



Editoriale di **Ferruccio Dardanello**,  
Presidente di Unioncamere

Dopo l'Emilia-Romagna, il Molise; dopo Parigi, anche Francoforte e New York. Il progetto "Ospitalità Italiana" continua a crescere, grazie alla volontà e all'impegno di ristoratori, Camere di Commercio in Italia e nel mondo, imprenditori e operatori del food. E la formula di "Ospitalità Italiana in Tour", che porta all'estero le eccellenze enogastronomiche regionali proponendole – e, soprattutto, facendole meglio conoscere – presso i ristoranti certificati "Ospitalità Italiana" nel mondo, si conferma vincente. Piace perché, oltre ad essere un momento informativo, è anche conviviale, e permette di gustare prodotti a volte meno conosciuti, strettamente legati al territorio regionale in cui vengono realizzati, ulteriormente valorizzati dalle mani esperte degli chef italiani. E viene giudicato positivamente anche dagli imprenditori che, grazie a questo progetto, trovano nuovi mercati e nuovi clienti per le proprie produzioni.



"Ospitalità Italiana in Tour" sta dunque dando i risultati che speravamo,

ed è per questo che stiamo vagliando con altre regioni ed altre Camere di Commercio Italiane all'Estero la possibilità di "estenderlo" anche a nuovi Paesi, in modo da riuscire a valorizzare ulteriormente un comparto – quello enogastronomico – a cui il nostro Paese deve molto, in termini di immagine ma soprattutto, in questa fase economica così difficile, in termini di esportazioni.

*After Emilia-Romagna, Molise; after Paris, Frankfurt and New York. The 'Ospitalità Italiana' project continues to grow, thanks to the participation and commitment of restaurateurs, Italian chambers of commerce worldwide, entrepreneurs, and food industry operators. The 'Ospitalità Italiana on Tour' project, which is taking our regional culinary products abroad, offering them – and, above all re-introducing them – in 'Ospitalità Italiana' certified restaurants, is a success. People like it because, aside from being a fountain of information, it is also a lively event in which people are given the opportunity to taste lesser known products closely tied to the region in which they are produced, and whose already high quality is further enhanced in the hands of expert Italian chefs. It is also receiving praise from entrepreneurs who, thanks to this project, are finding new markets and new clients for their products.*

*'Ospitalità Italiana on Tour' is therefore showing the results we had hoped for. For this reason we are, with other regions and other Italian Chambers of Commerce Abroad, evaluating the possibility of 'extending' it to other countries in hopes of adding further value to a sector – that of food and wine – to which our country owes much, in terms of image, but above all and especially during this difficult economic time, in terms of exports.*

# L'Italia nel Piatto

## Bontà molisane, tra Francoforte e New York



Nelle scorse settimane, i prodotti tipici del territorio molisano sono "volati" all'estero grazie al progetto "Ospitalità Italiana in tour", promosso dalla Camera di Commercio di Campobasso con il supporto di Isnart e con la collaborazione delle Camere di Commercio Italiane all'Estero.

Obiettivo: valorizzare il settore enogastronomico locale, che rappresenta un patrimonio culturale ed economico per il territorio.

Gli incontri sono stati organizzati presso i ristoranti italiani nel mondo certificati "Ospitalità Italiana", all'interno dei quali sono state presentate delle degustazioni guidate sui prodotti molisani, con il coinvolgimento di numerosi partecipanti.

Grande successo hanno riscosso gli appuntamenti di degustazione "menù molisano" tenutisi in **Germania** nella prima settimana di febbraio presso i ristoranti "Vinoteca" a Emmendingen, "Gude Stub-Casa Antica" a Buhel, "Da Michele", "Lucullus Westhafen", "Osteria L'Isola Sarda" a Francoforte, dove tutti i prodotti molisani sono stati fortemente apprezzati. Presenti numerosi buyers, distributori, importatori e rappresentanti di catene alimentari, che hanno manifestato interesse per le aziende produttrici prendendo contatti per futuri rapporti commerciali, importanti sia per la crescita delle imprese locali, che per la diffusione e conoscenza dei prodotti regionali all'estero.

Dopo la Germania, **New York**. Qui gli incontri di degustazione si sono tenuti nella settimana dall'11 al 15 febbraio nei due ristoranti "The Leopard" e "Via Emilia". Una trentina gli operatori coinvolti durante le cinque giornate, durante le quali sono stati proposti i prodotti molisani con menù dedicati.

Soddisfatto dell'esito del progetto il Presidente della Camera di Commercio di Campobasso, Amodio De Angelis, che ha spiegato che "tale iniziativa, basata sulla collaborazione tra la nostra Camera di Commercio e le Camere di Commercio Italiane di New York e di Francoforte, ci ha consentito di promuovere i prodotti a marchio *Piacere Molise*, di creare le basi per l'avvio di rapporti commerciali tra le nostre imprese e quelle estere, innescando così importanti sinergie sia sul territorio italiano, tra i diversi attori del sistema di offerta locale, sia sul territorio estero, come luogo di incontro tra produttori italiani e ristoratori esteri".



## The Delicacies of Molise in Frankfurt and New York

In recent weeks the typical products of the Molise region have 'traveled' abroad thanks to the *'Ospitalità italiana on Tour'* project, promoted by the Campobasso Chamber of Commerce with the support of ISNART and the collaboration of the Italian Chambers of Commerce Abroad.

The objective is to enhance the value of the local food and wine sector which represents one of the region's cultural and economic patrimonies.

Meetings were organized at *'Ospitalità Italiana'* certified restaurants, and included guided tastings of Molisan products, with a high turn out of participants.

The 'Menù Molisano' tastings which took place in **Germany** during the first week of February at *'Vinoteca'* in Emmendingen; *'Gude Stub-Casa Antica'* in Buhl; *'Da Michele'*; *'Lucullus Westhafen'*; and *'Osteria L'Isola Sarda'* in Frankfurt were a great success with much praise for the Molisan products. Numerous buyers, distributors, importers, and representatives from food chains were present and expressed interest in the producers of these products, collecting contact information for future commercial relations; important not only for the growth of local business but also for the spread of these regional products abroad.

The next stop after Germany was **New York**, where the tastings took place from February 11-15 at *'The Leopard'* and *'Via Emilia'*. Roughly thirty industry representatives took part over the course of the five days, during which time Molisan products were proposed as a part of specific menus.

Satisfied with the outcome of the tour, Amodio De Angelis, president of the Campobasso Chamber of Commerce, explained that, "this initiative, which was based on a collaboration between our Chamber of Commerce and the Italian Chambers of Commerce in New York and Frankfurt, permitted us to promote our *Piacere Molise* trademarked products and to create the foundation for commercial relations with foreign businesses, creating important synergies both in Italy (between local food industry operators) and abroad, as a meeting point for Italian producers and foreign restaurateurs."



Per informazioni  
For information  
info@isnart.it  
www.isnart.it





## Italian Flavor in Southern Germany

A stopover in Bühl at the Andrea Alesi's 'Gude Stub-Casa Antica'

'Gude Stub-Casa Antica' in Bühl which Andrea Alesi and his wife, Rita, opened in 2006, was among the certified restaurants taking part in the promotional tour of Molisan products in Germany. 'Gude Stub-Casa Antica' ([www.gudestub-casantica.de](http://www.gudestub-casantica.de)) is their dream come true: a restaurant located in a splendid 'Fachwerk' style building with a rustic but elegant vibe and impeccable attention to detail.

It is here that the self-taught chef Andrea Alesi is able to express his creativity while remaining true to his standards: fresh, high quality products and, naturally, a respect for the authenticity of the dishes. In his restaurant he serves fresh pasta, bread prepared with 'mother yeast,' salamis, fruit preserves, sweets, and sorbets; all prepared strictly from scratch. As Alesi himself stresses, "An excellent dish begins with excellent ingredients, and that means products which are fresh and in season. These days, in Germany, an ample selection of Italian products is available. Clearly one must be sure to choose those which are authentic, better yet those which are DOP and IGT, and must never settle for imitations." This choice earns the praise of his clients: "Those who have traveled in Italy immediately appreciate our menu. Then there are those who aren't sure what to make of our dishes because they're used to a less 'authentic' cuisine with more German flavors. But in the end we win them over too!"

This past February 2nd, for the second year in a row, 'Gude Stub-Casa Antica' received the 'Ospitalità Italiana' prize. The evening, which was sponsored by the Molise region, the Campobasso Chamber of Commerce, and the Italian Chamber of Commerce in Germany, was received with interest and curiosity, as well as enthusiasm for the various products being offered. The following is one of the dishes which Andrea Alesi offered to his clients. **MOLISAN BUFFALO MOZZARELLA AND FIELD GREENS SERVED ON AN OVEN-BAKED HERB CRUST, WITH CHERRY TOMATO GELÉE.** *Ingredients for 4 people: 250 gr DOP Molisan buffalo mozzarella; 100 gr fresh herbs (rosemary, thyme, borage, etc.); 500 gr organic cherry tomatoes; 5 gr gelatin; extra virgin olive oil; 250 gr bread flour; 250 gr aromatic herbs and field greens; onion.*

Cut the mozzarella into four equal quarters. Combine the flour, oil, and water (as needed) to make a dough. Mince the fresh herbs and add to the dough. Divide and roll out into four equal squares. Bake at 185°C (365°F) for 7 minutes, then let cool. Top with the field greens, aromatic herbs, and mozzarella.

For the cherry tomato gelée: mince and sauté the onion. When translucent, add the cherry tomatoes. Continue to sauté until the mixture is fully cooked. Use a food mill to achieve a uniform consistency. Add gelatin and pour into molds, approximately 1 cm deep. Refrigerate.

# Sapori d'Italia nel sud della Germania

"TAPPA" A BÜHL AL "GUDE STUB-CASA ANTICA" DI ANDREA ALESI

Tra i ristoranti certificati che hanno aderito al tour promozionale dei prodotti molisani in Germania, c'era anche il "Gude Stub-Casa Antica" di Bühl ([www.gudestub-casa-antica.de](http://www.gudestub-casa-antica.de)), creato nel 2006 dal siciliano Andrea Alesi insieme alla moglie Rita. Il "Gude Stub-Casa Antica" si trova in uno splendido edificio dallo stile "Fachwerk", e presenta un ambiente rustico ma elegante, curato nei minimi dettagli.

Qui Andrea Alesi, cuoco autodidatta, esprime la sua creatività, pur seguendo la sua ferrea linea: freschezza e qualità dei prodotti, e rispetto dell'autenticità delle ricette. Nel suo locale vengono serviti pasta fresca, pane preparato con lievito madre, salumi, conserve, dolci e sorbetti: tutto rigorosamente prodotto a mano. Del resto, come lo stesso Alesi tiene a sottolineare, "la riuscita di un buon piatto inizia da una buona spesa, acquistando prodotti freschi e di stagione. Oggi in Germania c'è una vasta scelta di prodotti italiani in commercio. Bisogna naturalmente saper scegliere quelli autentici, meglio se DOP e IGT, e non accontentarsi mai di quelli non originali". Una scelta premiata dai clienti: "Chi ha già viaggiato nella Bella Italia, apprezza subito le nostre proposte culinarie. Poi c'è il cliente un po' scettico, che accoglie con curiosità i nostri piatti, perché abituato ad una cucina più vicina ai sapori tedeschi. Tuttavia alla fine conquistiamo anche lui!".

Lo scorso 2 febbraio, il "Gude Stub-Casa Antica" ha ricevuto per il secondo anno consecutivo il premio "Ospitalità Italiana". La serata, sponsorizzata dalla Regione Molise, dalla CCIAA di Campobasso e dalla Camera di Commercio Italiana per la Germania, è stata accolta con molto interesse dai partecipanti, entusiasti dei vari prodotti proposti.

A seguire, una delle prelibatezze proposte da Andrea Alesi ai suoi clienti.

**CESTINO DI ERBETTE CON MOZZARELLA DI BUFALA MOLISANA SERVITA CON GELÉE DI POMODORINO.** *Ingredienti per 4 persone: 250 g. mozzarella di bufala Molise DOP; 100 g. erbettole varie (rosmarino, timo, borragine, ecc.); 500 g. pomodorini perini biologici; 5 g. gelatina; olio e.v.o.; 250 g. farina di grano duro; 250 g. erbettole e verdure selvatiche; cipolla.*

Tagliare la mozzarella a spicchi in 4 parti. Impastare farina e olio, acqua q.b., tritare le erbettole e aggiungerle all'impasto. Creare delle forme quadrate ed infornarle a 185° per 7 minuti. Una volta che i cestini saranno raffreddati, riempirli con le verdure, le erbettole aromatiche e la mozzarella.

Per il gelée di pomodorini: preparare un soffritto di cipolla e versarvi i pomodorini. Lasciare cuocere, passare il tutto, aggiungere la gelatina e versarlo in piccole forme alte circa un cm. Mettere in frigo. ●