

# FOOD LIFESTYLE



**ALESSANDRO BREDA**

La verità diventa arte nei piatti

**L'AVOCADO CONQUISTA  
LA GRANDE MELA**

Il progetto made in Italy a New York

**MARCO BIANCHI**

Il ruolo del colore e la mission





# EDITORIALE

Quando il cibo è un viaggio  
tra i continenti e nel tempo.

a cura di *Nicola Carbonara*

Quello che abbiamo voluto fare con questo numero di Food Lifestyle è un vero e proprio viaggio intorno al mondo, un'immersione tra i sapori e i profumi di culture lontane e che pure hanno tanto da raccontare e da insegnare. L'elemento geografico è ciò che caratterizza i contenuti di questa uscita, un volo tra l'Oriente e l'Occidente del mondo culinario, che immancabilmente è espressione di stili di vita che proprio al territorio e alla sua cultura restano legati. Siamo stati nel nuovo mondo, a conoscere un nuovo progetto, giovane e accattivante, come l'Avocaderia di New York, frutto di un incontro tra due altre realtà differenti: l'estro e l'attenzione al mangiar bene tutta italiana, con un prodotto esotico e poliedrico come l'avocado messicano. Il tutto nella patria del fast food. Un contrordine che dimostra come il settore della ristorazione, ma soprattutto lo stesso approccio al cibo, stiano prendendo nuove direzioni. Siamo entrati nell'elegantissima e storica "dimora" del Gellius a Oderzo, dove l'arte e la storia italiana si impreziosiscono

della cucina stellata di uno chef, Alessandro Breda, in grado di reinterpretare la tradizione, senza privarla della sua naturale predisposizione al sano e al bello.

Abbiamo voluto raccontare il profumo dell'oceano nei Percebes della Galizia, per poi tornare in Italia con la ricetta tipica siciliana del Rosolio al bergamotto. E poi ancora un viaggio nella rete virtuale per scoprire una startup dedicata ai cocktail e al bere prêt-à-porter, avviata nella città di Bari, e siamo poi approdati al Vinitaly con tutte le novità che ha portato con sé nell'appena trascorsa edizione. Sempre dal capoluogo pugliese, l'accattivante progetto di due ragazzi che hanno abbandonato il "posto fisso" per dedicarsi alla produzione di birra artigianale.

Un viaggio tra passato e futuro ci ha condotti alla scoperta dell'idea di inserire la canapa nel cibo. Alimento poco conosciuto, ma il cui impiego è entrato di diritto in molti ristoranti italiani, come nel progetto "Sweed".

Il tutto tra curiosità internazionali e ricette tradizionali, incontrando personaggi che stanno dando un prezioso contributo alla nostra cultura del cibo, come Marco Bianchi e Isabella Potì. Non è mancato un viaggio nel mondo del cinema "speziato" di Lasse Hallström, che ci ha condotti in un Oriente gastronomico dal profumo di curry.

Preparatevi, insomma, a fare spesso i bagagli e a partire, ne vedrete delle belle!





# Food Lifestyle, la vera sfida è ascoltare.

a cura di *Nicola Carbonara*

Comunicare il settore food è una sfida affascinante e complicata. In un mondo in cui tutto passa attraverso questo termine anglosassone, comunicare al meglio senza cadere nella retorica, nelle mode e nei falsi miti del momento, cercando di essere sempre accattivanti e sinceri con chi legge, richiede impegno e soprattutto tanta onestà. E comporta il rischio di ritrovarsi spesso sotto l'attenzione di quanti non sono ben disposti ad accettare ciò che è nuovo, semplicemente perché è nuovo, diverso, non blasonato.

Insomma, anche la comunicazione, a volte, passa attraverso le "stelle". Ma spesso ci si dimentica che per raccontare quel firmamento ci vogliono competenze, capacità, passione e soprattutto un approccio all'ascolto che va dimenticandosi. Per questo è nato Food Lifestyle, per ascoltare con orecchie attente un settore che troppe volte appare stereotipato, ingessato, congelato in alcuni meccanismi contorti e troppe volte sembra aver perso quella sua anima di autenticità, quella voglia di tornare alle origini, ad una semplicità che è immanente ad un ambito che pure, inevitabilmente, dimostra di essersi evoluto.

Food, eventi, tendenze, arte e food design, novità, premi ed eccellenze, interviste, approfondimenti, curiosità dal mondo, lifestyle, salute, territorialità. Food Lifestyle è un progetto editoriale che racconta tutto questo, parlando di Food, declinato in tutte le sue plurime espressioni, un nuovo strumento per esplorare un settore in crescita e sviluppo. Uno spazio dedicato all'approfondimento di eventi, fiere, premi, appuntamenti a livello internazionale, una vetrina di progetti, punto di incontro e condivisione di stili e filosofie.

Un concept di tendenze, curiosità, novità. Un viaggio nel mondo della territorialità e delle specialità, della cultura del gusto a 360 gradi, con focus sulla nuova tendenza di attenzione alla salute.

Uno spazio per il confronto tra due categorie del food: quella legata ad una visione tradizionalista e classica del food e del mondo della ristorazione e una più giovane, audace ed innovativa, che ha sdoganato un mondo portandolo ad essere più "pop" grazie all'utilizzo degli old e new media.

Con un layout grafico che esprime professionalità e autorevolezza, presentato con un assetto grafico tradizionale e classico ma nello stesso tempo elegante e raffinato, Food Lifestyle dà spazio agli approfondimenti, dedicando pagine agli eventi più importanti a livello internazionale, nonché interviste ad esponenti del settore: chef, imprenditori, giornalisti, critici, personaggi del momento, professionisti.

E in ogni numero vi è anche uno spazio alle idee, ai progetti, e alle pagine dedicate a prodotti, tendenze.

La sfida è stata ascoltare per poi raccontare. Ed è quello che vogliamo fare al meglio.





# INDICE



14

## In evidenza

### RISTORANTE GELLIUS INTERVISTA ALLO CHEF BREDA

14 Quando il cuore della cucina batte forte anche in sala.

### AVOCADERIA

24 Nella patria del fast food spopola l'healthy.

### ISABELLA POTI'

42 In pasticceria, il dolce profumo dei ricordi.

### BIRRIFICIO LAMBRATE

46 La storia della birra artigianale si scrive a Milano.

08 L'Officina delizia i palati russi

Il nuovo ristorante a Mosca vede come chef Mircko Zago.

10 A Verona Vinitaly 2018

L'edizione 52ª da record, tra estero e social.

14 Ristorante Gellius - Intervista allo chef Breda

Quando il cuore della cucina batte forte anche in sala.

24 Avocaderia

Nella patria del fast food spopola l'healthy.

30 Tutti pazzi per i Percebes

Dalla Galizia, le "dita di strega" portano il profumo dell'oceano.

32 Marco Bianchi

Mangiare sano creativamente.

36 Brindisi prêt-à-porter

"Drink Me" porta a casa vini, birre e set da cocktail.

42 Isabella Potì

In pasticceria, il dolce profumo dei ricordi.

46 Birrif cio Lambrate dal 1996

La storia della birra artigianale si scrive a Milano.

49 Italicus

Il ritorno del rosolio "made in Italy".

50 Trash cooking

La nuova tendenza per combattere lo spreco alimentare.

52 Tris di gusto

Radicchio trevigiano, guanciale amatriciano e peperone crusco.

54 Sweed porta in tavola la canapa

I sapori della tradizione di Puglia incontrano il "super food".

58 Foodography

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

60 Bilabì

Il brew pub 'a vista' nel cuore di Bari.

66 Pop corn. Cinema e food.

Amore, cucina e curry di Lasse Hallström.

70 Mondo Food

Tre curiosità da non perdere.

72 Super Food

L'avocado.

74 Haggis

Tutto sull'insaccato simbolo della Scozia.

76 Il menu' degli eventi

78 Redazione



42



24



46



Il nuovo ristorante a Mosca vede come chef Mircko Zago.

# L'OFFICINA DELIZIA I PALATI RUSSI

a cura di *Nicola Carbonara*

Il Presidente russo lo ha voluto ai fornelli per i suoi 50 anni e ad oggi è lo chef più blasonato in terra di Russia. Stiamo parlando di Mircko Zago, cuoco valdostano e giurato del famosissimo programma "Master Chef" russo.

Ed è lui lo chef del nuovo ristorante aperto a Mosca, l'Officina, un interessante locale nel cuore della capitale, che porta l'esperienza e l'eccellenza della cucina e della ristorazione italiana all'estero.

Elegante e innovativo, Officina si prepara a raccogliere il favore di un pubblico, quello russo, sempre più esigente ed informato, ma soprattutto sempre più innamorato della tecnica avanguardista made in Italy, in grado di coniugare un saper fare tutto italiano, derivante dalla tradizione, con le nuovissime tendenze del settore.

Mircko Zago guiderà la brigata. Dopo aver lavorato al ristorante "Piemonte" di Aosta e all'Hostellerie di Paolo Vai, è la Russia che lo ha accolto con il famoso "Syr", con le esperienze al Cremlino, in tv, e oggi con l'Officina a Mosca.

Ad affiancarlo, alla guida del ristorante - ed è per me un onore particolare poterlo

presentare - un lungimirante Pierangelo Carbonara, pugliese di origine, con una famiglia di ristoratori e un'esperienza pluriennale alle spalle nel settore.

È stata sua l'idea di creare un posto accogliente, dall'accattivante industrial style nell'arredamento e con una cucina basata su prodotti freschi e di stagione, utilizzati per creare piatti classici italiani, rivisitati in chiave moderna, creativa e personale. Suo il guizzo di aver pensato ad una terra, La Russia, che in questi anni sta seguendo da vicino la Cucina italiana, sua la voglia di raccontare l'eccellenza del nostro Paese con tutte le sue novità.

A questo penserà Mircko Zago, che ha scelto stavolta "un'Officina" per fare le sue magie culinarie.

Dalla sua amata Val D'Aosta gli deriva l'anima per una cucina fortemente legata ad un territorio caratterizzato da una peculiarità e stagionalità di prodotti, e dalla sua formazione sotto la guida dello chef russo Arkadij Novikov, invece, una tecnica ineguagliabile, che pure si veste di una personalità e uno stile che gli sono propri.



L'edizione 52<sup>a</sup> da record,  
tra estero e social.

# A VERONA VINITALY 2018

*a cura di Marco Bormolini*

---

