

# FERMENTO IN LANGA



**Baladin Open Garden**

**8.9.2025**

**menu**

La festa di ItaliaSquisita



italiasquisita

Organizzato da

In collaborazione con

italiasquisita



In favore di



Sponsor

XEVEN  
CHARCOAL CUISINE

ARTISIA  
BY BARILLA



1605  
GIUSTI  
MODENA



Sponsor tecnici



S. Bernardo



# I PIATTI

**Alessandro Billi** Osteria Billis, Tortona (AL)

BUBA TOAST: toast di gamberi,  
maionese ai ricci di mare e guanciale  
*in pairing con POP*

**Christian Meloni Delrio** Baladin Open Garden, Piozzo (CN)

Carnaroli, finanziaria e tartufo nero in X-OVEN  
*in pairing con Opera*

**Christian Milone** Trattoria Zappatori\*, Pinerolo (TO)

“Una carne cruda che si crede una bistecca alla brace”  
con Perlage di Tartufo Nero Tartuflanghe  
*in pairing con Elixir*

**Davide Boglioli** Enrico Bartolini al Mudec\*\*\*, Milano

Spaghetto vegetale in carpione, lumache  
al verde, uova di trota e albicocca fermentata  
*in pairing con Botanic Blanche*

**Elisabetta & Massimo Camia** Massimo Camia Ristorante,  
Novello (CN)

Animella cotta a bassa temperatura, riduzione  
di birra Soraya Baladin, finissima di finocchi all'arancia  
*in pairing con Soraya*

**Erika Gotta** La Bursch, Campiglia Cervo (BI)

Aglione, olio, peperoncino, frutti rossi e ruta  
*in pairing con Rock'n'Roll*

**Fabio Ingallinera** Ristorante Il Nazionale\*, Vernante (CN)

“Eel Balsamico”: anguilla al BBQ, galbi, Aceto Balsamico  
di Modena Giusti e polenta acida in X-OVEN  
*in pairing con Nora*

**Federico Gallo** Locanda del Pilone\*, Alba (CN)

Coniglio, crema all'aglio dolce, limone e olive taggiasche  
con Bunny 3D Artisia  
*in pairing con Isaac*

**Flavio Costa** Ristorante 21.9\*, Piobesi d'Alba (CN)

Tuorlo d'uovo marinato al vermouth e spuma di Blu  
di Cuneo con Truffle Crumble Tartuflanghe  
*in pairing con Botanic IPA*

**Francesco & Giuseppe D'Errico** Pico Bistrot, Guarene (CN)  
Crocchetta di pasta, patate e provola  
con crema di funghi e tartufi Tartuflanghe  
*in pairing con Super*

**Lorenzo Sacchi** Il Circolino\*, Monza (MB)  
Tartare di calamaro, piparra e gelato Xyauyu 2019 Baladin  
*in pairing con Wayan*

**Mattia Chiesa** X-OVEN Corporate Chef  
Short ribs di manzo con ketchup  
di prugne cotto alla brace in X-OVEN *in pairing con Leön*

**Mattia Pecis** Cracco Portofino, Portofino (GE)  
Anguria conciata, Aceto Balsamico  
di Modena Giusti e cetriolo azteco  
*in pairing con Isaac*

**Michelangelo Mammoliti** La Rei Natura\*\*,  
Serralunga d'Alba (CN)  
Crusco: risotto Riserva San Massimo cotto in estrazione  
di peperone crusco e pickles di fichi  
*in pairing con Metodo Classico 60 Mesi*

**Pasquale Laera & George Uta** Ristorante Borgo Sant'Anna\*  
& Lostu, Monforte d'Alba (CN)  
Cozze al verde con Mussel 3D Artisia  
*in pairing con Botanic Blonde*

**Seul Ki Kim** Uri Sapori Condivisi, Roddino (CN)  
Animella cotta alla brace con salsa coreana  
*in pairing con Zucca*

# PIZZA

**Andrea Brunetti** Sileo Pizzeria, Nucetto (CN)  
"ALTA FREQUENZA - Tourette" *in pairing con Nazionale*

**Davide Di Bilio** Fuoritempo, Canale (CN) e Chieri (TO)  
Crudo di Luisèt *in pairing con Nazionale*

**Petra Antolini** Settimo Cielo, Pescantina (VR)  
"L'incontro nel ricordo d'infanzia": pizza frita in doppia  
cottura, crema ai formaggi del Piemonte, Tartufo  
nero estivo Tartuflanghe con impasto e *in pairing con  
Nazionale*

# PASTICCERIA

**Annalisa Borella & Luca La Peccerella** L'Orangerie  
@ Le Due Matote Relais, Bossolasco (CN)  
"Sapore di malto": gelato alla mela caramellata,  
grattachecca alla birra, terra Lintzer accompagnato  
da una graffa calda al profumo di malto, con birra Super  
ed Elixir di Baladin, Aceto Balsamico di Modena Giusti  
*in pairing con Elixir*

**Claudio Sadler** Ristorante Sadler\*, Milano Birramisu  
Baladin  
*in pairing con Xyauyù 2019*

**Fabrizio Galla & Federica Russo** Pasticceria Fabrizio Galla,  
San Sebastiano da Po (TO)  
Mignon con crema al burro Beppino Ocelli alla nocciola  
e lamponi freschi  
*in pairing con Xyauyù Barrel 2018*

**Giorgia Mazzuferi** Del Cambio\*, Torino  
Religieuse nocciola e yuzu  
*in pairing con Noël Gentile*

**Guido Castagna** Guido Castagna Cioccolato, Torino  
Cioccolatini ripieni e  
*in pairing con Beermouth*

# COCKTAIL

**Ansony Murcia** Pianoz5, Torino  
"Martino" con Beermouth e Tonica al Fieno Baladin

**Franco Tucci Ponti** Etta, Milano  
"Beer fiz" con Gin e Nazionale Baladin

**Viola Atzeni & Emanuel Di Mauro** Tumbo, Alba (CN)  
"No name" con Gin, Birra Isaac, Tonica al Fieno Baladin  
e Aceto Balsamico di Modena Giusti

italiasquisita

# SELEZIONI

## BIRRE & DISTILLATI

Baladin

## ACQUA

S. Bernardo

## FORMAGGI & AFFINATI

Beppino Occelli

## SALUMI D'ECCELLENZA

Italsalumi

## PANI E LIEVITATI

panaté

## GHIACCIO

P&B Line Hoshizaki

## MISE EN PLACE

Eco Technologie

## MUSICA

Vinyl & Mixtape Dj set

italiasquisita