

WWW.GAMBEROROSSO.IT

ANNO 26 N. 302 - MENSILE MARZO 2017 - 4,90€

# GAMBERO ROSSO®

Solo su  
**sky** | Canale  
412

• **TRAVEL**  
**SALENTO**

• **RICETTE**  
**L'OSELETA SUL GARDA**

• **TOP ITALIAN RESTAURANTS**  
**I GIOVANI CHEF**

# Niko Romito

## L'ARTE DELLA SEMPLICITÀ







*Lasciati consigliare dalla sapiente esperienza di Lidl e Gambero Rosso.*



GASTRONOMIA LIDL  
SELEZIONE GAMBERO ROSSO



Dal  
13.3

### **CULATELLO**

Affettato

**80g / Prezzo 2.99€**

(1kg = € 37.38)



GASTRONOMIA LIDL  
SELEZIONE GAMBERO ROSSO



### **PATÈ DI CIPOLLE E TONNO**

**180g / Prezzo 1.49€**

(1kg = € 8.28)

Dal  
13.3

*Esperti del Gambero Rosso altamente qualificati hanno assaggiato e valutato i prodotti Deluxe di Lidl che rappresentano il lusso per tutti.*

Prezzi validi salvo errori ed omissioni - Prodotti disponibili salvo esaurimento scorte



*Deluxe*

Insegna  
dell'anno  
**Italia**

2016 - 2017  
Supermercati

**GASTRONOMIA LIDL  
SELEZIONE GAMBERO ROSSO**

*I Nostri migliori*  
**QUALITÀ/PREZZO**



Dal  
13.3



**PIZZA AL  
SALAME PICCANTE**  
Cotta in forno a legna  
**350g / Prezzo 1.99€**  
(1kg = € 5.69)

Scopri tutte le valutazioni nei nostri supermercati e sul sito [www.lidl.it](http://www.lidl.it)



Ron  
*Zacapa*  
Centenario



THE ART OF SLOW

Ci prendiamo il tempo necessario  
per offrirvi il rum più squisito al mondo.

DRINKIQ.com  
BEVI RESPONSABILMENTE



# CITTADINI DEL GUSTO

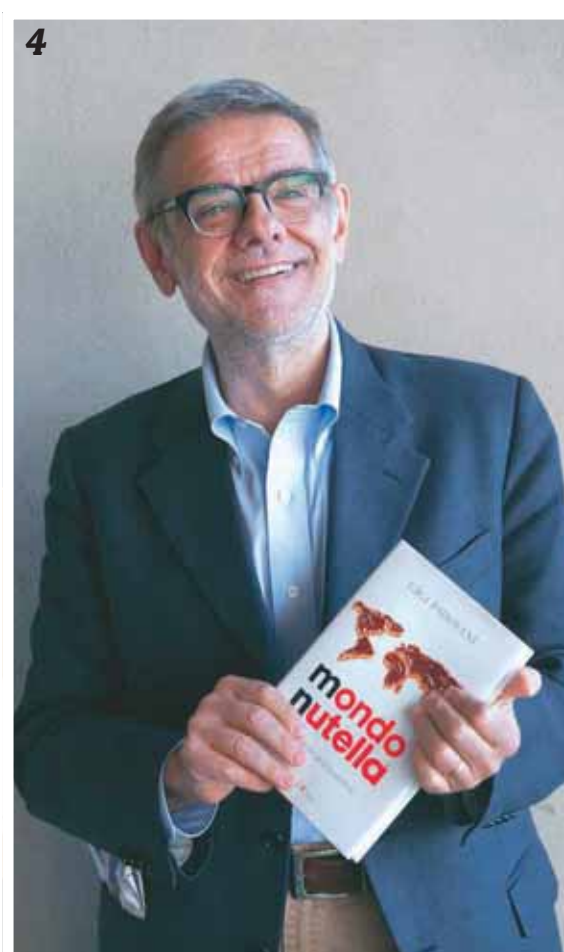
*Ecco i volti di alcuni dei personaggi che partecipano ai nostri eventi.  
Il nostro orgoglio non è legato solo alla loro fama, ma alla loro passione  
per le eccellenze dell'enogastronomia mondiale*



**Città del gusto di Napoli**  
1. Luigi de Magistris, sindaco di Napoli  
2. Gianfranco Iervolino, pizzaiolo

**Città del gusto di Torino**  
3. Andrea Occhipinti,  
attore e produttore  
4. Gigi Padovani, giornalista e scrittore

**Città del gusto di Roma**  
5. Carlo e Wanda Fiori, Guffanti 1976 - Arona (NO)



# sommario

  
marzo  
2017



## COVERSTORY

### 46 | **Niko Romito. L'arte della semplicità**

Il nuovo volto dell'Abruzzo gastronomico deve molto a Niko: oggi meno cuochi escono dalla regione per lavorare e più turisti arrivano per scoprire i sapori di questo territorio.

### 52 | **10 lezioni | 10 piatti**

Le nuove creazioni del Reale di Castel di Sangro frutto degli studi e delle sperimentazioni su tecniche e ingredienti.

## FOOD

### 30 | **Cucina italiana nel mondo. Una nuova generazione di chef**

Sono giovani e appassionati, ambiziosi e motivati, parlano più lingue, studiano e sperimentano, approfondiscono... Sono i nuovi volti della cucina italiana nel mondo.

### 34 | **le interviste | Roberto Wirth: dall'Hassler all'India**

### 36 | **le interviste | Matteo Fontana: io al Circo di Abu Dhabi**

### 38 | **le storie | Tokyo | Pechino | Copenhagen**

### 66 | **Tendenze. La cucina liquida**

Sempre più si avvicinano drink e piatti: nell'abbinamento (con bevande senza alcol), in cucina e al bancone. Le storie.





30



95



66



86

*«Amo sulla tavola,  
quando si conversa,  
la luce  
di una bottiglia  
di intelligente vino»*

*Pablo Neruda  
(poeta 1904-1973)*



107

## TRAVEL

### 86 | **Salento. Nelle terre del Negroamaro**

Il Salento, specialmente fuori stagione, diventa una meta intima e accogliente dove rifugiarsi per rilassarsi e da cui partire per scoprire la ricchezza della cultura e dei sapori delle Terre d'Otranto.

## EVENTI WINE & FOOD

### 95 | **Verona. Speciale Vinitaly**

Edizione numero 51 per l'appuntamento italiano dedicato al vino che richiama a Verona operatori, produttori e appassionati da tutto il mondo. Le aziende che partecipano a Vinitaly sin dalla sua nascita ne raccontano l'importanza, i cambiamenti, i progetti per il futuro.

### 107 | **Garda. Le ricette de L'Oseleta di Villa Cordevigo**

Lo chef Giuseppe D'Aquino presenta la sua cucina che guarda al mondo con un'anima mediterranea e una curiosità moderna, puntando al meglio.

### 133 | **Veneto. I migliori Extravergine 2017**

Anteprima Oli d'Italia 2017: sei etichette, tra le migliori, in attesa della presentazione della guida, al Sol di Verona.

## EDITORIALI

6 | **Giovani di belle speranze** di Laura Mantovano

8 | **Tre Bicchieri ai tempi dell'emoticon** di Marco Sabellico

## RUBRICHE

10 | **Vino, cibo, persone. Il giro del Gambero**

14 | **Gambero Rosso Channel. La cucina delle ragazze**

19 | **La storia. Castelvechio. Gli esperimenti di Leopoldo**

20 | **Libri**

22 | **Gambero Rosso Academy**

28 | **Design Food**

114 | **Top Ten. La Fontina d'alpeggio**

121 | **Malti&Lievitati. I birrai dell'anno**

125 | **Ristoranti**

129 | **Pizzerie**

137 | **Foodshop**

141 | **Coffee, tea & co.**



# GIOVANI DI BELLE SPERANZE

Matteo Fontana, classe 1990, guida la cucina del Circo ad Abu Dhabi, satellite del celeberrimo ristorante new-yorchese della famiglia Maccioni. Nello Turco, non ancora trentenne, è a capo di un team di 19 persone al ristorante Mio del Four Season Hotel di Pechino. Antonio Di Criscio, 28 anni, regge le sorti dell'Era Ora di Copenhagen. Sono tre dei tanti giovani, di età compresa fra i 25 e i 35 anni, che hanno scommesso sulla forza della vera cucina italiana e si sono trasferiti decisi a conquistare il mercato estero mettendo sul piatto le carte vincenti: i nostri prodotti migliori, dall'olio alla pasta, dal pomodoro alle verdure, dalla mozzarella al pane. (vedi articolo pag 30). È questo il segreto delle nuove generazioni di cuochi: partire, al contrario di quanto accadeva tanti anni fa ai

nostri nonni, con un bel bagaglio di certezze, da arricchire di stimoli e nuove prospettive. Con umiltà, serietà e intelligenza, come sottolinea Roberto Wirth, general manager e proprietario dell'Hotel Hassler di Roma: "Al giorno d'oggi un problema che si ripete spesso è che gli chef si sentono prime donne: quando sono all'estero si comportano come tali e non riescono a integrarsi con lo staff" (vedi intervista pag 34). Un errore da evitare assolutamente. Nell'era della globalizzazione, infatti, il

confronto e lo scambio, senza preconcetti di superiorità culturali, sono fondamentali. Solo così, con la consapevolezza delle potenzialità dei nostri ingredienti ma con la certezza, nello stesso tempo, dell'importanza di allargare gli orizzonti impadronendosi di tecniche sempre più raffinate capaci di esaltare al massimo il prodotto, la cucina italiana contemporanea è e sarà imbattibile. Solo così, tanti giovani che hanno avuto la forza, il coraggio, l'opportunità di fare esperienze importanti

all'estero, torneranno (ce lo auguriamo) un giorno nel nostro paese per assicurare alla nostra cucina uno splendido futuro in patria. Perché oggi uno dei problemi fondamentali è sapere quali saranno, ad esempio, gli eredi di Massimo Bottura fresco di laurea honoris causa in Direzione Aziendale

("il percorso di Massimo Bottura si colloca all'incrocio tra imprenditorialità, cultura e tecnica e rappresenta un esempio per la diffusione della cultura italiana e per lo sviluppo del Made in Italy a livello internazionale, ha spiegato il Magnifico Rettore dell'Alma Mater di Bologna Francesco Ubertini) o quelli della cucina "semplice", essenziale di Niko Romito. Sembra facile ma non lo è affatto: la semplicità è un sistema complesso..

**Laura Mantovano**





PICCINI®



CHIANTI  
DOCG

PICCINI®

*tradizione  
di famiglia  
dal 1882*

*M. Piccini*

VALIANO®  
CASTELNUOVO BERARDENGA

VILLA AL CORTILE  
MONTALCINO

TENUTA  
MORAIA

REGIO CANTINA

TORRE  
MORA





# I TRE BICCHIERI AI TEMPI DELL'EMOTICON

Con la nuova edizione della Guida dei Vini è ripartito il tour internazionale delle presentazioni e delle degustazioni dei migliori vini d'Italia che il Gambero Rosso organizza in tutto il mondo. Tappa su tappa incontriamo colleghi, operatori e appassionati che, calici alla mano, vogliono confrontarsi con noi sulle nostre valutazioni e assaggiare classici e novità del vigneto Italia. Ovviamente i riflettori sono puntati sulle eccellenze, sui vini

premiati con i Tre Bicchieri. A trent'anni di distanza dalla prima edizione di Vini d'Italia è sorprendente constatare, ogni volta, la forza simbolica del nostro sistema di valutazione in bicchieri. Ma, vorremmo puntualizzare, nell'epoca degli emoticon e degli hashtag, che i tre piccoli bicchieri allineati riassumono giudizi e descrizioni di decine di parole, ma non li sostituiscono di certo. Sono un simbolo, con tutte le implicazioni semantiche e filosofiche che questo comporta, di un discorso che da trent'anni ci sforziamo di elaborare visitando le aziende, assaggiando i vini (oltre 45mila) in maniera anonima nelle nostre commissioni, discutendo di stili e punteggi al nostro interno, e infine raccontando tutto questo in oltre mille pagine di Guida, frutto del lavoro di più di sessanta collabo-



## trebicchieri

ratori oltre quello dei tre curatori. Nell'epoca della grande ragnatela virtuale e dei Social tutto è sì veloce, ma anche – spesso – terribilmente banalizzato. È sempre più difficile, nella rete, distinguere il vero dal falso, l'informazione attendibile da quella approssimativa. Ecco perché il logo dei Tre Bicchieri non è un emoticon, e mille pagine di Guida non si possono riassumere in 140 caratteri per azienda. Non ce

l'abbiamo con hashtag e faccine che imperano in quest'epoca di "modernità liquida", non siamo contro la libertà di comunicazione della rete o contro la velocità di propagazione "virale" delle notizie. Vogliamo solo ribadire che i Tre Bicchieri non sono una semplice icona. Sono un simbolo di eccellenza che va ai migliori vini (secondo noi) di una realtà enormemente complessa come quella della scena enologica italiana che da trent'anni ci siamo impegnati a leggere, a discutere e a comunicare. Noi raccontiamo storie, quelle della gente del vino e delle loro terre, che abbiamo raccolto nei nostri viaggi, arricchite dei nostri assaggi e delle conversazioni con chi il vino lo fa. Non sforniamo elenchi di emoticon.

**Marco Sabellico**



I may not be perfect  
But it scares me how close to it I am

*di Lenardo*  
DAL 1878

**GOSSIP**  
PINOT GRIGIO RAMATO

**DI LENARDO VINEYARDS**  
FRIULI - ITALIA  
T +39.0432.928633 F +39.0432.923375  
INFO@DILENARDO.IT WWW.DILENARDO.IT





## N.Y. Menu firmati solo da Top chef

Un'esperienza culinaria unica e innovativa che diventa opportunità di conoscere più da vicino gli chef e i loro piatti.

È il concept di *Chefs Club*, il ristorante newyorchese nel cuore dell'elegante quartiere di NoLi-Ta che offre un menu stagionali ideati e realizzati dai top chef di tutto il mondo: da Daniel Boulud a Mario Batali e Eric Ripert (per citarne solo alcuni). Il locale è curato da Dana Cowin (ex direttore Food & Wine) e Didier Elena (che ha lavorato 20 anni con Alain Ducasse). L'idea è quella di creare un'esperienza intima tra gli chef e il pubblico di food lovers, clienti appassionati di questo ristorante. Un menu stagionale contraddistinto da *signature dishes* elaborati dagli chef ospiti che durante gli eventi speciali preparano dal vivo i piatti, dialogano con il pubblico in cucina ricreando un'esperienza intima di condivisione del cibo. I menu delle serate sono eclettici e si ispirano ovviamen-

te alle varie cucine. Come il piatto francese *Paupiette of Sea Bass* preparato da Daniel Boulud, o quello di ispirazione coreana *Rice Cakes with Shredded Lamb* di Chris Shepherd. C'è anche l'Italia nel prestigioso Chefs Club: è stato ospite delle cucine newyorkesi Antonio Mellino, chef dei *Quattro Passi* di Nerano, che sta per debuttare a Miami con il nuovo "Forte dei Marmi". *Coming soon...*

**Liliana Rosano**



**CHEFS CLUB** | NEW YORK | 275 MULBERRY ST | NY 10012 |  
TEL. +1 (0)212 941 1100 | [WWW.CHEFSCLUB.COM](http://WWW.CHEFSCLUB.COM)







## Vito con i suoi. Podio a Sanremo

Il ricettario di Vito (alias Stefano Bicchieri) che racconta la cucina emiliana della sua famiglia, ha vinto il premio "Libri da gustare" per la sezione Cultura del Cibo nella XX edizione all'interno del Casinò di Sanremo. Il libro – edito da Gambero Rosso e tratto dalla trasmissione di Gambero Rosso Channel su Sky 412 – ha coinvolto mamma

Paola, papà Roberto e il nipote Lorenzo nella realizzazione dei piatti tratti dal ricettario di casa e legati alla tradizione emiliana, in particolare di San Giovanni in Persiceto.



## Barilla & Gambero. Alfieri del made in Italy

Barilla e Gambero Rosso siglano un accordo e danno il via a un progetto per comunicare insieme il grande made in Italy nel mondo. Il via alla partnership è stato dato durante l'evento newyorkese dedicato ai Tre Bicchieri: in questa occasione, davanti a oltre 3.000 ospiti (appartenenti al mondo del food & beverage management, alle più importanti catene di distribuzione e i più importanti chef della East Coast, nonché tutti i principali giornalisti sia del settore ma anche dei grandi media) e con un parterre di oltre 200 aziende gli chef di Accademia Barilla hanno costruito uno show cooking a base di pasta italiana in

abbinamento alle 400 etichette in degustazione. L'agenda degli eventi promozionali del cibo e vino made in Italy organizzata da Gambero Rosso copre oltre 30 nazioni con circa 50 eventi nel 2017, molti dei quali in collaborazione con Accademia Barilla. Tutto inizia dalla Grande Mela che sta diventando sempre di più un punto di riferimento per il mondo del gusto: proprio qui a New York City recentemente Barilla ha aperto tre ristoranti, oltre ad avere avviato negli Usa il progetto *Share the table* per educare il pubblico americano al valore della convivialità a tavola e promuovere il piatto di pasta come soluzione per il pasto serale.



cantina  
**SANT'ANDREA**  
azienda agricola  
S'A

Borgo Vodice Terracina (LT)  
Strada del Renibbio, 1720

Tel. 0773 755028  
Fax 0773 756147

[info@cantinasantandrea.it](mailto:info@cantinasantandrea.it)

[WWW.CANTINASANTANDREA.IT](http://WWW.CANTINASANTANDREA.IT)







## Gelaterie d'Italia Vero gelato artigianale 36 i maestri al top



Folla delle grandi occasioni lo scorso 23 gennaio nella sala Neri 2 al Sigep di Rimini per la presentazione in anteprima nazionale di Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso 2017, la prima guida che dà i voti ai maestri gelatieri. Progettata con l'intento di scatenare il dibattito attorno al vero gelato artigianale e far crescere ulteriormente il settore, ha operato una selezione molto rigorosa: poco meno di 300 le gelaterie inserite, pochissime pensando alle oltre 37mila insegne del settore presenti nel nostro paese. Soltanto 36 i maestri che hanno ottenuto il massimo riconoscimento (i Tre Coni): fra loro grandi capiscuola come Giancarlo Timballo, Sergio Dondoli, Gianfrancesco Cutelli, Paolo Brunelli e autentici outsider ai quali dedicheremo uno spazio nello speciale gelati sul prossimo numero della rivista. La guida, realizzata in collaborazione Orion, ha assegnato anche 4 premi speciali. Miglior gelato al cioccolato (premio Valrhona), gelaterie emergente, miglior gelato gastronomico e premio gusto e salute. In distribuzione da fine marzo 2017.



## Da Tullio. Addio a Massotti Re della Dolce Vita e solido *oste dei vip romani*

Gianni Massotti era un abruzzese di razza, un ristoratore che – come tanti altri dalla sua terra – ha portato fuori dalla sua Cappadocia, dove era nato 68 anni fa, la cucina tradizionale trovando successo nella Capitale. Da Tullio è un'insegna storica di Roma: dai tempi della Dolce Vita a oggi, alle spalle di via Veneto in via San Nicola da Tolentino, i suoi tavoli con il tovagliato giallo, la boiserie alle pareti e le immancabili (golosissime) fettuccine ai porcini o la classica fiorentina, è stato un punto di riferimento per attori, calciatori e artisti, senza dimenticare anche i soliti rappresentanti del “generone romano”. Un ristorante solido, dove si va perché ci si affida, tranquillo e certo nel vorticoso cambiare di mode e stili che lì toccano però solo gli ospiti che si passano il testimone a tavola. Giovanni (Gianni per tutti) Massotti, dal 1950 è stato (insieme a Duilio Cecchini che è scomparso una decina di anni

fa) l'icona immutabile di Tullio: se ne è andato dopo una lunga malattia. Di lui resta l'atmosfera serena e solida del suo ristorante, le foto con Gianni Morandi, Woody Allen e John Kerry... E il ricordo di chi ha frequentato la sua sala. Scrive di lui Gianni Riotta, che lo conosceva dagli anni '70 e la cui foto è la prima a figurare nella gallery del sito del ristorante: “... Tullio era la mia casa fuori casa, per me e per tanti nave di serenità tra le onde del caos del mondo. Gianni ne era il capitano, pacioso, formidabile, rispettato, qualche volta temuto, sempre aguzzo di sguardo e di testa. Ho perso un fratello”.



### errata corrige

Per un errore di editing è uscito un sito non corretto per il ristorante Ba Asian Mood di Milano. Il sito internet esatto è: [ba-restaurant.com](http://ba-restaurant.com)



# vinitaly

INTERNATIONAL WINE & SPIRITS EXHIBITION



**A WORLD WIDE PASSION**

51<sup>a</sup> EDIZIONE

**VERONA 9 - 12 APRILE 2017**

TRADE ONLY

TOGETHER WITH



**SOL & AGRIFOOD**  
TASTE OF BUSINESS

**ENOLITECH**  
TECHNOLOGY INNOVATION DESIGN

**WWW.VINITALY.COM**

OperaWine

**GRAND TASTING**  
FINEST ITALIAN WINES  
Verona, 8 Aprile 2017

ORGANIZED BY







## LA CUCINA DELLE RAGAZZE

### LAURA & SARA, IL PIACERE DEI FORNELLI

«Il piacere di trascorre del tempo in cucina, senza fretta e con gli ingredienti giusti. Senza conta calorie o strumenti d'alta cucina e con la spensierata consapevolezza di essere cuoche di casa, amanti della buona tavola e inguaribili golose». Laura (Di Pietrantonio) e Sara (Bonamini), entrambe nello staff editoriale del Gambero Rosso, iniziano a cucinare insieme quasi dieci anni fa tra i banchi e i fornelli del Master in Giornalismo e Comunicazione del Gambero Rosso, oggi scrivono di cibo e ristoranti e si incontrano di tanto in tanto sotto i riflettori, nella cucina di Sara. «Qui nascono nuove ricette, prepariamo cene e pranzi per ospiti a sorpresa e ci togliamo tanti sfizi – racconta Sara – A cominciare dalla frittura, perché siamo appassionate dello sfrigolio dell'olio e dei bocconi dorati e croccanti e non perdiamo occasione per panare e tuffare nel grasso bollente supplì, crocchette, sfere fondenti di parmigiano, pizzelle, ma anche semplice pane casereccio o rigatoni ripieni di succoso ragù». Ricette e preparazioni per ogni occasione, dai modaioli brunch agli aperitivi, fino ai ricchi pranzi della domenica, senza dimenticare piatti che ben si ispirano alla cucina internazionale e che attingono con fantasia al repertorio di tutta la Penisola.

«Tra di loro usano “amica” come intercalare, in continuazione. Non si chiamano neanche più per nome, usano il sostantivo. E parlano, parlano, velocemente, di cucina soprattutto. Le ascolti per un po' e ti viene fame, ci passi un pomeriggio e ti ritrovi a fare la spesa, un giorno intero e stai già cucinando...» sorride Stefano Monticelli, regista del programma. Le ricette di Laura e Sara richiamano origini, incontri ed esperienze che le due amiche hanno realmente vissuto e condiviso. «Il piatto è un pretesto: basta un ricordo o il semplice desiderio di accendere i fornelli e ci mettiamo insieme a goderci profumi e rumori, ma soprattutto ci sediamo a tavola e ricerchiamo il piacere di una cucina di casa autentica» spiega Laura.

Che sia una pasta al forno, una pizza fumante, una zuppa, un hamburger di riso, delle fragranti tartellette, un insolito club sandwich o dei saporiti pancake alle verdure... va in onda il piacere della cucina.

**LA CUCINA DELLE RAGAZZE | 6<sup>A</sup> SERIE |**  
**IN ONDA DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ ALLE 17.30 |**  
**IN ESCLUSIVA SU SKY 412**



02 • 03 • 04 aprile



Il Consorzio di Tutela e i produttori delle Langhe vi invitano a scoprire i loro grandi vini Docg - Barolo, Barbaresco, Diano d'Alba, Dogliani, Roero, direttamente nei comuni di origine. Parteciperete a degustazioni itineranti sul territorio, in castelli e dimore storiche tra le più suggestive alla scoperta del paesaggio delle Langhe in Piemonte, un "terroir" unico in cui da sempre esiste un legame fortissimo tra l'uomo, i vitigni autoctoni e la vigna. Un'occasione unica e esclusiva per scoprire la ricchezza di questa terra, la storia, le tradizioni e il paesaggio racchiusi in un bicchiere e conoscere da vicino le persone che con la loro passione rendono i grandi vini Docg delle Langhe così speciali.



La partecipazione è gratuita e riservata esclusivamente ai professionisti di settore. È obbligatorio iscriversi on line sul sito della manifestazione.

Per maggiori informazioni e per iscrivervi visitate il sito

[www.grandilanghe.com](http://www.grandilanghe.com)

*Un'occasione unica e esclusiva  
per degustare l'eccellenza  
della produzione vitivinicola  
delle Langhe nel cuore  
del suo territorio!*



[www.grandilanghe.com](http://www.grandilanghe.com)







## LA CUCINA DELLE RAGAZZE/**la ricetta** **PANCAKE DI PRIMAVERA**

### PER 10 PANCAKE

130 G DI FARINA

2 CUCCHIAINI DI BAKING POWDER

1 PIZZICO DI SALE

1 UOVO

240 ML DI LATTE

28 G DI BURRO

### PER LA FARCITURA

1 MAZZETTO DI ASPARAGI

1 ZUCCHINA

1 CIPOLLOTTO

### PER LA CREMA DI FORMAGGIO

200 G DI STRACCHINO

LATTE

Sciogliere il burro a bagnomaria e lasciarlo raffreddare. In una ciotola mescolare farina, baking powder e sale. In un'altra ciotolina sbattere l'uovo e aggiungere a poco a poco il latte continuando a mescolare. Una volta freddo aggiungere il burro ai liquidi. Unire i due composti e mescolare con una frusta.

Mondare gli asparagi, eliminare la parte dura del gambo e tagliare a rondelle il resto, conservare la punta. Tagliare a cubetti la zucchini e affettare il cipollotto. In una padella scaldare un cucchiaio di olio extravergine d'oliva e dorare il cipollotto, a seguire unire il resto delle verdure. Salare e far cuocere

a fuoco vivo unendo acqua se necessario. Unire il composto all'impasto dei pancake e mescolare.

Imburrare una padellina e scaldarla sul fornello a fuoco medio. Versare un mestolo scarso di impasto sulla padellina e, aiutandovi con una spatola, staccare leggermente i bordi quando iniziano ad abbrustolirsi.

Girare il pancake con l'aiuto di un piattino come se fosse una frittatina o se più comodi con le mani. Servire i pancake con la crema di formaggio.

Per la crema: stemperare lo stracchino con il latte in una padella e usare la crema ottenuta per irrorare i pancake.



## La parola a Mister Teglia...

**“La Pizza al Taglio Campione d’Italia” la trovi a Roma**

**BOCCEA** Largo Boccea,9

**BALDUINA** piazza Carlo Mazzaresi 27/28 | via Orlando de Tommaso 14/16/20

**SOMALIA** via Somalia, 262

**VESCOVIO** via Montebuono, 1

IL SIMBOLO DELLA DIETA ITALIANA?

## LA PIZZA

PATRIMONIO NUTRIZIONALE E SALUTISTICO

Studi scientifici promuovono la pizza come uno degli alimenti simbolo della dieta italiana.

Preparata con ingredienti di prima qualità e con olio extra vergine di oliva, la pizza apporta benefici alla salute grazie alla presenza di composti antiossidanti, come il selenio, la vitamina C, i carotenoidi, la vitamina E, i polifenoli e i bioflavonoidi.

**Mister Teglia**  
di Matteo Avagliano

### LA SPECIALITA'

Zucchine  
Bufala campana DOP  
Pesto di finocchietto selvatico  
Basilico fresco

## IL SUO VALORE

Le qualità della pizza sono collegate alla qualità delle materie prime della guarnizione aggiunta alla base, costituita prevalentemente da carboidrati, una quantità adeguata di grassi, proteine e micronutrienti

## L'IMPASTO

### LIEVITAZIONE 72 ORE

Grazie a una lievitazione lunga 72 ore, l'impasto, continuamente rigenerato, perde il 90% degli zuccheri.

Il processo di fermentazione invece di avvenire all'interno dello stomaco si consuma durante la lievitazione, lasciata maturare all'interno di grosse celle frigorifere a temperatura controllata di 4/6 gradi.

## LE FARINE

Un mix di farine pregiate regala un impasto che per robustezza consente lunghi tempi di lievitazione.







## SICILIA DA CINQUE GENERAZIONI

Dal 1898, Nicosia. Una famiglia con una grande passione per il vino, tramandata di padre in figlio. Un'azienda con solide radici nella cultura vitivinicola etnea. Due grandi tenute sull'Etna e a Vittoria, nel ragusano, dove nascono vini che sono un vero e proprio inno alla Sicilia più profonda.



Vulkà Etna Rosso  
Oscar Qualità-Prezzo  
Berebene 2017

Vulkà Etna Bianco

Hybla Cerasuolo di Vittoria



Sosta Tre Santi  
Nero D'Avola  
Tre Bicchieri  
Vini d'Italia 2017

Sosta Tre Santi  
Nerello Mascalese



Fondo Filara Etna Rosso

Fondo Filara Etna Bianco

Fondo Filara  
Cerasuolo di Vittoria Classico



## CASTELVECCHIO

### I VINI DEL CARSO NEL NOME DI UNGARETTI

L'ambiente, più che suggestivo è unico: all'orizzonte il mare, la Laguna di Grado, il campanile di Aquileia, e oltre i monti carsici della Slovenia. Ma anche la sede della Castelvechio non manca di fascino: a metà del Settecento è stata la villa di vacanze dei conti Hoffer della Torre che nella campagna intorno coltivavano Malvasia d'Istria, Terrano e quel Verdisio oggi del tutto scomparso. Poi, il declino del casato e gli inevitabili passaggi di mano fino alla famiglia Terraneo, che nel nome riprende quel Terrano (o Refosco d'Istria) che è tra gli autoctoni più noti del Carso.

Come siano arrivati qui, questi brianzoli, rappresenta un po' la storia e le fortune della cantina. Leopoldo Terraneo – 72 anni e una vita da perito chimico alle spalle – è quello che si dice uno sperimentatore vocato con straor-

dinario impegno alla ricerca: ha “inventato”, per esempio, un tessuto “coagulato” una sorta di ecopelle che, con tutte le altre creazioni, gli ha permesso di metter da parte tanto soldi che – al richiamo dell'antico amore per il vino – gli hanno permesso di investire nelle vigne di Castelvechio, centodieci ettari di cui quaranta a vigneti più uliveti e boschi. Tutto conservato nel massimo rispetto delle strutture originarie, ma con tecnologie moderne. «Noi ci siamo limitati a togliere la polvere a quello che di bello già c'era» sorride la moglie, la signora Mirella. Al fianco dei due ci sono oggi le due figlie, Benedetta e Isabella, che curano il marketing e la comunicazione.

Proprio nel cuore del Parco Ungaretti, la villa è spesso sede d'importanti eventi culturali. Siamo nel comune di Sagrado, in quello che fu, fra il San



**AZIENDA AGRICOLA  
CASTELVECCHIO** |

VIA CASTELNUOVO, 2 |  
34078 SAGRADO (GO) |  
TEL. 0481 99742 |

WWW.CASTELVECCHIO.COM

Michele e il Sabotino, il teatro della Grande Guerra di cui versi scarni e dolorosi di Ungaretti, soldato fra questi monti, perpetuano la memoria. All'interno del Parco, alcune stazioni con sculture in pietra carsica rimandano alle poesie e disegnano luoghi carichi di suggestioni e memorie.

«Questa – spiega Saverio Di Giacomo, direttore dell'azienda – è una cantina tipicamente carsica: il primato va ai rossi, che impegnano i due terzi di una produzione nel complesso di 150mila bottiglie. In testa, il Terrano cui si affiancano Refosco, Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot. Tra i bianchi, invece, Malvasia, Sauvignon, Pinot Grigio e Traminer». Qui l'enologo Gianni Menotti conduce un'attenta e scrupolosa ricerca per meglio definire l'identità della Malvasia, ricercando e delimitando gli areali più felici per esaltare le potenzialità di questa uva.

**Nino D'Antonio**





## The devil in the kitchen

MARCO PIERRE WHITE | GIUNTI |  
PP.412 | PREZZO 24 EURO

Un decennio fa Marco Pierre White scrive la sua autobiografia. Non la semplice vita di un cuoco, non l'agiografia di un mondo bucolico di sapori, nonne e contadini. Un romanzo di formazione, il racconto di un'esistenza a tratti normale a tratti incendiaria, quasi da divo del cinema (e in effetti del libro Ridley Scott si è affrettato ad assicurarsi i diritti per produrre un biopic). Nato a Leeds, padre cuoco e madre italiana, che scompare quando ha solo 6 anni, White fagocita esperienze e tappe nella Londra frizzante degli anni '80. E' lui il più giovane a ricevere tre stelle Michelin, è lui a rivoluzionare la figura dello chef e a farne una celebrità. E' sempre lui a ispirare cuochi di fama planetaria come Gordon Ramsay. Nel volume, tradotto da Sara Reggiani per Giunti, anche un capitolo (scritto appositamente per l'edizione italiana) sul presente, fatto di imprenditoria e tv, dopo il ritiro ufficiale dalle cucine, avvenuto nel 1999.



## Ricette da fiaba

ELISSA PICCININI E CAMILLO BACCHINI |  
ILLUSTRAZIONI FRANCESCA ROSSETTI |  
ELLIOTT | PP. 158 | PREZZO 17.50 EURO

C'era una volta...il pan di Spagna di Hansel e Gretel. E le triglie al pomodoro di Pinocchio. O la focaccia di Cappuccetto Rosso. Sono tante le ricette rintracciabili nelle fiabe popolari e tanto interessante è il loro ruolo magnetico all'interno delle storie. Saggio e ricettario, la bella e nutrita antologia di Ricette da Fiaba è frutto di un'attenta ricerca filologica nella tradizione favolistica italiana ed europea. Con molti spunti per conoscere e preparare piatti letteralmente magici.

## Una minestra al giorno

DILETTA POGGIALI | TECNICHE NUOVE |  
PP. 128 | EURO 9,90

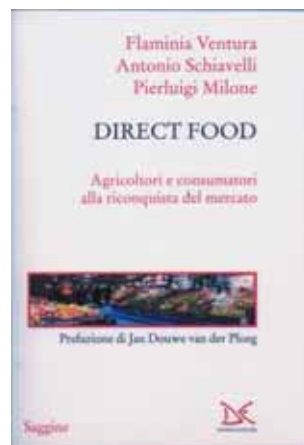
Una volta la minestra era il piatto quotidiano, oggi invece è spesso snobbato a favore di piatti più consistenti. Eppure la cucina tradizionale (non solo italiana) è ricchissima di zuppe e minestre: a base di legumi o di verdure, con o senza pasta e cereali; a base di pane o con pezzi di carne e pesce, oppure uova e formaggio. L'autrice ha raccolto le più diverse ricette delle cucine contadine e cittadine, le ha divise per tipi, ingredienti e varianti, ne ha messo in evidenza similitudini e differenze proponendoci di riscoprire e reinserire nella nostra alimentazione un piatto così versatile che nutre, idrata, consola, conforta e può anche essere dietetico e dimagrante. Con 100 ricette da tutto il mondo.



## Direct Food

FLAMINIA VENTURA, ANTONIO SCHIAVELLI  
E PIERLUIGI MILONI | DONZELLI | PP.  
196 | EURO 19,00

«I prodotti alimentari locali sono diventati il segmento più dinamico del mercato in tutti i paesi, e ciò attraverso il moltiplicarsi di nuovi canali distributivi basati su un rapporto diretto produttore-consumatore. Canali che ... hanno cominciato ad essere una vera significativa alternativa al sistema distributivo dominante». Il libro descrive come il consumo del cibo torna ad essere un atto di socializzazione: in molti modi e canali, si avvicinano produttori e consumatori. Il rapporto diretto produttore-consumatore non è più limitato a un'élite di agricoltori «piccoli» e di consumatori «responsabili»: diventa un'opzione valida per tutte le imprese agricole.





## I quaderni di Archestrato Calcentero

MARCO BLANCO |  
MÉMOIRE DI CARLO OTTAVIANO  
E SIMONETTA AGNELLO HORNBY |  
ED. BONFIRRIATO | PP. 276 | EURO 23

«I Quaderni di Archestrato Calcentero desiderano raccontare alcuni aspetti della cucina siciliana aristocratica e conventuale ma anche del gusto attraverso l'evoluzione di alcune celebri ricette presenti nelle cucine isolate sin dal XVII secolo. Una monografia di carattere storico ma senza alcuna volontà di salire sulla cattedra, con un passo narrativo che pur rimanendo nel solco del rigore scientifico riesca ad incuriosire e a coinvolgere ogni lettore» afferma l'autore. Ma il titolo? «Archestrato Calcentero è un gioco di parole – confessa lo studioso – un vezzo da classicista che non ama prendersi sul serio. Archestrato, siciliano, scrisse nel IV a. C. quella che può essere considerata (con un po' di fantasia) come la prima guida gastronomica che la storia ci abbia tramandato. È un uomo che utilizzava il verso del poema epico per raccontare il cibo! Calcentero invece è uno scherzo... significa più o meno "stomaco di bronzo": ho pensato che potesse essere il soprannome più adatto per me che non mi fermo dinanzi ad alcuna pietanza»

## Meglio di stagione

CORTILIA | NOMOS |  
PP. 128 | PREZZO 17,50

«Prediligere cibi di stagione ha effetti positivi anche sul piano psicofisico: un appagamento sensoriale – gusto, vista, olfatto – che deriva dalla genuinità, dalla freschezza e dalla bellezza dei colori di prodotti colti nel momento ottimale del loro ciclo annuale di vegetazione, e che ben si combina con il piacere di cucinare e condividere piatti in grado di esaltare il meglio di ogni momento dell'anno...» Il libro è

firmato da Cortilia, giovane azienda che punta a rivoluzionare il modo di far la spesa, prediligendo la stagionalità e la filiera corta.

## La cucina piacentina. Storie e ricette

ANDREA SINIGAGLIA E MARINO MARINI |  
TARKA | PP. 256 | EURO 16,00

Un libro ricchissimo di ricette (dall'anguilla alla zuppa di pane), ma anche l'incontro con un territorio ricco di prodotti della tradizione contadina: un incontro felice ricco di atmosfere, personaggi e vocaboli dialettali come mariola o chizzola o ancora fasòlon... I tre piatti-simbolo della città sono la bomba di riso (a base di piccione), i tortelli con la coda e i pisarei e fasò, piatto della cucina povera tradizionale, costituito da gnocchetti di pangrattato e farina, che richiamano piccoli attributi dei bambini, accompagnati da fagioli. Un libro da cucinare, ma anche da leggere!

## Un'impreditrice in cucina

KATIA DA ROS | LINEA EDIZIONI |  
PP. 126 | EURO 20

Lei è la vice presidente di Irinox, azienda leader nel freddo che ha portato l'alta tecnologia della sua azienda dal Veneto agli Usa. Nel tempo libero ama "riscoprire" se stessa: la cucina è un momento di questa riappropriazione. E ovviamente dell'abbattitore di temperatura non può fare a meno, così unisce ricette quotidiane, cibo sano e semplice, all'uso del freddo, tecnologia che ha rivoluzionato già la cucina professionale e che sta rivoluzionando (cambiandola in meglio) anche il modo di mangiare domestico.







## Creative Coaching UN NUOVO MODO DI FARE SQUADRA

È un metodo che adotta un approccio integrato basato su tecniche originali finalizzate ad adottare comportamenti che migliorino le performance in ambito aziendale: è il Coaching Creativo, un nuovo modo di fare *team building* che contempla momenti di formazione e di coaching per rendere il processo creativo più rapido, efficace e concreto. Cosa è il coaching? Il termine entra nell'italiano nel 1995 e indica un Processo di sviluppo delle capacità, risorse e competenze di una persona gestito da un professionista qualificato (*il coach*, appunto), attraverso l'individuazione degli ambiti di potenziale crescita e la definizione di un programma finalizzato al raggiungimento di obiettivi personali o professionali.

Quale miglior metafora se non quella della brigata in cucina?

«La metodologia che utilizziamo si sposa perfettamente con il lavoro svolto nelle cucine di un ristorante» commenta Massimo Del Monte, psicologo, psicoterapeuta e co-fondatore di Kairòs Solutions, società di consulenza, formazione e coaching che da

anni collabora con il Gambero Rosso Academy nell'organizzazione di team building per privati e aziende e inserito come modulo formativo per creare aggregazione nelle classi dei Master in alta formazione che il Gambero Rosso organizza in partnership con le migliori Università italiane.

«Il nostro lavoro si articola in cinque fasi: la prima è la ricerca delle informazioni necessarie per raggiungere l'obiettivo finale, ovvero la ricerca degli ingredienti; la seconda è la decodifica, ossia l'organizzazione, la divisione dei ruoli e delle attività da svolgere; la terza è l'elaborazione della ricetta, ossia la stesura del procedimento del piatto; la quarta è la produzione, ovvero la cucina e la realizzazione dei piatti; la quinta ed ultima fase è il feedback che viene rilasciato dopo la degustazione del piatto» spiega Del Monte.

Cinque momenti, ognuno dei quali cela criticità sulle quali intervenire: «Le fasi di maggiore attenzione sono quelle di elaborazione e di produzione perché richiedono un alto livello di interazione con il resto del team e l'ot-

timizzazione nella gestione dei tempi. Sono di fatto le fasi che pregiudicano il raggiungimento dell'obiettivo finale». L'efficacia del metodo del Coaching Creativo è stato recentemente sperimentato dagli studenti del Master in Food & Wine Business, organizzato da Gambero Rosso in partnership con la LUISS Business School e giunto alla sua seconda edizione: «La brigata è un'ottima metafora per allenare le persone alle dinamiche del lavoro di squadra, della comunicazione, della gestione dei tempi e del supporto reciproco. Ciò è essenziale per agevolare la conoscenza tra studenti – racconta lo psicologo – Ed è un ottimo strumento di risoluzione dei problemi all'interno di un gruppo: svestiti i panni del lavoratore, le persone possono tirar fuori malesseri che altrimenti sarebbero rimasti sopiti. Ecco perché gioca un ruolo fondamentale il *debrief* svolto in aula al termine della giornata: senza una riflessione individuale e un trasferimento dell'esperienza alla realtà aziendale, le finalità del Coaching Creativo verrebbero meno».



## **Vino MASTER IN SOSTENIBILITÀ CON L'UNIVERSITÀ DI SIENA**

Si chiama Master in Wine Sustainability, ed è il nuovo progetto lanciato dall'Università di Siena, in collaborazione con la piattaforma per l'innovazione Santa Chiara Lab e Gambero Rosso Academy. Un progetto ambizioso, iniziato un anno fa e che si colloca nell'ambito di un disegno più ampio che segue le direttive del protocollo volontario "Equalitas-Vino Sostenibile", orientato alla condivisione di un approccio unico alla sostenibilità del settore vitivinicolo basandosi su tre pilastri (sociale, ambientale ed economico) e alla diffusione di un marchio collettivo a garanzia del consumatore. «Nel mondo del vino di oggi sta crescendo il bisogno di una formazione basata su di un nuovo paradigma di impresa, che curi l'ambiente e le relazioni sociali ma che sia al contempo altamente competitivo – dice Maria Pia Maraghini, responsabile scientifica del Master – È su questi fondamenti che nasce il Master in Wine Sustainability». Il progetto formativo partirà finalmente a novembre ed è stato sposato anche dal Gambero Rosso, promotore di Equalitas, sia per gli studen-

ti che per le imprese. «L'idea è quella di unire formazione e ricerca: Gambero Rosso in questo contesto è un player per noi indispensabile viste le sue grandi competenze in materia di laboratori di analisi sensoriale e sostenibilità applicata alla filiera del vino» aggiunge Patrice De Micco, referente operativo del corso. Il Master in Wine Sustainability ha un'offerta formativa dedicata ai neolaureati che si articola in 7 moduli e 3 laboratori. tre dei moduli possono essere anche frequentati singolarmente come corsi di formazione, per permettere anche ai non laureati già operanti nel settore di approfondire le proprie conoscenze in tema di governo aziendale, marketing, comunicazione e gestione della sostenibilità integrata nelle aziende vitivinicole. L'obiettivo è quello di offrire una nuova opportunità a tutte le imprese vitivinicole decise a potenziare il loro assetto strategico, a migliorare le loro performance in un mercato in continua evoluzione e per vedere la sostenibilità non più come un costo, bensì come un fattore di ricavo e di crescita.





# IL FUTURO DALLE NOSTRE RADICI.



25<sup>a</sup>  
edizione



UBI Banca Popolare di Ancona  
Perfect partners

## FERMO 4-5-6 MARZO 2017

[www.tipicità.it](http://www.tipicità.it)

### ENTE ORGANIZZATORE

Comune di Fermo

### PROJECT PARTNER

UBI Banca Popolare di Ancona

### IN COLLABORAZIONE CON

Regione Marche  
Camera di Commercio di Ancona  
Camera di Commercio di Fermo  
Camera di Commercio di Macerata  
Comune di Ancona  
Comune di Ascoli Piceno  
Comune di Castelfidardo  
Comune di Fabriano  
Comune di Monte Urano  
Comune di Porto San Giorgio  
Comune di Porto Sant'Elpidio  
Comune di Recanati  
Comune di Sant'Elpidio a Mare  
Unione Montana dell'Esino Frasassi

### PARTNERS



LARDINI



FINTEL ENERGIA GROUP



dibattista  
SCATOLIFICIO  
[www.scatolificio.it](http://www.scatolificio.it)



HOTEL HORIZON  
[www.hotelhorizon.it](http://www.hotelhorizon.it)

stecaenergia  
gas metano - energia elettrica



ESITUR  
BUS TOUR OPERATOR



### PARTNERS TECNOLOGICI



LOGICAL SYSTEM

### PARTNERS SCIENTIFICI

unimc  
UNIVERSITÀ DI MACERATA  
l'umanesimo che innova



### MEDIA PARTNER

QV il Resto del Carlino



MARCOPOLO

### GREEN PARTNER



## **Incontri.** **LE FOTO RACCONTANO IL CIBO**



FOTO DI ROBERTO CERA

Grandi chef e giovani allievi si incontrano nelle cucine della Città del gusto di Roma per la seconda edizione di “Incontri”, il progetto realizzato da Gambero Rosso Academy, in collaborazione con la Scuola Romana di Fotografia. Durante le lezioni dei corsi Professione Chef e Professione Pasticcere, gli allievi del Master in Giornalismo e Comunicazione d’Impresa dell’Enogastronomia realizzeranno interviste ai docenti che verranno pub-

blicate sul magazine del Gambero Rosso accompagnate dal reportage degli allievi della Scuola Romana di Fotografia. Un progetto che nasce dall’idea di far dialogare tre diverse forme e tecniche espressive – cucina, fotografia e scrittura – coinvolgendo le due scuole in un percorso formativo intenso e appassionante. «Visto il successo della prima edizione – spiega Rossella Fantina, responsabile fotografia del Gambero Rosso – abbiamo deciso di

proseguire questa collaborazione e dare l’opportunità ai nostri ragazzi di mettersi alla prova e di integrare le proprie competenze». «È un’esperienza stimolante e mirata alla crescita umana e professionale dei ragazzi e culminerà in una mostra itinerante e aperta al pubblico presso tutte le sedi delle Città del gusto» spiega Carla Magrelli direttrice didattica della Scuola Romana di Fotografia e Cinema che si nell’ex Lanificio di via di Pietralata, 157.

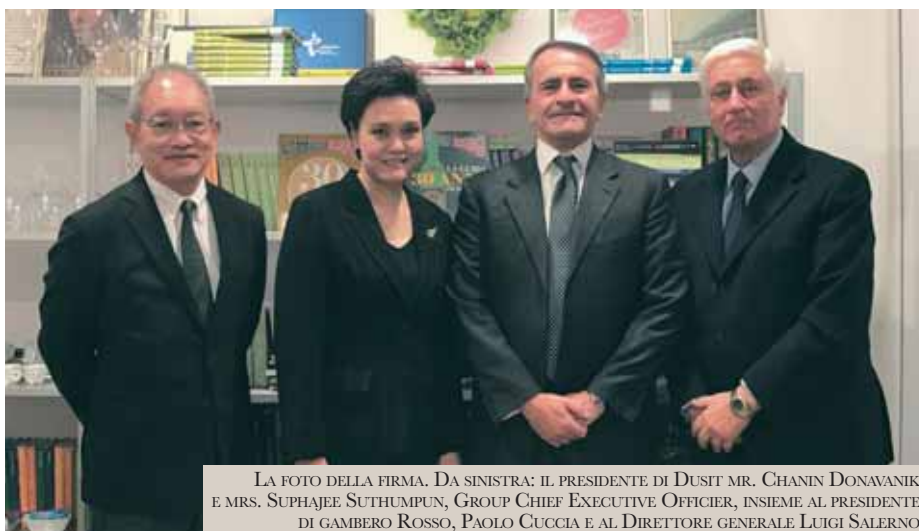




## Gambero Rosso & Dusit. CUCINA ITALIANA A BANGKOK

Si è rinnovato l'accordo tra Gambero Rosso e Dusit Thani Public Company, solida multinazionale che – oltre ad avere numerosi hotel di lusso e resort nel Sud Est asiatico, negli Emirati Arabi, Nord Africa e Stati Uniti – è anche una delle più prestigiose istituzioni per la formazione culinaria. Una collaborazione proficua che ha permesso negli anni di avvicinare sempre di più due culture culinarie diverse grazie all'attivazione di una serie di corsi mirati alla diffusione dei segreti della vera cucina italiana: dai primi ai secondi piatti, passando per l'arte dolciaria, pizza e panificazione, il tutto arricchito da degustazioni di vino il cui mercato è in forte ascesa. L'ultimo appuntamento si è tenuto presso il Dusit Thani College di Bangkok, dal 1 ottobre fino al 20 novembre 2016: quattordici corsi teorici e pratici svolti in lingua inglese per professionisti e appassionati.

Oltre alla prosecuzione e all'ampliamento dell'offerta formativa, Gambero Rosso e Dusit sono impegnati a promuovere insieme anche attività di *lifestyle* e *wellness* e a diffondere le rispettive culture culinarie attraverso tutti i canali multimediali a loro disposizione. L'attuazione di questo grande piano di comunicazione, formazione e approfondimento non è un caso isolato: oggi solo a Bangkok si contano oltre 300 ristoranti italiani di qualità, un numero che è sicuramente destinato ad aumentare con la nascita di nuovi professionisti specializzati che potranno beneficiare di questo nuovo accordo.



LA FOTO DELLA FIRMA. DA SINISTRA: IL PRESIDENTE DI DUSIT MR. CHANIN DONAVANIK E MRS. SUPHAJEE SUTHUMPUN, GROUP CHIEF EXECUTIVE OFFICER, INSIEME AL PRESIDENTE DI GAMBERO ROSSO, PAOLO CUCCIA E AL DIRETTORE GENERALE LUIGI SALERNO





GIUSTI



www.giustiwine.com



di Francesco Seccagno

## DESIGN FOOD

*L'ottimismo della bella stagione che si comincia a respirare nell'aria, porta a ricercare trasparenze e colori che filtrino le distanze tra interno ed esterno: l'esterno entra in casa e viceversa, siamo propensi a portare fuori le nostre abitudini casalinghe. Colori e materiali, lucidi e trasparenze... la primavera è in arrivo*

**NET** | NARDI | VIA ARSO, 4 | CHIAMPO (VI) | TEL. 0444 422100 | [WWW.NARDIGARDEN.COM](http://WWW.NARDIGARDEN.COM)

Disegnate da Raffaello Galiotto, NET è una monoscocca in resina fiberglass bucherellata con un motivo a fori quadrati e raggiati distribuiti in continuità sulla superficie tridimensionale della seduta. La perfetta rete decorativa della scocca risulta opaca, leggermente bombata e piacevole al tatto; il perimetro bordato favorisce l'appoggio delle braccia. Ottima per l'esterno, ma anche in interno: i suoi colori (bianco, corallo, antracite, tortora e senape) grazie alla traforatura reagiscono alle diverse luci creando ogni volta nuovi motivi decorativi. NET – prodotta al 100% in Italia – è impilabile, non necessita di particolari manutenzione ed è del tutto riciclabile. Abbinabile ai tavolineti Spritz, sempre firmati da Galiotto.



**FORBICI FISKARS** | FISKARS ITALY | CIVATE (LC) |  
VIA PROVINCIALE, 15 | TEL. +39 0341 215111 | [WWW.FISKARS.IT](http://WWW.FISKARS.IT)

Che siano forbici per bambini o per la cucina, che siano strumenti da pota o da taglio in giardino, coltelli o altro... in comune hanno una cosa, fondamentale: il manico arancione con la sua particolare ergonomia che ne fanno un prodotto unico. Le lame, in acciaio inossidabile temprato con sei diversi piani di arrotatura, Fiskars nasce in Finlandia nel 1649 e nel 1832 nasce nel villaggio di Fiskars il primo laboratorio per le forbici. Oggi il design è firmato dal designer Olavi Lindén e le forbici sono esposte al MoMa di New York.





**POLKA & PEARL |**  
**LSA INT |**  
**SUNBURY-ON-THAMES**  
**(SURREY) |**

**WINDMILL ROAD |**  
**UNIT E, THE DOLPHIN ESTATE |**  
**TEL. +44 1932 789 721 |**  
**WWW.LSA-INTERNATIONAL.COM**

LSA International festeggia i suoi 50 anni con due collezioni firmate da Monika Lubkowska – designer e art director, figlia di uno dei fondatori del marchio – che giocano con le trasparenze e i colori pastello e ben si abbinano sulla tavola, dentro o fuori casa che sia in vista della bella stagione in cui è piacevole dilungarsi in giardino con gli amici. Il design e la maestria nella lavorazione del vetro vengono dalla tradizione polacca della famiglia, resa moderna dall'estro e dal gusto di Monika. Le trasparenze delicate dei calici dai molti colori tenui, arricchiscono i complementi per la tavola che rilanciano la lucentezza madreperlacea del bianco traslucido.



**AELLA | LEUCOS | VIA DELLE INDUSTRIE, 16/B | SALZANO (VE) |**  
**TEL. 041 574 1111 | WWW.LEUCOS.COM**

Aella – disegnata da Toso & Massari – è il nome di una leggendaria amazzonia e significa “tornado”: il diffusore in vetro soffiato in cristallo dalle forme morbide ed eleganti di questa lampada a sospensione sembra proprio materializzarsi da un turbine: da un punto, nello spazio, prende forma un suggestivo ed evanescente cono di luce che diventa fonte di armonia. Qui l'innovazione tecnologica del circuito LED dimmerabile sposa l'arte millenaria della lavorazione del vetro soffiato veneziano. Abbinato alle lampade, un tavolo che ne riprende la forma, rovesciandola.







TOP ITALIAN RESTAURANTS

di Lorenzo Ruggeri

# CUCINA ITALIANA

## Una nuova generazione di chef



# NEL MONDO

*Sono giovani e appassionati, ambiziosi e motivati, parlano più lingue, studiano e sperimentano, approfondiscono... Sono i nuovi volti della cucina italiana nel mondo. Cuochi poco più che ventenni, hanno rivoluzionato l'immagine del mangiare tricolore e guidano la riscossa della nostra arte e tradizione gastronomica. Niente a che vedere con i cuochi emigranti di qualche decennio fa*



**C**arboidrati in quantità, condimenti riadattati, una buona dose di folclore. La ristorazione italiana all'estero ha vissuto a lungo di facili rendite. Per anni, il ristorante italiano è stato una scelta di ripiego: «Qui in Danimarca eravamo considerati al pari dei ristoranti cinesi negli anni '80» racconta Elvio Milleri che nel lontano 1983 ha aperto Era Ora, il primo ristorante a conquistare una stella a Copenhagen. Un visionario a leggere i menu dell'epoca, con piatti come La Moresca o Pensando a domani, che nemmeno elencavano gli ingredienti. Per anni Elvio ha fatto la spola in macchina con Perugia per rifornirsi settimanalmente di sapori autentici. In parallelo costruiva una cantina che oggi accoglie più di 80mila bottiglie, una collezione incredibile di sole etichette italiane, con una profondità d'annate da perderci il fiato: ci sono più magnum di Brovia e Giuseppe Cortese qui a Copenhagen che nelle rispettive cantine. E la cucina viaggia in piena sintonia con il team di cucina che non supera i 28 anni. Tutti italiani.

Se fino a pochi anni fa i ristoranti italiani erano l'emblema di una generazione che si era reinventata una professione, oggi gli chef nostrani vanno all'estero non per necessità ma per allargare il proprio bagaglio culturale. E spesso finiscono per non rientrare. Sono 5 milioni e 200mila gli italiani residenti all'estero secondo le anagrafiche consolari, una cifra quasi raddoppiata negli ultimi 10 anni, un numero ben più alto degli immigranti che vivono in Italia. Sono soprattutto giovani, fascia tra i 25 e i 35 anni: «Le nuove generazioni di cuochi hanno una motivazione e un desiderio di ricerca ben maggiore di quelle precedenti; sono e saranno il motore di una ristorazione italiana di altissimo livello in tutti i suoi aspetti, dalle trattorie agli stellati. La maniera migliore di operare per loro sarà quella di unire l'esperienza delle innumerevoli tecniche a disposizione con la coscienza di far parte di un popolo che ha fatto della gastronomia il più profondo stile di vita. Il tutto con l'umiltà dei grandi», esclama Elvio.

Questa nuova generazione di emigranti sta segnando un prima e un dopo nella ristorazione italiana fuori d'Italia: un salto di qualità netto sospinto dalla consapevolezza di un pubblico sempre più attento, sempre più presente anche sui nostri territori. Uno slancio ha convinto – noi del Gambero Rosso – a lavorare a quella che sarà la prima guida digitale ai ristoranti italiani nel mondo: Top Italian Restaurants in the World prenderà luce nei prossimi mesi. Se infatti l'export enogastronomico continua a battere record, buona parte di questo merito va ascritto al lavoro di questi nostri connazionali nel mondo: imprenditori, cuochi, sommelier, camerieri. Sono loro l'antidoto più efficace alle truffe dell'Italian sounding. La ricerca del prodotto migliore è il loro modo di mantenere salde le radici. Il momento d'oro della cucina italiana nel mondo è confermato dalle scelte delle grandi catene alberghiere che, soprattutto in Asia, stanno sistematicamente rimpiazzando i ristoranti francesi con quelli italiani. Si moltiplicano nuove aperture di qualità,



nuovi format: Italian wine bar, enoteche, salumerie, ristoranti di stampo regionale. C'è una domanda d'Italia semplicemente clamorosa per intensità e spinta. Da qui la necessità di fare distinguo, di entrare nel merito. Superata la soglia dei 250 ristoranti italiani testati, notiamo che in quei Paesi dove c'è una sensibilità e una maturità gastronomica diffusa anche la ristorazione italiana cambia ritmo: Giappone e Danimarca, non a caso, sono in vetta per qualità media. «Fare cucina italiana significa avere la possibilità di far conoscere la nostra storia gastronomica millenaria nelle sue sfumature più nascoste» spiega Elvio. Nel suo Era Ora, si parte con oli extravergine di alto rango, come quelli umbri di Viola; passate di pomodoro e verdure biologiche in olio dalle Tre Sorelle della Mediterranea Belfiore; il finocchio selvatico di Alain Borghini; il caffè di Gianni Frasi e un pane fantastico che esce dal suo forno dove si lavorano solo farine italiane biologiche di piccoli mulini. «I danesi mangiano moltissimo italiano anche in famiglia. La distribuzione di materie prime italiane di qualità è aumentata enormemente e con essa anche la conoscenza delle nostre innumerevoli ricette che rendono la cucina italiana l'unica che possa essere servita quotidianamente senza ripetersi nel gusto». «La tradizione gastronomica italiana con i suoi 2.500 anni di storia, 3.500 materie a disposizione e migliaia di micro gastronomie locali si arricchisce nell'incontro con le culture e le sensibilità locali che qui all'estero incontra – sorride Elvio – Si crea una fusion che aggiunge un bel carico al melting pot già alla base delle nostre tradizioni regionali». Vedremo se questa nuova generazione, riprendendo la via di casa, saprà contaminare e come la nostra cucina con le esperienze di viaggio. Dando linfa nuova e vitale anche alle nostre tradizioni.



COPENHAGEN: ELVIO MILLERI E LA MOGLIE EDELVITA SANTOS DA SILVA. IN BASSO, LA SALA E LA CANTINA





# «I giovani fanno grande la cucina

**R**oberto Wirth è il general manager e proprietario dell'Hotel Hassler di Roma, tempio del lusso e della mondanità, dimora splendida che si affaccia su Trinità dei Monti, e che nel tempo ha ospitato nelle sue indimenticabili suite capi di stato, divi di Hollywood, reali, politici famosissimi, artisti, musicisti, personaggi del jet-set. Oggi è anche alla guida di una collaborazione che lega il suo albergo romano ai migliori hotel di lusso in India. Ci racconta la sua avventura da italiano nel mondo e il suo punto di vista...

**Come nasce la collaborazione tra l'Hassler e gli alberghi indiani della catena Oberoi?**

«Anni fa gli alberghi indipendenti erano soliti consolidare partnership e collaborazioni tra di loro. All'epoca gli Oberoi erano indipendenti (a Mumbai è stato il primo 5 stelle in assoluto) e i proprietari hanno voluto conoscere mio padre Oscar che ai quei tempi gestiva l'Eden e l'Hassler (altri hotel indipendenti). Anni dopo sono venuti a Roma a trovarmi e sono rimasti così favorevolmente impressionati dalla cucina dell'Hassler che ci hanno chiesto di instaurare una collaborazione. È nato tutto così, per un'amicizia».

**Come si differenziano i vari ristoranti di che coordinate in India?**

«Il tipo di cucina proposto

sicuramente dipende molto dal contesto in cui sono inseriti e sicuramente il tocco personale lo dà l'abilità e il talento dello chef. Il tocco della cucina italiana in entrambi naturalmente non può mancare».

**La supervisione gastronomica è affidata a Francesco Apreda, chef dell'Hassler a Roma?**

«Sì, e spesso gli chef di Travertino e Vetro dall'India si sentono e si confrontano con Apreda a mezzo mail o via skype chesi reca in India una volta all'anno. Spesso i cuochi che vanno in India hanno già fatto esperienze nelle cucine dell'Imàgo all'Hassler di Roma».

**India e Roma: quali**

**sono le differenze più evidenti?**

«Se parliamo delle differenze nell'offerta ristorativa dei 5 stelle lusso in India e in Italia, la cosa che salta subito all'occhio è che in India ci sono almeno 4/5 punti ristorativi che in qualche modo riescono a coprire con le loro proposte tutto il globo: così si soddisfa una clientela "globale"».

**Sovrintendete anche la sala?**

«No, noi ci occupiamo solo della cucina: selezioniamo e proponiamo gli chef ai due ristoranti e se per caso a loro non vanno bene facciamo una nuova ricerca. Per quanto riguarda la sala in India, posso però dire che hanno del personale



OBEROI HOTEL DI MUMBAI: IL RISTORANTE VETRO ED ENOTECA



SALA DEL RISTORANTE ZIYA, ALL'INTERNO DELL'OBEROI HOTEL DI MUMBAI



LA VISTA DALLA SALA DEL RISTORANTE IMÀGO ALL'HOTEL HASSLER DI ROMA

# italiana» Roberto Wirth

molto in gamba».

***Molti chef che avete selezionato per lavorare a Oberoi dopo qualche anno tornano in Italia o in occidente. Ci sono dei casi eccellenti?***

«Molti di questi ragazzi sono tornati e si sono distinti per il talento una volta di nuovo in Italia: penso a Vincenzo Di Tuoro, executive chef del San Clemente Palace Kempinski Venice; Adriano Baldassarre al Tordo Matto di Roma; Davide Rebeccato, ora executive chef di diversi ristoranti italiani a Sidney; Emanuele Lattanzi (che nel 2008 aveva salvato degli ospiti in un attentato terroristico nell'albergo a Mumbai e per questo nel 2011 ha avuto la medaglia d'argento al Valore Civile) è ora chef di un ristorante italiano in Irlanda... Sicuramente tutti loro si portano dietro un'esperienza culinaria forte».

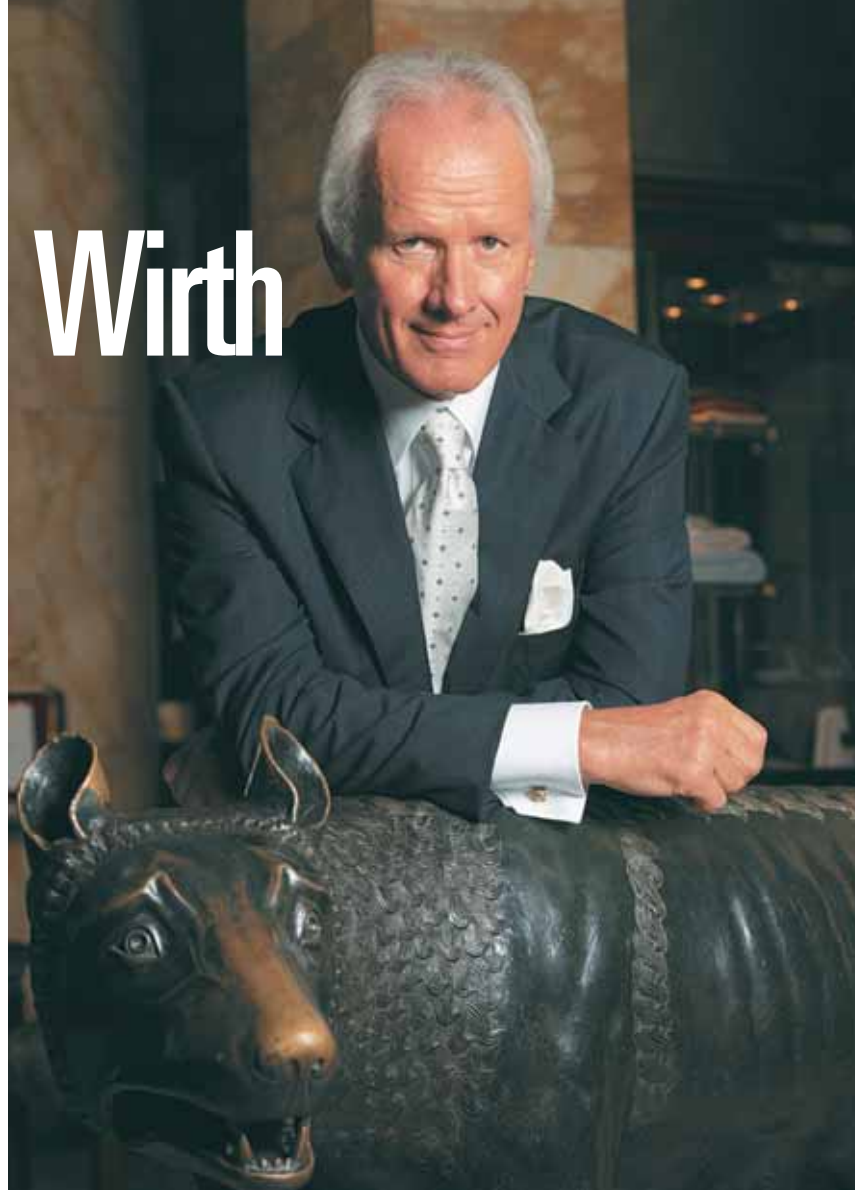
***Per un giovane chef italiano che voglia completarsi, meglio l'India, o ... basta il mondo?***

«L'India è interessante perché può influenzare in modo molto marcato il concept culinario di uno chef, basta solo pensare alla miriade di sapori che possono dare le spezie se combinate con altri ingredienti e a quante ricette ne possano nascere... Però l'India è

anche una meta di grande interesse perché lì uno chef può forgiarsi il carattere. Non è facile lavorare nella cucina di un ristorante indiano in loco, è un'esperienza che rende forti e che aiuta a sviluppare il carattere: fa acquisire una marcia in più e dà una spinta rapida alla carriera. Se uno chef decide di rimanere in Italia il suo iter professionale è più lento, è più difficile per lui fare carriera. E non dimentichiamo che ormai la tendenza è quella di una cucina sempre più globale: rimanere solo nella propria terra natale preclude una visione a 360°, il che è sicuramente un minus. E credo che l'importante sia fare un'esperienza all'estero nel comparto luxury: che sia India o qualche altro Paese, l'importante è muoversi».

***Come è cambiato il profilo dei cuochi italiani all'estero? Cosa significava 30 anni fa e cosa significa oggi per un cuoco andare all'estero?***

«I livelli di formazione e culturali rispetto al passato sono sicuramente più alti e con aspettative molto diverse, più alte. Trenta anni fa non esisteva una cucina globale, ogni Paese era legato alla propria tradizione culinaria. Ora tutto si mischia, si mescola e diventa un tutt'uno. A essere sincero, un po' mi dispiace che si sia persa la vera tra-



dizione... alcuni piatti che hanno sempre rappresentato la cucina italiana non si trovano più nei menu ed è un peccato. Ma d'altro canto mi rendo conto che la globalizzazione non può essere fermata».

***Un consiglio ai giovani che desiderino andare a fare esperienze all'estero?***

«Per diventare grandi chef ci vuole una grande dote oltre alla bravura: l'umiltà. Mi spiace davvero vedere spesso dei cuochi bravi e competenti non riuscire a fare carriera all'estero per colpa del loro ego. Oberoi

continua a darci fiducia perché noi, come struttura, siamo in grado di gestire e in qualche modo "inquadrare" gli chef che mandiamo nelle loro cucine. Io e lo chef Francesco Aprea sovrintendiamo ogni dettaglio. Al giorno d'oggi un problema che si ripete spesso è che gli chef si sentono prime donne: quando sono all'estero si comportano come tali e non riescono a integrarsi con lo staff e soprattutto non riescono ad ottenere dei risultati tangibili. Umiltà, serietà e intelligenza: sono la base»

**Paolo Cuccia**



# «A 27 anni guido Circo»

**M**atteo Fontana, classe 1990, guida la cucina del Circo ad Abu Dhabi, il ristorante della famiglia Maccioni che firma la “casa madre” di New York dal 1974. Dopo l'alberghiero, è stato per quasi 4 anni nella cucina di Ciccio Sultano: «Lì ho capito davvero cosa è la materia prima: pesci che arrivano vivi al ristorante e verdure appena colte dalla terra. Luoghi fantastici» esclama lo chef ventisettenne. Poi, ancora esperienze italiane: a Milano da Aimò e Nadia. Quindi il salto in Medio Oriente, con lo chef dell'Hotel Intcontinental di Abu Dhabi, Danny Kattar, che lo nota e lo porta al nuovo Circo: si fa strada e dopo un anno diventa lui il

titolare della cucina»

La storia di Matteo è esemplare, disegna alla perfezione la passione, lo spessore, la cultura della nuova generazione degli chef italiani all'estero. Ci facciamo raccontare da lui cosa significa lavorare all'estero, come vengono percepiti il vino e la cucina italiana, come funziona l'export di prodotti di qualità dal Belpaese.

## ***Cosa apprezzano gli arabi della nostra cucina?***

«Prevalentemente gli arabi conoscono la cucina italiana come pasta e pizza. Quando, però, fai provare loro qualcosa di veramente italiano, tipo l'ossobuco o il risotto, tornano ogni 2 settimane insieme agli amici per mangiare quei piatti.

Vanno “educati” perché sono abituati ai tanti “falsi italiani” che si trovano nei centri commerciali dove propongono fettuccine con la panna e pollo con le patate: pensano questa sia la sola cucina italiana, anche quando arrivano in un ristorante che come il nostro che utilizza veramente prodotti italiani, non aprono neanche il menu, si siedono e ordinano quello che conoscono, ma solo il 30% dei clienti è di qui».

## ***Il problema dei prodotti italiani: quanti prodotti autentici trovate qui?***

«Qua – se si vuole – si trova assolutamente tutto. Ci sono canali di distribuzione e fornitori dall'Italia per qualsiasi prodotto,

dal tartufo fino al basilico, dalla mozzarella alla burrata. Ma ci sono anche tante aziende italiane che producono direttamente qui, come ad esempio per la burrata. E sono tanti gli chef italiani che utilizzano questi prodotti e li inseriscono nei menu a prezzi eccessivi, come se provenissero davvero dall'Italia. Io, qui, so che il prezzo è dato dalla autenticità del prodotto: che viene dalla Puglia nel caso della burrata. Poi altrove trovi la burrata (che non può essere la stessa perché arriva da Rasin Oman) allo stesso prezzo...»

***Qui avete una buona lista di vini italiani. Il cibo e la cucina italiana***



TARTARE DI SALMONE E BARBABIETOLA



RISOTTO ALLA QUAGLIA



TIRAMISU

# Abu Dhabi **Matteo Fontana**

**spingono anche al consumo di vini italiani?**

«Solitamente i nostri clienti ordinano più vino italiano che vino americano o francese. Non ne abbiamo moltissimi in carta perché le cantine italiane che importano qui non sono tante: solo i grandi produttori ce la fanno, perché gli Emirati Arabi sono un paese musulmano e i dazi per gli alcolici sono molto alti. Si trovano aziende come Sassicaia, Gaja, Castellare, Banfi anche per l'olio di oliva. I piccoli produttori, difficilmente arrivano».

**Ma gli importatori sono gli stessi di Dubai (che è in regime di duopolio) o sono diversi?**

«Ce ne sono diversi, il mercato è un po' più aperto...»

**La cucina italiana è cre-sciuta moltissimo in questi paesi...**

«Decisamente. Il problema è che c'è anche tanto da difendere: troppe insegne nascono con un italian sound, ma di italiano non hanno niente».

**Tra cucina italiana e cucina francese cosa preferiscono gli arabi?**

«Per gli arabi la cucina italiana è la numero 1. Non seguono tanto la cucina francese... Ma come dicevo prima, vanno educati».

**Però nei grandi alberghi**

**cominciano ad esserci molti chef italiani...**

«Sì. Negli alberghi solitamente lo chef di un grande ristorante italiano è sempre italiano. È davvero difficile che non lo sia».

**E gli alberghi hanno tutti cucina italiana?**

«Nel 90% degli hotel è possibile trovare la cucina italiana. La concorrenza per noi è diventata molto spinta. Tutti gli hotel, anche quelli di nuova apertura, prevedono sempre un ristorante italiano. Indubbiamente, questo contribuisce alla diffusione del gusto made in Italy ed è un grande sostegno alla cucina italiana».

**E dopo Abu Dhabi dove si vede Matteo?**

«Sono molto felice e soddisfatto di questa grande opportunità al Circo di Abu Dhabi. Credo che esistano molte possibilità anche in Asia. Arrivo da esperienze in ristoranti eccellenti e ho in menu piatti che vanno un po' oltre la semplice cucina tradizionale. L'Asia credo sia più ricettiva, c'è più cultura del gusto e ci sono tanti ristoranti di un certo livello».

**Quale Asia?**

«Ammiro la Cina o Singapore, zone in cui la gente sa mangiare e sa scegliere i locali. Negli Emirati una cucina sperimentale si può fare, ma devi sempre resta-



**CIRCO | ABU DHABI |  
KING ABDULLAH BIN ABDULAZIZ AL SAUD ST |  
UNITED ARAB EMIRATES |  
TEL. +971 2 666 6888 | LECIRQUE.COM**

re a un livello basico: non puoi osare tanto, alcuni piatti contemporanei sono molto difficili da comprendere».

**Facciamo un esempio concreto: il tuo Risotto alla quaglia brasata e funghi porcini con tartufo nero e uovo di quaglia viene apprezzato?**

«Questo risotto l'ho realizzato anche per Fox Tv: ho clienti che arrivano da Dubai per mangiarlo. Utilizzo un ottimo riso Vialone Nano, la mantecatura è fatta con Parmigiano Reggiano e burro (veri). Ma qui si fa fatica... Riesco però

anche a fare – e con successo – gli spaghetti alle sarde in salsa di burro e alici con crumble di pane condito: non uso molta pasta secca, ma devo dire che questa del Cavalier Cocco ha un bel successo, tiene la cottura e ha un gran sapore».

**E come dolce: cosa consiglia?**

«Io consiglio sempre il Tiramisu, che non è però quello classico: ha vinto uno dei premi come miglior piatto 2015 di Abu Dhabi e devo dire che ha un grande successo».

**Paolo Cuccia**



# PIZZA COME A NAPOLI

**P**rima delle pizze, Peppe si divertiva a lanciare in aria fazzoletti. Appena sbarcato a Tokyo, nel 2006, si è mantenuto facendo giochi acrobatici. Ha fatto il lavapiatti, il pizzaiolo, per poi aprirsi il suo locale nel 2011: Peppe Napoli Sta' Ca'' a Kamiyacho, all'ombra della Tokyo Tower. Non ha abbandonato il Giappone nemmeno nel suo momento più buio, durante il terremoto e il disastro di Fukushima. Ha tenuto duro e ora si sta levando gros-

se soddisfazioni; dal 2015, le sue pizzerie sono diventate due con l'apertura a Komazawa. Sempre stracolme. «In 10 anni ho visto una crescita immensa, prima non si trovava nemmeno un buon olio, neppure un pomodoro di eccellenza; adesso trovi anche lo stracchino. I giapponesi hanno un ottimo palato e capiscono subito se la mozzarella non è fresca o il pomodoro è troppo acido». Peppe importa pomodoro, fior di latte e bufala direttamente da Batti-

paglia con un marchio creato ad hoc: ingredienti di qualità impreziosiscono un impasto di ottimo livello, soffice e arioso. Tra maglie e sciarpe del Napoli, si mangia una delle migliori pizze mai assaggiate fuori dai forni nazionali: cornicione alto e fragrante, ottima digeribilità. Sicuramente la migliore in città sulla base degli assaggi fatti per la Guida. I condimenti sono appena più abbondanti per venire incontro al gusto locale, racconta Peppe. La qualità



# TOKYO GIUSEPPE ERRICCHIELLO

media della ristorazione in Giappone è tra le più elevate al mondo: una sensibilità che si riflette sul contesto della cucina italiana. Difficile trovare così tanti ristoranti italiani e pizzerie di livello come da queste parti. «Ci amano in tutto: in cucina, l'arte, il modo di fare. Consiglierei a tutti di farsi un'esperienza in Giappone, ma attenzione perché i giapponesi sono bravi sia a mangiare e sia a lavorare. Se un napoletano pensa di venire in Giappone e saper fare

la pizza meglio dei giapponesi sta partendo con il piede sbagliato!», avvisa Peppe. Il fratello Carlo è il lavoratore silenzioso, il timoniere, mente Peppe fatica a celare una passione strabordante. Il suo mentore è Salvatore Cuomo, il pioniere della pizza napoletana in Oriente che oggi vanta più di 100 locali in Asia e importa oltre 10 tonnellate di mozzarella al mese: «Gli devo tutto, è il mio modello di vita, gli ho dedicato anche la Don Salvo». Una pizza a forma

di stella, metà margherita e metà calzone, tra le più richieste. Molto buoni anche i primi: la sensibilità sulla cottura del paccherio è squisitamente campana. Prossimo passo? «Voglio aprire un altro locale di alto livello in cui tutto giri intorno alla pizza per prendere la stella Michelin. A quel punto sarò pronto per tornare a Napoli e chiudere la carriera aprendo un piccolo posto che rappresenti la mia vita vissuta all'estero come emigrante».





# CONTAMINAZIONI VITALI,

**S**i è fatto le ossa nelle cucine del Trussardi, è passato tra le grinfie di Ducasse, poi due anni con Beck a La Pergola e altri due da Redzepi al Noma. Oggi, Nello Turco dirige un team di 19 persone al ristorante Mio del Four Season Hotel di Pechino: Tre Forchette Tricolore nella guida Top Italian Restaurants. Non ha ancora 30 anni. «Sono partito da Napoli molto giovane. Ero ossessionato dalla cucina, lavoravo anche quando ero a scuola, preferivo la cucina alla discoteca». Nello è ambizioso, sicuro di sé, creativo. Proporre un'autentica cucina italiana in Cina è un'impresa, fino a pochi anni fa la mozzarella arrivava solo surgelata, racconta. «Ho chiesto all'ambasciata italiana e alla camera di commercio un aiuto per facilitare l'accesso a diversi prodotti italiani, ma purtroppo il problema diventa spesso "politico". Mi adatto e cerco di creare un'esperienza italiana il più originale possibile, cerco di trasmettere cultura e passione italiana».

La sua è una cucina stimolante, non proprio ciò che si aspetta da un ristorante di un grande hotel. Sa spiazzare e osare, pesca nella cultura meridionale italiana, ma anche nelle tecniche della cucina del nord Europa, a partire dalle fermentazioni: «Si tratta di qualcosa di vivo che scandisce il flusso naturale della vita, come il lievito madre di mia nonna che ha compiuto 40 anni: per lei è più importante del gatto di casa. Con le mie fermentazioni cerco di evolvere in un certo senso il sapore italiano: è una tecnica estremamente naturale, rappresenta l'evoluzione dell'ingrediente, cioè completa suo il circolo di vita. Una mela nasce da un fiore per diventare frutto, poi matura come frutto per poi cadere dall'albero e cominciare la sua trasformazione, con la fermentazione appunto. A questo stadio si esprime al massimo il sapore, ed è per questo che a me piace lavorarci su, controllarla e trasformarla». Un esempio, il suo il black cod, uno dei piatti più felici



# IL FUTURO SIAMO NOI **PECHINO** NELLO TURCO


in carta, di un'intensità travolgente per picchi di acidità e contrasti netti e puliti. Il pesce è cotto a bassa temperatura, mentre per la salsa si è partiti da uno studio sulla locale salsa di soia. Si inocula all'interno del cereale, che può essere riso o grano, un batterio che viene lasciato a fermentare per quattro giorni fino a formare una patina bianca per poi partire con una seconda fermentazione, per aumentare l'acidità e la consistenza: «Si ottiene un liquido che ha un sapore unico, introvabile in nessun altro elemento assaggiato prima: un nuovo sapore cui aggiungo bergamotto siciliano e burro; sul pesce per equilibrarlo aggiungo peperoni disidratati a sfoglie». Accanto

a lui in cucina c'è Paolo Belloni, anche lui giovane e giramondo. Le sue sfogliatelle sono un viaggio di sola andata per l'Italia. «Come tantissimi miei colleghi abbiamo scelto la via più difficile, quella di portare l'Italian style nel mondo e di far conoscere a tutti la tipicità del Bel Paese». E su un possibile rientro: «Io in Italia ci voglio ritornare, il futuro dell'Italia siamo noi, persone che stanno facendo percorsi all'estero per arricchirsi: non di denaro, ma di cultura. E – chiosa Nello – sto già lavorando a un progetto che sarà moderno e un po' diverso dagli schemi visti...».





# IL SEGRETO: LA QUALITÀ DEL GUSTO VERO



Ventotto anni, chef. E un forte attaccamento alla terra, la sua, nelle campagne pugliesi che circondano Vieste: «Sono cresciuto in una famiglia di agricoltori, tra orti, animali e buon cibo». Eppure la storia di Antonio Di Criscio, talento in cucina ed entusiasmo da vendere, si svolge a migliaia di chilometri di distanza dalla sua Puglia. A Copenhagen è arrivato giovanissimo, appena diciannovenne bussava alla porta di Era Ora, l'insegna italiana fondata in città da Elvio Milleri nel 1983. Una delle più longeve tra quelle tricolori nella capitale danese. Quattro, cinque anni in brigata, il giro completo delle partite, poi la promozione: secondo dello chef.

Ma certo, per chi un pezzetto d'Italia lo porta sempre con sé senza perdere la voglia di esplorare il mondo, i confini di una città possono diventare stretti. Soprattutto se in gioco c'è la possibilità di migliorarsi. E



# COPENHAGEN ANTONIO DI CRISCO

allora di nuovo in viaggio alla volta della Francia, poi in Grecia, e California, per farsi le ossa in cucine prestigiose, prima di essere richiamato all'ovile. Da Elvio. Alla guida del team di Era Ora: otto ragazzi, giovani, e tutti italiani. Antonio decide di tornare a Copenhagen, ma non prima di essersi concesso il Grand Tour dei maestri di casa nostra: Claudio Melis in Alto Adige, Mauro Uliassi e l'universo del pesce, Enrico Crippa per carpire tutti i segreti del tartufo. E oggi ha le idee chiare: «Con 22 stellati per 600mila abitanti e una diffusa consuetudine a mangiar fuori, e bene, Copenhagen è una piazza difficile. La cucina nordica è affascinante, ma non ha senso imitare gli altri: per essere concorrenziali noi dobbiamo proporre la cucina italiana al meglio. E i danesi rispondono con curiosità». Sono attratti e ingolositi quando arriva in tavola un'oliva ascolana rivisitata, una parmigiana di melanzane, una coda alla vaccinara, o una triglia alla livornese: «Può sembrare più semplice, la clientela locale non ha una cultura in materia. Ma è molto esigente». E infatti pur pescando a piene mani dalla nostra cucina regionale – «le cime di rapa non possono mancare!» – l'esecuzione è

magistrale, accurata, divertita, i gusti eleganti e puliti: «Le tecniche nordiche le ho guardate e le sperimento, ma solo se finalizzate a proporre la nostra idea». Orgoglio tricolore sempre e comunque, quindi, fin quasi spinto all'eccesso: tutti i prodotti che entrano in cucina arrivano dall'Italia, pesce compreso, con i limiti che ne conseguono; si lavora con grandi pezzature, che possono sopportare il viaggio, o con ingredienti pregiati come i gamberi rossi di Mazara. «Devo rinunciare a qualcosa: cannolicchi, canocchie, e tanti altri prodotti del mare pugliese». E per razionalizzare gli sforzi a pranzo e cena il menu è solo degustazione, circa 200 euro a persona per il percorso più lungo («il danese è più felice se non deve scegliere»). Con l'opportunità di sbizzarrirsi in cantina. Si lavora tanto, bene, in squadra: «Il segreto è sfruttare la memoria storica dei ragazzi, per arrivare al gusto vero». Il suo, di gusto vero? In un piatto... «Ora in menu abbiamo un cervo con cime di rapa, trombette dei morti, finferli e mirtilli, di cui ero ghiotto da piccolo. Quanti ne mangiavo durante le giornate nei campi! E quanto piace qui!».

*ha collaborato Livia Montagnoli*









# Veri artigiani del sapore.

Portare sulle tavole degli italiani la bontà artigianale per far assaporare a tutti i veri sapori dell'antica tradizione casearia. Il Caseificio Montrone è questo, una grande famiglia che lavora alacremente in nome della qualità dagli anni '50 e si distingue per l'attenzione nella scelta delle materie prime, selezionando sul mercato solo latte di qualità.

**Prodotti fatti a mano**, con cura e sapienza, che offrono al consumatore un nuovo modo di gustare i prodotti caseari. Più morbidi e vellutati, più gustosi, perché lavorati da mani che di generazione in generazione si sono trasmesse l'arte della bontà.

Prodotti freschi e genuini dal sapore e dalla consistenza unica, come la **RICOTTA cremosa e vellutata** perché preparata con cura e dedizione secondo l'antica ricetta di casa Montrone.



LA QUALITÀ COME PRINCIPIO

[WWW.MONTRONE.NET](http://WWW.MONTRONE.NET)



di Stefano Polacchi

*Può una cucina all'apparenza estremamente lineare regalare al palato emozioni così forti da renderla indimenticabile? Sì, se la mano del cuoco riesce sublimare a tal punto la materia prima da farne la protagonista assoluta del piatto. La sfida tutta italiana di **Niko Romito***

# L'arte della semplicità



# NIKO ROMITO

REALE |

LOC. CASADONNA |

PIANA SANTA LIBERATA SNC |

CASTEL DI SANGRO (AQ) |

TEL. 0864 69382 |

[WWW.RISTORANTEREALE.IT](http://WWW.RISTORANTEREALE.IT)



**E** difficile parlare dell'Abruzzo, sconvolto da una serie di eventi catastrofici. Ed è difficile parlarne in termini entusiastici legati al piacere della tavola. Il confronto con Niko Romito, però, lascia intravedere una speranza viva e vitale; le sue parole, le sue riflessioni – anche in termini di piatti e di sperimentazioni ai fornelli – hanno una forza propulsiva che fanno quasi dimenticare valanghe e terremoto. «In un anno circa – spiega lo chef abruzzese – almeno cinque ragazzi usciti dalla scuola di formazione di Casadonna hanno aperto dei loro locali dopo aver fatto qualche esperienza in giro: a Pescara e Atri, a Roccaraso, Rivisondoli e Teramo. Credo sia un segnale molto positivo: ci sono giovani, forze fresche, che ci credono, che investono e che stanno invertendo quella che era la tendenza classica di un Abruzzo di qualche anno fa: i cuochi non vanno più fuori a cucinare, non devono per forza espatriare, possono investire qui e lo fanno, portando sul nostro territorio molte persone. L'Abruzzo sta diventando una regione in cui vale la pena venire a conoscere territori ricchi, a scoprire sapori antichi e nuovi allo stesso tempo. Non è un caso che nonostante la crisi e le tragedie degli ultimi mesi, qui sia il vino che l'agroalimentare e la ristorazione diano segnali positivi, forse gli unici in questo momento».

Uno dei protagonisti di questa rinascita è sicuramente lo spazio formativo che Niko ha costruito a Castel di Sangro insieme a sua sorella Cristiana con cui lavora insieme dall'inizio: il "vecchio" Reale di Rivisondoli è diventato Spazio, luogo di cucina più legata alla tradizione e più immediato, dove gli allievi della scuola possono muovere i primi passi professionali e che ha ormai altre due sedi, a Roma e a Milano. Ma Casadonna non è solo "scuola professionale di cucina", bensì pratica viva del territorio, lavoro sulle tradizioni e sulle prospettive della cucina italiana fondata su ciò che la distingue da tutte le altre, ovvero l'estrema ricchezza e varietà delle materie prime. «Mi dispiace vedere che molti ra-



gazzi  
usciti  
da diverse  
scuole puntino  
più sugli insegna-  
menti di cucine non  
italiane: penso a quella del  
Nord Europa o alla Spagna.  
E che non vedano invece quan-  
ta ricchezza e quante possibilità  
avrebbero a concentrarsi sulle nostre  
produzioni e tradizioni». Detto da un  
cuoco che ha fatto dello stravolgimento  
dei modi di percepire ingredienti tradi-  
zionali, sembra quasi una provocazione.  
Come apparvero una provocazione il  
suo carciofo del 2013 o i tortelli di pol-  
lo serviti tal quali, senza alcuna salsa nel  
piatto.

«Proprio perché faccio una cucina tutta  
centrata sulla materia e sugli ingredienti  
è la tradizione la mia fonte principale di  
ispirazione, – sorride Niko – la mia emo-  
zione di base. La verza nasce dalla verza  
e patate classica dell'Abruzzo. Il carciofo  
idem: un carciofo quasi alla romana. I  
tortelli di pollo anche: partono dal pol-  
lo alla cacciatora. Poi, certo, vado avanti

nel-  
la ricerca,  
nell'alleggerimento e  
nella concentrazione, nella  
nettezza dei sapori. Pensate agli  
spezzatini, alle carni stufate... il mio  
tortello di pollo parte dall'intingolo del  
pollo alla cacciatora. La cucina francese,  
ad esempio, parte invece più dalle salse,  
dai fondi. L'intingolo è parte specifica  
del piatto nel suo nascere e nel suo farsi».  
Vista dal punto di osservazione concre-  
to dei piatti, la cucina di Niko esprime  
un senso di estrema semplicità: sembra  
una cucina scarna, dove il togliere è pre-  
occupazione maggiore dell'abbinare,  
dell'aggiungere. In bocca la musica cam-  
bia completamente: resta la centralità  
monumentale dell'ingrediente – sempre  
più spesso un vegetale – che però parla  
un linguaggio finora sconosciuto. I suoi  
piatti sono così essenziali tanto quanto  
poi sono complessi e profondi al palato.  
E sono di una leggerezza assoluta: po-  
chissimi, e molto spesso assenti, i grassi  
aggiunti; pochissimo e quasi inesistente  
il sale aggiunto; idem per gli zuccheri. E  
sempre più ingredienti lavorati a crudo,  
a freddo, proprio per mantenerne il più  
possibile integre le caratteristiche sia or-  
ganolettiche che nutraceutiche. «Anche  
se non è questa la molla principale della  
mia ricerca – spiega il cuoco, arrivato ai  
vertici della nuova ristorazione italia-  
na d'autore partendo da una mancata




laurea in economia (mancavano solo 4 esami) e percorrendo la difficile strada dell'autodidatta – Il mio scopo, che poi è la mia passione e il mio profondo interesse, è lo studio approfondito dell'ingrediente e dare alla materia la sua massima espressione e la massima centralità. Poi, certo, uno dei risultati è la salubrità dei piatti. E un altro risultato è che la mia cucina non piace solo ai critici, ai gastronomi, agli appassionati e ai palati addestrati: anche i neofiti, chi non ha mai avuto esperienze gastronomiche importanti, non restano intimoriti dalle mie portate perché le riconoscono, capiscono perfettamente di cosa si tratta, sia visivamente che gustativamente. Il carciofo è il carciofo, la verza è verza».

Togliere, quindi, alleggerire, limare, sottrarre. Come già era spiegato nel libro *10 lezioni di cucina* scritto da Niko a 4 mani con Laura Lazzaroni. Se l'ingrediente protagonista è riconoscibile in maniera assoluta, è anche vero che la complessità delle preparazioni di Niko ha quasi la forza e lo spessore delle grandi tele astratte del Novecento, in cui il tono su tono amplifica le possibilità del colore. E quindi, il lavoro non consiste solo nel togliere: ma probabilmente nel togliere le cose "sbagliate". «Forse – sorride Niko – io aggiungo per poter ottenere un risultato di sottrazione: è un punto di arrivo dopo un percorso molto complesso. Di sicuro, a me non piacciono i piatti troppo complicati, sono per le cose semplici: se mangio verza, voglio verza allo stato puro. Già dal 2000 ho cominciato a lavorare sulle estrazioni, poi sulle concentrazioni e ancora dopo sulla stratificazione, ingrediente su ingrediente per accentuarne il gusto. Il carciofo, che nasce nel 2013, non era una provocazione: era semplicemente un piatto centrato. Poi è stata la volta della melanzana, e ancor di più la verza: qui cambia anche la forma in cui si presenta e in cui l'abbiamo sempre conosciuta. La prima tappa è l'assoluto di cipolla, poi viene il carciofo, quindi la melanzana e infine la verza. L'assoluto era



FOTO DI PHILIPPE VAURES SANTAMARIA



la pura estrazione dell'ingrediente. Poi, col carciofo, l'estratto viene concentrato e diventa una sorta di vernice di carciofo che va a laccare, a condire, a spennellare il protagonista: si parte sempre dall'estrazione, la struttura rimane quella classica del carciofo. Con la melanzana, invece, si cambia forma e struttura: diventa un cubo e la sua consistenza si fa più importante. La verza è la sintesi ultima di tutto questo lavoro: si concentra, si stratifica, si cambia struttura, si mangia con forchetta e coltello. E si introduce la fermentazione che apporta complessità. Così, si riconosce immediatamente la verza: uno degli ortaggi più comuni, tradizionali e poveri diventa protagonista assoluto del piatto. Io ho sempre lavorato con ingredienti che tutti conosciamo: non ho mai tentato abbinamenti strani. La mia è una cucina molto italiana, molto nostra».

A parlare di "sottrazione" e di cura assoluta per la materia prima, in Italia, è stato Gualtiero Marchesi negli anni '80: pietra miliare il suo libro "La mia nuova cucina italiana". Come si rapporta Niko l'autodidatta con quel tipo di insegnamento? «Io non ho mai frequentato Marchesi, anche se ho studiato a fondo i suoi piatti, i suoi libri, le sue idee. Ma non sono un marchesiano. Certo, alcuni suoi piatti sono di una modernità e attualità eccezionali. Prendi il suo spaghetti freddo con caviale: è esplosivo e modernissimo. La mia semplicità parte sempre dagli ingredienti, che devono essere di altissima qualità, ma si avvale di tecniche e tecnologie nuove e diverse. E poi, per me, il vegetale è sempre più protagonista, diventa sempre più il centro di interesse. Lavorare sul concetto di semplicità, significa anche rispettare molto di più la filiera produttiva. La materia prima che un produttore ti consegna dopo averci lavorato per anni, dà al cuoco una responsabilità in più: quegli ingredienti devono essere studiati, conosciuti e rispettati, non stravolti. Non puoi sporcare il frutto della vita di una persona che ci ha messo l'anima per produrlo».





# DIECI LEZIONI



# IN DIECI PIATTI





# 1 MISTICANZA ALCOLICA E MANDORLE

Ecco un piatto che rappresenta in tutto Casadonna: le erbe di campo selvatiche sono quelle che nascono e proliferano tutt'intorno, possono nascere qui e solo qui. È una portata vegetale d'apertura, e cambia durante tutto l'anno a seconda delle erbe diverse che crescono e compongono la misticanza: aprile, maggio e giugno sono i mesi di massima espressione della ricetta. Inoltre, questo piatto ha un suo percorso e una logica tutta legata a questo luogo: è realizzato e progettato con la collaborazione di Andrea Pieroni, professore di etno-botanica che insegna ai ragazzi nella nostra scuola di formazione e che porta gli allievi in giro per i boschi e i prati alla scoperta delle erbe spontanee. Lui ci ha fatto conoscere le incredibili varietà di misticanza

che esistono e che si possono mangiare. Poi, come con la pancetta, anche qui abbiamo usato il gin: il Monkey, molto vegetale, non copre affatto le erbe, ma ne esalta i sapori e i profumi.

Il lavoro sulle mandorle finisce il piatto: le utilizzo secche e vengono poi reidratate per 24 ore in acqua, quindi congelate e frullate al paco jet: ne risulta una pasta di mandorla densa che servo a una temperatura 6° circa. Ne modifico la struttura – che è molto densa – aggiungendo un filo di acqua: sotto la misticanza è perfetta, crea un equilibrio incredibile con i continui rimandi tra vegetale, amaro e dolce. In apertura di menu attiva la salivazione, ma non è una semplice insalata, è un piatto più completo e complesso».



# 2 INFUSO SPEZIATO DI FUNGHI

«Fa parte di un lavoro sui funghi e sulla loro struttura. Di solito, i funghi – in qualsiasi modo siano cucinati – sono sempre abbastanza morbidi a meno che non li si mangi crudi. Così ho puntato a ottenere una consistenza decisa. Ho pensato di cuocere i funghi con molti aromi: timo, dragoncello, maggiorana, aglio, prezzemolo, rosmarino. Sono cotti a 65° sottovuoto per 20 minuti. Una volta cotti riposano per 15 giorni a 4°, sempre sottovuoto. In questo periodo tutti gli aromi vanno ad arricchire i funghi. Questa maturazione rende il fungo profumatissimo, la struttura rimane molto croccante e non si ossida, quindi mantiene il suo colore naturale: quando tagli a metà il cardoncello è bianchissimo, sembra appena colto. Poiché protagonista era il fungo, non volevo usare altre cose che ne distogliessero l'attenzione. Ho pensato così a un brodo, sempre ai cardoncelli: brodo vegetale classico, con i funghi in infusione, e andando molto in riduzione: su 2 litri ottengo 400-500 grammi di liquido finale. Poi lo condisco con gli odori che ho usato per i funghi in cottura, più zenzero, liquirizia e anice stellato: ecco perché risulta speziato e ricco di freschezza, molto italiano, ma anche molto esotico. Il dragoncello è una spezia molto usata nel Sud Italia. Sembra di mangiare una carne. Poi, con un pizzico di amido di riso dò al brodo una consistenza leggermente più spessa e semilucida: questo aumenta la persistenza del brodo in bocca e si riduce il contrasto di strutture con il fungo. E senza un grammo di grasso».



FOTO DI BRAMBILLA SERRANI PHOTOGRAPHERS



# 3

## TORTELLI CON POLLO

«È un risultato del lavoro sulla pasta ripiena. Ed è un piatto che non ha salse: presentandosi in modo quasi straniante. I protagonisti, qui, sono due e devono avere la stessa dignità: la pasta e il ripieno. Premessa: io amo il pollo. E anche qui ho cominciato a lavorare su tanti fronti. È stato il pollo alla cacciatora che mi ha ispirato: con i capperi, le alici, l'aceto, il rosmarino... Una volta cotto, mi sono reso conto che avevo davanti due cose entrambe pazzesche: l'intingolo e la carne. Con la carne ho pensato di realizzare il ripieno. L'intingolo – filtrato e completamente pulito e sgrassato – poteva essere un elemento per rinforzare il gusto del ripieno. Io amo molto anche il sedano, che ritengo viaggi molto bene con il pollo: ho liofilizzato le coste e le ho ridotte in polvere, quasi uno zucchero a velo di sedano. Così mi sono concentrato sulla pasta: deve essere molto porosa e tenace e allo stesso tempo sottile, deve essere tesa in bocca, deve farsi sentire

e non sciogliersi, deve avere una sua consistenza. Per portare i tortellini alla loro forma perfetta, vanno lasciati ad asciugare per almeno un'ora sotto le ventole. E sono pronti per la cottura, che non dura più di 30 secondi. Quindi, sono ripassati in padella con l'intingolo del pollo che viene assorbito completamente dalla pasta rinforzandone il sapore. Mi mancava un elemento fresco, di eleganza, ed ecco il sedano: spolverizzato sulla pasta appena ripassata, si scioglie e va a laccarne la superficie senza che risulti visibile. È un piatto molto forte, deciso, dove si uniscono dolcezza ed eleganza e dove sono i contrasti a comporre una armonia per palati addestrati: questo è un piatto duro, nonostante le apparenze. Ed è una portata senza quasi nessun grasso aggiunto: e non per motivi salutistici, ma perché il gusto si concentra e si fa più netto. Il che mi ha portato di conseguenza ad avere anche un piatto molto “semplice” e salutare».



# 4 TORTELLI DI MANDORLA IN BRODO DI BOSCO

È un lavoro che nasce dagli esperimenti sulla mandorla e sulla frutta secca, a cavallo tra cucina e pasticceria. Qui parto dalla base mandorla che utilizzo anche per altre preparazioni, come abbiamo visto per la misticanza. La base è nella mia cucina una preparazione in cui modifico la struttura dell'ingrediente senza però modificarne il gusto. Poiché la pasta di mandorle mi entusiasmava, volevo provare a inserirla in una pasta ripiena per darle un ruolo da protagonista: è molto grassa (ma si tratta di un grasso salutare e naturale), molto pastosa e leggermente dolce – ma con refrain amaricanti – e avvolgente. Insomma, è un prodotto di base molto complesso e di spessore. La passione per i brodi ce l'ho da tanto, così ho cominciato a lavorare su

un brodo che rispondesse e giocasse con le caratteristiche della base mandorla: dolcezza, riflessi amari, pienezza, terrosità (del resto la frutta secca è ottima con i funghi)... Nel brodo ho messo timo, maggiorana e cipolle, ma volevo renderlo ancora più complesso e così l'ho passato nel tè nero affumicato: un passaggio veloce, appena per far prendere al liquido il sapore dell'affumicato e basta, poi lo passo all'*etamine*. Il brodo cambia del tutto colore e acquista grande complessità con la nota fumé. Quindi, aggiungo in infusione i porcini secchi che aumentano il gusto del bosco; è perfetto con le mandorle: è un piatto senza un grammo di grasso, ma ricchissimo, complesso e potente. Un piatto che può essere invernale, primaverile o autunnale».

FOTO DI BRAMBILLA SERRANI PHOTOGRAPHERS

# 5 SPIGOLA, CAPPERI, PREZZEMOLO



«Piatto italianissimo e decisamente mediterraneo. Io non ho mai usato, se non in pochissimi casi, il prezzemolo nella mia cucina. Mi sono chiesto il perché. E alla fine ho deciso di lavorare sulla foglia del prezzemolo fino ad arrivare a una salsa potentissima fatta semplicemente con prezzemolo, acqua, aglio e colatura di alici. Mi piaceva davvero molto, ma dove e come usarla? Così l'ho archiviata, in attesa di avere l'occasione giusta per tirarla fuori. Da un annetto ho inserito più pesce in carta. E ovviamente volevo confrontarmi anche con la spigola. L'inverno scorso l'avevo già provata col tartufo bianco, ma volevo puntare a un piatto di cui la spigola fosse la protagonista assoluta. E come sempre inizio a lavorare su cotture e consistenze. Sono arrivato a cuocerla in due modi dopo averla condita con finocchietto selvatico e aglio: la prima cottura è di 3 minuti, il filetto intero va in

forno a temperatura molto alta (220°) e subisce uno shock termico che la tosta all'esterno e ne fa comprimere le fibre portandola a sollevarsi, a gonfiarsi verso l'alto. La fibra del pesce si indurisce, anche se non si asciuga: si comprime e la consistenza della carne si fa più compatta. Ma non posso andare oltre i 3 minuti, altrimenti si asciugherebbe troppo. Così la tolgo dal forno, abbasso la temperatura a 55° (sempre in modalità statica) e reinserisco la spigola per altri 20 minuti: il pesce termina di cuocersi e rimane umido il giusto. Il pesce era buonissimo già assaggiato appena cotto. Ma volevo un piatto più complesso. Allora mi è tornata in mente la salsa al prezzemolo: la vedevo perfetta per la spigola. E ancora mi mancava una sapidità, che fosse originale e non solo sale. Ho pensato subito ai capperi: li ho disidratati e polverizzati e spolverizzati sulla spigola».



# 6 PANCETTA E SEDANO RAPA

«Tutto qui gira intorno alla pancetta. E anche dalla foto si capisce che è una carne che non ha tostatura, al contrario di come siamo abituati a vederla nei tanti piatti che la propongono: viene cotta in forno vapore a pressione. Innanzitutto, parto da una carne eccezionale: trattandola senza reazioni di Maillard e senza forzature, o la materia è perfetta e grande o è meglio rinunciare. Come per il “fondente di piccione”, non volevo crosticine, né tostature esterne. La grande fatica, anche mentale, è stata affrontare il grasso: la cottura a pressione controllata si è rivelata perfetta, il grasso (pulitissimo) mantiene una consistenza importante e non sporca il palato. La pancetta, prima di essere servita, passa poi attraverso una salsa di gin, miele e limone: in bocca non si sente, ma serve a spostare in alto il sapore della carne. Sono gli ingredienti invisibili: non si sentono, non si vedono, ma trasportano al massimo il gusto. A me piaceva molto quel piatto, ma dovevo finirlo con un elemento altro. E volevo lavorare su un'altra forma a cubo. Stavo già lavorando anche sul prezzemolo e sui vegetali, così il pensiero è andato subito al sedano rapa: ha quasi la stessa consistenza della pancetta e la forma nel piatto è simile, ma non si uniscono, marcano insieme ed esprimono bene – armonicamente – le loro differenze e particolarità. Il sedano rapa è cotto in pentola a pressione con vino, aceto bianco e acqua, riposa due-tre giorni e poi viene sezionata. Per quanto riguarda forma e consistenza, è un altro approdo del mio lavoro precedente sulla melanzana e sulla lingua».



FOTO DI BRAMBILLA SERRANI PHOTOGRAPHERS

# 7 VERZA E PATATE



«È il penultimo nato nel reparto dei vegetali, è uno degli approdi del lavoro fatto sugli altri piatti storici, dal carciofo alla melanzana. Mi piace trattare ingredienti comuni e riconoscibili: patata e verza sono materie identitarie, molto territoriali e molto abruzzesi. Ho voluto pensare alla verza come a una protagonista, con una forma e una dignità del tutto diverse da come siamo abituati a conoscerla. Lavorando su questa brassicacea – scomponendola, cuocendola e ri-cuocendola – sono arrivato a dei risultati: passandola al vapore iniziavo ad avere una struttura e un morso croccante che però non era crudo. L'idea era di non sfogliarla, ma tagliarla a fette come fosse una torta. In quel periodo ero a Seoul e lì il kimchi è una sorta di piatto nazionale, è un cavolo fermentato che mi ha incuriosito molto per il suo gusto più complesso e profondo di quanto siamo abituati noi rispetto al cavolo: così dò inizio a una serie di prove di fermentazione. Mi sono accorto che più maturava la verza e più acquistava in complessità: acidità, dolcezza e freschezza... più avanzava la fermentazione e più diventava interessante. Poi, con le parti esterne della pianta ho fatto una crema: crema di verza su verza al vapore, sempre per stratificazioni. Mi serviva eleganza: ho provato con varie spezie, ma mi sono fermato sull'anice che giocava molto bene con l'ortaggio. Quindi ho realizzato un distillato di anice stellato in alcool e l'ho usato per fare un'emulsione di verza. Ancora, cercavo cremosità, così ho fatto una salsa con un leggerissimo purè di patate, acqua e olio. Quando porto questo piatto in tavola, sembra quasi un arrosto di vitello. È una forma nuova per un vegetale che è sempre stato cucinato troppo e affogato in minestre stracotte. Del resto, è un piatto fortemente di territorio e si lega coerentemente al mio lavoro, e per di più esce fuori dai canoni del già visto su questo ingrediente. Oggi, la maturazione della verza cotta a vapore va avanti per oltre 40 giorni di fermentazione. E sempre più spesso la propongo come secondo piatto».



# 8 LENTICCHIE, NOCCIOLE, AGLIO E TARTUFO BIANCO

«Volevo fare un piatto con le lenticchie, legume classico e sempre meno utilizzato, che io adoro e che rappresenta la base della nostra produzione territoriale. Qui ce ne sono oggi di poca rilevanza quantitativa, ma di grandissima qualità, come quelle di Santo Stefano di Sessanio. Le lenticchie vengono cotte a vapore per 40 minuti a 95°: la struttura esterna rimane inalterata, ma all'interno la polpa si fa cremosa, i semi rimangono integri e tutti uguali. Ma come potevo utilizzarle? Ho iniziato le prove con le cose più strane. In quei giorni stavamo studiando le nocciole in pasticceria e le ho volute provare con le lenticchie: giocavano benissimo insieme. Così ho cominciato a lavorare sulle strutture: prima con una mousse di nocciole alla base e sopra lenticchie, però mancava umi-

dità. Così ho pensato a una gelatina fatta con l'acqua recuperata dalla cottura a vapore delle lenticchie, ma era troppo scarica. Ci ho aggiunto polvere di funghi di bosco – che con le nocciole stanno benissimo – e timo, rosmarino, aglio, maggiorana e peperoncino: e la gelatina era molto forte. Come montare il piatto? Ho deciso di preparare tutto direttamente nella fondina: prima gelatina, poi ci monto la mousse di nocciole e quindi le lenticchie (asciutte) bagnate nell'acqua di cottura delle lenticchie stesse che ridà umidità. Il risultato è spazzante. Gelatina sotto, sopra mousse di nocciole e acqua, sopra lenticchie e sopra non poteva mancare il tartufo. La finitura è con olio all'aglio rosso di Sulmona, che dà una verve di carattere al tutto».

# 9 LIQUIRIZIA ACETO E CIOCCOLATO BIANCO

«È un dolce che, dopo Essenza del 2009, prosegue nell'approfondimento della mia idea di dessert da ristorante. Come punto di partenza, non volevo creare una frattura netta tra salato e dolce, tra il pranzo (il menu degustazione o la serie di portate salate) e il dessert. L'uso dell'aceto bianco, molto aggressivo e in qualche modo anestetizzante per il palato, fa in modo che poi tutti gli altri assaggi si appalesino in modo graduale, poco a poco; l'unico dolce che c'è nel piatto – il cioccolato bianco – dà a quel punto una sensazione dolce esasperata: sembra di mangiare un vero dessert di pasticceria, mentre c'è pochissimo zucchero. Dopo un menu degustazione importante e complesso, un dessert così stimola la mente, fa sorridere e sorprende nella sua progressione,

diverte, ma continua allo stesso tempo il percorso del salato e va verso il dolce senza appesantire ulteriormente.

Questa è una preparazione espressa, costruita direttamente al momento sul piatto. La granita di aceto e liquirizia – che è più cremosa rispetto a una granita classica – viene lavorata con amido di riso che permette una maggiore cremosità e una maggiore persistenza in bocca rispetto alla preparazione classica solo a base di acqua. Il congelato viene poi grattato a mo' di grattachecca, ma mantiene una struttura più persistente. È un piatto millimetrico, giocato sull'equilibrio dei sapori, delle acidità e delle strutture affinché tutti gli aromi e le texture giochino bene. Temperature e dosaggi sono studiati ad hoc per dare quelle sensazioni».

FOTO DI ROBERTO SAMMARTINI



# 10 PICCOLA PASTICCERIA

(Infuso di limone, pesca, cialda integrale di frolla con nocciole, cialda di caffè e cioccolato bianco, pane e fichi)

«Prosegue la linea di approfondimento del dolce secondo me: una chiusura fresca e divertente del pranzo, ma anche molto leggera. Quello sul limone è stato un bel lavoro: l'infuso è ottenuto lavorando tutto a freddo. Utilizziamo limoni interi che buchiamo e mettiamo sottovuoto in acqua fredda (1 kg di limoni e 1 litro e  $\frac{1}{2}$  di acqua). Facciamo contaminare l'acqua dal limone: teniamo il tutto sottovuoto per 30 giorni a 4°. L'acqua acquista tutti gli elementi aromatici del limone. Si potrebbe pensare a un succo acido, mentre è un infuso molto molto complesso. Si percepisce sì l'acidità, ma soprattutto l'amaro della buccia e l'amaro del bianco del limone, tono su tono... Anche qui una sorta di stratificazione.



Avevo provato a lavorare a caldo il limone, ma i risultati del freddo ci hanno stupito. Credo che sia una nuova frontiera: lo stesso lavoro si può fare su altri ingredienti, per esempio le cime di rapa. Non si ossida nulla, non si perdono sostanze nutritive, non si modificano i nutrienti. E così il limone, a fine pasto, può davvero svolgere tutte le sue funzioni positive: contrasta l'acidità e agevola la digestione.

La pesca: frutta in chiusura. Viene messa intera e sbucciata per 24 ore in acqua e sale (1 litro acqua e 50 g di sale). Poi viene tagliata a fette e prima di essere servita la singola porzione viene "schiacciata" sottovuoto. Lavorando con la bassa pressione, la struttura diventa molto vitrea, croccante e traslucida. E il gusto di dolcezza e freschezza si unisce allo spunto sapido del sale che rende la portata divertente, interessante e del tutto sana e naturale.

La cialda integrale di frolla con pasta di nocciola: si parte dalla base nocciola (la stessa usata per le lenticchie) con una consistenza cremosa che si modula aggiungendo o toglien-

do acqua. Anche qui non c'è nessun grasso aggiunto, se non un filo di olio extravergine per la frolla.

Cialde di caffè con cioccolato bianco tostato: il cioccolato viene passato in forno a 180° per 30 minuti, a pezzi, ed esce tostato con delle belle note di caramello. Si frulla con acqua e gelatina naturale fino ad avere una consistenza un po' più densa della crema pasticcera. E con questa si farcisce un piccolo millefoglie di cialda di caffè: il tutto si condisce con pochissimo pepe di Sarawak al mulinello, molto aromatico e balsamico: dà belle sensazioni in bocca, è un bottone di meno di un centimetro di diametro che ti riempie la bocca con un'esplosione di sapori.

Pane e fichi: una preparazione semplicissima. Si sgretolano i fichi freschi con le mani e si uniscono a un po' di Sambuca, quindi si lasciano maturare per un giorno. Si servono su un crostino di pan brioche e si condisce con polvere di cannella e anice stellato, tutti elementi che si usano normalmente alla fine del pasto».