

MAGAZINE

# LoStecco

Rubrica  
**BIRRA, PIÙ  
DI UNA  
BEVANDA**

Speciale  
**5 COSE DA FARE  
IN MONTAGNA**

OLTRE LO SCI

**BIRRA  
DEL BORGO**

**LOSTECCO  
AD ASTI**

**IL GRUPPO  
LOSTECCO**

# EDITORIALE



Piemontese di nascita, precisamente di un paesino della provincia di Vercelli, fin da ragazzo il mio desiderio era diventare titolare di un bar e a vent'anni, dopo diversi sacrifici, lo realizzo.

Acquisto la Caffetteria Mazzini a Crescentino,

dove, attraverso questa attività, ho imparato e ampliato le mie conoscenze sia in ambito lavorativo che relazionale.

## L'esperienza

Dopo qualche anno, decido di vendere la caffetteria e di trasferirmi nel cuneese, zona in cui ho intrapreso l'acquisizione e successivamente, la vendita, di alcune imprese.

In seguito, cambio nuovamente e giungo ad Alessandria, città nella quale ho conosciuto mia moglie, aprendo un nuovo locale, affiliato ad un brand già esistente, il Beefed, nota catena di brew pub. Ciò mi ha reso consapevole del significato di ristorazione organizzata, aprendo le mie vedute alla possibilità di "italianizzare" il concetto americano di "steak house", utilizzando materie prime del territorio e adoperando la modalità italiana di lavorazione e cottura della carne, ovvero poca marinatura, assenza di salse a fronte di un maggior uso di olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

## La svolta

Il successo di questa esperienza mi spinge a voler creare una mia catena tutta italiana a cui ho dato il nome di "Lostecco", dall'omonimo spiedo di 400 gr, piatto di punta del menu.

Il ramo dell'affiliazione, però, ha portato alcune difficoltà nella gestione e per questo motivo ho preferito abbandonare il franchising, optando, da un anno a questa parte, per un controllo diretto e totale dei punti vendita. Con questa filosofia ho riaperto un primo locale a Borgio Verezzi, al quale se ne stanno aggiungendo altri nel territorio piemontese, con l'obiettivo di mantenere un alto standard qualitativo del prodotto e lanciandomi in una nuova sfida: aprire i miei locali a corsi di cucina per adulti ma soprattutto per bambini.

Massimo Sanna



# SOMMARIO



## Il piatto del mese

Lo Stinco

3



## 5 cose da fare in montagna

durante l'inverno

4



## Birra del Borgo

Oltre la classica bionda c'è di più

6



## Lostecco ad Asti

Il locale, lo staff, la città

8



## Rubrica

Il pensiero del nutrizionista

8

# LO STINCO

È il piatto perfetto da consumare durante il freddo periodo invernale. Oggi vi sveliamo il segreto dello stinco presente nel nostro menu, di come viene preparato e servito sulle tavole dei nostri ristoranti. Innanzitutto, ci affidiamo ad un'azienda primaria di allevamento e distribuzione dei maiali lodigiani, in quanto la qualità della materia prima è alla base della nostra filosofia. Seguendo il nostro metodo, insaporiamo l'arto posteriore del suino con una glassatura di miele di castagno, per esaltarne le caratteristiche senza alterare il sapore.

Per garantire l'italianità della ricetta non utilizziamo nessun tipo di salsa e nessuna cipolla che, se fossero adoperate, rispecchierebbero maggiormente la tradizione tedesca. Dopodiché, questo fantastico prodotto altoatesino di 500 gr, viene cotto a bassa temperatura per un'ora e 45 minuti e servito con patate croccanti, con la buccia, selezionate Pizzoli.

Piatto del mese

# LE 5 COSE DA FARE IN MONTAGNA

*durante l'inverno ... non solo lo sci*



## 1. Escursioni con le ciaspole

Le magie dell'inverno si possono scoprire camminando con le racchette da neve, che immancabilmente ogni anno vivono una stagione di entusiasmante crescita perché permettono a tutti, senza necessità di alcuna abilità tecnica e sportiva, di avvicinarsi sempre più alla natura nei periodi che questa sembra silente. Le ragioni di questo fenomeno sono molteplici, e tutte positive, perché, a differenza dello sci, questa attività che chiunque può praticare senza competenze particolari – basta saper camminare! – non arreca al territorio alcun danno strutturale e ha portato a disposizione di tutti la scoperta degli ambienti invernali in montagna.

I numeri sono eloquenti: si parla, oggi in Italia, di oltre 400.000 persone alle quali piace avventurarsi sulla neve con le ciaspole (gli utenti dello snowboard raggiungono a malapena le 300.000 unità) e il fenomeno non è limitato alle Alpi.

## 2. Nordic walking

La Camminata Nordica nasce nei paesi scandinavi perché era praticato dagli atleti dello sci di fondo durante la preparazione a secco estivo-autunnale, in contesti estremamente naturali e selvaggi.

Il passo alternato braccia-gambe consente movimenti armonici che allenano diversi muscoli, in modo analogo allo sci di fondo.

La camminata tipica del Nordic Walking prevede l'uso dei bastoncini per spingere e non come appoggio, si sviluppa pertanto come un vero e proprio esercizio di fitness; coinvolge il maggior numero possibile di muscoli, garantendo un beneficio a livello cardiocircolatorio e una migliore forma fisica.

Il Nordic Walking invernale si può praticare soprattutto sulle Alpi, lungo itinerari battuti e ben segnati, solitamente frequentati da escursionisti provvisti di ciaspole.



## 3. Il sleddog

Nasce dall'ormai celeberrimo traino di slitte e oggi molte località montane si sono attrezzate per noleggiare l'equipaggiamento adatto per il turista e il suo cane, in modo da essere liberi di portarlo in montagna.

Se non si possiede un cane, il musher conosce molto bene i suoi cani e le loro abitudini, quindi propone sempre un cane adatto alle capacità fisiche e alla personalità dei vari partecipanti.

## 4. Al calduccio delle terme

Quando si decide di concedersi una vacanza, solitamente si è spinti dal desiderio di abbandonare temporaneamente tutte le fatiche della quotidianità, gli impegni di lavoro e gli orari prestabiliti che regolano ogni momento della nostra giornata, per essere accolti in strutture ricettive

dotate di centri benessere e spa che permettono di starsene in pace e al caldo, lontano dal via vai sulle piste di sci. Anche questa può essere una soluzione idilliaca per chi vuole trascorrere qualche giorno in montagna e dedicarsi al relax più totale sulla neve ma al caldo delle terme.

Dalla sauna alla piscina, dal bagno di vapore al massaggio che utilizza esclusivamente prodotti locali, dall'area saune e fitness al centro estetico, è possibile concedersi momenti di assoluto relax nei centri termali circondati dalla montagna innevata.

## 5. La buona tavola

Quale momento migliore durante la ciaspolata o una lunga escursione se non concedersi una pausa di piacere per scoprire piccole produzioni gastronomiche locali di grande qualità. Ad esempio, nei masi tipici dell'Alto Adige è possibile mangiare formaggi prodotti nel maso ed altri prodotti ti-

pici a km 0, un intreccio salutare che si crea tra il camminare in montagna e un'alimentazione a base di piatti regionali genuini.

Sono davvero innumerevoli gli spunti per concedersi momenti di assoluto relax lontano dalla ressa degli impianti di risalita e delle sovraffollate piste da sci!



Fonti: [www.trekking.it](http://www.trekking.it) - Immagini: Adobe Stock

# BIRRA DEL BORGO

OLTRE LA CLASSICA BIONDA C'È DI PIU'

“ Ripensare l'idea classica di birra ricercando unicità oltre i confini di un prodotto standardizzato. ”



## Sogno italiano tra tradizione e innovazione

Ogni sogno nasce da un'idea che diventa realtà; un presente fatto di passioni, entusiasmo e tenacia che si trasforma in un futuro pieno di speranze e realizzazioni. Nel caso di Birra del Borgo la storia comincia da un hobby: quello di fare la birra in casa, che diviene ben presto un lavoro e voglia di produrre su larga scala. È a partire da questo ambizioso proposito che Leonardo Di Vincenzo, il fondatore, decide di abbandonare la ricerca accademica per dedicarsi ad un nuovo progetto e per realizzarlo inizia a viaggiare in tutta Europa alla scoperta degli antichi maestri birrai. Proprio durante uno di questi viaggi, in Inghilterra, Leonardo assaggia le birre più rappresentative di una cultura berraria completamente distante dalla nostra, che lo incuriosisce a tal punto da tentare di innovare il prodotto. Nel 2005, a Borgorose, un piccolo paese in provincia di Rieti, al confine tra Lazio ed Abruzzo, nasce così il primo birrificio di Birra del Borgo. Il legame con la bellezza e i prodotti del territorio si mantiene alla base della produzione di questa birra, che si è sviluppata grazie alla capacità di creare relazioni con la gente del posto e le piccole aziende locali. La "Duchessa", birra che ha fatto conoscere Birra del Borgo in tutto il mondo, è infatti prodotta utilizzando il farro coltivato sui Monti della Duchessa e nella "Maledetta" si ritrovano lieviti autoctoni provenienti dalle montagne intorno al birrificio. Infine, la genziana, che fiorisce in primavera sulle montagne circostanti, ha dato i natali all'omonima birra stagionale. Attraverso gli accordi con produttori locali, l'80% dei malti è di provenienza regionale o del vicino Abruzzo.



## Alla ricerca di una crescita costante

Nel 2009 Birra del Borgo cresce ed inizia a pensare la birra in maniera sempre più originale, partendo da una reinterpretazione degli stili tradizionali, ricercando costantemente l'eleganza e l'equilibrio del prodotto finale e rimanendo sempre legata alla cultura del cibo e del vino.

La ricerca e la fusione di stili diversi sono elementi che hanno permesso di creare una nuova e **unica maniera tutta italiana di fare birra** basata sulla creatività e sull'uso di ingredienti insoliti e spesso legati alle materie prime che il nostro territorio propone.

Tabacco Kentucky, genziana, grano saraceno tartarico, frutta, castagne e addirittura ostriche per la Perle ai Porci, sono solamente alcuni esempi di ingredienti utilizzati per produrre queste birre. Nel 2009/2010 è stato attivato un autentico **laboratorio** per il controllo costante della qualità e per l'analisi delle varie fasi del processo di fermentazione e di azione dei lieviti. L'obiettivo è quello di creare un particolare ceppo caratteristico di Birra del Borgo a cominciare dai lieviti autoctoni, "cacciati" con delle vere e proprie trappole posizionate sugli alberi da frutto presenti nelle montagne attorno al birrificio.

Un intero settore del birrificio è stato dedicato a grandi botti di rovere, a tonneau, a barrique, ma soprattutto alle **anfore in terracotta**. I contenitori per la fermentazione sono essenziali per il processo di ossigenazione dei liquidi contenuti all'interno. Il legno delle botti dà alle birre una **complessità** e una profondità uniche, mentre la terracotta delle anfore dona loro inedite note minerali.

Nel 2015 il vecchio birrificio viene completamente ripensato e dedicato esclusivamente alla sperimentazione e alla ricerca.

Far incontrare tradizioni e culture diverse, sperimentare tecniche, seguire gli istinti, creare nuove realtà, così i progetti di Birra del Borgo prendono vita.

## Birra del Borgo e Giunti Academy

Il primo Master italiano di specializzazione del settore brassicolo.



# LOSTECCO APPRODA AD ASTI

Nasce nel cuore scalpitante di Asti, in una delle più grandi piazze d'Italia, che vide la rinascita del Palio e che è tuttora uno dei fulcri della città.

Nasce in uno stabile comunale che si distingue in quanto moderno e tecnologicamente avanzato, che sposa appieno gli ideali eco e Green che Lostecco si sta impegnando a seguire da tempo; per incentivare ulteriormente questo aspetto, nell'ampio parcheggio antistante alcuni spazi verranno dedicati alle auto elettriche, con colonnine di ricarica.

Nasce qui, con l'intento di riqualificare la struttura e le zone limitrofe, in mano da anni a diverse gestioni e di renderla nuovamente un'offerta piacevole per la comunità astigiana. Nasce grazie all'opportunità che il Comune ci ha dato, credendo nel progetto Lostecco e rendendosi da subito disponibile nel seguire celermente le pratiche soprattutto in questi momenti in cui tutto sembra sospeso.

Grazie all'aiuto del vicesindaco **Marcello Coppo** e di tutta la giunta comunale del sindaco **Maurizio Rasero**, anche in questi momenti di difficoltà siamo stati in grado di cogliere l'opportunità di una nuova nascita.



## Lo staff

Dopo un'accurata selezione, grazie ai tanti curriculum ricevuti, abbiamo scelto candidati del posto, prediligendo professionisti del settore alberghiero per poter intraprendere un percorso formativo interno, in grado di affinare le qualità già acquisite. L'età della nostra squadra è volutamente variegata allo scopo di permettere, anche ai meno giovani di reinserirsi nell'ambito lavorativo e di dare un particolare contributo in termini di esperienza allo staff. Il nostro obiettivo, fin dal principio, è stato quello di creare una vera squadra vincente, un gruppo non asettico, ma che ben s'identifica nei valori che vogliamo trasmettere.

## CURIOSITÀ:

### Non solo il Palio

Asti era anticamente conosciuta come la città delle cento torri, delle quali ancora oggi ne sopravvivono molte; si notino le singolari case-torri come la Troiana, la Gutuari, la de Regibus e la Comentina, la più alta di tutto il Piemonte, utilizzata nel Medioevo anche in occasione del Palio. Molte torri sono state negli anni accorciate per favorirne la stabilità. La ricca borghesia cittadina era formata da casanieri, ovvero i banchieri delle casane, gli istituti di credito su pegno locale, che nel Medioevo erano famosi un po' in tutta Europa. Asti è anche la città dove il bolognese Pier de' Crescenzi scrive il Liber Ruralium Commodorum, il più celebre trattato di enologia prodotto nel Medioevo in Italia. Asti è la città del massimo poeta italiano tragico del Settecento, Vittorio Alfieri, il più lucido interprete delle istanze prerisorgimentali; acuto osservatore politico che con le sue idee attraversò Illuminismo e Romanticismo. La Rotonda di San Pietro, gemma del romanico piemontese, fu costruita ad imitazione del Santo Sepolcro di Gerusalemme ed utilizzata dai Cavalieri di Malta per ospitare i pellegrini della via Francigena, che da Canterbury portava a Roma.

### L'enologia

Asti è il capoluogo della zona vinicola del Monferrato, punto d'eccellenza nel panorama enologico italiano. Fra i vini della zona (prodotti con piccole variazioni a seconda del comune di origine, fra i ben 52 della strada del vino Astesana, che arriva fino alle Langhe!) ricordiamo la Barbera (con l'articolo "il" in Piemonte s'intende il vitigno!), vera gloria italiana, il Dolcetto, il Grignolino, il Freisa, il Moscato d'Asti e come vino da dessert la Malvasia di Casorzo d'Asti. Storia a sé fa il notissimo Asti Spumante; nel processo di spumantificazione naturale dei vini, il metodo classico o champenoise, è preferito per i classici spumanti secchi (che come il nome attesta sono nati nella regione dello Champagne, in Francia). Dalle uve "aromatiche" si originano, invece, gli spumanti dolci e abboccati, questi, di converso, tipici della cultura enologica italiana, giacché il metodo di spumantificazione Charmat fu in realtà scoperto da Federico Martinotti, direttore dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti.



### Il Palio e personaggi illustri

Il Palio di Asti è una festa tradizionale astigiana che affonda le radici nel Medioevo. Nata nell'ambito delle celebrazioni patronali di San Secondo, culmina con una corsa di cavalli montati a pelo, cioè senza sella. La festa per il patrono, si svolge ininterrottamente dal XII secolo e le prime notizie della corsa risalgono al XIII secolo. Oggi si festeggia la terza domenica di settembre. Il venerdì e il sabato che precedono la corsa, la centralissima Piazza Statuto ospita il variopinto Mercatino del Palio. Ogni rione, borgo e Comune partecipante al Palio vi allestisce infatti la propria bancarella che, oltre alle tradizionali bandierine e fazzoletti, offre curiosi ed originali souvenirs, rigorosamente confezionati con i propri colori. Oltre ad essere famosa per il Palio, Asti è patria di molti personaggi illustri quali Giorgio Faletti, Giovanni Gorla, Giovanni Gerbi detto "Il Diavolo Rosso", Wanda Capodaglio, Vittorio Alfieri, Pietro Badoglio.



Fonti: [www.comuni-italiani.it](http://www.comuni-italiani.it) - [www.turismo.it](http://www.turismo.it) - [www.astiturismo.it](http://www.astiturismo.it) - [www.astiturismo.it/content-astigiani-illustri](http://www.astiturismo.it/content-astigiani-illustri)

# IL PENSIERO DEL NUTRIZIONISTA

## Birra: più di una bevanda...un alimento

La birra è la bevanda più antica e più diffusa sul nostro pianeta, ma nessuno sa con precisione quando è nata, anche se si presume come. Infatti, le sue origini si perdono nella notte dei tempi e coincidono con quelle dell'umanità: c'è chi parla di Mesopotamia, chi di Egitto, chi di isole Orcadi, chi addirittura di Malta. Ciò non è così importante, poiché è assai verosimile che il fenomeno della fermentazione spontanea all'aria di ingredienti già presenti in natura, come acqua e cereali, sia stato scoperto casualmente in diverse parti del mondo più o meno nello stesso periodo. Pur non conoscendo esattamente le origini, già gli antichi erano a conoscenza delle sue importanti proprietà nutritive.

### Cosa contiene?

Contiene meno etanolo di qualsiasi altra bevanda alcolica, è poco calorica e può essere considerata un vero e proprio alimento. In più la presenza di vitamine, potassio e sali minerali la rendono adatta anche a una dieta bilanciata. La bevanda contiene inoltre vitamina B6 e polifenoli, che agiscono contro le malattie cardiovascolari e aiutano a combattere i radicali liberi responsabili dei processi ossidativi dell'organismo, oltre a fibre solubili che facilitano le funzioni intestinali, potassio e magnesio, ed è povera di sodio. Inoltre il luppolo previene l'ossidazione cellulare e il rilascio di

calcio dalle ossa; è sedativo, digestivo, batteriostatico, lassativo e depurativo. I tannini e gli oli essenziali, in esso contenuti, sono ricchi di polifenoli e flavonoidi con spiccata attività antiossidante. Naturalmente, questo non significa che si possa abusare della birra, trattandosi di un alcolico a tutti gli effetti. Così come per il vino, è consigliabile consumarla durante i pasti non superando i 2-3 bicchieri da 0,25 al giorno.

### Curiosità

Per le donne amanti della birra, una motivazione in più a gustare questa eccezionale bevanda giunge dalla seconda edizione di "The Brewers of Europe", simposio svoltosi a Bruxelles nel 2002, durante il quale vennero presentate le ricerche condotte dall'Istituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) di Valencia, Spagna: queste hanno rilevato un aumento dei livelli di estrogeni (androstenedione, estrone, ed estradiolo) nelle donne che consumano abitualmente birra, prolungandone la funzione ovarica e ritardando, dunque, i sintomi della menopausa. Nel 2007, infine, la rivista scientifica Cancer ha reso noti i risultati di una ricerca condotta all'Istituto Nazionale per la Ricerca sul Cancro di Genova da un team tutto italiano: lo studio ha evidenziato che, tra i numerosi flavonoidi (molecole dotate di attività antitumorale) contenuti nel luppolo (che è uno dei quat-



tro ingredienti di base della birra), lo xantumolo, in particolare, è in grado di frenare l'angiogenesi, cioè la proliferazione dei vasi sanguigni che alimentano la crescita dei tumori. Lo xantumolo contenuto nel luppolo della birra sarebbe dunque capace di inibire la proliferazione di carcinomi mammari, ovarici e del colon. Solo alcune birre, però, contengono elevati livelli di questo flavonoide, ed in particolare quelle caratterizzate da un sapore molto amaro e schiuma persistente. A fronte di numerosi studi si può affermare che la birra sia una bevanda dagli indubbi benefici; può essere consumata nelle giuste quantità all'interno di un'alimentazione corretta e di uno stile di vita sano ed impiegata anche in cucina, per realizzare sia ricette dolci che salate, sfatando il mito che faccia ingrassare.

Fonti: www.pintamedicea.com - www.campagnamica.it



# IL GRUPPO

Vieni a trovarci nei nostri ristoranti, troverai i nostri capi saldi come la cordialità, la genuinità, la simpatia e la ricerca dei prodotti italiani.

## Dove ci trovate



**Gioco del mese**

Divertiti a risolvere tutte le operazioni, ogni simbolo corrisponde ad un preciso numero e dovrai scoprire tu quale. Attenti ai trabocchetti!

	+		+		=	30
	+		+		=	20
	+		+		=	9
	+		+		=	?

15%  
di sconto

**SU TUTTO  
IL MENÙ**

Vai sul nostro sito web  
[www.borgioverezzi.losteccoacasa.it](http://www.borgioverezzi.losteccoacasa.it)  
e ordina online i tuoi piatti preferiti!

Consegna  
a Casa



JUST EAT Glovo



ALBA - Castiglione Falletto - Via Alba-Barolo, 73

Tel. +39 0173 231600 Orari: 19.00 - 1.00 lun, mar, mer, gio, dom / 19.00 - 02.00 ven, sab

BORGIO VEREZZI - Via Aurelia 1, Bagni Veretium, Borgio Verazzi 17022 Savona (SA)

Tel. +39 377 098 9193 Orari: 10.00 - 16.00 lun / 11.00 - 23.00 ven, sab, dom / CHIUSO mar, mer, gio

ASTI - Parcheggio Piazza Campo del Palio, presso Movicentro - Orari: 07.00 - 24.00 7 giorni su 7