

Giorgio Cirio

Qualità è piacere e benessere...  
sulle colline dell'UNESCO



Un ringraziamento all'amico Prof. Beppe Brunetto per il tanto tempo dedicatomi  
e al caro amico fotografo Toshi yuki Shino (Tokyo)

© Az. Agricola Giorgio Cirio "Rupestr"  
Regione Piancanelli, 15 – CANELLI (AT)  
Tel. e Fax 0141.824799  
info@rupestr.it  
www.rupestr.it

ISBN 978-88-6195-149-5

© 2014 Editrice Impressioni Grafiche  
Via Carlo Marx, 10 – 15011 Acqui Terme (AL)  
Tel. 0144 313350 • Fax 0144 313892  
editoria@impressionigrafiche.it  
www.impressionigrafiche.it

La cooperativa sociale Impressioni Grafiche è un'organizzazione non lucrativa di utilità sociale (ONLUS)  
che ha per finalità il reinserimento lavorativo di soggetti svantaggiati.

Il Tavolo è il Re del Mondo,  
la Bottiglia è la sua Regina

La qualità è piacere  
e benessere

*Giorgio Cirio*

## Chi sono



Con questi appunti vorrei condividere le mie esperienze e i miei fatti, vissuti in 35 anni di lavoro e di viaggi in luoghi di eccellenza enogastronomica sparsi nei 5 continenti.

Mi sento molto fortunato, sia per il carattere sempre allegro e gioviale, sia per la voglia di provare sempre nuove esperienze. Attivo e curioso, sempre pronto a vedere e provare, conoscere e gustare, trovare nuove amicizie e visitare nuovi luoghi. Non mi fa paura lavorare. Mi diverto con semplicità e mi realizzo attraverso il lavoro. Sono cresciuto in una famiglia stupenda. La mamma ci ha “insegnato” per farci crescere e “bastonato” per farci andare dritto. Un insegnamento fondamentale per la mia formazione. Il mio modo di vivere è legato alla semplicità, al farsi mancare e sprecare il meno

## This is who I am

With this notes I wish to share my experience and the main events of my life, through 35 years of work and travels to destinations around the world renown for food and wine.

I feel very lucky, both for my cheerful and jovial personality and for my incessant desire for new experiences. I am active and curious, always ready to try, get to know and taste something; to make new friendships and see new places. I am not afraid of working. I grew up in a wonderful family. Our mother “taught” us and “beat” us to make us grow up on the right path. A fundamental teaching during my upbringing. My way of life is informed to simplicity, to waste as little as possible without lacking of anything, to see and taste the best things possible and thus to travel the world as





possibile, al vedere e gustare le migliori cose possibili e quindi all'andare per il mondo il più possibile. Questa è la mia vita! Viaggiare e vedere, provare e capire, conoscere ed apprezzare le meraviglie, soprattutto ciò che l'uomo, con il suo lavoro, ha fatto e fa. Viaggiare, vedere monumenti e palazzi, città e opere mi fa un piacere immenso. Amo carpire i segreti del vivere, del vedere lavori artigianali, preparazioni di cibi e prodotti con antiche usanze e tradizioni, a volte millenarie, che la tecnologia odierna tende a cancellare. Sono fortemente propenso alle tradizioni, agli usi e consuetudini, seppure adotti molta tecnologia senza cambiare il risultato finale della qualità, del gusto e sapore.

Per professione e passione, sono diventato buon conoscitore dei cibi di questi territori, Monferrato e Langa, dalle caratteristiche lievemente differenti: sapori più fini e delicati nel Monferrato, più forti ed intensi in Langa. (Io prediligo i più sottili sapori del Monferrato). Sensazione non condivisa da tanti critici e gourmand cui piacciono i vini forti, più complessi, che, a mio gusto, vanno a sovrapporsi al piacere di un giusto matrimonio/equilibrio tra cibo e vino.

much as possible. This is how I live! Traveling and seeing, experimenting and understanding, getting to know and appreciating the products of human labour. I love travelling, seeing monuments and buildings, cities and art works. In particular I love grasping the secrets of life, by seeing craft works, and traditional food preparation methods, often time honoured traditions that technology tends to erase. I am strongly in favour of traditions, old ways and practices, although I use technology without altering the final quality, taste and flavour.

Both professionally and as a passion I have become a good connoisseur of food and wine from Monferrato and Langa, two territories with slightly different characteristics: flavours are more delicate, finer in Monferrato and stronger, more intense in Langa. I have a penchant for the more subtle Monferrato flavours. My preference is not shared by many food and wine critics and gourmards who enjoy stronger and more complex wines, which, in my opinion overpower the pleasure of striking the right balance between food and wine.



# Il Territorio, “Mosaico di colori e sapori”



Il territorio in cui vivo, Langa e Monferrato, è un paesaggio suggestivo: unico al mondo in autunno (con una sinfonia di rame e rossi); quieto, fresco e lussureggiante in estate; rigoglioso e verdissimo in primavera. Un posto ideale in cui viverci per almeno nove mesi all'anno. In inverno, preferirei vivere in altri luoghi. Qui la vegetazione viene a mancare e mi dà malinconia.

Un territorio ricchissimo di storia e tradizioni, di cambiamenti idrogeologici e di un terreno fertilissimo, favorito da un microclima mite, grazie all'influenza del mare ligure, a 45 km (e le colline che sbarrano) lo sbarramento delle correnti fredde, in bassa quota, che arrivano da nord. Un vero para-

# My Territory: “A Mosaic of colours and flavours”

Langa and Monferrato where I live, offer a very suggestive landscape: unique in the autumn symphony of brass and reds, quiet, cool and lush in summer, an explosion of greens in spring. An ideal place to live for at least nine month a year. In winter, I would prefer living elsewhere, I find the lack of vegetation melancholic.

This land is rich in history and tradition, underwent significant hydro geological changes resulting in extremely fertile soil; it is blessed by a mild micro climate, thanks to the mitigating influence of the Liguria Sea only 45km away, and to the hills that break the low quote cold currents coming from the North. A real paradise, which is luckily still relatively unknown. More than





diso, per fortuna, abbastanza sconosciuto. Più che un territorio è un “Mosaico di Colori e Sapori”.

Il mare, in periodi antichissimi, ha lasciato un terreno ricco di sedimenti marini, mineralizzato, fertilissimo, con una lussureggiante vegetazione. Le piogge intense dilavano le colline e portano a valle la parte superficiale dei terreni, più ricca di minerali e fertilizzanti naturali, che vengono riversati nelle pianure. I fiumi delle nostre tre valli sono il Belbo, il Bormida ed il Tanaro che scorrono su un letto di pietre. Le valli adiacenti sono di terreno sabbioso finissimo, sempre fresco con grande disponibilità di acqua per l'irrigazione e quindi di buona crescita di vegetali, ortaggi, foraggi e piante.

Tutte zone poco soggette agli incendi in quanto il territorio è coltivato in modo intensivo, in ogni sua parte, con ogni coltura: vite, innanzi tutto, foraggi, frutteti, seminativi, mais (famoso l'8 file per la polenta) e boschi. Acacia castagno e rovere che, di conseguenza creano un sottobosco ideale per ottimi tartufi, porcini e altre varietà di funghi. Eccellente è il miele di acacia. Non mancano le noci che producono le ‘Ster-

a territory this is a mosaic of colours and flavours.

In very ancient time, the sea left a soil rich in marine sediments, with a high percentage of minerals, highly fertile and with a lush vegetation. Intense rain washed out the hills dragging the soil upper layers richer in minerals and natural fertilisers towards the valley until they reach the planes. Belbo, Bormida and Tanaro, three rivers crisscross our valleys flowing on a rocky bed. While the nearby valleys have a very fine sandy soil, always cool and well irrigated, which is ideal for vegetables, fruits, pastures and trees, crops, maize (famous for a type of polenta, called 8 rows) and forests.

These areas are not prone to wildfires as the land is cultivated intensively with a variety of crops: first of all vines, then forages, fruits, crops, acacia; while chestnut and English oak trees are a plenty, providing an undergrowth ideal for renowned truffles, porcino and other wild mushrooms. Acacia honey is excellent. Our chestnut trees produce a very tasty local variety of small size nuts called “Stercere”, ideal, with their rich oils, to prepare a very moist







cere', (l'ottima varietà locale con frutti piccoli), ricche di oleosità che, frullate, formano una crema per nulla secca. Molto ricercato è il legno di noce che viene usato per la fabbricazione di mobili antichi. Nei nostri fiumi non mancavano pesci come trote, carpe, cavedani, alborelle (entusiasmante la croccante frittura), anguille. (Contrariamente all'opinione pubblica) Erano tanti i pescatori e cacciatori che non pensavano solo a riempire i carnieri, ma salvaguardavano e custodivano il territorio.

spread. The same trees are very valuable for their precious wood, used for beautiful antique and luxury furniture. Our rivers are rich of fish, such as trout, carp, chub, bleak (amazing when fried and crisp) and eel. Contrary to public opinion, many fishers and hunters did not just think of filling their game bags, but contributed to maintaining the natural balance of the territory.



# I “Six Bigs”



Ed è proprio grazie a questo territorio e microclima che in zona troviamo cibi eccellenti. In particolare mi riferisco ai sei prodotti, che ho chiamato i “SIX BIGS”, che il mondo ci invidia perché eccezionali e di privilegiata qualità.

## **IL TARTUFO BIANCO**

Strepitoso quello delle “rive” davanti al quale, se nato all’ombra di una quercia, possiamo inchinarci per l’intensissimo suo profumo e gusto. Il miglior modo di gustarlo? Sbriciolarne un pezzetto, masticarlo con delicatezza, tenerlo a lungo in bocca per poterne assaporare al massimo la delizia e il profumo. Il tutto, naturalmente, con un

# The “Six Bigs”

And it is precisely thanks to our soil characteristics and our microclimate that we produce excellent food and wines. I am referring to six products that all the world envies us for because of their exceptional taste and quality, which I called the SIX BIGS.

## **WHITE TRUFFLE**

Simply amazing are those found on the river banks, and if grown under the shadowy umbrella of an oak tree we can bow to the intensity of their scent and flavour. The best way to savour truffle? Crumble a bit and delicately chew it, keeping in the mouth for a while absorbing all its delightful flavour. All with a lovely plate of egg “Ta-





buon piatto di ‘Tajarin’ all’uovo ed un bel tuorlo d’uovo, appena scottato, al centro del nido dei Tajarin. Il massimo risultato si avrà tagliando finemente il tartufo bianco.

### **LA NOCCIOLA TONDA GENTILE DELLE LANGHE**

Già il nome rende l’idea di ciò che ci troviamo di fronte: un prodotto che si abbina ai dolci, usato anche nella cucina salata piemontese. Abbinato alla cioccolata ha reso il Piemonte un luogo eccelso per la produzione di cioccolatini e pasticceria. Quando si tostano le nostre nocciole il profumo si espande più intenso delle nocciole provenienti da ogni altra parte del mondo. Ricordo, un giorno a New York, alla pasticceria Pozzo dei fratelli Bianchi di Mombercelli (Asti), la meraviglia dei presenti per il buon profumo derivato dalla lieve tostatura alle nocciole piemontesi.

### **I VINI**

Tra i primi sette dei 200 vini passati a D.O.C. in Italia, tre sono di questo territorio: Barolo, Barbaresco, Asti spumante e Mo-

jarin” (Piedmont egg noodles) and a soft egg yolk in the middle of the Tajarin nest. Shaving thin slivers of white truffle assures the best results.

### **PIEDMONT HAZELNUT (also known as GENTILE)**

The very name evokes the product before us: a product used for cakes, but which also appears in savoury local cuisine. Combined with chocolate, it made Piedmont world renown for fine chocolates and pastry making. When our hazelnuts are toasted the intensity of their flavour is more persistent than that of hazelnuts from anywhere else. I remember one day in New York at the Pozzo patisserie belonging to the Bianchi Brothers of Mobercelli (Asti), the clients marvelling at the delicious flavour spreading from toasting hazelnuts.

### **THE WINES**

Barolo, Barbaresco, Asti Spumante and Moscato d’Asti, are three wines from these area ranking amongst the first seven out of





scato d'Asti. Qui, i vini erano già conosciuti in epoca Romana.

**Il Barolo** è definito il "Re dei vini ed il vino dei Re".

**Barbaresco**, per me, è la Regina dei vini, in quanto ha più finezza, più armonia e delicatezza.

Sono vini di gran struttura e, perciò, bevibili anche molti anni dopo la vendemmia. Accompagnano bene i secondi piatti e, soprattutto, i piatti di selvaggina: lepri, fagiani, pernici, pernici rosse, beccacce che popolavano le nostre colline e ci permettevano di presentare ai clienti e grandi gustatori cibi eccelsi che meritavano un viaggio in Langa e Monferrato. Ora, il territorio è popolato da molti cinghiali e caprioli, belli e protetti, ma dannosi alle colture e pericolosi per gli automobilisti.

**Il Moscato d'Asti e l'Asti spumante**, il nettare per i dolci, piacevolissimo per profumi e gusto. Un bel modo per fare un brindisi, con botto, alla fine del pasto. La sua finezza, le pochissime e non intense bollicine danno cremosità ai raffinati dolci che troviamo nelle numerose pasticcerie artigianali e ristoranti del territorio.

In Piemonte, oltre a queste tre stelle dell'e-

the 200 DOC Italian wines. Here wines were known since Roman times.

**Barolo** is 'the King of wines and the wine of Kings'.

**Barbaresco**, for me, is the Queen of wines, as it is finer, more delicate and perfectly balanced.

These are wines with great structure, and thus, they can be drunk after many years from harvest. They are well suited for main dishes, and above all with game: hare, pheasant, partridge, woodcock, once found on our hills, which we offered to clients experts in sublime delicacies which deserved a trip into the Langa and Monferrato. Now our area is populated by wild boars and roe dears, beautiful and protected, but a hindrance to agriculture and dangerous for drivers.

**Moscato d'Asti and Asti Spumante**, a nectar for desserts, with an extremely pleasant scent and flavour. A good way to make a toast with a bang at the end of meal. Its subtlety, coupled with very few light bubbles, gives a creamy texture to sophisticated desserts and cakes available in our local pastry shops.

In Piedmont, besides these 3 top wines, we find other forty varieties, some from indige-





nologia troviamo altri 40 vini, alcuni autoctoni e comunque di lunga conoscenza nel mondo vitivinicolo. A differenza dei più importanti vini francesi che vengono piantati in tutto il mondo, i vini italiani non si trovano piantati al di fuori del territorio di coltivazione, se non come prove e non come produzione effettiva. Questo perché il vino non ha le stesse qualità organolettiche. Ogni vitigno ha un luogo di origine e una produzione idonea che dà la tipicità al vino. Ogni prodotto, in genere, ha la sua zona. In Italia abbiamo terreni, zone climatiche e vegetative molto differenti tra loro, che non troviamo nel resto del mondo. È per questo che i nostri concentratissimi sapori e intensi aromi non sono così esaltanti se prodotti altrove.

### **VERDURE E FRUTTA**

In gran parte sono coltivate in ricchi orti, accanto ai fiumi, da piccole - medio - grandi aziende agricole, a conduzione familiare, a volte anche da 5 o 6 generazioni. Famosi il peperone quadrato di Motta di Costigliole ed il cardo gobbo di Nizza Monferrato, senza con-

nous cultivar and other developed through a long term knowledge of vine growing and wine making. Unlike French wines, whose cultivars are grown worldwide, Italian wines cultivars are not found outside their area of origin, except as experiments and not as effective production. Vine grown outside its area would not have the same organoleptic characteristics. This is because each cultivar has a place of origin and suitable production conditions that make wine typical. Generally, each product has its own place of origin. In Italy we have soil types, variety of climate and vegetation zones, which cannot be found in the rest of the world. And this is why our peculiarly concentrated flavours and intense aromas are not equally exciting when produced elsewhere.

### **FRUIT AND VEGETABLES**

Mostly are grown in rich vegetable gardens, close to a river, in small, medium and large family owned farms, often for five, six generations. Some famous examples are the square pepper from Motta di Costigliole and the cardoon, known as "gobbo" (bent)





tare la frutta che troviamo in gran abbondanza, mai coltivata in quantità e in larghi appezzamenti, se non la mela 'Divina' di San Marzano. Solitamente gli alberi da frutta erano messe a dimora per il consumo familiare, lungo le strade, ai bordi dei campi e quindi non in terreno coltivabile. Fragorante il gusto dei frutti naturali, piacevole l'ombra per i lavori di campagna, buona estetica per il paesaggio. Erano il riparo nei brevissimi tempi di pausa nei lavori manuali di un tempo. Oggi, usando solo più trattori, la pianta è diventata un ingombro. Dopo un decennio dalla loro messa a dimora, i frutti erano in gran esubero per la famiglia e si vendevano al mercato. Frutta di qualità gustosissima e naturale: mele, pere, pesche, prugne, ciliege, albicocche. Si utilizzavano piante forti di gran resistenza su cui si inserivano vecchie varietà. Ho piantato un frutteto di pesche utilizzando le mandorle su cui ho inserito una vecchia varietà di "Ala", molto compatte, nocciolo rosso, profumato di mandorla, con polpa giallo intenso. Queste pesche, un tempo, a piccolissimi spicchi, venivano introdotte nelle bottiglie da spumante e tappate con il riutilizzo del tappo, fatto passare sul vapore per volume. La bottiglia veniva poi fatta bollire a bagnomaria per la pastorizzazione. Un lavoro

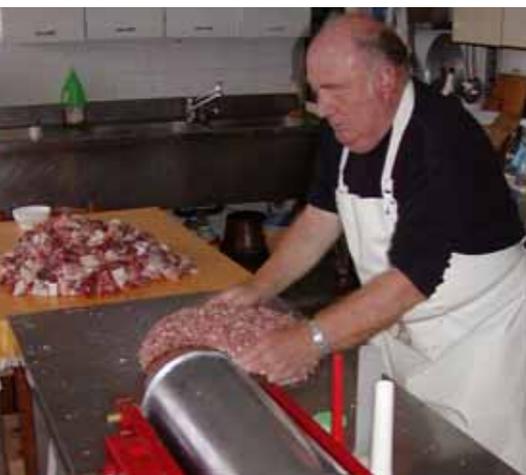
from Nizza Monferrato, and then the great variety of fruit, never grown in large quantity and areas, with the exception of the "divine" San Marzano tomatoes.

Traditionally fruit trees were cultivated for family consumption, along the roads, around the perimeters of fields, mostly in areas not suitable for other crop. They provided a shelter during the short breaks that manual labourers took when working in the fields.

After about a decade fruits would be in excess for the family and were sold on local markets. Very tasty natural fruit: apple, pears, peaches, plums, cherries, apricots. Very sturdy and resistant trees would be used on which the new varieties would be inserted.

I planted a peach orchard using almond trees on which I inserted the peach variety "Ala", obtaining very compact yellow peaches with an almond scented red core. These peaches would be cut in small slices and introduced in sparkling wine bottles, closed with the original cork after having put it over steam to increase its volume. These bottles, then would be simmered in bain marie and thus preserved.





di pazienza e poi tanta fatica a far uscire quei pezzettini di pesca sciropata da gustare nelle feste più importanti. Molto pregiato il legname di queste piante perché di longevità e di crescita naturale senza irrigazione, con un legno compatto sodo, duro, dato dal terreno fertile e quindi di ottima resa e bell'aspetto delle venature, sottili negli anelli degli anni.

## LE CARNI

Non solo carne di vitello Fassone piemontese, ma capretto, conigli e capponi ed il bue grasso in cima alla piramide di piacevolezza. Questi animali allevati in modo spartano e in quasi libertà, con i loro ritmi vita e di crescita biologici naturali portano alla differenza della carne, della compattezza e gustosità. La crescita naturale, con prodotti del territorio, dopo la cottura, danno la differenza di gusto e profumo. Sistemi tradizionali di allevamento e prodotti autentici ed esclusivi. È un piacere viaggiare in queste aziende, dove trovi sempre qualche novità e sfumature diverse di prodotti. Nello stesso tempo invogli a continuare la produzione delle tipicità, che, è vero, non è tanto remunerativa per la famiglia, ma esalta la passione e la tradizione.



The wood from these trees would also be very precious, because of the trees longevity, their growth without artificial irrigation, would make it very hard, compact and sturdy, while the fertile soil would assure a good yield and beautiful veins, accumulated over the years.

## MEAT

Not only Piedmont Fassona cow meat, but also kids, rabbits and capons and "fat ox" are at the top of the best meats. Fed with natural local products, their quality will emerge through flavour and taste when cooked.

Visiting these farms is a real pleasure, which always offers some new take on products or new products. At the same time there is a desire for maintaining typical productions, that although are not very remunerative are driven by passion and tradition.





## I FORMAGGI

La Robiola di Roccaverano, il più semplice e buon formaggio al mondo. Partiamo dal latte di capra, il più buono, perché il meno ricco di grassi, di colesterolo, il più digeribile, il meno allergico, il più nutriente. Infatti, nel passato, in assenza di latte materno o quando il bimbo era allergico, la mamma lo allevava con latte di capra. Il più semplice e naturale dei formaggi: il latte munto alla sera e il latte del mattino, viene posto in un recipiente con la sola aggiunta di caglio naturale di vitello per la coagulazione del latte; passate le 24 ore viene messo in fascelle (contenitori per 300 gr. di formaggio appena coagulato), lasciato gocciolare del siero per 24 ore, capovolto con l'aggiunta del sale e, 24 ore dopo, rivoltato, con l'aggiunta di sale sull'altra facciata. Il formaggio è commestibile e di gran piacevolezza per la sua freschezza. Andando in un caseificio (sono tutti artigianali e per lo più famigliari) e chiedendo di degustarlo dopo il secondo giorno, con una sola parte salata, si potrà capire la grande prelibatezza della robiola di Roccaverano.

Un formaggio, prodotto già nel 1200, quasi

## CHEESE

Robiola di Roccaverano, the simplest and best cheese in the world. Starting from goat's milk, which is the best, because it is the lowest in fat and cholesterol, the easiest to digest, the least allergenic, and the most nutritious. In fact, in the old days, when a mothers could not breastfeed, or if babies were allergic, they would be raised on goat's milk. The simplest and most natural of cheeses: milk milked in the evening and on the following morning is put in a container where natural cow rennet is added to favour curdling; after 24 hours this is transferred into a container called "fascella" each containing 300gr of curdled milk; the whey is allowed to drain for another 24 hours, the fascella are turned and salt is added, after another 24 hours it is turned again and salt added and the other side. When visiting a cheese farm (most of which are family owned and use traditional methods) if we ask to taste this cheese in the making on the second day, when only one side has been salted, we would understand why this cheese is so superior.

This cheese was already in production in





introvabile al di fuori del nostro territorio, sia per la ridotta produzione in piccole aziende artigianali contadine che per la difficoltà di trasporto (essendo un formaggio destinato al consumo nei primi 4 - 15 giorni, rimane fresco ed inumidisce la confezione). Per gli amanti dei formaggi di carattere, la qualità e la piacevolezza sono notevoli. Infatti, con l'invecchiamento oltre l'anno, assume toni anche molto forti, mantenendo, comunque, una buona morbidezza proprio per la caratteristica del latte caprino lavorato in modo così semplice.



1200AD, and it is almost impossible to find it outside our area, both because of the very small size of the producers and because it is difficult to transport (being a cheese to be consumed within 4-15 days, it remains moist and it wets the packaging). For those who love cheese with a strong personality, this is a wonderful quality product. In fact, if seasoned over one year, it becomes very strong, however it keeps, its soft texture, typical of goat's milk processed in such a basic way.



## Casa mia



Vivere in questi luoghi, non ancora ben conosciuti, è una fortuna. Non c'è tanto turismo di massa, ma quello mirato alla ricerca dell'enogastronomia. Molti sono coloro che, da tutto il mondo, si interessano a questo territorio. Nell'ultimo decennio c'è stato un buon aumento di ricettività di piccole dimensioni: ristoranti, agriturismi e B&B, prevalentemente a conduzione familiare. Nella mia famiglia, la passione per la cucina e la ristorazione risale al nonno paterno, di origine contadine. Il bisnonno aveva acquistato per i 4 figli una cascina a testa e alla figlia, come dote, una casa in città, a Canelli. Il nonno oltre alla conduzione dell'azienda agricola, preparava banchetti per le più svariate occasioni conviviali: matrimoni, comunioni, cresime, feste di leva, battesimi, che si svolgevano per lo più in fa-

## My Home

I am very lucky to live in this still partially unknown area. There is very little mass tourism, on the contrary tourism is aimed at discovering food and wine. Many people worldwide are interested in our area. In the last decade small size receiving structures developed: restaurant, agriturismo (guest farms where the food is made with home grown products) B&B, mostly family owned. In my family, the passion for cooking and catering, started with my grandfather, who had a farming background. Our great grandfather bought a farm for each of his 4 sons, and a house, as a dowry, for the only daughter in the nearby town of Canelli. My grandfather, besides running the farm would cater for ceremonies, such as weddings, confirmations, christenings, conscripts reunions, which would be celebrated within the family





miglia, ma necessitavano di una piccolo gruppo di inservienti. A fare queste feste si spostava nelle colline adiacenti. Un luogo ove si facevano grandi feste era proprio la cascina che mio papà ha acquistato nel 1966 (ora sede dell'agriturismo), al centro delle cascine dei miei zii. Una casa di campagna, in posizione incantevole, su un piano che sovrasta Canelli, in regione "Pian Canelli, appunto. Il terreno sottostante è di origine tufacea, compatto e stabile, ideale per cantine e case. Penso sia tra le case più antiche, comunque, tra le più frequentate, in quanto posta a 5 km da Canelli e altrettanti da Loazzolo (il paese successivo).

Nella casa venne scavato un pozzo e una cisterna per la raccolta di acqua piovana (profonda 4 metri con una forma a damigiana con diametro di 4 metri) ed un forno a legna per la cottura del pane e dei cibi per le feste. Datato 1908 (su un intonaco ora rimosso) venne predisposto un salone di 60 metri quadrati per poter dare ospitalità alle feste di famiglie con numerosi ospiti. Sul voltino della cantina sottostante è riportata la data del 1910. La cantina è scavata nel tufo su cui sono state posate le pietre per la costruzione della casa, senza fonda-

but required a small group of attendants. For these celebration he would travel around the surrounding hills. One of the premises where these celebrations where common, was precisely the farm that my father bought in 1966 (now my agriturismo) in the middle of the four farms belonging to my uncles. A country house, on a lovely small plateau on a hill overlooking Canelli, called in fact Pian Canelli. The soil is in tuff stone, compact and solid ideal for foundation for houses and cellars. I think this is one of the oldest house, and certainly one of the most busiest, being 5km from Canelli and 5km from Loazzolo (the next small town).

A well and a water cistern (4 metres deep and 4 metres in diametre, shaped like a demijohn) to collect rain water and a wood fired oven to cook bread for celebrations were built on the premises. In 1908 it was created a 60 square metres hall (where the plaster has now been removed) to host large numbers of guests. On the volt of the cellar underneath the date displayed is 1910. The cellar was excavated into the tuff stone, the same where the stones to build the house where posed, without a fonda-





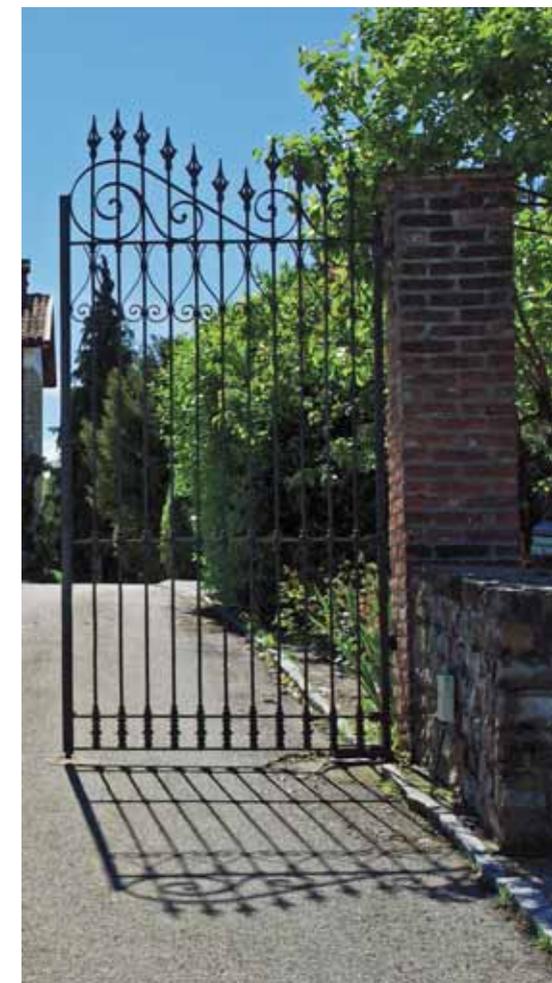
menta dunque, ma di ottima stabilità. La cantina non è stata modificata o ristrutturata, è originale, è molto bella, ideale per la buona conservazione dei vini, salami e formaggi. Il salone 'Pinet' (dal nome del proprietario) ha dato la possibilità a mio nonno di far conoscere le sue pur semplici qualità di cuoco provetto, formatosi solo dalle tradizioni e dalla passione per la gastronomia. Come da consuetudine il nonno ha trasmesso ai figli la sua passione e la sua esperienza: il mestiere di cameriere a mio papà che, a 18 anni, si trasferì a Genova, da parenti, a lavorare nel loro bar.

Con la guerra e la chiamata alle armi, papà, residente a Genova, entrò in marina. Gli zii e cugini erano stati alpini, come lo sono stato anch'io. I 7 anni di militare li ha passati al Circolo Ufficiale della Marina, a Roma, come cameriere per i banchetti. Ritornato, venne assunto come maggiordomo al Castello Gancia di Canelli, abitazione della (nobile) famiglia.

Nonno, papà e pure io, abbiamo prestato servizio militare presso il Circolo Ufficiali. Una fortuna aver potuto coltivare la nostra passione anche sotto il periodo del militare, in un ambiente privilegiato e di prestigio,

tion, but with great stability. The cellar was not altered and refurbished, it is very beautiful in its original version, and ideal to greatly preserve wine, salame, and cheese. The "Pinet" hall, from the name of the owner, offered my grandfather the possibility to make know his ability as a cook, albeit simple, as his training was nothing but tradition and passion for food making. As customary, my grandfather passed down both his passion and his experience: my father became a waiter and at 18, he moved to Genoa, to work in a coffee shop belonging to relatives.

When the war broke out, my father was drafted, and since he was resident in Genoa he served in the navy. My uncle and cousins and me instead served in the Alpines, a special Italian corp born in mountainous areas. My father spend his 7 years in the Army at the Navy Officers Club in Roma, as a waiter for their banquets. Upon his return he was hired as a butler at the Gancia Castle in Canelli, where this aristocratic family lived. My grandfather, my father and I, all served in the army as waiters/attendants at the Officers Club. A lucky event which allowed us to cultivate our passion even during con-





ove si svolgevano molti inviti per feste esclusive e di conseguenza molte cose da imparare a quell'età. Papà, oltre che al circolo ufficiale, saltuariamente, fece la guardia al Quirinale, cosa che, giustamente, ha sempre rimarcato. Passò poi alle dipendenze della ditta Gancia come responsabile del reparto spumanti, coltivando, però, sempre la passione di cameriere sia in ristoranti che presso la foresteria dello stabilimento e al Castello Gancia.

Lo stesso curriculum lo hanno avuto due dei tre fratelli di papà, Vincenzo e Martino, mentre Fiorenzo si è fermato a continuare, in modo saggio e oculato, il lavoro nell'azienda agricola che, con l'aiuto dei figli Pietro e Mario, ha riunito le quattro aziende che il bisnonno Candido aveva acquistato.

scription, in a privileged and prestigious environment, where exclusive banquets were common and offer us an opportunity to perfect our trade at a young age. My father, besides the Officers Club, was occasionally a guard at the Quirinale, a privilege that he always and rightly remarked. Then as an employee of the Gancia family wine making firm, as the manager of the sparkling wines section, continue to cultivate his passion for waiting and catering both in restaurants and in the guest quarters of the Gancia Castle.

Vincenzo and Martino, two of my father's three brothers followed the same footsteps, while Fiorenzo, stayed and continued to manage the family farm, with attention and care, helped by his sons Pietro and Mario, and thus joining the four farms bought by our great grandfather Candido.



# Il mio curriculum



Al mondo della ristorazione è stato papà ad avviarmi fissandomi un 'appuntamento', per una prova attitudinale in un ristorante canellese con buona cucina tradizionale, familiare. Ed è lì che la signora Maria, mi ha subito insegnato il mestiere dicendomi che per impararlo dovevo far "ciucalé" gli occhi, ovvero muovere gli occhi velocemente e con curiosità. Con la voglia di conoscere persone nuove e buoni cibi, ho cominciato a frequentare, le sere in motorino, un corso professionale da cameriere di sala, ad Agliano Terme, 10 km da Canelli, al ristorante "Da Mario Dellavalle". Esperti cuochi, maitre d'hotel, sommelier, gli insegnanti; figli e dipendenti di noti ristoratori, pochi ragazzi e qualche ragazza (ci stavano bene nell'allegria compagnia!), gli studenti. Insegnamenti pratici la chiarezza di chi giornal-

# My curriculum

It was my father who initiated me into the food making industry by setting up an 'interview' with a practical test in a Canelli family owned restaurant, with good traditional cuisine. And it was here that Mrs Maria, taught me the trade straight away telling me that in order to learn I must "ciucalé" meaning move my eyes fast and with curiosity.

With my desire to meet new people and good foods, I started to attend a professional watering evening course, in Agliano Terme, 10 km from Canelli, at the "Da Mario Dellavalle" restaurant, which I reached with my moped. The teachers were experienced chefs, maitres d'hotel, sommeliers; while the students were the children and the employees of known restaurateurs, mostly guys and a couple of women (very welcome





mente vive esperienze e te le traduce con semplicità e manualità. Poca teoria.

Piacevolissima la pratica, in quanto la cena era preparata per noi da un cuoco d'eccezione, Mario Dellavalle, il nonno, che ha creato e dato visibilità al ristorante molto frequentato, allora, da liguri e lombardi. Ho imparato velocemente e bene. Tanto che la titolare del ristorante mi ha chiesto la disponibilità. Per me un onore e piacere, più che raddoppiata la paga, molti servizi, molta gente con cui parlare e carpirne le esigenze. L'esperienza cresce. Il locale cucina al piano terreno, la sala al primo piano con due rampe di scale. Grandi pranzi con la ricca cucina piemontese preparata con la scelta di prodotti delle botteghe del paese, verdure degli ortolani, carni delle macellerie locali, dolci dei pasticceri locali, abbinati vini di piccole cantine e di aziende vitivinicole, già importanti in mezzo mondo.

Tre anni, poi il salto in un albergo 4 stelle, un ristorante capiente con cucina tipica ed internazionale. Vini di gran fama, italiani e francesi, grandi feste e cerimonie, serate di prestigio, cuochi da ogni dove, cene private di gran lusso. Un mondo nuovo, affascinante, dove la stanchezza non si faceva mai

in our cheerful company). The teaching was practical and expressed with the simplicity of those who are used to live their experience and able to clearly pass it on. Very little theory.

The practice was very pleasant, as it was a supper prepared and served by all of us guided by Mario Dellavalle, an exceptional chef, who was the grandfather in the family who created and developed this restaurant which then had a good clientele, mostly from Liguria and Lombardy. I learnt fast and well. So that the restaurant owner asked me if I was available to work. This for me was a honour and a pleasure, with an instantly doubled pay cheque, many shifts and many people to talk to and to understand their needs. My experience was growing. Kitchen on the ground floor, the hall on the first floor with two flights of stairs. Big lunches with the rich Piedmontese cuisine prepared with accurately selected ingredients from the local shops and producers, fruits from the growers, meats from local butcheries, desserts from the local pastry shops, combined with wines from small local cellars and wine farms already well know in many countries of the world.





sentire. Ormai ero un buon cameriere e ben conosciuto. Non mancavano pranzi in ville da favola, con menù e cibi adeguati. Ma non era più la stessa merce. Sempre scelta, ma servita da grossisti, con uno o più passaggi, non più con quella freschezza di giornata. Per me, comunque, una bella ed importante esperienza. (Un'opportunità per) Uscire dalla piccola regionalità, capire i modi e i gusti di una clientela internazionale.

Ma le cose cambiano. Il cameriere più anziano, ex maitre del ristorante, passa contitolare. Ai camerieri, non venivano più serviti i cibi che venivano forniti ai clienti e solo alcuni tipi di vino. La disaffezione è immediata!

La richiesta di un ex collega mi porta ad un altro ristorante, con meno tavoli, ma molto più prestigioso come qualità. I vip si trasferiscono. Ho fatto centro un'altra volta. E il locale vinse la selezione del Cuoco d'Oro di Armando Bergamasco. Ricorderò sempre quel servizio: 18 ristoranti, 18 cambio piatto, 18 cambio posate, 18 cambio bicchiere. Un servizio estenuante, ma con una ricchezza di cucine e preparazioni che avevano del fantascientifico.

Altri tre anni da vero professionista, re-

Three years, then the jump to a 4 stars hotel with a large restaurant serving international cuisine. Famous wines, both Italian and French, great banquets and celebrations, prestigious evenings, chefs from everywhere, and very luxurious private dinners. A new fascinating world, of which I was never tired. By then I was well known as a good waiter, often called for functions in fabulous villas, with top menus. But it wasn't the same as the local restaurant, all products, although top of the range, came from wholesalers, through several steps and no longer had the freshness of the day. Anyway for me it was a great experience. An opportunity to go beyond local level to understand the ways and the taste of an international clientele.

But things changed. The head waiter, former maitre at the restaurant, became co-owner. Waiters no longer ate the same food as the clients and were allowed only a limited range of wines. This created an immediate disaffection!

Through a former colleague I moved to another restaurant, with less tables, but higher in quality and much more prestigious. VIP clientele also moved to this es-





sponsabile e fiduciario della sala, accordo perfetto con il direttore generale ed il primo chef, con il secondo cercavo di non avere discussioni. Grandi presentazioni e cibi, pesci freschissimi, sempre accompagnati da vini eccellenti, che arrivavano da Senigallia, da amici pescatori. Una vera delizia e cultura del pesce sia per i clienti che per noi camerieri. Ottimi ed importanti clienti, bellissime presentazioni, ciò che dalle nostre parti mancava. Servivamo squadre di calcio che venivano a Torino per giocare contro Toro o Juve, squadre estere per le serate di coppa e, per due anni il ritiro, a luglio, del Toro.



tablissement. Once again I was in the right place. In fact this place won the Golden Chef Award by Armando Bergamasco. I will always remember that event, 18 restaurants, 18 cutlery changes, 18 plates changes and 18 glass changes. It was exhausting but with an out of this world variety of cuisines and of dishes.

Other three years as a professional, responsible for the service, in perfect accordance with the manager and the first chef, while with the second chef I tried to avoid any argument. Great foods and presentations, perfectly fresh fish, coming from fishermen friends from Senigallia (Ancona), always served with excellent wines. Great and important clientele and great attention to presentation, an aspect which was lacking in our area. We hosted soccer teams coming to play against Torino or Juventus, foreign teams when international matches were played, and for two years the Torino team during their July retreat.



## Cameriere e disegnatore



Fare il cameriere è sempre stato un hobby. Avevo fatto gli studi da disegnatore tecnico che fu il mio primo lavoro. Ero bravo, velocissimo e mi piaceva tanto. C'era però un problema. Lavoravo prevalentemente con un tecnigrafo, seduto su uno sgabello girevole. Non era il mio modo di vivere. Ma l'arte mi sarebbe servita nella progettazione della casa e del Rupestr.

Ritornato dagli obblighi militari, non riuscii a parlare con i titolari e l'impiegata mi rimandava sempre l'appuntamento. Era tornato il precedente disegnatore e non sono stato più a cercare. Dopo un paio di mesi mi propongono responsabile di un'azienda vitivinicola conosciutissima nel mondo. Non è un lavoro sedentario, tanto è vero che toglievano la polvere dalla mia sedia. Sempre

## A waiter and a draftman



Being a waiter was a hobby for me. I studied as a draftman, which was my first job. I was good, very fast and I really liked it. There was a problem though I worked mostly in front of a drawing board sitting on a swirling stool. It was not my way of life. But this knowledge came very handy when later I started the house and Rupestr project.

Once I completed my military service, I struggled to talk to the boss, and the secretary kept on postponing my appointment. The draft man who worked there before me had come back and I just stopped calling. After two month I was hired by a world famous wine making firm. It wasn't a desk bound job, in fact they had to dust my chair. I was all over to coordinate and check the different stages of operations, as well



in giro a coordinare e controllare il funzionamento delle lavorazioni, ma anche buona cooperazione con tutto il personale, a tutti i livelli.

Li, senza alcun impegno finanziario, ho visto crescere del 30% la produzione, il fatturato, l'ammodernamento e il risparmio sul personale (il 30 % andato in pensione e non sostituito). Con l'arrivo di nuovi personaggi, nuove idee e strategie, ma tutte rivolte al marketing. In pochi anni non erano più necessari ammodernamenti, riuscivamo a soddisfare le richieste delle vendite, cadute a capofitto. Al mio 15° anno di servizio, non ero più utile, ed è arrivato il 'benservito', anche grazie alla discesa in azienda del figlio del titolare.



as the good cooperation of the staff, at all levels.

There, without any extra investment, I saw production growing of 30%, turn over, modernisation and saving of staff (30% of which retired and were not substituted). The growth was due to new key people, new ideas and strategies, all revolving solely around marketing. Within a few years no more improvements were necessary, as we were able to satisfy the dropping demand. After 15 years of service I was no longer considered useful and I was 'fired' also thanks to the son of the owner joining the company.



## Matrimonio, azienda agricola e “Rupestr”



Nell’81 mi sono felicemente sposato con Bruna. Mio padre va in pensione dalla Gancia. Forte della sua gran passione, mi coinvolge a lavorare nell’azienda agricola. In un anno, per eliminare il più possibile i lavori manuali, acquistai tutti i mezzi necessari e ci suddividemmo i compiti: nei vigneti, papà, protagonista, con l’aiuto della mamma, a me il bel parco macchine che mi permette di produrre molto lavoro, in poco tempo e senza fatica. Imparai presto che, per avere prodotti belli, buoni indispensabili nella ristorazione, si deve coadiuvare con la natura. Con papà, per 12 anni, migliorammo l’azienda, conobbi i segreti del lavoro, ma, più di tutto, rafforzai la passione per i buoni cibi coltivati e allevati in modo naturale. Un’esperienza che mi ha strutturato in modo definitivo. Avevo acquistato molta attrezzatura alberghiera per ar-

## Marriage, farming and “Rupestr”

In 1981 I happily married Bruna. My Father retired from Gancia and with his strong passion involved me in his farm. To reduce manual labour, within a year I bought all the necessary machinery and we split tasks: my father, assisted by my mother, was the protagonist in the vineyards and I with my machines managed to increase production, saving time and effort. I quickly learned that to get beautiful and good products, required for the catering business, nature must be helped. Together with my father we spend 12 years improving our farm, while I learnt the tricks of the trade, and, most of all, I strengthened my passion for good food products grown and bred naturally. An experience that had a lasting impact on me. Meanwhile, I had started to open another work opportunity. Intanto avevo cominciato





redare l'agriturismo che si concretizzerò con il 'Rupestr'.

Il dodici settembre 1992 sono chiamato dagli altoparlanti del Festival delle Sagre, in Asti: papà è caduto: trauma cranico, inabilità, sedia a rotelle. Inaccettabile, per la sua operosità! Se ne discute in famiglia. Il 22 novembre iniziano i lavori di ristrutturazione. Lavori in campagna, lavori da muratore, progettista, ricerca di mobili vecchi, non antichi, piastrelle di cotto antiche. Un progetto per dare un senso all'antico casale di campagna, senza modificare o ampliarne la struttura, già ben collocata in un luogo ameno, tranquillo, in un mondo contadino ove regna pace e serenità. Tanto lavoro per rimanere in tema con la cucina e le tradizioni, con vocazione a territorio, in un territorio ricco di storia antica, agricolo per eccellenza, fertilissimo, sempre coltivato, anche se principalmente in piccoli appezzamenti, con tante varietà di prodotti che servono bene per la famiglia (tipici della cultura contadina).

Mi restano care alcune date: 22 novembre 1992, inizio lavori del 'Rupestr' e quarantesimo anniversario di matrimonio dei miei genitori (molti anni prima); 23 novembre

a cercare un altro sbocco lavorativo. I had bought a lot of kitchen equipment to start a guest house on the farm, which came into being with "Rupestr".

On 12th September 1992 I was at the Sagre Festival in Asti, when I was called by the loud speaker: my father had had a disastrous fall: brain injury, disability, wheel chair. Unacceptable for somebody as active as he was! We had a family meeting and on November 22nd we started rebuilding the farm house. Farm worker, brick layer, draft man, old (not antique) furniture and original terracotta tiles bargain hunter. This was me!

A project to give meaning to the old country house, without changing or altering its structure, already well placed in a quiet, amenable spot, surrounded by a peasant world where serenity and peace rule. A lot of work to keep within tradition and a cuisine inspired to the locale flavours, coming from an area rich in history and an extremely fertile land, constantly cultivated, mostly in small holdings, with a huge variety of crops typical of peasant culture.

Few dates are printed in my memory: 22nd November 1992: the works for "Rupestr" started coinciding with my parents fortieth





anniversario del matrimonio dei genitori di Bruna (stesso 1952, 40°) ed anniversario del giorno in cui ho conosciuto Bruna ('73).

Comunque, siamo in ballo e si va avanti. Decido di seguire la tradizionale cucina monferrina - langarola, quella dei nonni con prodotti coltivati, allevati e cresciuti in queste terre e preparati con le nostre ricette ed esperienze di casa. Papà a modo suo impartisce le dritte. Mentre la mamma traduce in cucina le tradizioni ed esperienza, e, con passione, trasmette a me e mia sorella Rita, il mestiere e le peculiarità della cucina 'Rupestr'. In verità, più a mia sorella e, poi, alla sua amica Giovanna. Io, poco portato all'uso dei fornelli, sono in sala, dove resisto molto e con grande piacere al servizio del cliente. Mi piace spiegare come si fanno i piatti, da dove arriva la materia prima, le lavorazioni dei prodotti, i cibi, l'allevamento degli animali, la provenienza. "Mangiare, Bere, Sapere", è il mio motto. Tanti anni di ricerca, di prove, di conoscenza dei produttori e del loro lavoro.

Il 3 maggio 94, una sera con gelido e forte vento, un' immensità di gente inaugura il 'Rupestr'. Duri gli inizi. Difficile la promozione con grossi dubbi sulla pubblicità. In

wedding anniversary; 23rd November 1992, also fortieth wedding anniversary of Bruna's parents and of the day I met Bruna in 1973. On 3rd May 1994, an evening swept by a chilly wind, a huge crowd gathered to launch "Rupestr". The beginning were very hard. Promotion was difficult and I had many doubts about conventional publicity. Moreover, on 5th November 1994, Canelli was once a gain flooded. All the three rivers Belbo, Tanaro and Bormida overflowed, affecting a large area. This happened in winter when business is already scarce. In spring we tried again. But because of the huge drainage works to get rid of mud in the all area, and the significant damages, local clientele was virtually absent.

However, there was no turning back, so we pushed forward. I decided to follow traditional cuisine from Monferrato and Langa – the same of my grandparents, with foodstuff grown or bread on our land, and cooked according to our recipes and the experience of our homes. In his own way my father took me through the ropes. My mother translated tradition and experiences into recipes, and with passion, she passed the trade and the peculiarity of the "Rupestre" cuisine to my





aggiunta, il 5 novembre '94, Canelli si ritrova, per l'ennesima volta, totalmente alluvionata. Moltissimi i danni. Esondano, oltre il Belbo, anche Tanaro e Bormida, danneggiando un'area molto vasta. Così, in inverno, quando già si è fermi. In primavera si prova, ma i lavori dell'intera area per scrollarsi di dosso fango e danni sono pesanti e onerosi e la clientela locale è assente, frastornata dalle spese per la ripresa. I lavori proseguono. Dopo l'apertura della sala panoramica, nel '96, iniziano i lavori per le camere. Un eccezionale colpo d'occhio, con il rincorrersi di colline di Monferrato e Langa, un paesaggio vario, fatto di pezzature di terreni con variegata coltura. Un mosaico di colori. Anche nelle camere, con vista favolosa. alcune con terrazza, sobrietà, mobili autentici, primo Novecento, fini e accoglienti. La cucina rimane tale e quale. Si rafforza di esperienza, di portate, ma la materia prima sempre allo stesso livello, buona e genuina del territorio, di origine contadina o artigianale.

sister Rita and I. In truth more to my sister, and then to her friend Giovanna. I am not so well acquainted with pots and pans, so I chose to wait and entertain the guests, with great pleasure. I enjoy explaining how the dishes are made, the origin of the products used, how they are chosen, cultivated and where they come from. 'Eat, Drink, Know' became my motto. After many years of research, experiments, knowledge of producers and of their work.

The works continued. After the opening of the look out hall in 1996, we started building the rooms. The view is a spread of hills rolling into Monferrato and Langa, interspersed by patches of diverse crops. A mosaic of colours. Also the rooms have a wonderful view and some have a terrace. They are simple, with original early 1900 furniture, essential and welcoming. Meanwhile we strengthen our cuisine widening the menu, but the products remain of the same quality, good, genuine and typical, from local farmers and producers.





## Viaggi e conoscenze “Sbarco a New York”



È nel '97 che inizio i primi viaggi. In America del nord, grazie agli amici Alpini, visito New York, a caccia di ristoratori ed eventuale importatore. Tanti contatti, belle esperienze. Vi ritorno, in quanto gli Alpini mi danno ospitalità nella casa di Riccardo De Marco, presidente dell'ANA (ne divento socio) di New York. Nel '99, partecipo all'adunata Alpini a New York. Al Ministro Console di N.Y., Giorgio Radicati, propongo di presentare l'arte e la cucina del nostro territorio, in Consolato. “Questa non è casa mia, ma degli Italiani – mi dice – Presentare arte, cultura ed enogastronomia è possi-

## Travelling and meeting new people “Landing in New York”

I started travelling in 1997. First in North America, where, thanks to some former army conscripts from the Alpini, I visit New York, hunting for restaurants and possible food importers. I went back, still hosted by the Alpini at the house of Riccardo De Marco, chairperson of the local branch of ANA (National Alpine Association, which I joined). In 1999 I participated to the Alpini's reunion in New York. I proposed to the Italian Consul, Giorgio Radicati to present the art and the cuisine of Langa and Monferrato at the Consulate, who replied: 'this is not my home, but that of the Italians and to





bile". L'entusiasmo mi prende e con quadri di Massimo Berruti, Giancarlo Ferraris, Riccardo Ranaboldo e la cucina di Rupestr, con la partecipazione della mia Associazione Amici del Caminetto, "sbarco a New York". Nel gennaio 2001, sono invitato a partecipare ad una presentazione della ricezione alberghiera e di ristorazione del territorio piemontese a N.Y., Chicago, Los Angeles. Nuovi contatti e perfezionamento del programma per la serata di presentazione al Consolato. Ristoratori, giornalisti e tanti amici ad un semplice simposio, nel cuore commerciale di N.Y., al Consolato Italiano, in Park Avenue. Ho ripetuto l'esperienza per altri due anni consecutivi. Alla mia terza serata in Consolato, partecipano anche il comandante dei Vigili del Fuoco di N.Y., eroe nazionale, e Frank Giambelli, di Voghera, gran ristoratore a New York, un personaggio che conoscevo. Era già stato due volte al Rupestr e l'avevo accompagnato a visitare la distilleria di Franco Barbero a Monbercelli. Entusiasta della sua grappa al Moscato ne avrebbe voluto acquistare 20 cartoni per il suo ristorante, cosa impossibile per ragioni fiscali.

Mi invitò al "Where Magazine", al Rainbow

present art, culture and cuisine is possible'. My enthusiasm soared and with the paintings of Massimo Berruti, Giancarlo Ferraris, Riccardo Ranaboldo and Rupestr's cuisine, and the participation of Amici del Caminetto (Friends of the Fireplace) the association I founded, I landed in New York.

In January 2001, I was invited to participate to a presentation on receiving structures and restaurants in Piedmont, in NY, Chicago and Los Angeles. Thus I acquired new contacts and improved on the programme of the presentation I made at the Consulate. It was a simple meeting of restaurateurs, journalists, and many friends, in the commercial heart of NY, at the Italian Consulate in Park Avenue. I repeated this experience during the two following years. The Commander of the Fire Brigades, and national hero, and Frank Giambelli from Voghera (Pavia), a great restaurateur in NY, whom I had met, participated to my third presentation at the Consulate. Giambelli had already been at Rupestr on two occasions, and I had accompanied him to visit the Franco Barbero distillery, in Monbercelli. Enthusiastic about their Moscato Grappa, he would have liked to take twenty crates back with him,





Bar del Ristorante Cipriani in Rockefeller Centre. Uno spettacolo di cibi, vini, liquori e quant'altro, al 68° piano. Lusso sfrenato. Mi accompagnò un amico comune, Pietro Mosconi, del Ristorante Villa Mosconi e Monte's in Greenwich Village. Al suo tavolo, con Frank Giambelli, a salutarlo si sono avvicinati importantissimi chef. Lui è stato il primo grande ristoratore italiano a N.Y. e ha fatto scuola a moltissimi chef italiani che operano nella Grande Mela. Nel 1994, fu lui lo chef di Sua Santità Papa Giovanni Paolo II. Sono stato diverse volte a pranzo nel suo ristorante con Barbara, carissima amica e grande aiuto per le mie scorribande enogastronomiche a N.Y.



**Al Divino.** Mi metto in contatto con il presidente della Famija Piemonteisa a N.Y. La mia prima avventura a Manhattan enogastronomica inizia con una serata di presentazione del cuoco Di Donna, allievo di Albino, il grande chef del Ca' Mia di Moncalieri, amico di Armando Bergamasco, organizzatore di serate enogastronomiche da oltre trent'anni in Italia e nel mondo con la sua Ass. Cuoco d'oro che avevo conosciuto in una serata di gala al ristorante del grande

but it was unfortunately not allowed because of red tape.

He invited me at "Where Magazine", and at the Rainbow Bar at the Cipriani Restaurant at the Rockefeller Centre. A great spectacle of food, wine, liquors, and other delights at the 68th floor. Unbridled luxury. A common friend was with us, Pietro Mosconi, from the Villa Mosconi and Monte's restaurants, Greenwich Village. Many important chefs approached him and Giambelli at the table. Mosconi was the first great Italian restaurateur in NY and taught many Italian chefs in the Big Apple. In 1994, he was the chef for his Holiness Pope Johannes Paulus II. I went several times at his restaurant, which he manages with Barbara, a dear friend and invaluable help for my wining and dining raids in NY.

**At the Divine.** I contacted the chairperson of the Famija Piemonteisa a NY. My first wining and dining adventure in Manhattan started with a presentation by the Chef Di Donna, a student of the great chef of Ca' Mia from Moncalieri (Torino), friend of Armando Bergamasco, a food and wine events organiser with 30 years experience in Italy and





hotel 4 stelle ad Asti, a me famoso per i “18 cambi x 18 portate”. Di Donna era ristoratore a Washington, dove Clinton era andato a mangiare. Alla serata al Divino avrei dovuto spedire i vini. Visto il prezzo del trasporto, mi convenne portarli di persona. Una bella pazzia prendere il volo e arrivare al Divino, nella serata di gala, con tutto il carico delle 30 bottiglie, olio, Robbiole di Roccaverano, erbe e altro ancora. A cena mi accompagnai con Dada Rosso, nota giornalista di Torino, tragicamente scomparsa, in un incidente aereo, molti anni dopo. Quella sera conobbi Laura Maiolio, famosa ristoratrice del più antico ristorante in N.Y., amica di famiglia del mio primo affezionatissimo cliente dell’agriturismo di Canelli Alfred Dorlatti.

**Al Barbetta.** Con Dada Rosso partecipai a tre cene al ristorante Barbetta (del 1906) di Laura Maiolio. Alla mia terza visita portai, in omaggio, un bel e buon tartufo delle nostre parti. Due giorni dopo, arrivò l’annuncio che suo marito aveva ricevuto il premio Nobel per la fisica. Per il gran piacere di avere avuto quel gioiello della sua terra, mi cercò per tutta N.Y., per ringraziarmi. Passai

abroad, through his Association Cuoco d’Oro (The Golden Chef) whom I had met during a gala evening at the big 4 star hotel in Asti, for me famous for the “18 changes and 18 courses”. Di Donna was a restaurateur in Washington and Clinton was amongst his clients. For the evening at the Divine, I should have sent the wines, but given the exorbitant transport cost, I took them with me on the plane. A crazy idea to carry 30 bottles of wine, olive oil and strong Roccaverano cheese, herbs and more. I dined with Dada Rosso, a well known journalist from Torino, whom, years later, tragically died in a plane accident. That evening I met Laura Maiolo, a famous restaurateur, owning the oldest restaurant in NY, a family friend of my first and most affectionate client from Canelli, Alfred Dorlatti.

**At Barbetta.** Together with Dada Rosso I participated to three dinners at the Barbetta (since 1906) of Laura Maiolo. On my third visit I took as a gift a lovely white truffle from my area. Two days later it was announced that her husband won the Nobel Prize for physics. She chased me all over NY just to thank me for that much welcome





a trovarli. Un breve saluto e via subito a prendere l'aereo.

**Al Tiro a Segno.** Tra le altre scorribande, quella dei 50 kg di agnolotti al plin, preparati con il ripieno fatto al Tiro a Segno e la pasta preparata nella pasticceria dei fratelli Bianchi, di Montegrosso d'Asti. Con il mezzo quintale di 'Plin', a Manhattan, in metropolitana, e li ho poi serviti, in una serata memorabile, al Tiro a Segno. Gran chef al Tiro a Segno è Gianni Lanzarotti, insignito di gran medaglia d'oro dell'Accademia della Cucina Americana. Un locale antichissimo (1887), club di italiani residenti a New York. Gran belle serate in un ambiente raccolto e con clienti che conoscono bene la qualità dei prodotti italiani. Lì, per 4 anni consecutivi, ho svolto le belle serate a tema "I Sapori della Memoria".

**Alla famiglia Mosconi.** Il mio primo contatto a N.Y. è stato con Pietro Mosconi che me ne ha fatto conoscere le innumerevoli possibilità. Cinque i fratelli della famiglia Mosconi. Gestiscono due ristoranti, di concezione casalinga, con prodotti freschissimi che, giornalmente, Pietro Mosconi sceglie e

gift. I went to visit them for a quick good bye before catching my plane.

**At the Tiro a Segno.** Amongst my adventures, I must remember the 50kg of agnolotti al plin (a type of filled pasta), prepared for the Tiro a Segno with the dough made in the pastry shop belonging to the Bianchi brothers, from Montegrosso d'Asti. I took my 50kg of agnolotti by underground to Manhattan and I served them in a evening not to be forgotten at the Tiro a Segno. The chef was the great Gianni Lanzarotti, awarded a gold medal by the Academy of American Cuisine. A very old venue (1887) it was the Italian Club of the New York Italians. Fantastic evenings in a close environment with a clientele who knows and appreciates quality Italian products. At this venue I presented four evening on the theme "The Flavours of Memory".

**At the Mosconi Family.** My first contact in NY was with Pietro Mosconi who introduced me to its countless possibilities. The Mosconi family counts five brothers. They manage two family based restaurants, with very fresh products, chosen and served by

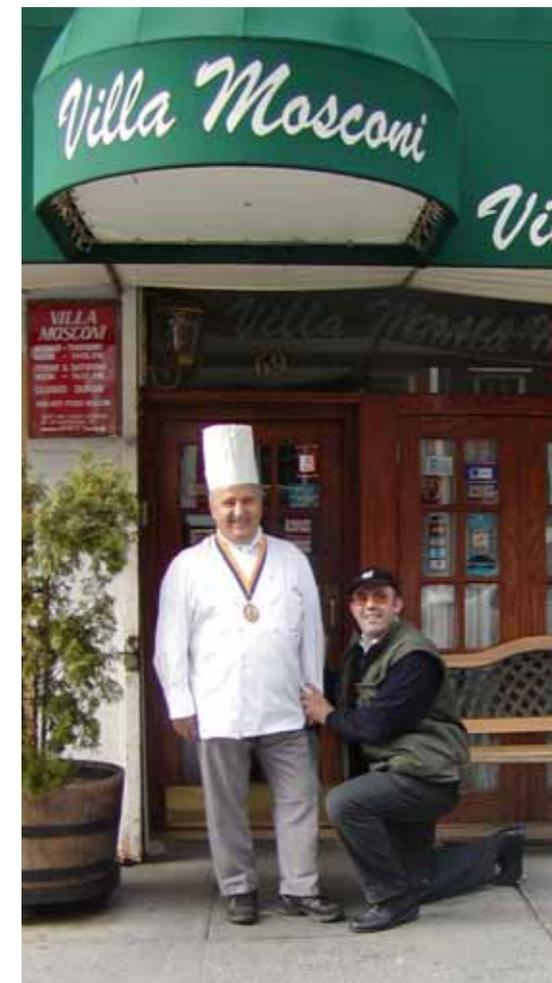




serve. Un gruppo familiare fortissimo e compatto. Tutti di loro, tra sala e cucina. Sono stato presente alla serata della consegna a Pietro Mosconi chef, della gran medaglia d'oro dell'Accademia della Cucina Americana, nel famoso ristorante Yale, alla 42 street. Belle serate anche a Villa Mosconi, dove mi è sempre stato messo a disposizione ciò che mi serviva e gradivo. Troppo buoni, tutti.



Pietro on a daily basis. I attended the evening when Pietro was awarded the Academy of American Cuisine gold medal, at the famous Yale restaurant, on the 42nd. Beautiful evenings at the Mosconi Villa, where anything I needed and liked was always made available to me. Too much, from all of them.



# Giappone



Yachiyo, una ragazza del Giappone, viene ad imparare la lingua e la cucina. Sei mesi di presenza che porta a stringere una forte amicizia con la sua famiglia. L'anno dopo, al Rupestr, arriva un'altra ragazza, Tomoko. Altra bellissima esperienza, intensa e un piccolo accenno a lavorare con il Giappone. Così nel 2001, il primo viaggio in Giappone seguito da sempre più frequenti scambi e intrecci di clienti e amici. Giornalisti, cuochi arrivano al Rupestr ed io vado un po' da tutti e con tutti, in Giappone e nel mondo. I giapponesi sono bravissimi. Per la loro meticolosità e impegno, molto presto, superano l'insegnante. Seguono bene sia gli ingredienti che la lavorazione. Conoscere personaggi legati all'enogastronomia tradizionale, che lavorano con gran passione, è sempre stata *la mia* passione. Gli anni pas-

# Japan

Yachico, a young Japanese woman, decided to come and learn Italian language and cuisine. Within six months I developed a strong friendship with her family. The following year Tomoko, another young woman, came from Japan. Another wonderful and intense experience and a mention in passing about working with Japan. This is how in 2001 I travelled to Japan for the first time, followed by frequent exchanges and a mixture of clients and friends. Journalists, chefs come to Rupestr and I travelled with many of them to Japan and in the world. Japanese are very dedicate, so committed and meticulous that very quickly overtake their master. They follow very scrupulously both the ingredients and the preparation. Meeting people linked to the traditional food and wine making industry,





sano, e l'amicizia e la collaborazione con queste persone aumenta e si creano bei progetti piccoli, ma veri e con prodotti di gran pregio provenienti direttamente dall'Italia. Loro apprezzano moltissimo le nostre tradizioni, i prodotti e il nostro Paese.

Ma anch'io non mi fermo al primo impatto con il Giappone. Dopo tre anni, sono riuscito ad apprezzare il noto "Sakè" che, tra l'altro, si abbina molto bene al loro "Saké" (con altro accento), che è il Salmone. Eccezionale a Murakami quello essiccato.

Un giorno ho organizzato con un gruppo di amici, giornalisti e cuochi Giapponesi un pranzo con prodotti freschissimi, (chiamato): Sakè, Saké, - Kaki, Brut, Sakè (Vino), Saké (Salmone), Kaki (Ostriche), Brut (Spumante classico) originario di Canelli.

In Giappone sono stato da un gran produttore artigianale di salmoni salati ed essiccati. Li ho assaggiati in tutti i modi: fresco, stagionato di 6 mesi e di un anno, quest'ultimo macerato, per poco tempo, nel saké, la bottarga di salmone stagionata e un sorso di the dal sapore intensissimo, fino allora mai bevuto. È questa la mia fortuna: trovare sempre persone che mi indirizzano nei luoghi più tipici, da produttori artigianali, ristoranti nascosti

who work with much passion, his *my* passion. Years go by, and the friendship and collaboration with all these people continues, creating some small lovely projects, concrete and with very precious products coming directly from Italy. Japanese really appreciate the tradition and the products from our country.

I also didn't stop at the first impact with Japan. After three years, I managed to appreciate the well know Sakè, which works very well combined with Saké (with acute accent), which means Salmon. Exceptional the dried variety from Murakami.

Once I organised with a group of Japanese friends, journalists and chefs a luncheon with very fresh products, called: Sakè, Saké, - Kaki, Brut, Sakè (wine), Saké (salmon), Kaki (oysters), Brut (sparkling wine) from Canelli. When I was in Japan I visited a great producer of home made salted and dried salmons. I tasted these in every possible way: fresh, cured for 6 months and for a year, the latter shortly marinated in saké; as cured bottarga with sips of a very intense tea, which I never tasted before. This is my luck: I always find people who take me to the most typical places, from producers, to restaurants off the beaten track or family





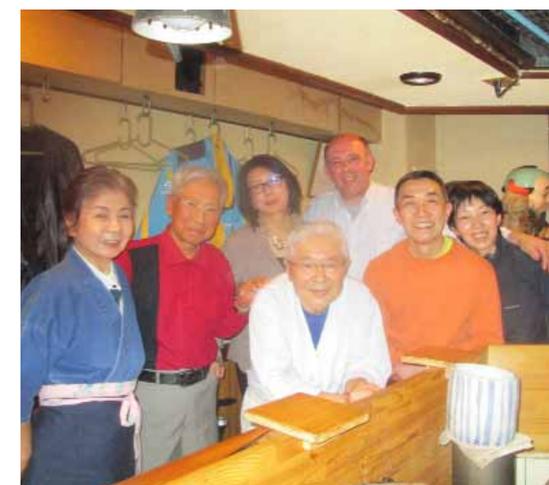


e ristoranti di tipo familiare con prodotti coltivati o pescati da loro. Si provano gusti e trovano abitudini, costumi, tradizioni e modi di fare molto diversi, che ho potuto molto apprezzare vivendo anche nelle loro case, in famiglia. È lì che capisci come vivono e con che tipi di prodotti si alimentano. Nel marzo 2003 con Okuda, mio carissimo amico chef di Yamagata, più volte a Canelli e io da lui, prepariamo una degustazione di piatti per un gruppetto di persone. Con riso giapponese io preparo un risotto allo spumante, con le ostriche al Sake', ed una trota, pescata al momento nel fiume, andata con una semplice marinatura con limone, sake' e olio (d'oliva), senza sale per dare gran risalto alle caratteristiche degli ingredienti. Il tutto spiegato alla giornalista presente. Il giorno dopo, con Okuda si parla di cibi e cucina. Io esco con una frase "È il piatto che deve 'parlare' ed esprimere il buon contenuto e la raffinatezza del prodotto, specialmente se preparato in modo semplice in cui traspare la vera ricchezza di un cibo. Alla sera, una magnifica cena ad Al-che-cciano, il suo ristorante a Yamagata, dove mi servono un pesce tanto delicato ed equilibrato che me ne faccio portare una seconda por-

owned, with typical home made products, or fish that they fished themselves. There are many different tastes, habits, costumes, traditions and practices, which I was able to appreciate also living in local homes with local families.

In March 2003, with Okuda, my dearest chef friend from Yamagata, with whom we exchanged several visits, we prepared a food tasting for a small group of people. I made a sparkling wine risotto with Japanese rice, followed by sakè marinated oysters, a freshly fished trout with a simple lemon marinade, sakè and olive oil and no salt to enhance the characteristics of the ingredients. Meanwhile we illustrated the dishes to the journalist who attended.

The next day, we talked about food in the kitchen with Okuda. I came out with the idea that 'it is the dish that must do the talking' and express the good contents and the quality of the product, especially if simply prepared so that the its true essence transpires. In the evening a wonderful dinner at Al-ke-chano, Okuda's restaurant in Yamagata, where I was served such a delicate and balanced fish that I asked for a second helping. Okuda explains me that in the





zione. Okuda mi spiega che, al mattino, il pescatore gli aveva fatto notare che il pesce n°1 mai pescato in tantissimi anni, un esemplare eccezionale. Una degustazione memorabile con semplici prodotti.

Nella capitale Tokyo, ho anche avuto modo di provare la ristorazione italiana, in un importantissimo ristorante (2 stelle Michelin in Italia), al 36 piano, innanzi alla stazione principale di Tokyo e ai giardini imperiali. Una cucina raffinatissima, una selezione di vini importantissima, con un vino da dessert di un mio vicino di casa, inconsapevole il sommelier della mia provenienza. Lo stesso vino mi è stato presentato in un altro ristorante all'avanguardia (il maitre era stato dal produttore ed aveva dormito a Loazzolo).



morning, the fisherman, that this the fish the best fish ever fished over many years, an exceptional catch. A memorable tasting with simple products

In Tokyo, I also had the opportunity to try the local Italian cuisine, in a very important restaurant (rated 2 Michelin stars in Italy) on the 36th floor, in front of Tokyo's main station and the imperial gardens. A very high standard cuisine, with an impressive wine selection, with a dessert wine from the canteen of a neighbour of mine, without the sommelier knowing where I came from. The same wine was offered to me in another state of the arts restaurant (they maitre had been to the producers and stayed in Loazzolo).



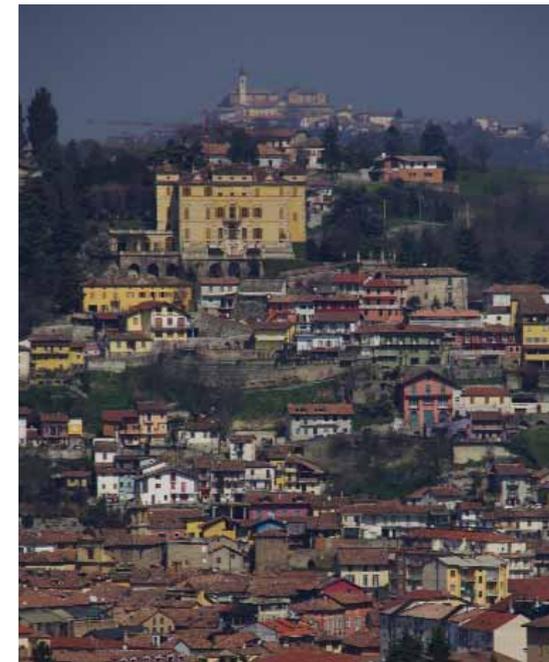
## “Canelli, centro enogastronomico del mondo”



L'essermi appassionato ai buoni vini e cibi è frutto del territorio dove sono nato, dove sono coltivati i prodotti base di piatti eccellenti che il mondo intero ci invidia. “Canelli è il centro enogastronomico del mondo”, per la sua posizione equidistante da Acqui Terme, Alba, Asti, Bra e Cortemilia, città molto note per prodotti, vini e buoni cibi. Durante la cena, al Divino, una gradita sorpresa. Un signore guardando il menù, vede i vini di Cirio Giorgio di Canelli. Si avvicina e mi dice che lui è parente di Beby di Canelli, persona che io conosco. Si parla e gli consegno un biglietto da visita. Poco dopo, ritorna con il biglietto dove era stampata la foto del ristorante e mi chiede notizie di “quel signore sulla sedia a rotelle”. Un brivido! Gli annuncio la scomparsa di papà. Mi dice: “io sono già stato in questo ristorante

## Canelli, the centre of food and wine making world

My passion for good wines stems from the area where I was born, where the main products for the excellent dishes that the world envies us for are grown. Canelli is the centre of food and wine making world because it is at the same distance from Acqui Terme, Alba, Asti, Bra e Cortemilia, towns well know for their foods and wines. During my dinner at the Divine, I had a lovely surprise. A client was going through the menu when he spotted wines from Cirio Giorgio from Canelli. He approached me and told me he is a relative of Beby from Canelli, whom I know. We chatted and I handed him my card. Soon after he come back with a card where he saw the picture of my restaurant and he asked me news of ‘that gentleman on the wheelchair’. I startled, and I told him about father’s death. He





a Canelli. Il mondo è veramente piccolo e Canelli, tante volte, l'ho trovato al centro, grande e conosciuto”.

Numerose mie esperienze mi confermano la centralità di Canelli nel mondo. In California andai ad una cena di Gala, forse il più importante ristorante d'America per quantità di etichette (12.800) e di bottiglie in cantina (circa 168.000). Faccio assaggiare due bottiglie di spumante. Ne apprezzano talmente il contenuto che promettono di venire a Canelli per visitare la cantina e fare un cena.

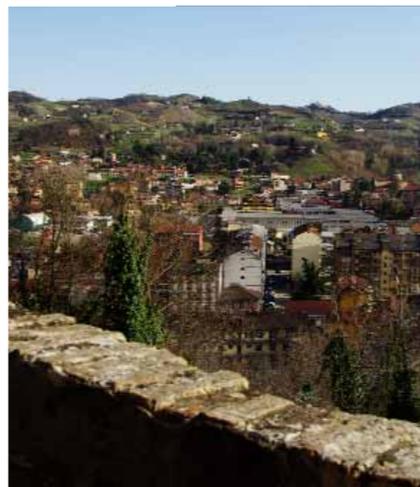
Sempre in California, a S. Monica, al “Ristorante del Lago”, dove, facevo un gran bollito misto, incontrai un cuoco canellese che aveva lavorato per un anno e mezzo come executive – chef e poi chef in una casa privata ove erano appesi 8 Picasso.

Episodi simpatici che ti riempiono di gioia e ti fanno capire come il mondo sia piccolo e Canelli grande.

replied: ‘but I have already been in this restaurant in Canelli. The world is really small and so many times I found Canelli at the centre, big and well known’.

Various experiences confirmed me Canelli's centrality in the world. In California I went to a Gala dinner, at the perhaps most important restaurant in America in terms of the number of wines on the list, 12 800 labels and 168 000 bottles in the cellar. I offered two bottles of sparkling wine for tasting. It was so appreciated that they told me that they will come to Canelli to sample the food and visit the cellar. Still in California, in Santa Monica, at the “Ristorante del Lago”, where I prepared a mix boiled meats platter, I met a chef from Canelli who worked as an executive chef for one and a half years and then in a private home with eight Picasso paintings. Lovely episodes that filled me with joy and made me understand how small is the world and how big is Canelli.





# La semplicità! “È il piatto che deve parlare”



Il mio modo di lavorare con semplici prodotti e non dare tanta fantasia ai piatti mi porta ad una selezione di clienti che arrivano da grandi città, da fuori del Piemonte e molti stranieri. Sono molti che non conoscono l'originalità e il gusto intenso del prodotto autentico e artigianale. Io rimango nel mio mondo e con la mia clientela, senza tanti fronzoli e poca presentazione, senza assortimento di gusti e sapori. Sono in molti a pagare, giustamente, a caro prezzo la gran scena, la moda, il raffinato servizio, la recensione, cibi buoni. Nulla da dire! Certezza di buona qualità! Ma con un rapporto esagerato a volte con il costo del cibo (prezzo esagerato rispetto ai costi del cibo). Cosa c'è di

# Simplicity is when the dish does the talking



My way of working with simple ingredients without adding much creativity to the dishes lead me to a selected clientele that comes from big cities, also outside Piedmont and from abroad. There are many who do not know the typical and the intense taste of an authentic home made products. I stay in my world and with my clientele, with dishes without much frills and presentation, without a wide range of tastes and flavours. Others rightly choose to pay the price for the environment, the sophisticated service and dishes at trendy places with good reviews. Nothing to say! A guarantee for good quality. But often the price is unreasonably high.



più buono che insaporire arrostiti e cibi vari con un bel trito di almeno 6 o 7 tipi diversi di erbe aromatiche non trattate e naturali, raccolte fresche, finemente tritate e coperte di olio, sempre pronte all'uso? Nel mio viaggiare in tutto il mondo e in tantissimi ristoranti, non li ho viste. Preferiscono usare estratti industriali di verdure o carni già pronte. Moltissimi usano una o due erbe aromatiche tritate solo per sporcare il piatto e fare bella figura. Null'altro. Certamente non ne dispongono come posso fare io da agricoltore, ristoratore e viaggiatore. Il tempo, io lo posso coniugare al meglio con le tre attività.



La differenza tra me, i cuochi e grandi ristoranti, è molto semplice. Loro preparano buoni cibi assemblando, elaborando prodotti acquistati per lo più al mercato o presso negozi specializzati e di ottima qualità e li servono con buone disposizioni e ricche presentazioni.

Io non faccio altro che usare i miei prodotti e quelli dei coltivatori di piccole aziende, coltivati in modo naturale, seguendo i ritmi biologici, senza fretta di avere il prodotto finito e di gran pregio. In genere utilizzo di tutto e sono io a fare il menù che propongo

What can be tastier than ingredients roasted in a good sauté of 6 or 7 types of freshly picked, organic herbs, then finely chopped and covered in olive oil, readily available? In my worldwide travels and in the many restaurants I tried I hardly ever saw this. They prefer using industrial preparations of ready made meat or vegetables. Many just use herbs coarsely chopped to decorate the place and make an impression. Nothing else. Surely they don't have them readily available as I do, on my farm. I can use my time better to grow ingredients, serve them in my restaurant and travel.

The difference between me and chefs and great restaurateurs is very simple. They prepare good foods assembling and reworking good quality products bought either on the market or in specialised outlets, which they serve with careful presentations.

I simply use my products and those of other producers in the surroundings, grown organically following natural methods, with all the necessary time to produce high quality foodstuff. Generally, I use different products and I create the menus I propose depending on products availability and I don't leave the clients much choice. Living





con i prodotti che trovo al momento e non il cliente a scegliere. Vivendo sul territorio, posso utilizzare prodotti maturi e di stagione, senza guardare mode e primizie. Il che mi evita costi aggiuntivi, più che logici nel mercato, e mi permette di applicare prezzi ragionevoli, nonostante l'alta qualità del prodotto servito.

Un mio carissimo amico, scrittore-fotografo, Toshi Shino, mi disse che un grande Samurai andava orgoglioso di non aver avuto alcun maestro. Questo lo disse, dopo avermi sentito dire che, in ambito enogastronomico, non avevo mai seguito alcun grande personaggio, né in cucina, né in sala e tanto meno in libri o riviste e che ho sempre cercato la strada della semplicità.

on the land I can choose seasonal products, instead of following trends. This reduces costs, which are normally part of the market and allows me to maintain reasonable prices and high quality products.

Toshi Shino, a good friend, a writer and a photographer, told me that a great samurai was very proud of not having had any master. He told me this after he heard me saying that in terms of food and wine making I never followed any celebrity chef, cuisine, trends on books and journals and I always looked for the way of simplicity





CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1234/07  
CAMPAIGN FINANCED PURSUANT TO EEC REGULATION NUMBER 1234/07

