

# FOOD LIFESTYLE

FOOD LIFESTYLE - XXXXXXXXXXXXXXXX - N° 1 ANNO 1 - MARZO 2018 - TRIMESTRALE - € 10,00



Ph. Credits: Daniel Töchterle

La Cucina,  
una "questione" di rispetto.  
Intervista a  
NORBERT NIEDERKOFER







# INDICE



## AGRICOLTURA BIODINAMICA

14 Il sogno straordinario e possibile de "La Raia"

## GUALTIERI MARCHESI

26 L'uomo che ha cambiato la cucina italiana

## IL CASO PESCARIA

32 Punti di forza e retroscena del fenomeno gastro-mediatico made in Polignano a Mare.

## STORIE SULLE TAVOLA

56 La collezione di piatti di Vito Nesta porta in tavola viaggi e ricordi.

## In evidenza...

06 Hirohiko Shoda:  
la magia della cucina giapponese e non solo...

12 Vino biodinamico:  
l'equilibrio della natura

14 Agricoltura biodinamica:  
il sogno straordinario e possibile de "La Raia"

24 Ristorazione ed eco sostenibilità:  
l'era di una nuova stalla in cucina.

26 Gualtiero Marchesi:  
l'uomo che ha cambiato la cucina italiana.

32 Il caso Pescara:  
punti di forza e retroscena del fenomeno gastro-mediatico made in Polignano a Mare.

38 Il Food visto dai social:  
i tre chef con piu' engagement del momento.

40 Norbert Niederkofler:  
pioggia di stelle tra le dolomiti

46 Il riccio:  
un gustoso capriccio

48 Tris di gusto:  
tre città, tre prodotti, tre culture da scoprire.

50 Storie sulla tavola:  
la collezione di piatti di Vito Nesta porta in tavola viaggi e ricordi.

52 I trend del Food del 2018

56 Foodography:  
Scatti di gusto. Il viaggio visivo tra le bellezze dei piatti.

58 Il terremoto per la ristorazione di Singapore.  
Andre' Chiang e il "no" a Michelin.

60 Agostino Bartoli:  
intervista allo chef de "Al Gatto Rosso"

64 Pop corn.  
Cinema e food.

66 Il menu' degli eventi

68 Redazione





# HIROHIKO SHODA

*l'intervista*



# HIROHIKO SHODA

La magia della  
cucina giapponese  
e non solo...

a cura di *Carmela Loragno*

Entusiasmo da vendere, tecnica, creatività e un amore smisurato per la Cucina, anzi per le culture culinarie di tutto il mondo.

Hirohiko Shoda è tutto questo e tanto di più. Basta osservarlo mentre è all'opera per rendersi conto di quanto cucinare per lui sia una filosofia, uno stile di vita ben preciso, con tante regole e una continua ispirazione.

Chef giapponese, noto per il suo programma di cucina "Ciao, sono Hiro" su Gambero Rosso Channel e autore del Master Japan, corso professionale di cucina giapponese distribuito presso la scuola Italian Food Academy e in varie altre accademie di cucina italiane, i suoi piatti sono un viaggio, una suggestione, influenzati dalla cultura orientale, supportati da studi internazionali e realizzati con ingredienti mediterranei.

Il suo amore per la musica, che ha studiato da ragazzo, rientra prepotentemente nelle sue creazioni, vere e proprie sinfonie da gustare coi sensi. L'esperienza con l'alta ristorazione gli ha permesso di affinare e "contaminare" positivamente la tecnica, dando inizio all'esplosione di uno stile particolarissimo e personale, basato sul rigore e sulla fantasia, un ossimoro che con Hirohiko, o meglio Hiro, diventa vincente.

Ma quello che più caratterizza questo chef tanto amato in Italia, è il suo entusiasmo travolgente che è un approccio immanente al suo modo di lavorare, sempre attento e in fase di ascolto, pronto a recepire

stimoli da chiunque e da qualsiasi cosa. Una caratteristica che mette nelle sue lezioni di cucina giapponese, tanto apprezzate dai giovani aspiranti chef.

*Come è nata la tua passione per la cucina?*

"Osservando mia madre che cucinava per me e per i miei fratelli. Mi ha trasmesso l'interesse, la cura e il rispetto delle cose e degli alimenti. Negli anni '80 cominciava a diffondersi in Giappone la "nuova cucina", non più solo cucina "pura" tradizionale giapponese, ma quella occidentale, contaminata da tante culture antiche e diverse come quella italiana, spagnola, francese, mediorientale. Avevo 18 anni, ne fui così attratto che lasciai la scuola di musica, per frequentare quella di cucina. Ed è cominciato tutto da lì".

*Qual è stata la tua formazione?*

"Dopo il diploma di scuola superiore, a 19 anni, mi sono trasferito ad Osaka, dove ho frequentato una delle più prestigiose accademie internazionali di formazione culinaria. Poco dopo ero già capo chef presso il più importante ristorante di alta cucina italiana in Giappone, il Ponte Vecchio di Osaka, vincitore di numerosi premi internazionali".

*Qual è stata la tua esperienza più significativa nel settore?*

"Il Periodo passato a Padova nel ristorante tre stelle Michelin, "Le Calandre" è stato un'opportunità di collaborazione con lo chef Alajmo che ha determinato, poi, una scelta fondamentale nella mia vita: lasciare il Giappone e una carriera già consolidata per trasferirmi in Italia, un mondo così lontano, ma che mi affascinava da sempre".

*Chi è stato il maestro che ricorderai sempre?*

"Difficile indicarne un solo, perché amo tutta la cucina del mondo. Ho sempre studiato e approfondito la cucina internazionale, da oriente a occidente, a partire dal maestro giapponese Jirō Ono, artista supremo della cucina giapponese, passando a quella classica e allo stesso tempo rivoluzionaria del maestro Gualtiero Marchesi, a quella storica ed eccellente del maestro Paul Bocuse, padre della cucina francese, fino a quella più moderna e innovativa di Ferran Adrià e Joel Robuchon, tutti uomini che con il loro coraggio e talento hanno avviato un'evoluzione in questo settore".

Facebook: *Chef Hirohiko Shoda*

Instagram: *@chef\_hiro*

Twitter: *@HiroHirohiko9*

Ufficio Stampa: *letizia.castroni@gmail.com*







*Cosa è la cucina Giapponese?*

“E’ il rispetto della filosofia zen attraverso 2000 anni di tradizione e storia. Qualunque gesto ed elemento rappresentano un rito, le materie prime sono prodotte ed utilizzate nel rispetto della stagione, minimo trattamento e massima valorizzazione di colore, sapore e aroma. La cucina giapponese racchiude una grande varietà di tecniche di cottura e si basa su una profonda cultura nel trattamento della crudità. Definita dall’Unesco uno dei patrimoni intangibili dell’umanità”.

*Cosa consigli a chi vuole diventare chef di cucina Giapponese?*

“Studiare, studiare, studiare tanto, sia a livello culinario sia a livello di storia, tradizione e cultura del Giappone. Questo consiglio vale in generale per chi vuole intraprendere seriamente questa professione, perché chi è solo un esecutore non si può definire chef”.

*Quali sono le doti che uno chef deve assolutamente avere oggi per avere voce in capitolo in un settore sempre più concorrenziale?*