



APPROCCIO GREEN FRA MARE, ORTO E MONTAGNA

A Moneglia, i sorbetti e i gelati di **Jorg Giubbani** sono sorprendenti e identitari come i suoi piatti

“Ho iniziato da bambino a mangiare il buon gelato artigianale, guardando mamma e papà scegliere prodotti di qualità, fatti spesso, come mi spiegavano, con ingredienti del nostro territorio. Da noi si può scegliere dove prendere il latte in base alle caratteristiche che vogliamo dare al piatto o al gelato che intendiamo preparare. Dalla Val d'Aveto sopra Genova, per esempio, arriva un latte che sa di fiori alpini e di flora mediterranea, prodotto da bovine di varie razze (tra cui la Cabannina), che si nutrono di un foraggio profumato dai fiori di alta collina e montagna. È ‘ricco’, dal sapore pieno, mentre dalla Val di Vara proviene un latte meno floreale, ma ugualmente ricco e pregiato. In fatto di gusti, a me piacevano l'amarena, meno il cioccolato com'è normale per i bambini, e la nocciola; da noi è famosa la Misto Chiavari, un mix di 5/6 varietà, il cui valore è legato al concetto più autentico di biodiversità agricola. E poi anche pistacchio e vaniglia”.

A raccontare della sua infanzia, per poi approdare al presente della sua cucina stellata al ristorante gourmet Orto, all'interno di una struttura storica dallo stile unico, l'hotel **Villa Edera & La Torretta** a Moneglia, Ge, è lo chef ligure **Jorg Giubbani**. Classe 1992, dopo un'importante esperienza in Spagna ad Alicante, dal trisstellato **Quique Dacosta**, è tornato all'Excelsior Palace di Rapallo, al Belmond Splendido di Portofino, fino alla Trattoria Angiolina di Sestri Levante. Quindi un passaggio sulle Dolomiti, per lavorare con **Arturo Spicocchi** e **Nicola Laera** presso la Stüa de Michil dell'Hotel Perla di Corvara, Alta Badia. I Monti Pallidi lasciano tracce profonde nella sua cucina ligure, che implementa una volta tornato nella sua regione, questa volta in qualità di executive chef del Capocotta di Sestri Levante, in cui si ferma 2 anni. Poi, dopo un periodo breve e significativo a La Meridiana di Garlenda, a fine 2019 giunge a Moneglia, dove la famiglia **Schiaffino** gli propone una sfida



JORG GIUBBANI

chef stellato di Orto by Jorg Giubbani, nel resort dell'Hotel Villa Edera & La Torretta a Moneglia.



Jorg fra Orietta Schiaffino (a destra) e la sorella Edi, proprietarie del resort.

stimolante: individuare il giusto mix fra creatività, tradizione e sostenibilità per il suo **Orto**, che dopo soli 2 anni di attività viene premiato dalla stella Michelin.

INEDITI SORBETTI

Un nome, quello del ristorante, che rappresenta un concetto assai più ampio: da un lato perché gli orti, 6 in tutto, sono su posizioni diverse e garantiscono in ogni stagione le loro peculiarità, e dall'altro perché sono

completati da un frutteto, un oliveto e un vigneto, per circa 2.000 m² complessivi di parco. Nascono da qui i **sorbetti vegetali**, come quello qui presentato, in cui la cipolla di Zerli è utilizzata sia nel sorbetto che nel film *in saor*. Si tratta di un ortaggio rosaceo antico, autoctono del Tigullio, che prende il nome da Zerli, frazione a circa 300 m s.l.m. nel comune di Ne, in Val Graveglia, con un gusto dolce e leggermente piccante. "Ottima in agrodolce per accompagnare carni o pesci – spiega lo chef –, noi la sfrutiamo anche nel nostro *chutney*. Noi serviamo sorbetti e gelati tutto l'anno, preparandoli con gli ortaggi, con le erbe aromatiche poste in infusione, o con i funghi, porcini e galletti, insieme ai vari tipi di basilico e con fiori di sambuco o di corbezzolo, di cui utilizziamo anche i mieli".

Le piacerebbe offrire gelato o sorbetto con qualche nota alcolica?

"Perché no? Sarebbe interessante servire una quenelle di gelato nebulizzando qualche goccia di liquore come l'Asinello (vino aromatizzato da 16 erbe, tra cui due qualità di assenzio, calissala, corteccia di china, rabarbaro e genziana), ovvero l'aperitivo genovese che riporta alla mente le atmosfere rétro del centro storico".

Foto Laura Bianchi



Villa Edera & La Torretta a Moneglia, Ge.

Cernia maturata, yogurt, cipolla di Zerli tra saor e carpione

Per la cernia

filetto di cernia del Mar Ligure	g	400
burro di cacao	g	300

Ricavare i filetti dal pesce e fondere il burro cacao. Farlo calare a 20°C su tutto il pesce e lasciare maturare in positivo per almeno 7/9 giorni.

Per lo yogurt

scalogno	n	1
olio EVO	qb	
Pigato bianco ligure	g	70
brodo vegetale	g	120
timo e maggiorana	g	10

Tagliare sottilmente lo scalogno e farlo sudare con un pochino di olio. Sfumare con il Pigato e lasciare ridurre del 50%. Aggiungere il brodo e ridurre ancora per lasciare in infusione con le erbe aromatiche. Una volta freddo, colare in modo da avere una salsa vellutata.

Per il sorbetto alla cipolla di Zerli in carpione

polpa di cipolla cotta	g	180
acqua	g	100
acqua	g	50
saccarosio	g	62
neutrosio	g	0,5
destrosio	g	20
aceto bianco	g	35
mela Golden	g	20
chiodi di garofano	g	1
cardamomo	g	1
anice stellato	g	1

Miscelare tutti gli ingredienti così da ottenere una massa omogenea. Porre nel Pacojet e abbattere a -20°C.

Per il film di cipolla in saor

acqua	g	70
aceto di lampone	g	60
cipolla di Zerli	g	50
uvetta sultanina	g	10
zucchero	g	50
gelificante Elastic	g	6
foglie di acetosa	g	15
olio di aneto	g	8
olio EVO acerbo	g	4
sale Cornish	g	2
foglie di erba lepre	n	2
foglie di erba cola	n	2
foglie di basilico rosso	n	2
foglie di prezzemolo	n	2

Frullare tutto insieme (lasciare da parte solo il gelificante) e filtrare successivamente, per avere un liquido di cipolla in saor. Pesarlo e unire l'Elastic, portando a ebollizione; colare su un piano e ricavarne dei dischi.

Romperne la "crosta" di burro cacao della cernia e ricavarne la porzione necessaria. Cuocerla sulla griglia con qualche residuo di burro di cacao, di modo che funga da grasso di cottura, portare a cottura media e poi tagliare a metà.

Posizionare la salsa di yogurt sul fondo del piatto, quindi la cernia e l'olio all'aneto.

Dressaggio e finitura

Sormontare le foglie di acetosa sul pesce, dressare il sorbetto cremoso e ricoprire con il film di cipolla in saor. Completare con le guarnizioni aromatiche dell'orto.

Jorg Giubbani
Orto by Jorg Giubbani
Moneglia, Ge
ortobyjorggiubbani.com
Foto Laura Bianchi



PROMUOVERE IL GELATO ITALIANO GRAZIE AI CAMPIONI DEL MONDO

Il 22 marzo, a Castel San Pietro, Bo, nello scenario di Palazzo di Varignana, il Team Italia, Campione del Mondo

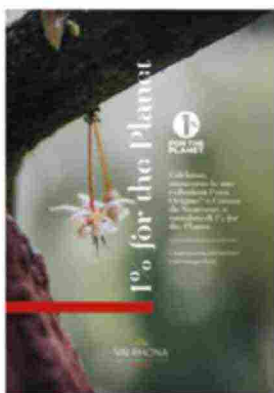


di Gelateria, ha voluto presentare un ambizioso progetto per promuovere l'arte del gelato autentico in tutto il mondo. L'evento ha visto la presenza delle associazioni di categoria con **Iginio Massari**, presidente **APEI**, **Matteo Cutolo**, presidente **FIGGC**, **Paolo Sacchetti**, vicepresidente **AMPI**, **Claudio Gatti**, presidente **Accademia dei Maestri del Lievito Madre e Panettone italiano**, **Sonia Re**, direttore generale **Associazione Professionale Cuochi Italiani**. La squadra detentrici del titolo, ottenuto durante la 10ª edizione della **Gelato World Cup**, tenutasi nel gennaio scorso a Sigep, capitanata dal team manager **Davide Malizia**, si è presentata al completo, con **Domenico di Clemente**,

Vincenzo Donnarumma, **Rosario Nicodemo** e **Filippo Valsecchi**. Con un palmares arricchito anche dal premio speciale della stampa per l'entrée gelato gastronomico, è pronta a lanciare una nuova sfida, ovvero un *road tour* che attraverserà l'Italia e oltre nei prossimi 2 anni, con il coinvolgimento del team che condividerà know-how e passione per il gelato italiano attraverso corsi, masterclass ed eventi aperti a tutti. Questo coinvolgendo sia il grande pubblico che le istituzioni, anche grazie alle aziende che hanno creduto nella competizione e nella squadra tricolore: **Agrimontana**, **Azienda Agricola Baldinelli Ferri**, **Belcolade**, **Camel**, **Carpigiani**, **Cesarin**, **Club Kavè**, **Coltellerie Berti**, **Di Sano**, **Fabbri 1905**, **Fugar**, **IRCA**, **JoyGelato**, **MGM Alimentari**, **Molino Dallagiovanna**, **Molino Colombo**, **Ponthier** e **Selmi**.
Matteo Barboni

A FAVORE DELLA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

1% for the Planet è la fondazione che riunisce oltre 6.000 aziende e 5.000 associazioni impegnate a favore dell'ambiente in tutto il mondo. Aderendo a questa iniziativa, **Valrhona** si impegna a donare l'1% del fatturato annuo ricavato dalle coperture di fave di cacao **Pura Origine e Cuvées du sourceur** ad associazioni ambientaliste attive a favore della coltivazione sostenibile del cacao, dell'agroforestazione, della riforestazione e del miglioramento delle condizioni di vita dei produttori. I fondi raccolti consentiranno, ad esempio, di portare avanti il progetto **Cacao Forest** avviato in Repubblica Dominicana nel 2016. Nato dal desiderio di sviluppare l'agroforestazione per proteggere le risorse, diversificare e aumentare i redditi dei produttori e garantire l'approvvigionamento di fave di qualità, il progetto coinvolge produttori di cioccolato francesi (Valrhona, Ecotone, Weiss, Révillon, Voisin, associazione Relais Desserts e Carambar & co, raggruppati nel fondo di dotazione **TERRA ISARA**), istituti di ricerca (**CIRAD**) e di istruzione



superiore (**ISARA**) e l'ONG **Earthworm Foundation** e l'Agence Française de Développement. Dal 2016 al 2023 sono stati testati quattro modelli di agroforestazione per migliorare il reddito dei produttori, tenendo conto sia della vendita del cacao che delle coltivazioni associate. Tutti sono risultati più redditizi rispetto al modello della piantagione in cui è stato effettuato il progetto pilota e uno di questi garantisce addirittura un reddito di 3.000 dollari per ettaro all'anno, ovvero 3 volte di più. L'implementazione di **Cacao Forest** anche in Costa d'Avorio è prevista a partire da quest'anno. Un ulteriore progetto sostenuto da Valrhona è l'iniziativa "Sous les arbres, rejoignons-nous", con l'associazione **Biovallée**, che permette ai cittadini della Drôme (regione dove opera l'azienda) di piantare ogni anno migliaia di alberi da frutto nelle aree comuni. In 3 stagioni di semina sono stati piantati 3.450 alberi e implementati 20 progetti educativi. È stato inoltre costituito il Fondo di Solidarietà Valrhona per una coltivazione del cacao equa e sostenibile, e una gastronomia inclusiva e responsabile, che in 3 anni ha finanziato 20 progetti in 7 nazioni. valrhona.com

DESIGN CLASSICO

La linea dedicata ai gelati **Steccoflex** di **Silikomart Professional** si arricchisce di un nuovo modello su stecco in versione classica e mini: **GEL18 Classic Wave**. Il design senza tempo è rivisitato grazie



all'aggiunta di un'onda che permette di esaltare le lavorazioni di finitura, come il glassaggio e lo spray effetto velluto. Le dimensioni sono 93x48 h 30 mm, volume 88 ml (vol. tot. 528 ml), mentre quelle della versione mini sono 69x38 h 22 mm, volume 37 ml (vol. tot. 296 ml). La nuova collezione è visibile su silikomart.com, con il video dedicato al link youtu.be/vqPERPQjRQ