira e rigira, l'Italia è l'Italia, soprattutto a tavola! Si distingue per il suo ambiente più raccolto, l'attenzione ai dettagli e per lo stile elegante ma informale.

La qualità è irrinunciabile: oltre alla carne, qui puoi gustare dell'ottimo pesce, in un continuum tra la terra e il mare. Ci si sente a casa grazie anche alla dedizione e al servizio che qui si distinguono come da Ribot.

Insomma, lo stile è stile e Ribot è un sigillo di garanzia. Se hai voglia di consumare all'aperto, ti puoi rilassare nella bellissima veranda sia d'estate sia d'inverno, quando la troverai riscaldata ad accoglierti assieme al sorriso del personale.

Ma tu ami mangiare fast? Ecco allora, al Bistrot sei nel posto giusto, perché qui lo chef cucina degli ottimi hamburger da gustare tra amici in totale relax.

Ti aspettiamo. Vieni a trovare. Sarà come se ci fossimo già incontrati, perché qui l'aria è familiare e ti farà venire voglia di tornare.

È la prima volta che vieni al Bistrot?

Eccoti servito al tavolo il mitico frittino, il nostro "must" imperdibile. Sai da dove origina questo semplice piatto? Ce lo facciamo raccontare direttamente da Niccolò: "Ero in Toscana ... ho preso l'aperitivo e ho mangiato salvia e cipolle fritte. Amore a prima vista! Lo feci fare all'allora Primonovecento - oggi Bistrot - mentre la gente attendeva il menù. Divenne una consuetudine, tanto che finì che gli ospiti in sala lo richiedevano anche al tavolo e noi li accontentammo. Così, anche oggi, il cliente arriva e si aspetta il frittino di benvenuto al tavolo".



Dove siamo?

Via Ruggero di Lauria, 17 (ang. Piazza Firenze)

Tel. 02 33611643 - Chiuso il lunedì

www.ribotbistrot.com



Le Storie di Ribot

SERGIO E IL SUO PICCOLO,
GRANDE AMORE PER RIBOT

Ora sono più di 25 anni che frequento il ristorante Ribot e i vari satelliti (Primo Novecento ora Bistrot, Rembrandt, Trotter dove fui invitato addirittura il giorno dell'inaugurazione). Ho visto passare tre generazioni di camerieri e chef, cassiere e cassieri, persone che sono state, a volte, di passaggio, altre che hanno lavorato per anni nello staff della famiglia Frediani, dando il loro contributo a far sì che Ribot fosse considerato uno dei migliori ristoranti di Milano, specializzato nella carne. Ho provato brasiliani, argentini, filetterie ... tutti ottimi

“ Ribot è Ribot. La creatura di Ricciotti e Mauro Frediani ha tutto un suo fascino particolare, un certo non so che. ”

ristoranti, ma che dire? Un ambiente sano, pulito, spazioso, d'estate con un giardino unico a Milano nel suo genere e raccolto ma, nello stesso tempo, ordinato e con uno spazio necessario d'inverno, quando il tempo ti obbliga a mangiare in sala. Ti accorgi che, invece, è sempre lo stesso dalla cortesia e velocità dello staff, dalla capacità di accontentare la clientela e metterla sempre a proprio agio. Avrei mille aneddoti da raccontare su Ribot con protagonisti camerieri, clienti storici, chef, addirittura i posteggiatori auto, ma vorrei ricordare con grande

affetto una persona che ho stimato come uomo, come imprenditore, come padre di famiglia, come persona con cui passare qualche momento facendo quattro chiacchiere in serenità. Sto parlando di una persona che, purtroppo, ci ha lasciato prematuramente qualche anno fa, la persona che ha fatto sì che Ribot sia diventato, negli anni, quello che è ora e cioè Mauro Frediani.

Molto legato alla propria famiglia, era serio ma, allo stesso tempo pronto

“ Il signor Mauro (è così che l'ho sempre chiamato) era una persona educata, colta, preparato nel suo lavoro a cui era attaccatissimo e che curava nei minimi particolari. ”

alla battuta, specialmente quando si parlava di politica o del Milan di cui era tifosissimo. Mi ricordo che, a ogni pasto, si aggirava per i tanti tavoli e aveva una parola per tutti i clienti, facendoli sentire a casa loro e, a volte, se il lavoro lo richiedeva, e succedeva spesso, non esitava a dare una mano al personale, prendendo una “comanda” o portando a tavola una bottiglia d'acqua o di vino. Credo di poter affermare, senza paura di essere smentito, che stiamo parlando di una persona inarrivabile e insostituibile nel contesto.

Lo vorrei ricordare allegramente con tre situazioni diverse, una raccontata da lui al sottoscritto. L'altra, invece, fu la sua risposta a una mia domanda, una sera, a cena e l'ultima una scenetta a cui assistetti personalmente.

Come ho ricordato, il signor Mauro era un grande tifoso milanista e, spesso, da Ribot venivano a mangiare, e vengono

tuttora, giocatori di calcio tra cui anche chiaramente del Milan.

“ Un giorno, a pranzo, entrò Arrigo Sacchi, a quei tempi appena ingaggiato come allenatore della squadra rossonera. ”

Dal momento che il ristorante era pienissimo, Arrigo Sacchi venne fatto accomodare a un tavolo “improvvisato” nei pressi della cucina, dove aveva la possibilità di notare la pressione dei camerieri intenti a soddisfare il più velocemente possibile i clienti in sala. A lui piaceva raccontare, scherzosamente, che il famoso pressing del Milan di Sacchi fosse nato da Ribot!

Il secondo episodio accadde una sera di un caldo venerdì di luglio, in giardino. Mauro passeggiava tra i tavoli, giacca e cravatta come sempre, nonostante un caldo infernale. Quella sera notai che il ristorante non era pieno come al solito, così gli chiesi: “Ma, signor Mauro, come mai con una bella giornata e un caldo così, stasera c'è così poca gente?”. Risposta: “Ma se lei dovesse scegliere, in luglio, di venerdì, la sua fidanzata la porterebbe da Ribot o a Forte dei Marmi?”.

Il terzo episodio è una scenetta familiare della famiglia Frediani a cui io assistetti per caso soltanto perché ero seduto a cenare al tavolo di fianco a quello del signor Mauro, di suo fratello e del loro papà ovvero il signor Ricciotti, un finto burbero che nascondeva dietro quello sguardo serio una simpatia unica. Bisogna premettere che al signor Ricciotti piaceva mangiare ed era anche un tipo cui piaceva gustarsi tutto sia in qualità ma anche in dosi massicce. Alla

vista del piatto di maccheroni che gli venne servito dal cameriere, da lui ritenuto un po' “ridotto”, si rivolse al signor Mauro così: “Mi sembra un po' scarso come primo, non ti pare?”. Risposta pronta e sorridente di Mauro:

“No babbo, non è scarsa la porzione, è il piatto che è grosso”. Risata generale, anche dal tavolo a fianco (cioè il mio) che non aveva potuto fare a meno di ascoltare. Ecco, in questi tre aneddoti è racchiuso chi era il signor Mauro e l'ambiente che si viveva da Ribot. Chiaramente, ci sono anche episodi di spessore diverso, ma ho voluto citare questi per avere un ricordo sereno di una persona a me cara. Ora mi rivolgo a Niccolò, colui che ha preso questa importante eredità e responsabilità. L'altra sera, uscendo da Ribot, per la prima volta, ho preso una copia del Ribottino, me lo sono portato a casa e, in men che non si dica, l'ho letto tutto.

Pagina dopo pagina, non ho potuto fare a meno di ricordare tante cose vissute all'interno del ristorante e mi è venuta l'idea di buttar giù due righe e approfittare di questo spazio per farti i miei più sinceri complimenti, caro Niccolò, per come ti stai impegnando su più fronti nel portare avanti questa tradizione di famiglia. Ti dedico il mio più grande in bocca al lupo per il futuro.

Un abbraccio, Sergio

RIBOT A CASA TUA: BUONO, COMODO E ... RAPIDO!

Senti l'aria di autunno alle porte? Immagini le sere fredde in cui vorresti tanto gustare le delizie di Ribot, ma la voglia di cambiarti, vestirti e uscire non ti fa proprio impazzire? E allora non preoccuparti: siamo sempre operativi anche per le consegne a domicilio con “Ribot a casa”, un servizio comodo, rapido e veloce per non rinunciare a pranzi o cene di qualità da condividere con chi ami.

Ti sveliamo un segreto: i più gettonati dai nostri clienti sono gli hamburger, che vanno letteralmente a ruba. E stiamo parlando delle perle del Bistrot, l'Hamburger di Chianina, 200 grammi di carne italiana selezionata, con pesto di spinacino, insalata iceberg, scamorza, peperoni, cipolla al vino rosso, noci, nocciole e miele. Ah, non dimenticatevi dell'hamburger di Fassona o il Vegetariano, sublimi.



LUCI NUOVE A SAN SIRO E POI TUTTI DA RIBOT!

Vi raccontiamo questa importante novità che riguarda il nostro vicino di casa, l'ippodromo di San Siro, che, nel 2022 verrà riqualificato e diventerà un moderno impianto per gli sport equestri in Italia a opera di Snaitech. Grande emozione e curiosità, perché reputo l'ippodromo una location tanto storica e ricca di significato quanto archettonicamente unica. Un posto favoloso, dove vorrei che tante persone, milanesi e non, potessero condividere un'esperienza unica. Cosa succederà? Sarà potenziata la funzione sportiva e l'impianto diventerà un vero e proprio stadio moderno degli sport equestri e non solo. I lavori di riqualificazione regaleranno alla storica struttura nuovi tracciati per le piste siepi ostacoli e Cross Country, un nuovo impianto per il trotto, con le due piste e il tondino, una pista per il "galoppo all weather" (per qualsiasi tempo atmosferico) e un'area dedicata ai concorsi internazionali di equitazione, con campo gara in erba e campo prova in sabbia. Un sistema di illuminazione all'avanguardia farà da cornice alle corse in notturna in ottica "green" per i consumi e proiettori ad hoc creeranno scenari illuminotecnici in funzione delle discipline sportive che potranno essere seguite sui nuovi maxi-schermi. Insomma, l'Ippodromo diventerà un punto di riferimento per tutte le discipline equestre e potrà ospitare cinque giornate di corse a settimana, due al trotto e tre al galoppo, nel corso di tutto l'anno, anche in notturna. L'intervento è senza precedenti, in quanto, per la prima volta nella storia, la stagione del galoppo di Milano che, tradizionalmente, va da marzo a novembre, potrà essere eseguita

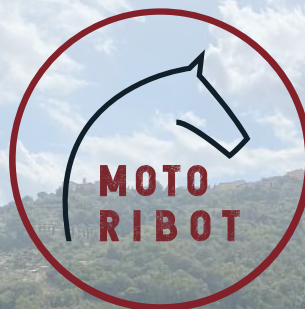


tutto l'anno senza più le consuete interruzioni. All'interno dell'anello del galoppo saranno realizzate le nuove piste del trotto, con la pista da corsa che avrà una lunghezza complessiva di 1.000 metri e una larghezza media di 21 metri, con "open stretch" una corsia interna che permette ai cavalli dietro al leader della corsa di tentare un sorpasso all'interno senza rimanere "intrappolati". Gli spettatori potranno seguire le corse dalla tribuna secondaria dell'Ippodromo, che offre una perfetta visibilità sull'intero tracciato e che tornerà a nuovo splendore in seguito ai lavori di restauro in corso. Lo spostamento delle corse all'Ippodromo Snai San Siro consentirà di superare i molti limiti strutturali dell'Ippodromo Snai La Maura e garantirà una capienza di pubblico di 20.000 spettatori. Al centro delle piste, inoltre, sarà realizzata un'area adibita allo svolgimento di concorsi di equitazione. Il campo gara, lungo 100 metri e largo 70, sarà circondato da tribune in grado di ospitare complessivamente 10.000 spettatori e 400 ospiti vip. Quando entrerete nel nuovo San Siro, ricordatevi di passare a salutarci da Ribot, per finire in bellezza con un pranzo o una cena e per raccontarci la vostra esperienza milanese tra sport, gare, spettacolo e dell'ottima cucina in sala o nel nostro giardino estivo.

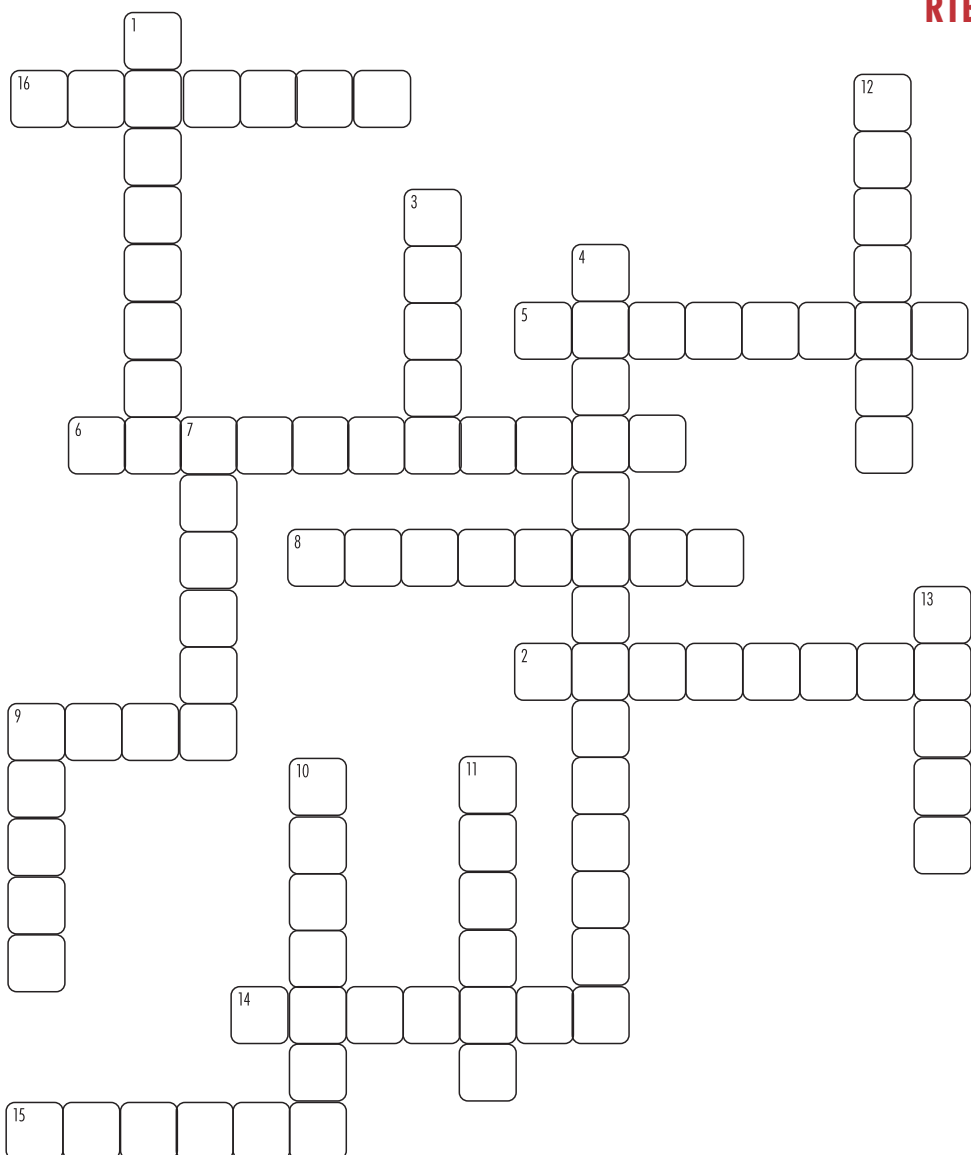
SU DUE RUOTE VERSO LA LUCE DI MONTALCINO

È stata una primavera/estate intensa ediciamo e, finalmente, ci siamo goduti la vacanza con la famiglia e con gli amici. Senonché un giorno ho chiesto a mia moglie, la Lissi: "Senti, andiamo via io e te almeno una notte?". Ovviamente c'era da trovare la quadra con tre figlie, la nonna e la tata. Fatto questo, ci siamo entusiasmati all'idea di andare in moto (quello, soprattutto io) alla volta di Montalcino a Castelgiocondo e Luce. La tenuta firmata Frescobaldi si trova in una delle zone più belle del mondo. Allora eccoci in sella alla nostra (mia) nuova Ducati MultistradaV4, da Forte

dei Marmi, passando per Volterra fino a Montalcino per vivere un'esperienza unica e memorabile. Anche se, la mattina, il giorno dopo, siamo dovuti ripartire presto, devo dire che ritrovarsi alle 8:30 in sella e attraversare le statali attorno a Montalcino direzione Maremma è stato davvero emozionante. Da sempre penso che in moto si possano vivere delle esperienze davvero gratificanti. Siccome abbiamo parlato di cose belle in questo numero, una di queste è sicuramente viaggiare in moto con l'aria in faccia attraverso questi posti spettacolari, dove poesia, storia e bellezza si mischiano a ogni curva. Un consiglio è sempre quello di andare con qualcuno, perché le esperienze speciali assumono più valore se si condividono.



RIBOTQUIZ



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

Luce	Forte dei Marmi	Ribot	Montalcino	Squadra	Menù	Tartufo	Brunello
Italia	Panorama	Sergio	Bianchi	San Siro	Toscana	Curva	Cucina
Ducati	CastelGiocondo	Inverno	Funghi	Ristorante	Volterra	Bistrot	
Bollito	Duemilaventidue	Cantina	Bellezza	Serata	Ippodromo	Autunno	

ORIZZONTALI

- Fungo medicinale.
- Merlot vinificato in purezza.
- Ne abbiamo parlato con Teresa.
- Prodotto da una selezione di uve Sangiovese.
- Vino simbolo della Tenuta Luce.
- Da Ribot è "alla Rossini".
- Il protagonista della rubrica "Le storie di Ribot".
- I Romani lo chiamavano Suillus.

VERTICALI

- Lo offre sempre il Bistrot.
- Al Bistrot la trovi "al pomodoro".
- Borgo a Montalcino.
- Sono "speciali" da Ribot.
- È la moglie di Niccolò.
- Protagonista in tavola con il brodo della nonna.
- E' rossa fiammante in "Moto Ribot".
- Nasce dall'unione di Sangiovese e Merlot.
- Il direttore vendite di Frescobaldi.