

MILANO
Ribot
Borghetto

GENTILEZZA, CLASSE E QUALITÀ DEI PIATTI: IL "QUADRO" MIGLIORE PER "ARREDARE" UN RISTORANTE

Per Ribot Borghetto, intervista all'arch. Walter Zunino

"È la personalità che fa il mood di un locale". Chiaro, diretto, competente e appassionato, l'architetto Walter Zunino racconta per gli amici del Ribottino le fasi della progettazione di ristrutturazione e apertura del Borghetto, l'ultimo nato della scuderia Ribot.

Niccolò e Mauro Frediani: cosa hanno in comune?

Ho iniziato la collaborazione per Ribot con Niccolò, mentre ho conosciuto solo occasionalmente il papà Mauro. Sicuramente, la prima impressione che ho avuto mi porta ad affermare che hanno in comune la classe.

Due personalità distinte, con la medesima passione per la ristorazione, il rispetto del cliente e la capacità di una visione lungimirante.

Com'è stato il lavoro di ristrutturazione del Borghetto?

Innanzitutto, ringrazio la società Ribot e, in particolare, Niccolò, per aver affidato a me e ai miei collaboratori questa opportunità.

Quella del Borghetto è stata una ristrutturazione complessa, perché si stava puntando su un locale nuovo e

distintivo e, allo stesso tempo, in grado di rispecchiare l'anima e il messaggio di Ribot. Il grado di soddisfazione dei clienti ci rende fieri del risultato ottenuto.

Nel rifacimento del Borghetto di Ribot si è cercato di mantenere qualcosa anche dell'identità precedente?

Il Borghetto ha attraversato fasi alterne: dagli anni '70/'80, quando accoglieva personaggi illustri di Milano, alle due ultime gestioni, purtroppo, fallimentari. È stato chiuso per cinque anni, prima di essere rilevato.

Non abbiamo scelto il nome "Borghetto" in memoria di quello che è stato ma, semplicemente, è piaciuta la sfida di proiettarlo nel futuro.

Prima il mood o il cliente?

Il cliente, in assoluto. Il locale va vestito sulla base di quello che si vuole proporre al cliente.

Il concept "ristorante" come evolve negli anni?

Negli anni '50/'60 approda a Milano la prima ristorazione toscana, quella delle trattorie e delle osterie.

Dalla fine degli anni '90 degli anni 2000 lo scenario si è totalmente trasformato e la ristorazione è diventata business e

spettacolo mediatico.

Entra in gioco il "mood" ovvero "come ci si sente all'interno del ristorante": fattori di successo sono i piatti proposti, il servizio e il messaggio che viene trasmesso nel "farti sentire a casa".

L'architettura d'interni guarda alla sostanza

Si può realizzare il ristorante più bello del mondo e dare il messaggio più incisivo, ma alla base sono la qualità e la professionalità del ristorante a fare la differenza.

Come ha conosciuto Niccolò?

Niccolò cercava assistenza sotto il profilo tecnico e i suoi collaboratori gli hanno suggerito il mio studio. Una sera, a cena, abbiamo iniziato a parlare e a dialogare, dandoci del "tu" fin dall'inizio.

È nata una reciproca stima. Lavorare con lui è stato davvero piacevole: ha un'esperienza di alto livello e il locale conta su una frequentazione di rilievo. Con Niccolò non è stato per nulla difficile raccogliere il "messaggio" da trasmettere attraverso il nostro intervento, che si è focalizzato, fin da subito, su una direzione chiara e precisa.

Walter Zunino, architetto e interior design.
www.zuninoarchitettura.it



"ARCHITETTO, SCUSI, UNA DOMANDA...?"

Ribot, Bistrot o Borghetto?

Sono tre luoghi "amici" che frequento con piacere.

Piatto preferito da Ribot?

Filetto Danish con patate e salsa dello Chef.

L'aspetto vincente del Borghetto?

La caratteristica del Borghetto è quella di presentarsi come un ambiente piacevole, confortevole, elegante e informale con un giardino simile a Ribot, peculiarità che si tramanda. Sono mondi con un comune denominatore.

Un elemento che non può mancare in un ristorante...

L'atmosfera, così come l'insonorizzazione e l'illuminazione, aspetto, quest'ultimo, molto importante e delicato perché il locale vive due momenti diversi: il giorno e la sera. Pertanto, dobbiamo progettare la luce in modo tale che sia sempre consona, adeguata e non fastidiosa.

Com'è lavorare con Niccolò?

Bello. Niccolò è una persona decisamente particolare che non si mette sul piedistallo e quindi dialogare con lui è facile, ha un'esperienza di alto livello e il locale conta su una frequentazione di spessore. Con Niccolò non è stato per nulla difficile raccogliere il "messaggio" da trasmettere attraverso la nostra progettazione e il nostro intervento.



REFETTORIO DI PIAZZA GRECO: DOVE IL "BUONO" E IL "BELLO" SI UNISCONO

Vicino al Borghetto, il refettorio Ambrosiano aiuta i più deboli



"Un luogo che si propone di nutrire il corpo e lo spirito attraverso la bellezza delle opere che custodisce e delle relazioni che favorisce", così si presenta il Refettorio di Piazza Greco, vicino di casa del Borghetto, la nuova stella nel firmamento Ribot.

Un progetto che riunisce per la prima volta i mondi dell'alta cucina, dell'arte e del design e della solidarietà, il Refettorio di Piazza Greco, nato come

un'iniziativa ideata da Massimo Bottura e Davide Rampello con l'obiettivo di coniugare l'atto di offrire cibo a chi ne ha bisogno con i valori di arte e cultura, nel 2023 ha donato più di 26.000 pasti gratuiti realizzati grazie al recupero di 55 tonnellate di cibo.

Sono state organizzate giornate di animazione e formazione per 1.600 ragazzi della scuole e 32 laboratori di cucina per gli anziani del quartiere Greco di Milano.

Inoltre, per soddisfare anche la creatività, l'amore per l'arte, la musica e lo spettacolo, sono state realizzate 42 iniziative promosse dall'Associazione per il Refettorio Ambrosiano, ospitando gruppi, delegazioni e team aziendali. Tutto ciò merita un riconoscimento, soprattutto se si pensa che è stato reso possibile grazie al lavoro degli operatori e di 72 volontari che hanno messo la loro competenza e le loro energie al servizio del Refettorio Ambrosiano.

Il Refettorio si occupa di gestire una mensa per i più deboli, organizza iniziative culturali e di aggregazione, perché come recita Sant'Agostino "Nutre la vita solo ciò che la rallegra".

"QUESTA È LA STORIA DI UNO DI NOI"

Proprio in questo quartiere, il 6 gennaio 1938, nacque il celebre cantautore Adriano Celentano. Il noto personaggio vi trascorse i propri anni giovanili, precisamente in via Cristoforo Gluck, cui Celentano dedicò uno dei suoi brani musicali più famosi, Il ragazzo della via Gluck, del 1966.



"CI PRENDIAMO CURA DELLE PERSONE. AL BORGHETTO CI SI SENTE A CASA..."



La parola a Giovanni, Maître di Ribot Borghetto

Incontriamo Giovanni Annunziata, il quale ci racconta il suo approdo nel mondo Ribot, dapprima come sommelier in via Cremosano e ora come Maître di Ribot Borghetto e Head Sommelier del Gruppo Ribot. Il piatto di punta del ristorante di Piazza Greco? Il raviolo all'ossobuco: imperdibile.

Giovanni, raccontaci un po' di te ...
Svolgo questo lavoro nella ristorazione da quando ho 16 anni. All'età di 18 anni ho avuto l'opportunità di conoscere Niccolò e di iniziare la mia prima esperienza lavorativa proprio da Ribot: dapprima, come runner (porta piatti), fino a diventare cameriere, per poi prendere la decisione di varcare altri orizzonti e vivere ulteriori esperienze a Como, a Capri, Milano e Londra. Nel periodo in cui lavoravo da Ribot, mi sono diplomato, poi ho iniziato l'Università. Poco dopo, ho sospeso il percorso accademico, perché ho capito che la mia grande passione era la ristorazione, dove avrei voluto investire le mie risorse per costruirmi una professione. Quando Niccolò ha riaperto il Borghetto ci siamo risentiti, come facevamo spesso, ma in questa circostanza



si sono create le condizioni per tornare "a casa", nel luogo in cui tutto è partito.

E Ribot e Borghetto si somigliano o si differenziano?

Secondo me il Borghetto è la naturale evoluzione del Ribot di San Siro, ne è la rivisitazione in chiave moderna, ma, allo stesso tempo, ricorda molto il locale sia per affinità estetiche e strutturali, la presenza di un giardino interno, sia, soprattutto, per l'accoglienza.

Com'è lavorare con Niccolò?

Tanto entusiasmante e ispiratore, quanto complicato.

Gli voglio molto bene, fa parte della mia vita, perché quando avevo 18 anni mi ha dato un'opportunità importante, che mi ha rinnovato anche adesso che ne ho 26. È una persona che ama stare in mezzo alla gente e cerca ispirazione dalle persone, sia dai clienti più illustri sia dai suoi collaboratori.

Una "squadra fortissima" in sala e in cucina

Al Borghetto, in sala, si respira aria di famiglia, di squadra unita. Questo è un punto di forza non da poco, perché si percepiscono le energie di persone che lavorano bene insieme, una sinergia davvero distintiva. Lo stesso spirito di gruppo si respira in cucina, dove i ragazzi fanno della gentilezza i loro grandi pregi, uniti al talento e alla passione. Un principio importante che condividiamo è il prendersi cura l'uno dell'altro, ma, soprattutto, dei clienti che scelgono il Borghetto e che si sentono "a casa". Il "prendersi cura" è alla base di ogni relazione, anche al ristorante, se vogliamo fare la differenza in un mondo che tende a isolare e valorizzare l'individuo.



Giovanni Annunziata

IL PIATTO FORTE DEL BORGHETTO: IL RAVIOLO ALL'OSSOBUCO E VINI DOC

Il Raviolo all'Ossobuco, autentico capolavoro culinario, è il protagonista del ristorante. Servito con scorza di limone grattugiata per bilanciare la ricchezza della carne, ogni boccone racconta tradizione ed eccellenza. Per esaltarne i sapori, proponiamo tre abbinamenti vincenti che rendono ogni pasto indimenticabile.



**MONSPELLO BRUT NATURE
OLTREPÒ PAVESE**

Pinot nero in purezza dal colore oro rosa, fresco, elegante e ricco di gusto raffinato.



**NINO NEGRI ALPI RETICHE BIANCO
VALTELLINA**

Un bianco ricco di mineralità e sapidità, che dimostra la versatilità del nebbiolo, qui svestito dai panni del rosso.



**PRIME ALTURE PINOT NERO MONSIEUR
OLTREPÒ PAVESE**

Vino elegante e rotondo, ci porta con il pensiero in Borgogna, ma sulla mappa a poco più di un ora da Milano.

ED È SUBITO "ITALIAN WINELIST" 2024!

All'edizione 2024 dell'Italian Winelist, evento di apertura della Milano Wine Week, tenutasi a Milano il 6 ottobre 2024, Giovanni è stato premiato tra i migliori 100 sommelier d'Italia e il ristorante Ribot è stato selezionato come uno tra i ristoranti più importanti della Regione Lombardia.



"CON NOI, IL SOGNO DI POSSEDERE UN'AUTO DI LUSO DIVENTA REALTÀ"

A pochi passi da Ribot Borghetto, STZ Sales & Luxury Rent di Stefano Zamboni

Abbiamo fatto due chiacchiere con Stefano di STZ, società di noleggio d'auto di lusso e non solo, in zona Greco, vicina di casa del Borghetto. Entusiasta per la riapertura del ristorante, Stefano ci parla della conoscenza di lungo periodo di Niccolò e del brand Ribot, condividendo con la realtà di San Siro la capacità di far vivere momenti indimenticabili a chi ha un sogno da realizzare

Stefano, ci presenta STZ?
STZ possiede più realtà a Greco, dal servizio di noleggio di auto di lusso ed eventuale vendita aggregata, a un parcheggio, fino a noleggi vari. Inoltre, sono di nostra proprietà e gestione anche

la stazione di servizio e il lavaggio auto collocati nella stessa entrata, in Via De Marchi, proprio davanti al Borghetto.

La Missione? Realizzare sogni
Le persone, da noi, cercano la macchina dei loro sogni o l'auto per l'evento dei sogni e noi cerchiamo di realizzare al meglio il loro desiderio.

Qual è il vostro punto di forza?
Il nostro punto di forza è il servizio che definisco "il vero lusso": recapitiamo l'auto direttamente a casa di chi ne fa richiesta, non solo in Italia, ma in tutta Europa e siamo in grado di soddisfare richieste nell'arco di una mezza giornata. Risolviamo problematiche anche da remoto.

Da quanto conoscete Niccolò?
Niccolò lo conosciamo da parecchio tempo, perché il nome Ribot è molto noto. Devo dire che è davvero un piacere averlo come "vicino di casa".

STZ Auto, noleggio e vendita auto di lusso
www.stzluxuryrent.it

Auto di lusso per ogni stagione
Lamborghini Urus e Classe G Mercedes, nel periodo invernale. D'estate, le più gettonate sono le auto sportive di casa Lamborghini e Ferrari.





Entriamo in "Casa Arioli" per degustare lui, il Gorgonzola originale

Esponente della sesta generazione di "produttori lattai", Gianluca Arioli racconta la storia di una tradizione familiare bicentenaria, l'incontro con Niccolò e il Ribot e una telefonata a dir poco straordinaria che ha catapultato il suo gorgonzola oltreoceano.

Gianluca, la vostra è una tradizione che si protrae da oltre duecento anni ...

Siamo una famiglia di produttori di formaggio dal 1800, esattamente dal 1811. All'epoca la nostra figura era quella del "lattaio". Siamo sempre stati dei piccoli produttori di formaggio conto terzi. Di generazione in generazione, abbiamo tramandato la nostra tradizione, fino alla sesta, che oggi rappresento. Mi auguro che i miei figli diventino la settima e continuino la storia generazionale. Arrivando ai giorni nostri, le svelo un segreto: negli anni '80 producevamo noi la Boscaiola Cademartori come terzisti.

Lei ha conosciuto Niccolò tramite Davide Rampello: ci racconta l'aneddoto?

Tutto ha inizio da un video

Gianluca Arioli



GORGONZOLA, UNA CREMA DAI MILLE UTILIZZI

che abbiamo realizzato con Davide Rampello (direttore artistico e creativo, consulente culturale, ndr). Davide e una troupe di Canale 5 sono andati a filmare un produttore di erborinato di pecora e, alla fine della trasmissione, l'intervistato dice: "Ecco qua il gorgonzola di pecora", non sapendo che il gorgonzola può essere solo di mucca. Questa dichiarazione è passibile di sanzione. Cosa è accaduto? Il

Consorzio del Gorgonzola ha chiamato Canale 5 e ha fatto presente che, durante l'intervista, è stata commessa l'infrazione. La

redazione di Canale 5 e il Consorzio, per ovviare alla multa, trovano un accordo: la troupe avrebbe dovuto realizzare un nuovo servizio, mostrando dove si produce il vero gorgonzola e hanno scelto la mia azienda. Così, conosco Davide Rampello, una persona veramente squisita, tradizionalista e genuina come me. Un bel giorno, mi telefona Niccolò Frediani e mi dice: "Mi ha dato il tuo numero Davide Rampello: sono qui fuori, davanti al tuo negozio. Ma tu sai chi sono io?". E io ho risposto, di sì, dicendogli che, ogni tanto, quando voglio andare a mangiare della carne particolare, vado da Ribot. Anche con lui è nato un rapporto di stima e rispetto reciproci, che ha dato vita a una bella sinergia imprenditoriale e umana. Sono orgoglioso di poter dare a lui il mio prodotto, perché è in grado di valorizzarlo e farne capire la genuinità.

Niccolò va pazzo per il gorgonzola con polenta frita e pinzimonio...

Ah, immagino! Si può degustare come aperitivo. Su medaglioni di polenta si adagia la nostra crema di gorgonzola, ottenuta togliendo la crosta al formaggio per renderlo subito più appetibile e facile da gustare. Questa crema l'abbiamo prodotta per la prima volta nel 2015 ed è consigliata anche per guarnire gli gnocchi.

Un suo piatto preferito da Ribot?

Mi piace molto il filetto di manzo e vorrei proporre a Niccolò di adagiarci un po' di...gorgonzola.

Caseificio Arioli Achille
Via Cascina Segà, 11, Ozzero
www.arioliachille.com

Un gorgonzola da Oscar

Domenica mattina. Squilla il telefono. "Salve. Parlo con Arioli Gianluca? Senta, dovremmo mandare il suo Gorgonzola alla cena della Notte degli Oscar. Sono Caruso". Uno scherzo? La voce dall'altra parte del telefono: "No guardi, non è uno scherzo. Sono stato contattato dalla società di Los Angeles e abbiamo bisogno del suo gorgonzola". Quaranta forme di formaggio partono per gli Stati Uniti. Destinazione: la tavola imbandita per l'esclusiva cena degli Oscar. Che notte magica! Un riconoscimento straordinario per un'eccellenza italiana, capace di conquistare anche i palati di Hollywood.



IL GORGONZOLA SI FA IN QUATTRO PER OGNI STAGIONE

Che dire! Il gorgonzola è davvero un ottimo alleato in cucina: a seconda della stagione, lo rendiamo ancora più accattivante. In primavera e in estate lo abbiniamo al pinzimonio, che creiamo con un misto di verdure crude selezionate di stagione tra cui pomodori, sedano, cetrioli, finocchio servito in un plateau con ghiaccio pilè, abbinato a condimento misto (crema di zola, humus e insalata di pomodori alla Bisanzio).

In autunno e inverno, quando sentiamo il bisogno di scaldarci un po' lo stomaco, senza rinunciare al gusto, lo chef di Ribot abbinata magistralmente la crema di gorgonzola a bottoni di polenta frita, che si possono degustare sia come aperitivo sia come antipasto: la croccantezza del medaglione di mais si sposa alla perfezione con la densità erborinata del gorgonzola. Da provare!



Da Milano a Morimondo con una sosta al sapore di Gorgonzola!

Non importa quale bicicletta preferiate - corsa, mountain bike o gravel - Ribot vi consiglia un itinerario imperdibile: Milano - Morimondo. Lungo il percorso, tappa obbligatoria al Caseificio Arioli Achille (Via Cascina Segà, 11, Ozzero) per un gustoso spuntino a base di Gorgonzola. La ricarica di energia perfetta per proseguire!

MA LO SAPEVI CHE IL GORGONZOLA ERBORINATO...NON È PICCANTE?



Il gorgonzola, quello più verde ed erborinato, rappresenta la prima storica variante di questo formaggio. In origine veniva chiamato "gorgonzola naturale" e per decenni ha simboleggiato l'eccellenza tradizionale di questo prodotto. Era il vero capostipite della famiglia del gorgonzola, autentico e dal sapore intenso. Poi, negli anni '70, si è cominciato a produrre una versione più cremosa e meno decisa: il gorgonzola dolce, che ha incontrato il favore di un pubblico più ampio, conquistando nuovi mercati e palati. Tuttavia, come spesso accade nelle storie di successo, non mancano gli imprevisti. Un giorno, due funzionari del Ministero dell'Agricoltura dichiararono che il nome "gorgonzola naturale" non fosse conforme, adducendo motivazioni burocratiche non meglio precisate. Di fronte a questa osservazione, il Consorzio si riunì per trovare una soluzione e decise di ribattezzare il prodotto con il nome di "gorgonzola piccante". Una scelta curiosa, perché, a dispetto del nome, questo gorgonzola non è davvero piccante, ma piuttosto intenso, aromatico e complesso nei suoi sapori.



UN MODELLO PERFETTO DA 50 ANNI

La rivista "Ristoranti" dedica un articolo a Ribot per i 50 anni di storia

Siamo davvero onorati per l'articolo che la rivista "Ristoranti", numero di agosto-settembre 2024, ha dedicato a Ribot in occasione del nostro imminente anniversario che festeggia 50 anni di storia. Un grazie particolare al giornalista Oscar Cavallera che si è occupato di noi e che ci ha scelti come punto di riferimento della ristorazione milanese e non solo, di cui riportiamo l'articolo integrale.

Non si può fermare il tempo, ma al Ribot dal 1975 si vive sempre la stessa



atmosfera che incredibilmente non ha stoviglie color nostalgia o stanche memorie, ma un'essenza di successo ancorata a una identità rispettata e difesa. Quali sono le ragioni di questo successo che si prepara a festeggiare i suoi primi 50 anni? Ritengo che alla base ci siano quattro pilastri che sostengono il locale: dare il giusto valore al cliente, la tenacia nel non farsi aggredire da mode passeggere, una capacità incredibile di creare fidelizzazione, la qualità dell'insieme. Qui i pranzi e le cene si ripetono ogni giorno trasmettendo agli ospiti sicurezza e senso di appartenenza. Una clientela trasversale che vede famiglie, coppie, manager. Ecco questo sicuramente è un motivo di successo: la capacità di accontentare un target trasversale e di fidelizzarlo. Anche l'identità ha un ruolo fondamentale nell'affermazione del ristorante. Ribot

(che è anche Bistrot e oggi Borghetto, in due sedi distinte) è sempre rimasto fedele al progetto del fondatore Mauro e suo figlio Niccolò e continua sulla stessa strada che ha origini toscane e fa della carne un vero e proprio culto. Così nel menu si trovano i migliori tagli italiani e stranieri e poi specialità tipiche toscane e altre che fanno l'occhiolino al Piemonte e a eccellenze d'Oltrepò. Ma è "insieme" la forza dominante del successo. Ossia la bravura di gestire la qualità della cucina,

l'accoglienza, il servizio, la capacità di ascoltare l'ospite, la messa in pace, la carta dei vini, l'identità del luogo. E poi la modernità. Oggi Ribot è anche una presenza dinamica su Instagram, ha un sito dove pubblica il suo giornale, "Il Ribottino", dove dà risalto a Moto Ribot, un club di motociclisti che raccoglie i paesaggi e le eccellenze culinarie in Italia, e alla collaborazione con un relais che alza il voice hospitality propone la suite Ribot all'interno di Villa Prato di proprietà della famiglia Berta.

Oscar Cavallera

I piatti simbolo

Il prosciutto tagliato a coltello
I maccheroni alla Montalcino
I picci al ragù di coniglio e pecorino

I valori

Dare il giusto valore al cliente
Le mode passeggere non abitano qui
Capacità di creare fidelizzazione



UN'ATMOSFERA UNICA, QUELLA CHE SI VIVE DA RIBOT BISTROT

Ribot Bistrot, dal 2021 un continuo successo

L'ex Primonovecento è sempre stato un bellissimo locale, dall'aria tipicamente francese, quella dei bistrot di una volta anche se la verità è che mio padre si era ispirato al famoso locale di Londra "Rules".

Negli anni lo abbiamo tenuto vivo e ritoccato, fino a quando, nel 2021, è diventato Ribot Bistrot. Vi chiederete il perché di questa scelta? Durante il famigerato periodo Covid mi sono ritrovato a tenere alta la bandiera e mi sono reso conto di quanto fosse importante per me il marchio Ribot, così il sogno di farlo diventare un Brand è diventato realtà. Ho fatto le mie per tirare fuori un po' di coraggio e tenere a freno le mie "ansie da controllo", ma ne è valsa la pena, perché ne siamo tutti felicissimi. Non ho stravolto l'arredo, ma, semplicemente, l'ho integrato con foto di cavalli e ho collocato la statua di Ribot al centro della sala. Nel 2023 gli abbiamo rifatto un po' "il trucco", ritoccando il colore, tonalizzandolo su sfumature più calde; abbiamo cambiato le luci, creando più



atmosfera e abbiamo collocato del verde nel dehors, senza rinunciare alla scelta della musica da sottofondo. L'ispirazione la devo, e mi piace dirlo, all'"Antica Bottega del Vino" di Verona, un ristorante, che mi ha affascinato e di cui mi sono stupito non appena aver varcato la soglia d'ingresso. Un mix fantastico di elementi tradizionali e storici al passo con i tempi. Si mangia divinamente e, se andate, anzi vi consiglio proprio di farlo, non perdetevi la cantina: esagerata! L'atmosfera che si respira è fenomenale, imperdibile. Uno dei luoghi stupefacenti che abbiamo in Italia, che si distinguono per la loro storia e unicità.

<p>Rebecca M 1 contributo</p> <p>una cena da complimenti ago 2024 • Couples</p> <p>Sono stata al ribot con il mio ragazzo ed è stata una magnifica esperienza: cibo buonissimo e abbondante, camerieri super gentili e disponibili ad ogni richiesta. Ritorno senz'altro presto!</p>	<p>Silvia N Milano 21 contributi</p> <p>Raffinato, ottima cucina, esperienza top nov 2024 • Family</p> <p>Ristorante molto curato, ambiente raffinato e intimo, ottima cucina. Abbiamo festeggiato in famiglia un evento speciale e ci hanno coccolato dall'inizio alla fine. Consigliatissimo ...</p> <p>Scopri di più</p>
<p>Giovanni L Catania 104 contributi</p> <p>Risotto con midollo da urlo lug 2024 • Business</p> <p>Sono stato in questo locale con dei colleghi. Accoglienza eccellente e personale di dal gentile e preparato. Locale molto carino per tutte le occasioni. Ottima scelta e varietà di vini e antipasti. Risotto con midollo superlativo! Ottimo il rapporto qualità/prezzo. Tornerò sicuramente.</p>	<p>Elena SVMI Milano 954 contributi</p> <p>Viva la ciccia ott 2024 • Family</p> <p>Locale elegante di carne. La tartare alle nocchie e tartufo è veramente notevole, così come tutti gli altri tagli! Bella selezione di vino e per terminare viene servito un piatto di frutta da intingere nel cioccolato! Non è un ristorante economico ma vale la pena!</p>





Lapo Mazzei e la magia del Castello di Fonterutoli

Da oltre seicento anni la famiglia Mazzei produce vini unici con spirito e passione che si rinnovano di generazione in generazione. Lapo Mazzei, Retail Director dell'azienda di Fonterutoli, ci accompagna in un breve viaggio alla scoperta della storia di famiglia, della cantina scavata nella roccia e dei vini più pregiati della collezione.

Lapo, ci racconta la storia della dinastia Mazzei?

La nostra famiglia ha origini che risalgono al 1200, a Carmignano, vicino a Firenze. Dei primi segnali di un legame fortissimo con il mondo vitivinicolo si ha notizia a partire dal 1300. La storia racconta che Ser Lapo Mazzei, colui a cui abbiamo dedicato anche un'etichetta, in quel periodo scriveva delle corrispondenze di vario tipo con personaggi illustri, in cui, per la prima volta, menziona il vino Chianti. Si parla in una lettera scritta nel 1398:

"E de' dare, a dì 16 dicembre (1398), fiorini 3 soldi 26 denari 8 a Piero di Tino Riccio, per barili 6 di vino di Chianti.... li detti paghamo per lettera di Ser Lapo Mazzei".

Questa è la prima volta che la parola "Chianti" viene usata per definire un prodotto e non solo un'area regionale, motivo per il quale viene considerato uno dei padri, se non il padre della denominazione. A Ser Lapo, inoltre, si deve un altro passaggio fondamentale, che segnerà la storia: la figlia va in sposa a Piero da Fonterutoli, nel 1435, un matrimonio da cui non nasceranno figli. Lui muore prematuramente. Da quel momento, noi come famiglia Mazzei arriviamo a Fonterutoli, proprietari del Castello: è il motivo per cui nel nostro logo si legge "Mazzei 1435".

Il Castello di Fonterutoli è un luogo particolare...

Sì, assolutamente. Il castello è stato testimone di eventi storici salienti, come nella disputa tra Firenze e Siena, perché era considerato l'ultimo avamposto fiorentino prima dell'inizio dei territori

DAL 1435 A FONTERUTOLI, LA DINASTIA MAZZEI È GIUNTA ALLA 25° GENERAZIONE

di Siena, per la sua posizione strategica panoramica da cui tenere d'occhio tutta la zona della Val d'Elsa. Nel 1800, il nostro antenato, più conosciuto in America che in Italia, Filippo (Philip) Mazzei, è stato un personaggio relevantissimo per la nostra storia familiare, migliore amico di Thomas Jefferson, ha scritto delle memorie, alcune delle quali contenevano pensieri che sono stati parafrasati e utilizzati per la stesura della dichiarazione di Indipendenza degli Stati Uniti, proprio nella definizione del principio secondo cui:

«tutti gli uomini sono creati uguali; che essi sono dal Creatore dotati di certi inalienabili diritti, tra questi diritti vi sono la Vita, la Libertà e il perseguimento della Felicità».
(4 luglio 1776)

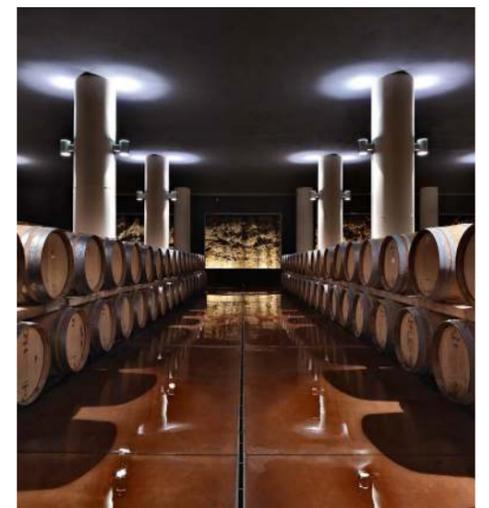
Quale generazione familiare rappresentate, oggi?

Siamo alla 25° generazione. Vantiamo lo status di essere una delle aziende in continuità, ovvero senza passaggi di proprietà né spostamenti, più antiche d'Italia. Il fattore determinante, nella nostra storia degli ultimi vent'anni, è lo sviluppo che è stato portato avanti, in modo tenace, senza lasciarci distogliere

da inevitabili difficoltà e questo spirito credo sia la radice del motto di famiglia che ci caratterizza ovvero "Fortior in adversis", ovvero "forti nelle avversità". L'impegno in termini di investimenti si è tradotto nell'allargamento delle zone di produzione, con l'acquisizione della Tenuta Belguardo, in Maremma, nel 1997; l'acquisizione dell'azienda vinicola Zisola, in Sicilia, nel 2003; un allargamento molto rilevante, inerente Fonterutoli, con l'acquisto di una zona che si chiama il Caggio; lo sviluppo di una Cantina all'avanguardia considerata una delle più contemporanee e innovative dal punto di vista del processo produttivo di tutto il Chianti Classico, inaugurata nel 2006, fino ad arrivare ai giorni nostri, con l'hospitality.

Parliamo della Cantina Mazzei, il fiore all'occhiello del Borgo e del Wine Resort.

La Cantina è stata disegnata da Agnese Mazzei, mia zia. Per il 70% è stata scavata sottoterra, basandosi sul principio della caduta gravitazionale per il processo produttivo e questo è l'elemento che permette di preservare al massimo la qualità delle uve in cantina. Il processo di realizzazione è stato scandito in più fasi: in primis, è stata definita la nostra



filosofia produttiva e poi abbiamo sviluppato un progetto architettonico che potesse realizzare i principi che abbiamo elaborato e condiviso. Dista poche centinaia di metri dal borgo di Fonterutoli, che vanta una storia medievale, prima Castello poi Borgo: una struttura così all'avanguardia e contemporanea collocata in questa zona, non avrebbe dovuto essere troppo impattante dal punto di vista paesaggistico, ecco il motivo dello scavo sottoterra. E non solo: si doveva creare un progetto architettonico che permettesse alla struttura di inserirsi o, meglio, nascondersi tra le colline circostanti.



Lapo Mazzei

LA LEGGENDA DEL GALLO NERO



In questi luoghi, la leggenda del Gallo Nero, simbolo del Chianti Classico, trova la sua consacrazione. Durante le guerre tra Siena e Firenze, ai piedi del castello furono siglati gli accordi che posero fine alla disputa dei territori del Chianti. Si narra che, secondo gli accordi, il confine dovesse essere stabilito nel punto di incontro tra un cavaliere fiorentino e un cavaliere senese, che sarebbero dovuti partire dalle rispettive città al primo canto del gallo: l'incontro tra i due cavalieri sarebbe avvenuto proprio vicino a Fonterutoli.

Best Authenticity 2023: the winner is ... Cantina di Fonterutoli

Durante i lavori di costruzione della cantina, abbiamo trovato diverse falde d'acqua. Questo ritrovamento ci ha obbligati a modificare il progetto in una maniera estremamente virtuosa.

Oggi la nostra barricaia riporta aperture molto importanti sulla parete di roccia scavata, dove, tutto l'anno, scorre regolarmente acqua: ciò ha permesso di creare un microclima di temperature ambientali del tutto naturale all'interno della barricaia, obbligatoriamente richiesto per l'affinamento del vino, con un'umidità molto alta, tra il 70 e il 99%, e una temperatura tra i 12 e i 20°C.

I TRE DIAMANTI DELLA COLLEZIONE VITIVINICOLA MAZZEI



Uno dei vini più iconici e punta di diamante della gamma Mazzei è il **Siepi**, per il 50% Sangiovese e l'altro 50% Merlot che, nell'annata 2022 ha festeggiato 30 anni di storia, il primo vino nel territorio del Chianti Classico che riunisce il Sangiovese al Merlot.



Degno di nota è **Concerto di Fonterutoli**, la cui prima annata risale al 1981. Considerato uno dei precursori e dei primi dieci protagonisti del fenomeno dei cosiddetti "Super Tuscans", è un vino a base di Sangiovese e Cabernet Sauvignon.



Precursore dal 1995 della categoria Gran Selezione, **Castello di Fonterutoli** è un cru di Sangiovese proveniente dalle migliori parcelle intorno al borgo di Fonterutoli nel Comune di Castellina in Chianti, definito "Lo "Château" dell'azienda.

MOTO RIBOT TOUR NIGHT OUT

19 - 20 OTTOBRE 2024

“Quando la passione ti muove, nulla ti può fermare, neanche condizioni meteo avverse”. Così, il nostro viaggio su due ruote tra Natura e Antiche Tradizioni ci ha regalato emozioni da brividi

MOTO RIBOT È FINALMENTE NIGHT OUT!



Ci siamo divertiti tantissimo e abbiamo sfatato un sacco di tabù. Per la prima volta, abbiamo organizzato un giro con pernottato ed è stato veramente un successo. Il 19 ottobre scorso eravamo più di venti partecipanti: qualche veterano, qualcuno di nuovo, qualche coppia, chi da solo. Ci siamo tutti divertiti, davvero tanto. Pensavo che il meteo potesse essere una discriminante sul buon esito del giro, invece devo dire che ha vinto “l’esperienza di tutto quello che abbiamo vissuto”.

PRIMO GIORNO



Il gruppo si è riunito la mattina da Ribot per una ricca colazione, con la presenza degli sponsor Shoei e BMWbyMyCar. Vedersi, ritrovarsi e conoscersi davanti a una bella colazione, e, poi, salire e partire sulle nostre moto sotto lo sguardo degli sponsor “Shoei” e “BMW Bymycar”: che emozione!

Ci siamo avventurati sotto la pioggia battente verso la costa toscana in direzione Forte Dei Marmi, per raggiungere la prima tappa, il Ristorante “Gilda” con pranzo leggero, ma ricco. La vista mare da quel tratto è impagabile, nonostante il cielo grigio e la pioggia.

Ripartiti verso l’entroterra, velocemente perché il tempo non accennava a migliorare fino a Impruneta, abbiamo inforcato la SS222, la famosa chiantigiana, una delle più belle strade del mondo.

Andavamo piano, magari un po’ stanchi, e con visibilità scarsa vista la nebbia

DA MILANO A FONTERUTOLI: IL PRIMO WEEKEND SU DUE RUOTE

e la pioggia, però regnava la felicità. Persone che condividono la passione si entusiasmano facilmente.

Siamo arrivati a Fonterutoli accolti da Lapo Mazzei, lì ad aspettarci come si aspetta un gruppo di eroi e eroine dopo nove ore di viaggio.

Abbiamo “aperitivizzato” e ci siamo scaldati i cuori, l’anima e pure le labbra. Fonterutoli ci ha abbracciati con le sue mura medioevali, lasciando tutti incantati come in una magia. Un posto unico, affascinante e romantico.

La cena è stata mitica e la tavolata divertente. Ci siamo conosciuti meglio e fatti un sacco di risate fino a tarda ora, mangiando benissimo e bevendo i migliori vini della cantina Mazzei, dal bianco di Bereguardo, fino al Chianti Classico “Castello di Fonterutoli” e, soprattutto, il Siepi, la loro punta di diamante.

SECONDO GIORNO



La mattina dopo, la stessa tavolata si è ritrovata per una ricca colazione continentale, letteralmente “baciati” dal sole che, finalmente si è mostrato, regalandoci una giornata di grande splendore. Ce lo siamo meritati.

Prima di ripartire, abbiamo visitato la Cantina Mazzei, un misto di tecnologia e storicità tutta da apprezzare.



Ripartiti verso tarda mattinata, ci siamo persi un pochino nel cuore del Chianti, ammirandolo in tutti i suoi magnifici colori autunnali. Strade, stradine e persino strade bianche. Le abbiamo percorse tutte.

Rientrare verso Milano sotto il sole è stato piacevolissimo, finché sulla Cisa ci ha avvolti una nuvola di nebbia. Mancava solo quella...

Ricapitolando: sole, vento, pioggia, nebbia, strade, mare, montagna e campagna. In due giorni quasi 900 km e non ci siamo fatti mancare niente.

L’esperienza ha dimostrato l’importanza dell’amore per il motociclismo, che va coltivato, alimentato e condiviso. Il gruppo, composto da veterani e nuovi partecipanti, alcuni in coppia e altri da soli, ha affrontato le sfide meteorologiche con entusiasmo e spirito di squadra, creando un’esperienza memorabile. L’accoglienza di Lapo Mazzei a Fonterutoli, la bellezza del paesaggio toscano e la degustazione dei vini hanno reso il viaggio ancora più speciale. La passione va vissuta, e, ogni tanto, sbandierata... perché è stata una vera figata! E vogliamo parlare di queste mogli e fidanzate accanto ai loro centauri sotto la pioggia? L’amore è l’amore!

LA MAGIA DI UN SOGGIORNO A FONTERUTOLI

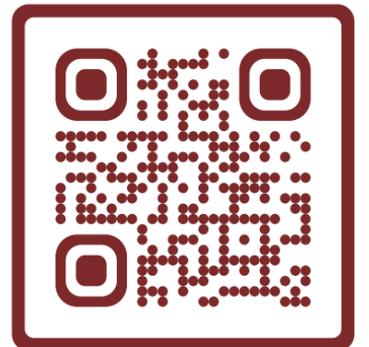
Durante il Moto Ribot Night Out i partecipanti hanno alloggiato all’interno di stanze del Borgo e hanno avuto la possibilità di vivere una wine experience, comprensiva di visita alla Cantina e degustazione: un’esperienza sensoriale completa, con cena in una Osteria gourmet. Lo sviluppo della Cantina ha permesso

di liberare tantissimi spazi all’interno del Borgo, che, fino al 2005, erano stati dedicati agli uffici e alla produzione del vino, convertendoli in punti di ricettività e Hospitality. Attualmente, all’interno del Borgo ci sono 25 camere, un ristorante, l’osteria di Fonterutoli, un wine bar, un’enoteca wine shop e la reception della zona camere-suite.



STANDING OVATION PER TUTTI NOI!

Inquadra il codice e guarda il video



“COME NASCE L’IDEA DEL MOTORIBOT?”

Con il mio solito gruppo di amici, organizzo un weekend in moto a Sestriere. Siccome ci tenevo molto, decido di fare loro un regalo e di realizzare un sogno, quello di darci un nome e così ho fatto stampare delle magliette di colore bordeaux con scritto “Moto Ribot”: le avremo indossate tutti, in modo da distinguerci e sentirci una squadra!

Avevo desiderato tanto quel weekend dopo un trasloco e la nascita della mia terza figlia, nonostante lo stupore di mia moglie Lissi che non credeva potessi prendere e andarmene così.

Purtroppo, l’entusiasmo di quel viaggio si è subito eclissato perché ho avuto un incidente, una brutta caduta che mi ha procurato una distorsione ai tendini. Quando ho chiamato mia moglie per dirle dell’accaduto, a momenti prende l’auto e mi viene a prendere, mandandomi degli impropri!

Si è risolto tutto con un po’ di dolore e di “insulti”, ma se non fossi partito, forse, il Moto Ribot non sarebbe mai nato! Vai a capire il destino!

RIBOT E IL TIFO CHE FA LA DIFFERENZA!

Ribot e la Maratona di Milano, una grande festa per tutti



Per la prima volta, Ribot ha partecipato alla Maratona di Milano, dove “partecipare” ha significato allestire una postazione festaiola e gourmet per supportare i partecipanti. Un’idea nata per rendere ancora più speciale questa giornata, celebrando lo sport e i suoi protagonisti con calore e ospitalità. E così, il giorno della Maratona di Milano, il 7 aprile, abbiamo allestito la nostra postazione, in via Diomede, esattamente dietro al ristorante Ribot. Prima ancora che i corridori partissero, eravamo già pronti con uno spazio gourmet allestito a tempo record. **Griglia fumante, spiedini succulenti, prosecco,**

lambrusco, palloncini colorati, bandierine svolazzanti. Non mancava nulla, nemmeno la ciliegina sulla torta: il trombettista! Quando è arrivato, gli ho dato un incarico ben preciso: “Devi suonare per tre ore senza sosta, la colonna sonora di Rocky Balboa e Oh mia bela Madunina!” E così ha fatto, senza mai tirarsi indietro. Un vero mito, capace di mantenere alto lo spirito di tutti, dai corridori ai passanti.

Puntualmente, non ho potuto resistere: mi sono presentato a vedere i primi corridori sfrecciare con una velocità impressionante e, poco dopo, gli ultimi che arrancavano, ma con un sorriso che diceva tutto. Che bella festa! Una celebrazione dello sport e della perseveranza, peccato che sia ancora così poco omaggiata in città.

Che dire? È stata una giornata memorabile e divertentissima. Mentre i corridori passavano, tantissimi ci hanno ringraziato con un sorriso, un cenno della mano o addirittura tornando a salutarci dopo la corsa. Lo staff si è divertito da matti, immerso in un’atmosfera unica, allegra e contagiosa. Abbiamo fatto qualcosa di diverso, ma con un significato profondo: contribuire a rendere ancora più speciale una giornata importante per lo sport e per Milano.

Per me, questa giornata ha avuto un valore particolare. Avendo corso la Maratona di New York, so perfettamente cosa significhi ricevere quell’incoraggiamento del pubblico: quel grido di incitamento, un “cinque” da un bambino sconosciuto, o anche solo un sorriso di chi è lì a fare il tifo. Non sono semplici gesti: sono una spinta che ti dà energia quando pensi di non farcela, che ti fa andare avanti anche quando le gambe gridano basta.

Il Ribot è pronto a fare il bis! Ci vediamo il 6 aprile 2025, con la stessa energia, gli stessi sorrisi e, chissà, magari qualche sorpresa in più per continuare a rendere la Maratona di Milano una festa indimenticabile. Milano merita, lo sport merita. E noi ci saremo!



IO E LA MARATONA DI NEW YORK

Ho iniziato a prepararmi a gennaio 2007. Il primo allenamento al Parco Trenno mi ha visto correre per 8 minuti e portare a casa dolori ovunque. Destinazione: Maratona di New York. Non una, bensì due: nel 2007 e nel 2008.

La consiglio vivamente: oltre a essere una delle cose più belle e fighissime che ho fatto nella mia vita, è anche una dimostrazione di grande professionalità e capacità organizzativa. Devi essere davvero bravo per portare a termine un tale progetto, sia a livello personale che di gestione complessiva.

A New York ci sono 1.500.000 persone sulle strade che incitano ogni corridore, e quello che provi è unico. È la festa dello sport, della gente e di una città intera, capace di accoglierti e farti sentire protagonista di qualcosa di speciale. È energia pura, che ti spinge avanti anche quando le gambe vorrebbero fermarsi.

Ah, piccola nota interna: ho chiuso la maratona in 4:29 nel 2007 e 4:19 nel 2008. Ne vado fiero! Due anni indimenticabili che porto ancora nel cuore.

Un ringraziamento speciale a...

... Francesco della ditta Cella Combustibili, per averci prestato una fantastica griglia Weber dove abbiamo cucinato 400 spiedini di carne e stappato 60 bottiglie di vino tra Lambrusco e Prosecco. Un festival del gusto!



www.cellacombustibili.com

Hanno contribuito alla realizzazione di questo numero: Niccolò Frediani, Simone Ornaghi, Maria Cristina Caccia, Alice Minoja e Davide Magni. Si ringraziano per le interviste: Arch. Walter Zunino - Giovanni Annunziata, Maître di Ribot Borghetto e Head Sommelier del Gruppo Ribot - Stefano di STZ Auto - Gianluca Airolì, proprietario del Caseificio Airolì Achille - Lapo Mazzei, Retail Director Cantina Mazzei. Idea creativa, progetto grafico e stampa a cura di: To Trigger (www.totri trigger.it) e Stranovario (www.stranovario.it).

TO TRIGGER
MARKETING BOOSTER

STRANOVARIO
People behind the Gadaat