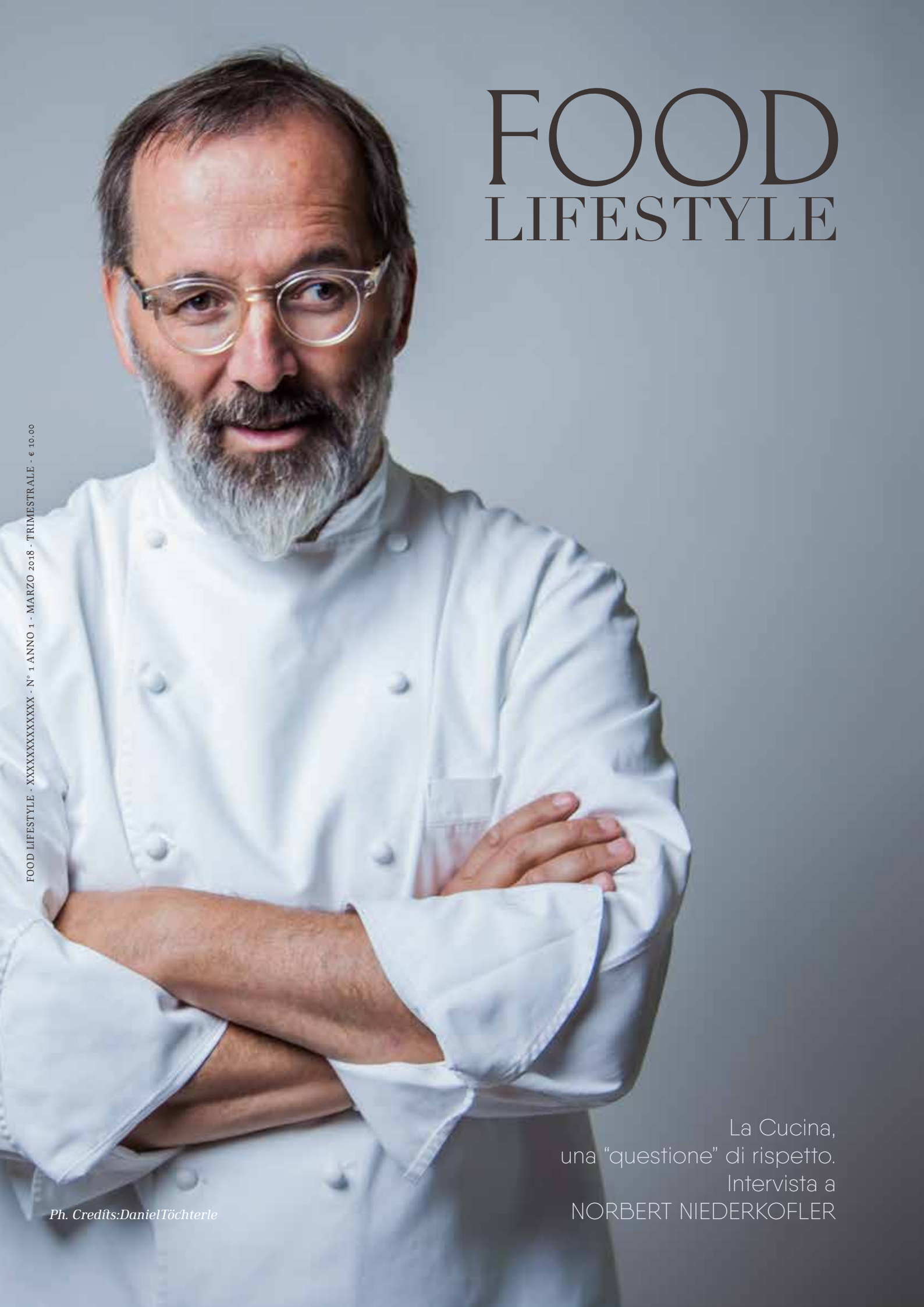
FOOD LIFESTYLE

FOOD LIFESTYLE - XXXXXXXXXXXXX - N° 1 ANNO 1 - MARZO 2018 - TRIMESTRALE - € 10.00



Ph. Credits:DanielTöchterle

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

Ph. Credits:DanielTöchterle

INDICE

In evidenza...

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.

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 sostenibilita':
l'era di una nuova stalla in cucina.

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

32 Il caso Pescaria:
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 citta', 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.

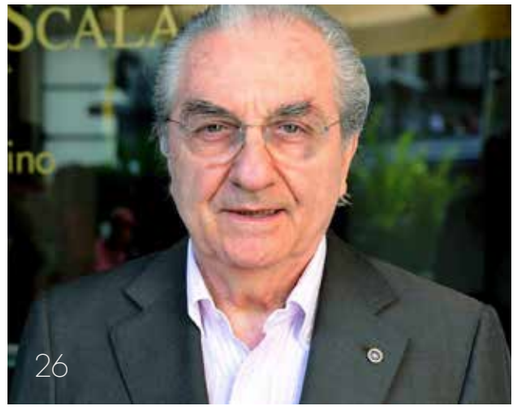
58 Il terremoto per la ristorazione di Singapore.
Andre' chiang e il “no” a Michelin.

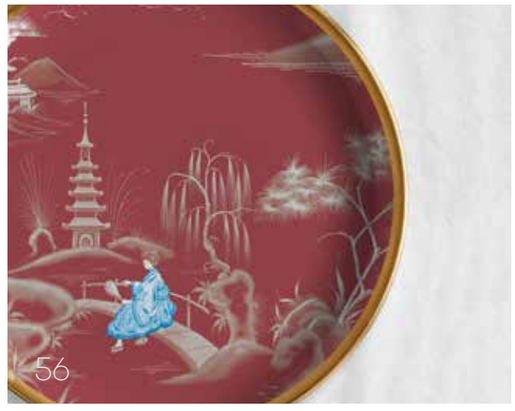
60 Agostino Bartoli:
intervista allo chef de “Al Gatto Rosso”

64 Pop corn.
Cinema e food.

66 Il menu' degli eventi

68 Redazione





Ph. Credits: Donato Mauro per ADVANCE Visual Communication

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 Hiroh iko, 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

Facebook: Chef Hirohiko Shoda
Instagram: @chef_hiro
Twitter: @HiroHirohiko9
Ufficio Stampa: letizia.castroni@gmail.com

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".

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?
“La professionalità, la competenza, l’originalità e un pensiero strutturato, non superficiale”.

Cosa pensi dello scenario attuale degli chef e della ristorazione, sempre più protesa ad apparire agli eventi, in tv, sotto i riflettori?
“La comunicazione è cambiata, occorre aggiornarsi e non criticare le nuove generazioni, anzi stare al passo. Chi resta indietro non deve lamentarsi o criticare, ma fare un’analisi e darsi da fare. È un bene avere maggiore spazio per raccontarsi e promuoversi, le opportunità ci sono per tutti, ognuno nel proprio campo. L’importante è avere la competenza per farlo e il rispetto verso il prossimo, altrimenti è meglio tacere e ascoltare”.

Un piatto perfetto ha bisogno di cosa?
“La bellezza profonda, non della superficie. La perfezione del piatto è nella storia che racconta”.

Com’è la tua esperienza da docente per Italian Food Academy? Cosa vedi o rivedi nei tuoi allievi?
“Più che insegnante mi sento responsabile di tutto ciò che trasmetto agli allievi, metto a loro disposizione tutta la mia esperienza di oltre 20 anni di lavoro, ma sono solo indicazioni corrette per scoprire la strada giusta o la giusta ispirazione. Ognuno deve poi trovare la forza e la propria direzione approfondendo gli studi, percorrendo altre strade, facendo grandi e numerose esperienze, cadendo e rialzandosi con sacrificio e tenacia. La settimana di lezione è un’ottima opportunità per raccogliere, maturare e ampliare le proprie conoscenze”.

Che tipo di programma didattico proponi e come giudichi il percorso che i ragazzi fanno con l’Istituto?
“La mia idea è basata su un’esplorazione completa di tutta la cucina giapponese suddivisa per tecniche di cottura, è un percorso che esula dalle mode correnti o da eventuali business di mercato. L’obiettivo è quello di dare informazioni e nozioni corrette, fonti valide da approfondire, stimoli di crescita, obiettivi”.

Cosa hanno in più i giovani chef oggi e cosa invece a loro manca?
“Possono attingere ad un bacino infinito di informazioni, il supporto della tecnologia e numerose opportunità di viaggiare, esplorare, conoscere. Manca loro la pazienza, a volte la gratitudine...”.

Il mondo delle stelle...cosa pensi?
“Le stelle sono utili per identificare l’eccellenza, consentono una potenziale crescita della ristorazione, sviluppano una competizione che non va vista in modo negativo, ma finalizzata ad un miglioramento. È un aspetto che, tra pro e contro, tiene vivo il settore e che non va sottovalutato anche dal punto di vista dell’evoluzione e della ricerca. È anche grazie agli studi e alle esigenze di grandi importanti chef che la tecnologia nel mondo culinario è cresciuta negli anni, con la conseguente opportunità per chiunque di accedere a strumenti ed accessori più avanzati e innovativi, un tempo solo appannaggio di una nicchia, oggi diventati di uso comune. Io voglio dare un plauso a tutte le attività che mirano all’eccellenza e che offrono una possibile crescita ed evoluzione, dando per scontato che chi riceve le stelle sia meritevole e chi le assegna sia competente”.

“La perfezione del piatto e’ nella storia che racconta”

VINO BIODINAMICO:
L'EQUILIBRIO DELLA NATURA

Il legame tra forze terrene e cosmiche nella produzione di un vino "sano".

a cura di Francesco Blandamura

Una produzione nel segno dell'equilibrio naturale. È questo il dogma alla base dell'agricoltura biodinamica da cui, di fatto, deriva questo vino particolare.
Il metodo biodinamico ha origine negli anni '20, quando l'austriaco Rudolf Steiner teorizza questa filosofia agricola, che considera un sistema unico la terra e la vita che su di essa si sviluppa. Una visione olistica e spirituale dell'agricoltura che prevede l'unione delle forze terrene con quelle cosmiche.
I principi alla base del vino biodinamico sono il legame con la terra, la ricostituzione della fertilità del terreno e le tecniche di coltivazione. Infatti, questa metodologia non prevede l'utilizzo di prodotti chimici nè OGM ma solo preparati naturali fermentati e minerali, al fine di stimolare e vitalizzare tutto l'ambiente. A queste tecniche vengono affiancati i sistemi tradizionali di lavorazione della superficie, come l'utilizzo dell'aratro con il cavallo per non modificare la fauna del suolo, composta da organismi utili ad allontanare i parassiti.
Un fattore fondamentale nell'agricoltura biodinamica è il rapporto con le forze cosmiche: le diverse attività agricole, compreso l'imbottigliamento, infatti, vengono eseguite seguendo le fasi della luna e del sole.

La garanzia dell'utilizzo del metodo agricolo biodinamico è certificato dal marchio Demeter, un'associazione privata di produttori biodinamici che, attraverso un apposito disciplinare, tutela i consumatori.
Dai vari studi che si sono susseguiti negli anni (test su suolo ed uva e test degli assaggiatori di vino), non si è giunti ad una conclusione unanime su quale sia la pratica migliore di produzione del vino, non rilevando sostanziali differenze nei prodotti se non la maggiore vivacità e il colore intenso del vino derivante da uve di agricoltura biodinamica.
Indipendentemente dal risultato derivante dall'utilizzo di questa tecnica, soggetto anche al gusto personale, è fuori dubbio che questa metodologia di produzione sia fondamentale per il sano futuro della Terra.

Ph. Credits: D. Di Cicco

AGRICOLTURA BIODINAMICA

l'intervista

Ph. Credits: La Raia

AGRICOLTURA BIODINAMICA:

il sogno straordinario e possibile de "La Raia"

a cura di Francesco Blandamura

"La Raia" a Novi Ligure, è una delle realtà italiane che si stanno occupando di agricoltura biodinamica. L'azienda della famiglia Rossi Cairo dal 2002 insegue un approccio sostenibile nella coltivazione e dal 2015 gestisce Tenuta Cucco, a Serralunga d'Alba, in corso di conversione biologica.

La Raia è certificata *Demeter* dal 2007 e produce pluripremiati Gavi e Piemonte Barbera. L'attenzione all'ambiente, e la concezione di famiglia di una vita in armonia con la natura, hanno influenzato tutte le attività intraprese, in uno straordinario sogno divenuto realtà.

I restauri delle varie cascine all'interno della tenuta, ad esempio, sono stati realizzati con materiali sostenibili; la costruzione della cantina in terra cruda è stata affidata a Martin Rauch, massimo esperto di questa antica tecnica.

A La Raia sono stati introdotti l'allevamento *grass fed* di mucche di razza fassone e la semina di cereali antichi. Vengono prodotte, inoltre, tre varietà di miele biologico che, insieme ai vini, sono vendute anche nei negozi NaturaSì e Cuorebio di tutta Italia.

Non solo: all'interno della tenuta che si estende per 180 ettari, sono nate una scuola Waldorf Steiner e un'attività di consegna a domicilio di prodotti biologici. Nel 2013 è stata creata la *Fondazione La Raia – arte cultura territorio* che invita artisti internazionali di discipline diverse ad agire e riflettere in modo critico sul grande tema del paesaggio e della sua conservazione. Infine nel 2017 è stata aperta Locanda La Raia, un boutique hotel di 12 stanze dentro la tenuta.

Piero Rossi Cairo, 34 anni, appartiene alla seconda generazione nell'azienda di famiglia. Ed è lui a raccontarci l'attività de La Raia e a parlarci dell'agricoltura biodinamica.

"Terra, varieta' di piante e animali e presenza umana sono in equilibrio."

Cos'è l'agricoltura biodinamica e come sta rivoluzionando il settore?

"E' una pratica che si richiama ai principi elaborati dallo studioso austriaco Rudolf Steiner negli anni venti del Novecento. Promuove un modo di coltivare la terra in costante ascolto dei ritmi della natura e nel rispetto degli uomini che la lavorano.

Per meglio comprenderla, è necessario partire da un concetto ulteriormente evoluto: la biodiversità. A La Raia siamo consapevoli di quanto sia importante tutelarla. Consideriamo, infatti, la terra come un bene prezioso, secondo una concezione dell'agricoltura che ricerca la qualità dei prodotti nella qualità dell'ambiente. La scelta biodinamica ha come presupposto, e come conseguenza, il fatto che l'Azienda sia un unicum in cui terra, varietà di piante e animali e presenza umana sono in equilibrio e concorrono tutti al suo benessere. Un autentico ecosistema in cui i vari attori si influenzano, creando un vero e proprio organismo. Sta in questo la dirompenza della scelta biodinamica e la sua assoluta modernità, in un momento in cui il consumatore sta finalmente tenendo a fuoco tutti gli attori della filiera produttiva. Non solo i lavoratori quindi – e il trattamento loro riservato – ma anche l'ambiente e l'uso che se ne fa per produrre. Il settore agricolo ha ovvie responsabilità, ma non è l'unico. Noi agricoltori e viticoltori dobbiamo considerarci, con più coraggio, paladini, difensori e promotori di beni – il paesaggio, il suolo, la vegetazione – che non ci appartengono, ma che dobbiamo tramandare. Un altro aspetto rivoluzionario, a mio avviso, è la tensione verso la qualità, la più alta possibile, da garantire ai consumatori, che non è un fattore scontato, così come le sfide che la coltivazione biodinamica ci pone, per esempio quella della valutazione e dello studio dei cambiamenti climatici, poiché siamo completamente ed esclusivamente dipendenti dai fattori naturali".

Si parla tanto di vino biodinamico, quali sono le sostanziali differenze dalle altre tipologie di produzione?

"L'assenza totale di fertilizzanti e prodotti chimici di sintesi (erbicidi, pesticidi, anticrittogamici etc) in vigna e l'intervento ridotto al minimo della mano dell'uomo in cantina, nessun impiego di organismi genericamente

Ph. Credits: U.Zamborlini

modificati, la scelta di lasciare abbondanza di foglie sui rami, l'utilizzo di preparati naturali per sostenere la crescita delle viti, la potatura realizzata solo quando le giornate si allungano, i filari inerbiti, la guida del Calendario lunare di Thun: ecco alcune delle nostre azioni. Rispetto all'approccio convenzionale, il metodo biodinamico ha come obiettivo ultimo, infatti, quello di creare un equilibrio tra la pianta e l'ambiente che la circonda. Per farlo si agisce sul suolo, cercando di anno in anno di incrementarne la vitalità: utilizzando i preparati biodinamici, praticando il sovescio ed eliminando i fertilizzanti

Con il "preparato 500" (o cornoletame) si agisce sulla funzione metabolica della pianta: ogni sua goccia è un inoculo di vita microbica, che rivitalizza il suolo e aiuta lo sviluppo di radici e micorize, che conferiscono alla pianta una maggiore capacità di assorbimento dell'acqua e degli elementi nutritivi. Il "preparato 501" (o cornosilice), derivato dalla molitura di cristalli di quarzo e quasi esclusivamente costituito da silice (SiO_2), lavora invece attraverso la luce solare, sull'alimentazione aerea della pianta. Distribuito in primavera aiuta la pianta a organizzare la struttura dei tessuti dei nuovi tralci e delle nuove foglie, mentre in estate, durante la maturazione dell'uva, aiuta a generare gli zuccheri e gli aromi nel grappolo. A La Raia viene utilizzato durante la stagione vegetativa, nei momenti di cambiamento, quando le forze vegetali devono indirizzarsi e trovare il giusto ordine nella crescita.

Secondo una pratica centrale nell'agricoltura biodinamica, i preparati prima di essere utilizzati vengono dinamizzati, cioè diluíti in acqua a 37 °C e mescolati, creando un vortice d'acqua che, così girando, incamera ossigeno, attivando la massa microbica. In questo modo si ottiene una stretta compenetrazione tra l'acqua e il contenuto del corno che moltiplica l'effetto dei preparati stessi.
Un'altra pratica agronomica centrale del metodo biodinamico è quella del sovescio, cioè la semina di diverse specie di piante erbacee e il loro successivo sfalcio e semi-interramento lungo i filari. Mantenendo inerbíte le vigne, si ottiene il duplice risultato di contrastare l'erosione e di riequilibrare e fertilizzare il terreno, senza ricorrere a nessun concime di origine minerale. Per il sovescio viene utilizzato un miscuglio vario di leguminose, graminacee e crucifere. Tutto ciò a vantaggio della vítalítà delle víti".

Quali sono i dati relativi alla produzione di vino biodinamico in Italia?
"In generale abbiamo una crescíta continua e significativa a livello mondiale dei vigneti condotti con il metodo biologico che tra il 2004 e il 2015 sono cresciuti del 295% in Europa e del 280% al mondo (dati Wine Monítor Nomisma). In questo contesto i produttori europei sono tra i più attivi, con 293mila ettari biologici che coprono l'88% delle superfici biologiche al mondo. L'Italia gioca un ruolo di primissimo piano detenendo il record europeo per incidenza delle superfici biologiche sul totale (11,9% il 7% medio europeo): 83mila ettari, dei quali 32mila in Sicilia, 11, 5 mila in Toscana e quasi 11mila in Puglia. Queste scelte sono ampiamente dettate dai trend di mercato. Negli ultimi anni la vendíta di vino biologico nei supermercati Italiani è aumentata, anno su anno, anche del 50%. Molto più del vino convenzionale. In particolare, negli ultimi 5 anni, in Italia le aziende víticultrici biodinamiche sono passate da circa 50 a 87 e gli ettari vítati secondo il metodo biodinamico sono quasi raddoppiati, arrivando oggi a 1.355. Con una prevalenza di regioni biodinamiche in centro Italia".

In che modo questo vino può rivoluzionare il mercato?
"Più che rivoluzionare il mercato, il vino biodinamico contribuirà a modificare profondamente il rapporto che produttori e consumatori hanno con l'ambiente. Già ne accennavamo. Coltivare e scegliere prodotti biodinamici significa guardare attraverso un prodotto, in uno sguardo solo, le condizioni di chi produce, l'ambiente in cui tutto ciò avviene, le relazioni che si determinano, le conseguenze future. E sentirsene responsabili, partecipi. Credo in tutto ciò e nel contributo che la coltivazione biodinamica, come molte altre attivítà sostenibili e consapevoli, avranno in quest'ottica".

Quali sono le prospettive di crescíta del settore? Si tratta di una tendenza del momento o un'occasione da non perdere?
"Credo che le prospettive di crescíta siano ottime. Sulla scia di pionieri come la cantina Alois Lageder di Magré, continua la svolta bio e quella biodinamica di grandi brand come Castiglion del Bosco, alcuni barolisti come Enrico Rivetto e Ceretto. Noi siamo certificati Demeter da oltre 10 anni; siamo stati tra i primi. Ancora oggi rítengo che sia stata, e continui ad essere, la migliore delle scelte possibili. Ci ha permesso di posizionarci nel mercato del Gavi con prezzi premium, di avere successo all'estero (esportiamo circa l'80% della nostra produzione tra USA, Cina, Inghilterra e paesi scandinavi) e stiamo trasferendo la nostra esperienza in vigna e in cantina anche nella nostra tenuta di Serralunga d'Alba, Tenuta Cucco, dove coltiviamo in regime biologico uva Nebbiolo da tre anni".

Ph. Credíts: Fondazione La Raia

In materia di vino biodinamico, qual è la posizione dell'Italia rispetto al resto mondo?
"Credo sia privilegiata e favorevole per il futuro. Siamo i primi in Europa per il biologico, ma si può fare ancora meglio, spronati dalla bellezza e dall'unicità delle nostre terre, così diverse e unicamente vocate. Continuare a produrre vini diversi, preservare il valore delle produzioni autoctone, competere nel mondo, grazie alla qualità e non solo alla quantità dei nostri prodotti, è il destino delle produzioni italiane, se ci pensa, in ogni settore".

Continuare a produrre vini diversi, preservare il valore delle produzioni autoctone...

Ph. Credits: C. Dutton

Ph. Credits: C. Dutton

RISTORAZIONE ED ECO SOSTENIBILITA':

L'ERA DI UNA NUOVA STALLA IN CUCINA.

a cura di *Fabiola Fiorentino*

"Ciò che mangi e il luogo in cui ti trovi indicano qualcosa di più ampio: un ristorante che ha un suo messaggio, uno scopo, una missione."
Dan Barber

Questa è certamente l'era della ristorazione; dei sapori nascosti, dei giudizi insormontabili, dell'arte riflessa su un piatto. Non esiste chef al mondo che non punti alle stelle, che non sono quelle del firmamento, ma dell'indiscutibile guida Michelin. Se le meriti, dovrai fare di tutto per tenere alto il lucernario del successo. Se le perdi, vedrai crollati i muri delle tue sicurezze. Cotture al barattolo, sottovuoto, compresse, prati dipinti, schiume, polveri e schizzi improvvisati: sono migliaia le invenzioni elaborate tra le mura di una cucina professionale per incantare critici ed esperti gastronomici.

Ma tra le luci sfavillanti dei coperti sempre pieni e dei premi delle guide mondiali, il valore di un'alimentazione naturale, che rispetti l'ambiente e la materia prima, quale posto occupa nel cuore delle nuove celebrità?

Dalle stelle alle stalle: la filosofia alimentare di Dan Barber.

L'agricoltura gioca un ruolo fondamentale nella costruzione di un regime alimentare salutistico, che faccia bene all'uomo e all'ambiente. Dan Barber, chef devoto al kilometro 0, lo sa bene. Ne ha fatto, nel suo ristorante, la sua missione di vita. Barber non offre soltanto un piatto delizioso ed esteticamente elegante ai suoi clienti, dona piuttosto la visione di un'esperienza; qualcosa di più profondo, in grado di trasmettere con semplicità l'anima e la storia dei suoi ingredienti: cosa sono, quali sono le loro proprietà, chi li ha coltivati, dove e perché.

Dietro ogni suo piatto c'è l'amore e l'assoluto rispetto per un lavoro legato alla terra che ci ospita: l'agricoltura. Nel suo ristorante anche il più piccolo ravanello cela un gusto unico, perché dietro il suo misfatto c'è la volontà di Barber di non alterarlo.

Quali responsabilità abbiamo nei confronti di ciò che mangiamo, del pianeta in cui viviamo? Alla base di queste domande, Barber ha costruito la sua realtà didattica e sperimentale; coltivando gli ortaggi del suo menù, allevando le vacche che producono il latte per il suo burro, pascolando le capre che gli doneranno una squisita ricotta. Perché il suo obiettivo è cucinare buon cibo.

Da Masterchef, il coraggio di cambiare di Antonia Klugmann.

Alla luce del suo esordio con Masterchef e la successiva pubblicazione del suo primo libro "Di cuore e di coraggio", Antonia Klugmann si racconta ed emerge, dalle sue parole, una storia di desiderio e sensibilità. Il suo ristorante - L'Argine A Vencò – è la sua casa; il nido dove esprimere i suoi gusti, gli stati d'animo legati all'amore per la cucina, trasmesso dai nonni, e l'ambizione di portare in tavola solo cibi freschi e di stagione.

Anche lei, colpita dagli scritti di Dan Barber, mira al raggiungimento di un equilibrio culinario che faccia posto al gusto, alla naturalezza, ancor prima delle mode e degli eccessi.

Ad Antonia basta poco per creare un piatto. Tutto quello che c'è al di là della finestra la incuriosisce: l'ebbrezza del vento, il colore delle foglie, il silenzio dei frutti che crescono. Lei, la natura e nient'altro.

Sarà per caso giunta l'ora di un ricongiungimento tra l'arte culinaria e il valore delle cose buone? Una sola cosa è certa: più cresce la consapevolezza, più nutriamo la realtà che vogliamo.

Ph. Credits: LuisaValieri

GUALTIERO MARCHESI

L'uomo che ha cambiato
la cucina italiana.

a cura di *Carmela Loragno*

È stato il primo a conquistare Tre Stelle Michelin, il primo a restituirle. Un maestro insuperabile per tanti cuochi, divenuti famosi forse anche grazie ai suoi insegnamenti.

Un'eredità preziosa, che lo stesso Gualtiero Marchesi, negli ultimi anni, stava codificando in un libro che raccoglie tutte le sue più grandi ed innovative ricette. Una sorta di testamento da lasciare alla storia. Lui, che la storia della Cucina italiana l'ha scritta con la sua impeccabile tecnica, l'approccio creativo ed un pensiero sempre fervente ed attento.

Il lavoro nel locale dell'albergo di famiglia, Al Mercato di Milano, le sue capatine in Francia, e una passione smisurata per l'arte, che riversa nelle sue "opere culinarie" più conosciute, divenute nel tempo icone gastronomiche.

L'apertura del ristorante Marchesi in via Bonvesin della Riva, a Milano, sorprende e conquista per la capacità di proporre cose nuove, che rompono gli schemi della Cucina tradizionale, pur mantenendo fede alle materie prime italianissime, che si riversano in ricette presentate con impiattamenti nuovi, minimal e ispirati spesso all'arte.

Nei circuiti del settore si parla di "Rivoluzione gastronomica" e presto arriva la prima Stella Michelin, cui subito seguono altre due.

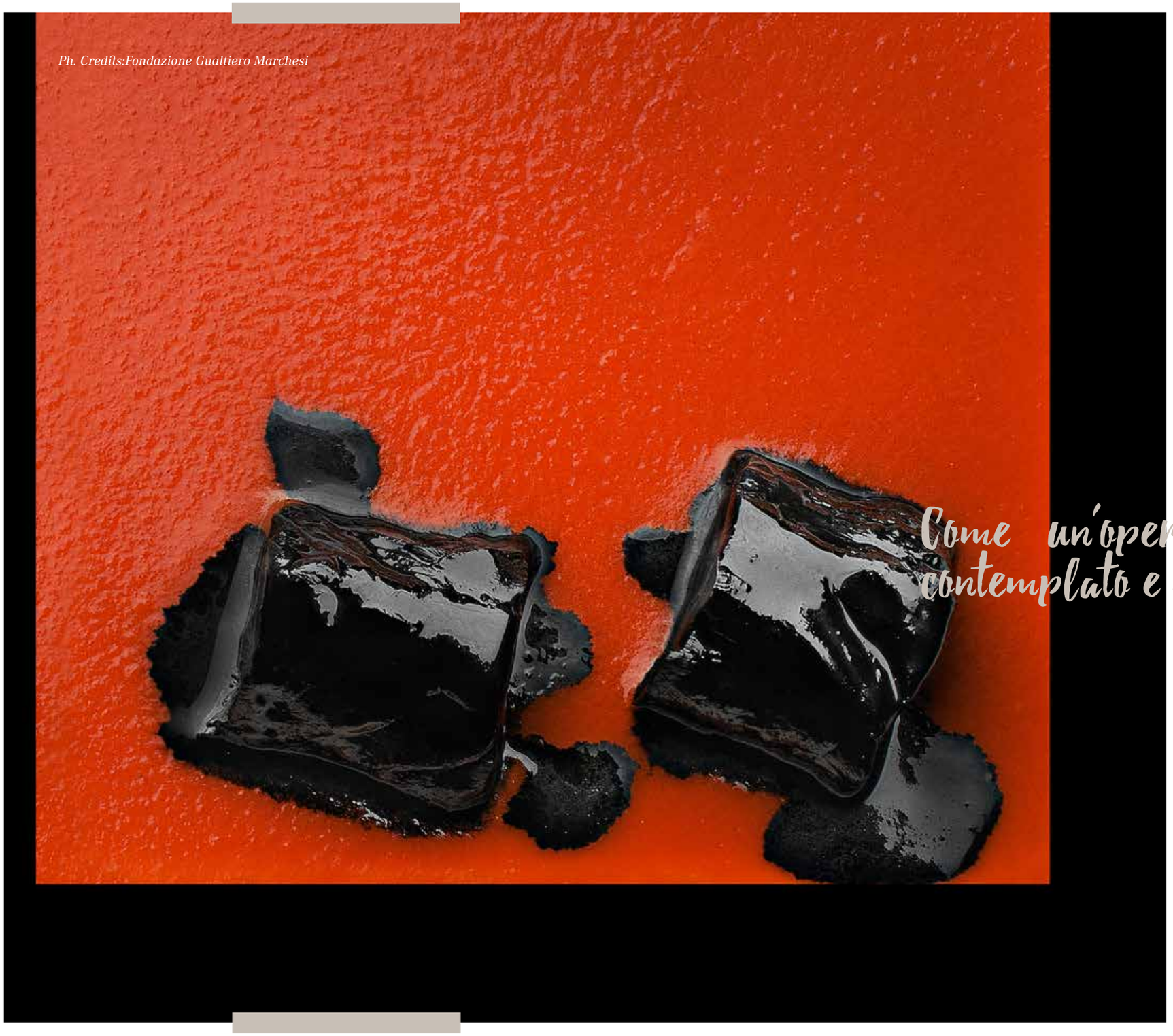
Difficile definire la cucina di Marchesi. Arte applicata al cibo, creatività e tecnica che si fondono armoniosamente, una sinfonia di profumi e sapori tutti italiani.

Una poetica essenziale, rigorosa, con alla base un fondamento scientifico, che pure sa trovare la sua espressione artistica. La bellezza di un piatto non è solo la sua presentazione ma la sua essenza. Impossibile scinderne gli aspetti.

E come un'opera d'arte, anche il piatto va contemplato e fruito nella sua interezza, e come l'artista, un cuoco deve sublimare e sublimarsi. Da qui, forse, l'attacco a quella televisione che "Ha rovinato la cucina, perché lo chef non lavora al circo".

Alla sua elegante e sempre signorile capacità di osservare il mondo della Cucina, si inchinano i suoi "discepoli" più illustri che, con lui, hanno imparato a fare di una professione un'arte e una filosofia di vita. Tra questi Carlo Cracco, Davide Oldani, Andrea Berton, Enrico Crippa, Paolo Lopriore, Pietro Leeman, Ernst Knam, Riccardo Camanini, Daniel Canzian e tanti altri.

Ph. Credits:Fondazione Gualtiero Marchesi



Ph. Credits:Fondazione Gualtiero Marchesi

I piatti di Gualtiero Marchesi sono stati slanci arditi che hanno rivoluzionato il concetto di Cucina, non più soltanto da gustare, ma da guardare. Pezzi unici, ispirati all'arte e, come l'arte, sono diventati iconici, reinterpretazioni visive di concetti che hanno preso forma e colore attraverso il cibo.
In queste armonie compositive, il racconto di una sapienza e di una tecnica ineguagliabili

Riso, oro e zafferano.
Un risotto passato alla storia, con la foglia di oro commestibile e una tecnica impeccabile che si unisce all'intuito artistico del grande maestro e a un elegante minimalismo nella composizione.

Raviolo aperto.
Un classico del 1982. Un raviolo aperto, creato con due sfoglie di pasta all'uovo, una al verde, l'altra con incorporata una foglia di prezzemolo, e fra le due sfoglie, le capesante.

Piramide di riso Venere.
L'eleganza e l'armonia dei sapori, in questa piramide di riso Venere, condito con soia e zenzero, una corona di gamberi e scampi.

Come un'opera d'arte, il piatto va contemplato e fruito nella sua interezza

Rosso e Nero.
Dall'arte di Alberto Burri, arriva l'ispirazione per questo piatto, che gioca con i contrasti cromatici del rosso e del nero. Tocchetti di coda di rospo, passati al nero di seppia e fritti, su una salsa di pomodoro montata all'olio e profumata con spezie.

Quattro paste.
Sempre dall'arte di Andy Warhol, un altro piatto iconico: fusilli, spaghetti, pastina e paccheri con un filo d'olio.

Seppia al nero.
Del 1983 è questo piatto: una seppia cotta a vapore su salsa di nero di seppia e burro.

Dripping di pesce.
Del 2004 è questo piatto coloratissimo e pittorico, ispirato stavolta a Jackson Pollock: una tela di maionese, calamari e vongole, pomodoro, clorofilla di prezzemolo, nero di seppia.

IL CASO PESCARIA

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

a cura di *Gabriele Cometa*

Ph. Credits: © Brainpull

Sono passati quasi tre anni dalla nascita di Pescaria, un originale progetto ristorativo ideato da Bartolo L'Abbate, proprietario di una storica pescheria di Polignano a Mare, nel cuore della provincia di Bari.
Bartolo e i suoi amici Lucio Mele e Domingo Iudice, il primo un cuoco di fama nazionale, il secondo un esperto di web marketing proprietario dell'agenzia di comunicazione Brainpull, hanno deciso di mettere insieme le loro complementari competenze per creare qualcosa di diverso: un "fast fish food".
Di recensioni e opinioni ne abbiamo lette tante in questi anni, in questo articolo proviamo ad andare oltre, puntando dritto all'analisi di quelle che sono le ragioni profonde del successo di Pescaria, senza tralasciare alcuni elementi fin ora mai considerati.
Alla base del successo di questo posto a metà tra una pescheria e un fast food c'è un concept geniale, un'idea tanto originale quanto legata a doppio filo con le tradizioni del luogo. Chiunque abbia un minimo di cultura culinaria regionale sa che a Bari il panino col pesce si prepara da tante generazioni. Sta proprio qui la genialità del progetto Pescaria: rendere gourmet e di tendenza un must della tradizione gastronomica barese.
Ma il vero segreto di Pescaria (il prodotto offerto resta di ottima qualità) è stata la strutturazione di un piano di comunicazione all'avanguardia.
Si può dire senza indugio che la nascita di questo fast food di pesce sia avvenuta prima su Facebook che nel mondo reale. Pescaria ha aperto a Polignano a Mare il 25 maggio del 2015, ma la sua pagina ufficiale sul social network esisteva già da mesi. L'agenzia Brainpull, infatti, provvedeva alla pubblicazione periodica di foto e altri contenuti che presentavano volta per volta un aspetto diverso del progetto Pescaria, partendo dal pesce e dalle altre materie prime, per arrivare al prodotto finale. Una comunicazione in pillole, che mostrava a piccole dosi quella che sarebbe stata l'identità di Pescaria, creando engagement nella community e soprattutto una forte attesa per l'apertura.
Coinvolgere ed emozionare il pubblico, anticipando l'esperienza culinaria con l'evocazione di sensazioni olfattive e gustative attraverso immagini dal forte impatto visivo. In una parola, anzi due, "food porn". Così viene oggi definito questo tipo di strategia comunicativa, che forse meglio di ogni altra riesce a stimolare la voglia e la curiosità di sperimentare, soprattutto in campo gastronomico. E ha, inoltre, il valore aggiunto di stimolare fortemente il word of mouth, mettendo in relazione gli utenti del social: le foto dei panini di Pescaria hanno e avevano, già prima dell'apertura, migliaia di reazioni, apprezzamenti e commenti di persone che si scambiavano pareri o che taggavano gli amici per mostrare loro la "novità Pescaria". Persino il nome del fast food made in Polignano è stato deciso su Facebook, grazie a un contest lanciato ad hoc sul social mesi prima dell'apertura, con un premio in denaro per l'idea più originale. Eppure, non è sempre tutto oro ciò che luccica. Il 26 aprile del 2016 una nota hamburgheria barese pubblica sulla sua pagina Facebook la foto di un panino con gamberi in primo piano e sullo

Ph. Credits: © Brainpull

sfondo uno scorcio della città vecchia. L'immagine riceve oltre duemila reazioni ma ciò che colpisce è il primo commento da parte di un utente: “La fotocopia di Pescaria, grande immaginazione”. La risposta non tarda ad arrivare: “Ciao Claudio. È un modello di comunicazione che utilizziamo già da tempo [...]” puntualizzano dal ristorante, allegando al commento un'altra foto, dalle caratteristiche molto simili, risalente a un anno prima, precisamente al 11 giugno 2015, periodo in cui Pescaria era ancora agli esordi.

Ma la chiave di lettura resta il commento dell'utente Claudio. Come i panini di pesce erano presenti da anni nella tradizione culinaria pugliese, può darsi che anche le strategie comunicative utilizzate da Pescaria abbiano preso spunto dalla comunicazione di altre attività. Tuttavia, da tre anni a questa parte, nella mente dell'utente medio pugliese e italiano, la vista di un succulento fishburger sulla bacheca del proprio profilo social “significa” Pescaria, che lui ci sia stato di persona o che l'abbia sentito raccontare da un amico.

Tutto ciò ha permesso al piccolo fast food pugliese di diventare uno dei casi illustri citati da Facebook tra le attività che sfruttano meglio (al mondo, ndr) il mezzo social per la comunicazione del proprio brand concept. Un riconoscimento di altissimo profilo per un'attività partita da un locale di appena 60 mq a Polignano a Mare e che ora si appresta ad aprire (in primavera) la sua seconda sede milanese, in via Solari, dopo il successo riscosso in via Bonnet. L'importanza che il social network ha avuto nella crescita di Pescaria è stato confermato da Iudice in un'intervista rilasciata al quotidiano online Il giornale digitale, nella quale l'esperto web marketer afferma che Facebook sia stato la fonte del 70% (!) del fatturato dell'azienda.

Il successo di Pescaria sembra avere tutte le carte in regola per continuare. Per l'apertura del nuovo store in via Solari a Milano, l'agenzia Brainpull sta seguendo la strada tracciata dalle aperture precedenti. Una comunicazione che crea forte aspettativa negli utenti, curiosità di vedere cosa ci sarà di nuovo e soprattutto di assaggiarlo. Se ne parla già da tempo sui social: buzz marketing lo chiamo gli esperti del settore, i più tradizionalisti lo definiranno semplicemente passaparola. La pagina Facebook “Pescaria (Milano Via Solari)” conta già quasi duemila followers a distanza di mesi dall'apertura, con post che arrivano a sfiorare le mille reazioni.

Insomma, siamo certi che il fenomeno Pescaria continuerà a crescere e stupire, tanto gli amanti del cibo tradizionale pugliese quanto gli esperti di comunicazione.

Ph. Credits: © Brainpull

ITALIAN FOOD ACADEMY®

ECCELLENZA ITALIANA

★ ★ ★ ★ ★

CORSO DI CUCINA MOLECOLARE

Italian Food Academy organizza Master, Corsi di formazione e specializzazione nel settore della ristorazione, formando professionisti che possano inserirsi rapidamente nel mondo del lavoro.
L'eccellenza dei percorsi formativi di IFA è figlia di un costante aggiornamento della didattica, della collaborazione di grandi professionalità del settore Food e dell'opportunità offerta agli allievi di effettuare uno stage al termine del percorso formativo.

Il Corso di Cucina molecolare insegna tecniche di base e avanzate di cottura per poter modificare la struttura molecolare dei cibi e creare piatti dall'alto valore nutrizionale.

Per informazioni si consiglia di visitare il sito www.italianfoodacademy.com.

IL FOOD VISTO DAI SOCIAL.

I tre chef con più engagement del momento.

a cura di *Francesco Blandamura*

Antonino Cannavacciuolo, Joe Bastianich e Alessandro Borghese salgono sul podio dell'engagement social.

Questione di engagement, chiamatela pure, ma la verità è che i "social" sono piazze che oggi dettano legge in materia di notorietà e soprattutto di influencing del popolo della rete e, spesso, con metriche diverse da quelle che potremmo immaginare.

E così capita che lo chef con maggiore engagement del momento sia il "bistellato" Antonino Canavacciuolo, che pur essendo notoriamente "poco social" rispetto ai suoi tanti colleghi, con un canale Instagram che vanta ben 1,3 milioni di followers ed un 80% di interazioni – i dati sono di blogmeter – sale sul podio della classifica.

A seguirlo è, grazie anche al suo modo "personale" di raccontarsi sui social network, alle sue foto da bambino e ai post dedicati alla trasmissione seguitissima di Masterchef, Alessandro Borghese.

Il fatto di essere figlio della nota attrice Barbara Bouchet passa in secondo piano, perché lui, definito il nuovo "sex symbol 2.0", è riuscito a conquistare con il suo fascino, i suoi modi eleganti e la sua competenza, il popolo di Instagram. La sua fan base è forse più contenuta rispetto agli altri due colleghi con cui condivide il podio, ma la sua ironia batte tutti, riuscendo a toccare picchi di nuovi followers di oltre 4.000.

Il terzo posto, di tutto rispetto, va ad un altro protagonista di Masterchef, il giudice italo americano Joe Bastianich.

I suoi post su Instagram hanno come oggetto, o meglio soggetti, gli altri tre giudici tra cui Bruno Barbieri che segue come quarto in questa classifica, e Antonia Klugmann, che vanta circa 40.000 followers.

La sua vena artistica, la sua passione per il jazz, la sua attività da imprenditore, le sue apparizioni televisive e qualche incursione nella sua vita privata pare siano la passione degli insta fan.

Ph. Credits:Daniel Töchterle

PIOGGIA DI STELLE TRA LE DOLOMITI

Norbert Niederkofler e il St. Hubertus premiati dalla Guida Michelin 2018

a cura di *Francesco Blandamura*

Una passione nata da bambino quella per la cucina. Norbert Niederkofler, il nuovo chef Tre Stelle Michelin, ha costruíto questo successo formandosi sia in Italia che all'estero, con esperienze importanti a Londra, Zurigo, Milano e le due più rilevanti nelle cucine di Eckart Wítzigmann (primo chef tedesco con tre stelle Michelin) a Monaco di Baviera e di David Bouley a New York.
Trent'anni di carriera iniziata nel piccolo hotel familiare nell'Alto Adige e che lo vede protagonista, ormai da vent'anni, nella cucina del ristorante St. Hubertus dell'Hotel & Spa Rosa Alpina di San Cassiano, in Alta Badia. Un impegno che ha portato la struttura della provincia di Bolzano a diventare il nono ítaliano a ricevere questo preziosissimo riconoscimento che mancava in Italia dal 2014.

St. Hubertus, dalla pizzeria alle stelle Michelin.

Il St. Hubertus nasce nel 1996 come pizzeria dell'albergo, dotato di soli 11 tavoli. Nonostante l'arrivo della prima stella Michelin nel 2000, l'idea della proprietà è quella di creare un ristorante importante, per far entrare l'hotel Rosa Alpina in Relais&Chateaux. Parte così, nel 2001, una ristrutturazione che elimina la pizzeria per far posto alla cucina più sofisticata dello chef Niederkofler, grazie alla quale nel 2007 il St. Hubertus riceve la seconda stella dalla guida francese. E ora la consacrazione, che proietta il St. Hubertus nell'élíte dell'Alta Cucina ítaliana.

"Cook the mountain", la filosofia dello chef ladino.

L'amore per la natura gioca un ruolo fondamentale nella víta di Niederkofler: non solo perché ama immergersi in lei quando, lontano dai fornelli, pratica sci alpino e ciclismo, ma perché su di essa si basa la sua filosofia culinaria. Un rapporto tra natura e rispetto approfondíto nella sua esperienza americana a soli 24 anni. L'obiettivo del cuoco è valorizzare il terrítorio montano attraverso l'utilizzo di prodotti locali: è così che dalla sua cucina scompaiono prodotti allogeni per far posto a prodotti autoctoni. Selvaggina, pesci d'acqua dolce, Grau Kase e fieno sostítuiscono foie gras o prodotti di mare, grandi classici della cucina ítaliana. E il burro viene prodotto in casa con la zangola dalla panna proveniente ogni mattina da Vipíteno.
Una cucina semplice basata su un principio fondamentale: i piatti non devono avere più di tre ingredienti principali o più di cinque sapori.
Un mix tra tecniche nuove e antiche: la piastra giapponese per la selvaggina, lo stampo da "takoyaki" per i canederli, l'utilizzo della fermentazione, del sottovuoto e dell'azoto per esaltare gli ingredienti.
Tra i piatti più famosi dello chef troviamo la tartare di trota e purè al limone e fumo di larice, la tempura di fieno con gelato al Graukäse, i ravioli con ortica, lumache e latticello con contorno dell'erba di cui si cibano le stesse.
Una cucina semplice, sostenibile, naturale. Una cucina buona!

LA CUCINA, UNA "QUESTIONE" DI RISPETTO.

NORBERT NIEDERKOFLER

l'intervista

a cura di Carmela Loragno

Quando ad una mail inviata senza pretendere una risposta, ti arriva dopo poche ore la telefonata con "Salve, sono Norbert Niederkofler", il silenzio di 10 secondi è solo dovuto alla consapevolezza di trovarsi di fronte ad un grande uomo, oltre che ad un professionista pluristellato.
E per tutta la durata della telefonata, ci è voluto un po' per realizzare di star parlando davvero con lo chef ladino che ha conquistato quest'anno la terza stella Michelin al St. Hubertus in Val Badia sulle Dolomiti.
Eppure, con voce educata rilascia l'intervista, facendoci intuire, però, che non sarà lui il protagonista del nostro articolo, bensì un approccio, uno stile professionale, un amore per la terra, per la sua terra, e un rispetto per tutti i protagonisti della "filiera ristorativa", che per Mr Norbert Niederkofler sono la vera ragione del successo di un ristorante.
A lui proprio non piacciono i riflettori e non c'è occasione in cui non dribbla le domande che lo riguardano, solo per farci conoscere la bellezza, ma anche l'importanza di questo mondo, che coinvolge tante persone e ha tante storie da raccontare.
Come la sua, che ha radici e passione lontane, raccontata dai suoi piatti, espressione di una vita piena di straordinarie esperienze vissute e che si nutre ogni giorno di entusiasmo.
Un entusiasmo che si rinnova con un volersi superare che non risponde ad un'esigenza di vanto personale, quanto a quella di far comprendere ai clienti ma non solo, che la Cucina è prima di tutto una questione di "rispetto".
E quando parla di cucina, Norbert Niederkofler, pensa prima di tutto alla sua famiglia, alla parte più bella di casa sua, ad una vita quotidiana fatta di gesti semplici ed autentici, ad uno spazio in cui regnano, prima di ogni altra cosa, tranquillità e condivisione.
Mentre parliamo, gli chiedo delle sue esperienze importanti in giro per il mondo prima di arrivare al St. Hubertus, le più rilevanti con Eckart Witzigmann e David Bouley. E ci risponde:
"Questi due "personaggi" della cucina sono arrivati molto dopo... le esperienze più importanti sono stati i viaggi, che ho cominciato a fare molto prima: negli Stati Uniti, in centro America in giro per l'Europa.
Questi viaggi, con esperienze umane molto forti. mi hanno formato e alla fine mi hanno portato a seguire la strada dell'alta cucina. Mi hanno fatto entrare nelle cucine dei grandi maestri. Loro mi hanno dato la formazione, il rispetto per la materia prima e per il lavoro".
Ed è proprio il rispetto, unito ad un amore profondo per i prodotti utilizzati, l'ingrediente che non può mancare nei piatti e nelle creazioni dello chef ladino.

Tre stelle Michelin sono un grande onore - chiediamo - ma anche un enorme responsabilità: qual è il segreto per ottenere l'eccellenza in Cucina, rispettare le aspettative dei clienti e restare fedele a sé stessi?
"È un sogno della vita ottenere tre stelle. Ma non deve essere un peso. Questi riconoscimenti dovrebbero arrivare mentre tu fai la tua strada, segui i tuoi sogni e i tuoi traguardi. In questo modo non sono un fardello, ma un naturale proseguimento del proprio lavoro".
La sua filosofia in cucina è molto particolare e contempla, prima di tutto, il rispetto delle materie prime, della stagionalità, della filiera... Se potesse riassumerla...
"La vera Star in cucina non è il cuoco ma la materia prima! Per quello è molto importante conoscere le facce e le storie delle persone che stanno dietro ai prodotti. Così si capisce la fatica e l'impegno che stanno dietro alla realizzazione di un piatto e così viene anche rispettato il lavoro fatto".

Come nasce un piatto? Da dove trae ispirazione? Qual è il segreto per un piatto perfetto?
"Oggi è cambiata la procedura: prima si partiva da un'idea e poi si prendeva il telefono in mano e si cercava di arrivare alla migliore materia prima, importandola da tutto il mondo. Oggi il viaggio è diverso, inverso... cerchiamo di realizzare i piatti da quello che la natura, il territorio e la stagionalità ci offrono, assecondando e armonizzando i sapori. In pratica non è più l'ingrediente ad essere al servizio dello chef ma è lo chef ad essere al servizio della natura".

Ph. Credits: Alex Filz

Il prossimo "piatto nel cassetto"?
"Cambiano sempre, ma in questo periodo dell'anno aspettiamo la primavera, che cambia in tutto nel colore e nella leggerezza dei sapori e dei piatti".

Qual è il valore più importante che deve avere uno chef oggi e che insegnerebbe ad un suo allievo?
"Il rispetto per se stesso, per la natura e per la squadra... Un allenatore senza squadra non può vincere e in cucina è la stessa cosa".

Se non fosse diventato chef, cosa avrebbe fatto?
"Qualche tempo fa ho scritto un post sulle possibili varianti "A B C" della mia vita:
A maestro di sci
B L´ architettura
ho scelto la variante C..... ho imparato a fare il cuoco".

Per quanto Mr. Norbert cerchi di sfuggire alle luci della ribalta, quelle tre stelle appuntate sul petto abbagliano, risplendendo ancora di più sulla neve dell'Alta Badia. Nessun problema, però, perché lui non ci sta proprio a "cambiare" il suo modo di essere. Nella nostra "chiacchierata" c'è stato posto per tante cose: per parlare della sua cucina, dei suoi piatti, della sua filosofia, della sua storia, dei ricordi e di tanto altro ancora...lui, Norbert Niederkofler, che a discapito della radice del suo nome, ha così tanto da raccontare sulla sua cucina e su tutte le persone che stanno intorno e che vi lavorano "mettendoci" prima le mani della faccia, lui che lo ascolteresti parlare per ore senza stancarti, sempre lì a pendere dalla sua voce accogliente, lui che ti fa amare la sua terra pur non avendola mai vista, lui che a fine della nostra chiacchierata, si aspetta che gli venga chiesto "cosa farà da grande"... pur avendola già raggiunta, quella grandezza.

Ph. Credits:Daniel Töchterle

Il Riccio

un Gustoso Capriccio

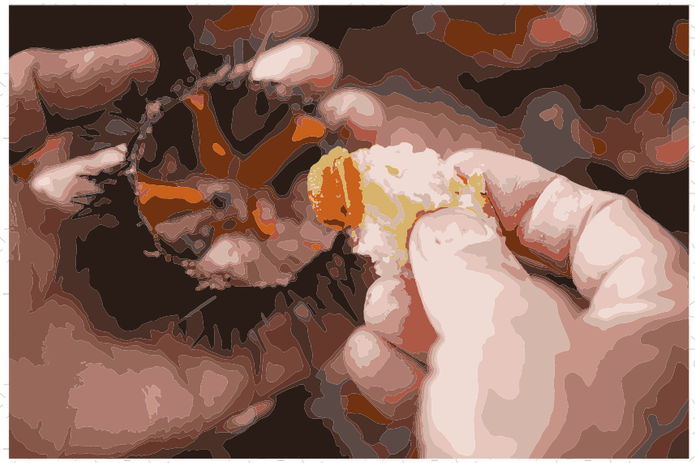
Del riccio esistono diverse varietà:

- Il riccio verde, caratterizzato da aculei corti e di colore verde.
- Il più comune è il riccio viola che presenta un colore variabile dal bruno al bordeaux, fino al violetto, con diametro medio da 5 a 10 cm senza le spine.
- Tra le varianti del tipo c' è quello con aculei corti e violacei.
- Il riccio di mare comune è con aculei lunghi bruni o viola, ed esiste una la sua variante dagli aculei neri e lunghi.

Il periodo migliore per gustare i ricci è quello invernale, o come dice la tradizione popolare nei mesi con la "r", ossia tra febbraio e aprile.

Le uova dei ricci di mare hanno un apporto calorico ridotto, con un ottimo quantitativo di acidi grassi essenziali, di proteine, oltre a una considerevole quantità di ferro e fosforo, rispettivamente utili per combattere l'anemia e salvaguardare la salute del sistema nervoso.

Savelletri, in Puglia, è conosciuta per i suoi ristorantini dove è possibile gustare piatti a base di polpa di ricci o ricci crudi, mentre a Bari l'aperitivo tipico è rappresentato dalla polpa di riccio gustata con la focaccia barese.



TRIS DI GUSTO.

TRE CITTA', TRE PRODOTTI, TRE CULTURE DA SCOPRIRE.

a cura diFrancesco Blandamura

Un viaggio nel Belpaese, tra i sapori e i profumi di una terra che stupisce sempre. Un modo per conoscere le eccellenze ma anche i tesori nascosti da nord a sud dell'Italia. La tradizione gastronomica si racconta di volta in volta con i suoi prodotti tipici, frutto di culture che si tramandano da generazioni.

1. Liquore allo zafferano abruzzese

ll liquore allo zafferano è una specialítà abruzzese, dovuta alla tradizionale coltivazione di zafferano nella regione.
Questo liquore si ottiene non solo con lo zafferano, ma anche con l'anice, l'alcool, lo zucchero, l'acqua e le erbe aromatiche locali, diverse da zona a zona.
Il tutto si fa riposare per alcuni mesi, prima di passare alla decantazione, filtrazione e imbottigliamento.
Questo liquore è ottimo come digestivo. Bevuto diluíto con il latte caldo è un ottimo corroborante in caso di raffreddore, mentre con il latte freddo d'estate è particolarmente gradevole contro l'arsura.

2. Lo Zuccotto di Bismantova - Emilia Romagna

È chiamato anche Zuccotto di Canossa ed è un salume tradizionale del terrítorio montano dell'appennino reggiano.
La sua origine è frutto della fantasia dei norcini che risiedevano nei feudi di Matilde di Canossa. Lo Zuccotto è prodotto grazie all'ibridazione tra i suini della zona e i cinghiali che ne popolavano i boschi. Pare che i norcini medioevali, quando si accorsero che i loro allevamenti erano soggetti a frequenti incursioni da parte di tali animali, ne favorirono l'ibridazione, sicuri di trarne benefici.
La sua particolarítà è che si mangia cotto in acqua, come lo zampone o il cotechino. La ricetta tradizionale vuole che sia prodotto con il muscolo, la gola e la cotenna di carne suina, messe in "concia" per 48 ore, con alloro, pepe nero, bacche di ginepro, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, aglio.
Il salume viene poi insaccato a mano nella pelle di sugna, che avvolge una parte del grasso del maiale, precedentemente messa a bagno in acqua e vino bianco secco fermo.
Il prodotto ottenuto viene legato con spago e messo ad asciugare per un periodo che varia da 1 a 3 giorni.

3. I sospiri di Stigliano – Basilicata

Si tratta di vere e proprie delizie della tradizione dolciaria di questo piccolo centro della Basilicata.
I dolci di Stigliano, noti anche come sospiri) sono preparati con crema bianca o al cioccolato e ricoperti di glassa. La loro caratteristica sta nella sottilissima glassa e nella morbidezza della pasta che avvolge un delicato cuore di crema.
Se volete assaggiarli, dovrete passare per forza di qui e prenotarli. La loro produzione infatti è limítatissima e strettamente artigianale, affidata a pochi laboratori a conduzione familiare. Inutile cercare di ottenere la ricetta originale di queste delizie per il palato.
Non resta che sospirare davanti a tanta bontà.

STORIE SULLA TAVOLA

LA COLLEZIONE DI PIATTI DI VITO NESTA PORTA IN TAVOLA VIAGGI E RICORDI.

a cura diFrancesco Blandamura

Chi lo ha detto che “l’involucro” non sia importante? Chi può ancora pensare che l’abíto non faccia il monaco? Bè, con le dovute precauzioni e senza scivolare in distorte disquisizioni filosofiche, questa bizzarra introduzione è per presentare la straordinaria collezione di piatti decorati, che portano la firma del designer Víto Nesta.

Creazioni artistiche che impreziosiscono la tavola, storie che si raccontano su superfici che servono le portate.

Protagonisti della collezione sono il tempo e il viaggio. Come una sorta di macchina del tempo, Nesta conduce in mondi straordinari, che raccontano i luoghi attraverso colori, forme, intrecci di suggestioni.

Al centro l’Oriente e il suo glorioso passato, le sue evocazioni quasi fiabesche.

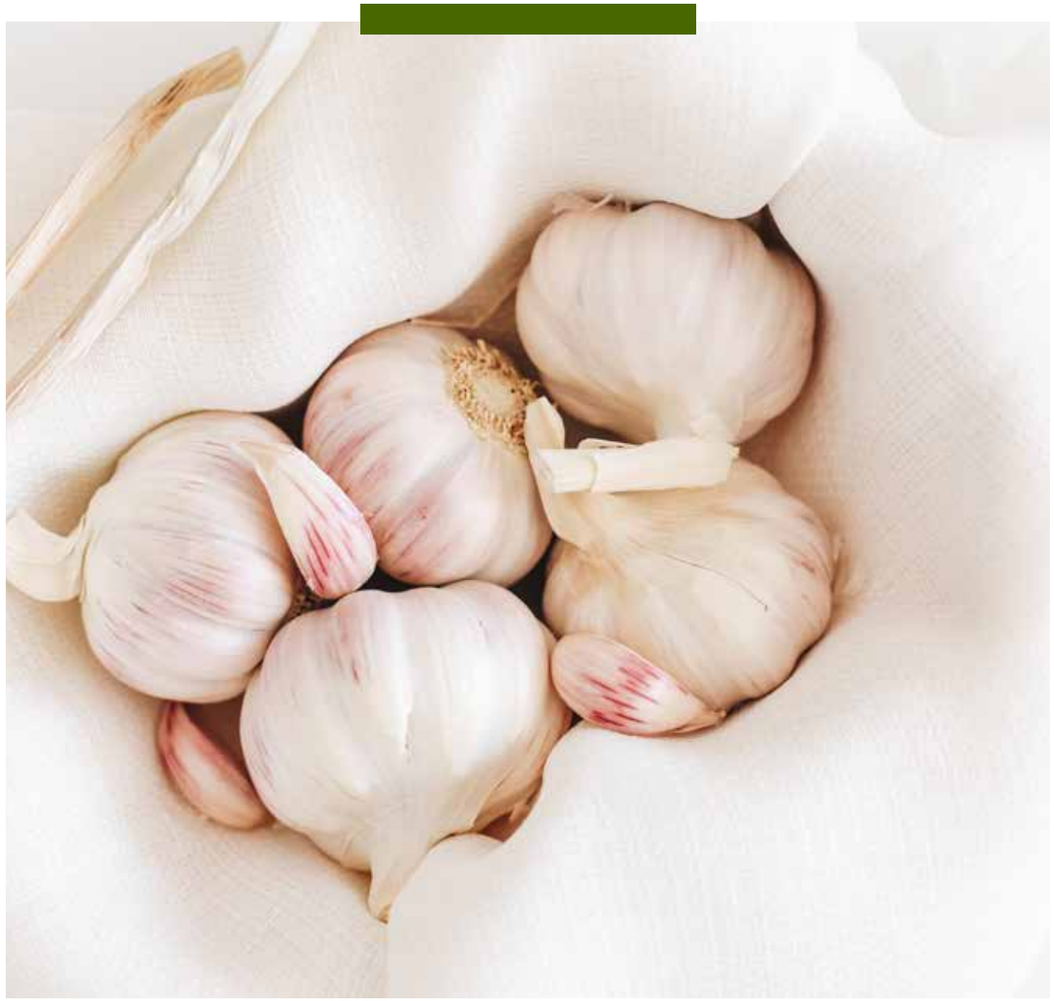
Tra paesaggi esotici, natura dirompente e personaggi fantastici, che sembrano venuti da un altro tempo, le storie si dipanano sui piatti che regalano alla tavola un vissuto, un’anima.

La creatività e il design rendono gli oggetti raffinate tele intrise di ricordi, di suggestioni, come voci che spandano la loro eco. Templi giapponesi e giardini delicati riportano a mondi delicati, commistioni di culture, paesaggi onirici che arrivano direttamente dalla personalità istrionica e fervente dell’artista.

I piatti sono in porcellana con applicata una stampa digitale e poi adornati da un nastro in lustro matallico oro.

Sulla tavola vengono servíte le storie fatte di memoria, esuberanza, avventura, emozionanti viaggi che portano lontano.

Con questi “oggetti”, sedersi a tavola diventa un’esperienza unica.



I TREND DEL FOOD DEL 2018

a cura di *Paolo Caccavo*

Il 2018 è l'anno nazionale del cibo. Da gennaio è un susseguirsi in Italia di manifestazioni, iniziative, eventi legati alla cultura e alla tradizione enogastronomica del Belpaese, tutte rivolte alla valorizzazione dei prodotti tipici, delle della dieta mediterranea, a far conoscere e promuovere i paesaggi rurali, le filiere e la lotta agli sprechi alimentari.
Il patrimonio enogastronomico come parte della identità culturale italiana. E per l'occasione, la dedica di questo 2018 va a Gualtiero Marchesi, colui che ha rivoluzionato il panorama mondiale della Cucina.
Ma quali sono i trend dell'anno del cibo?
Non solo mode, come si potrebbe pensare dal termine "trend", ma approcci al settore, studiati ed analizzati dalle agenzie e dagli esperti.
Stili di vita che cambiano, nuove frontiere che si affacciano, orizzonti che si aprono e stili che si consolidano, con una rinnovata consapevolezza.

La salute a tavola.

È il primo imperativo del 2018. Una filosofia sempre più internazionale e trasversale, nata dall'esigenza, ormai assunta negli ultimi 15 anni, che cibo è benessere e che è sempre più necessario ed urgente mangiare bene e scegliere con consapevolezza.
Più trasparenza, quindi, nella filiera agroalimentare, tracciabilità delle materie prime, valorizzazione delle specialità locali, oltre ad una maggiore conoscenza da parte del consumatore, educato a "pretendere" informazioni.

Le fermentazioni e i surrogati vegani.

Il 2018 sarà l'anno delle fermentazioni, un metodo antichissimo di conservazione degli alimenti, fulcro di molte cucine, come quella coreana.
Cresce, inoltre, l'interesse per il mondo vegano e il 2018 sarà anche l'anno in cui si diffonderanno i surrogati delle proteine animali.

Healthy food: l'aglio.

Largo spazio ai super food, ai cibi che fanno bene, e tra questi, per l'Italia, a frutta e verdura, ma soprattutto cibi come l'aglio.

Il tè che conquista.

A dominare sarà il tè, che avrà una piccola rimonta sul caffè, con le miscele floreali tra le tendenze più in auge e con un messaggio che si porta dietro che va ben oltre il semplice gusto o le proprietà benefiche.
Con il tè si diffonde una filosofia ben precisa, mutuata dalla cultura orientale, che punta al benessere del corpo e dello spirito.

Cucine sempre più "fusion".

Una parola che racchiude un approccio sempre più "accogliente" in Cucina.
Nel rispetto delle tradizioni e delle tipicità dei posti, la Cucina si apre alla cultura, accogliendo sfumature, suggestioni, orizzonti provenienti da terre lontane, in una logica che non è più quella della contaminazione, ma della integrazione gastronomica.

No agli scarti.

L'anno del cibo e dell'attenzione all'alimentazione non poteva non considerare l'urgenza del messaggio del recupero, del rifiuto degli sprechi, del ritorno alla semplicità, sia nella quantità che nella forma.
La cucina circolare diventa un modo per interpretare questa ritrovata sensibilità al diritto all'alimentazione e molti professionisti del settore si fanno portavoce di questo messaggio, mettendo in tavola veri e propri capolavori, piatti creati da ingredienti "poveri" e spesso dimenticati con accostamenti impensabili. Perché la cucina, si sa, è arte, creatività, tecnica, rispetto.

FOODOGRAPHY

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

Título piatto: Al Re dell'inverno
Chef: Davide Larise
Descrizione: Carciofi cotti lentamente in olio aromatizzato, crema di mandorle al pepe rosa, salse all'arancio e liquirizia e chips croccanti
Ph. Credîts: Lisa Tramontina

IL TERREMOTO PER LA RISTORAZIONE DI SINGAPORE.

ANDRE' CHIANG E IL "NO" A MICHELIN.

Ph. Credits: Lily Lvnatikk

a cura di *Carmela Loragno*

In un cielo che si fa sempre più stellato, c'è chi fa una scelta controcorrente, per alcuni assurda e discutibile, sicuramente coraggiosa.

La notizia arriva nello stesso periodo in cui in Italia, "La Rossa", nella cerimonia della sua 63esima edizione, faceva entrare o confermava nell'Olimpo degli "stellati", ben 26 ristoranti.

Sì, mentre il firmamento della ristorazione italiana si illuminava di nuove luci, dall'altra parte del pianeta, a Singapore, uno dei simboli del panorama gastronomico asiatico, Andrè Chiang rinunciava all'ambito riconoscimento.

Nulla da discutere di fronte al suo ritiro a Taiwan, lontano dai riflettori, e alla sua affermazione "Sono un perfezionista, e il mio ristorante è già perfetto così".

Un terremoto per la ristorazione di Singapore, un'eco di commenti tra lo stupore e lo sbigottimento generale.

Perché quando ti chiami Andre Chiang, una notizia come la chiusura di uno dei ristoranti di maggiore successo del sud est asiatico fa il rumore di un meteorite che si schianta sulla terra.

Classe 1976, un successo maturato in trent'anni di lavoro, un talento riconosciuto dell'alta cucina orientale con un'impostazione francese.

Ad Andrè Chiang si deve forse il lavoro di riscoperta gastronomica del Sud Est Asiatico e il suo ristorante, apprezzato a Singapore, due stelle Michelin, è il frutto di una filosofia, di un approccio alla cucina che è prima di tutto benessere personale e trasmissione di sapere. Non a caso, entra a far parte dei World's 50 Best Restaurants.

Il 14 febbraio 2018, che per noi occidentali è la festa degli innamorati, Andrè Chiang abbandona il suo primo amore fino ad allora, il suo ristorante, per dedicarsi all'amore per eccellenza, vero ed autentico ovvero cucinare e basta.

Senza pressioni, senza stress, né riflettori, solo con la gioia di farlo e senza più sacrificare la vita privata.

La scelta di Chiang parte dal desiderio di fare un passo indietro per andare avanti. Il mago della perfezione arriva alla riflessione che sia più importante e piacevole cucinare per crescere umanamente e professionalmente, che per gloria o per la smania dei like.

Torna a casa Mr. Chiang, a testa alta, certo che la strada giusta sia tornare all'essenza della cucina, quella scevra dalle ansie degli occhi puntati, quella lenta di chi mette attenzione al proprio mestiere, alle mani e al carico di cultura che si porta dietro. Quella cucina che è una "questione" più semplice di ciò che è diventata per molti, è crescita personale e umana, è formazione di chi vuole sempre superarsi, di chi quel cielo stellato non lo vuole semplicemente raggiungere, ma vuole portarlo dentro di sé.

AGOSTINO BARTOLI

l'intervista

Tradizione e innovazione, gli ingredienti di Agostino Bartoli. Intervista allo chef de "Al Gatto Rosso"

a cura di *Gabriele Cometa*

Cresciuto in cucina tra piatti e pentole, Agostino Bartoli è uno degli chef emergenti della ristorazione pugliese, nonché una delle figure più in vista in una città che ha voglia di rinascere.
Il suo ristorante, Al Gatto Rosso, sorge in uno degli angoli più suggestivi di Taranto, al centro dell'antico borgo umbertino e di fronte a una spettacolare vista sul Mar Piccolo.
Agostino incarna la terza generazione di una famiglia di ristoratori. I suoi nonni, Agostino e Pietrina, s'incontrarono durante la guerra e ricevettero in regalo dal padre di lei un locale antistante all'attuale ristorante. Spinti da un ottimo giro d'affari e dal boom economico di quegli anni, nel 1960 inaugurarono la Trattoria Al Gatto Rosso.
Orgoglioso delle sue origini, lo chef ripropone ogni giorno i piatti di mare tipici della tradizione culinaria locale, mischiando gli ingredienti e rivisitandoli in chiave gourmet. Prende forma, così, un menù che fa della semplicità il suo must, ma che non rinnega accostamenti che strizzano l'occhio alle tendenze fusion della cucina contemporanea.

Come ci si sente a portare avanti ogni giorno quello che fu il sogno dei propri nonni?
"È un grande impegno ma soprattutto una grande motivazione. È uno dei pensieri più ricorrenti delle mie giornate lavorative.
Quando la gestione del Gatto Rosso è passata nelle mie mani, nei momenti più critici mi ha sfiorato il pensiero di mollare tutto. Poi ripensavo ai miei nonni, alla loro storia, alle origini di un ristorante che è qui da quasi 60 anni, e sentivo forte la responsabilità di mandarlo avanti. Il ricordo di loro è ciò che mi ha sempre dato la forza per continuare a crescere e migliorarmi.

Tradizione e modernità, due concetti che sembrano spesso in contrasto nella cucina contemporanea. Qual è il tuo punto di vista in merito?

"Tradizione e innovazione possono, anzi devono, viaggiare sullo stesso binario. Se cucinassimo sempre e solo i piatti di una volta rischieremmo di annoiare i nostri clienti.
La mia filosofia è quella di preparare i piatti della tradizione, rivisitandone gli ingredienti e i metodi di cottura. Per esempio, i tubettini con le cozze sono un piatto tipico che tutte le massaie sanno preparare e, se cucinato con le vere cozze tarantine, resta uno dei primi più buoni che si possano mangiare su questa terra.
Nel mio ristorante si cucina la cozza sotto vuoto, tenendola per 14 minuti a 85 gradi, chiusa in un sacchetto con tutti gli aromi e gli ingredienti necessari. Una volta raffreddata, aprendo il sacchetto abbiamo una cozza che sembra cruda nell'aspetto e carnosa nella consistenza, ma che in realtà è ben cotta e persino pastorizzata. In questo modo riduciamo i tempi di cottura e abbiamo un ingrediente ancor più sicuro per essere consumato, mantenendo inalterate le sue caratteristiche.
Tuttavia, non esiste innovazione senza le basi della tradizione. Conosco tanti ragazzi che hanno un grande bagaglio tecnico sui nuovi metodi di cottura, per esempio quella proposta dalla cucina molecolare, ma se gli chiedessi di prepararmi degli spaghetti con i ricci di mare non saprebbero da dove iniziare.
Oggi mancano i "cucinieri": se non hai trascorso ore e ore in cucina, sicuramente ti mancheranno le basi. Bisogna necessariamente partire dal basso, conoscere davvero la materia prima, per diventare dei grandi chef.
Molto fa anche la stagionalità dei prodotti che, per una cucina di qualità, va assolutamente rispettata".

Nell'era di Internet e dei Social Network, una recensione online è ormai molto più frequente di una chiacchierata post pranzo. Che rapporto hai con i tuoi clienti?
"Mi piace il contatto con la gente che entra nel mio ristorante. La recensione positiva gratifica, certo, quella negativa magari può buttare giù nell'immediato, ma è anche l'occasione per fermarsi e pensare e cercare di migliorare e crescere.
Sono presente in sala ogni volta che posso, dopo la cena cerco sempre di trovare il tempo per avvicinarmi ai tavoli.
Credo comunque che la comunicazione web sia un valido strumento per far conoscere quello che

Orecchiette di grano arso, cozze, vellutata di zucchine e pecorino di masseria.

Ph. Credits: Marina Amoroso

si fa e come, a molte più persone: i miei profili Facebook e Instagram contengono foto e video dei piatti appena preparati e delle materie prime che utilizzo.
In occasione dell'Immacolata ho preparato le Pettole (tipico dolce pugliese) e ho postato il video della preparazione su Facebook, riscuotendo molti apprezzamenti e commenti. Alcuni di questi erano critici sul metodo e sulla ricetta che avevo seguito ma ho deciso di non rispondere ad alcun commento. Poche settimane dopo sono stato premiato per il Cramble di pere al "Papale Oro" con gelato alla vaniglia e crema inglese...ironia della sorte? ".

In molti, tra esperti del settore e non, pensano che siate pronti da tempo per la Stella Michelin. Quali sono i tuoi obiettivi per il futuro?

"Io sono uno chef ma sono anche un imprenditore. Qui facciamo impresa, ho otto collaboratori. La mia missione è far mangiare bene i clienti ma anche far quadrare i conti dell'azienda, perché il successo non è dato solo dall'essere citati sulle guide turistiche.
La Stella Michelin non puoi cercarla, è un insieme di parametri che devi rispettare e che non dipende solo dalla buona cucina. Un servizio elegante, una grande accoglienza, stoviglie raffinate, un bagno pulito e curato, una carta dei vini ampia e completa, una location curata in ogni dettaglio. Tutto deve avere uno stile ben definito, persino il momento della prenotazione telefonica.
Essere se stessi è la chiave per fare colpo, anche in cucina: è come una donna che si trucca molto per apparire più bella ma piace di più quando è naturale. Uno chef non deve vivere i premi come un'ossessione ma fare il suo lavoro esprimendo la

"Non esiste innovazione senza le basi della tradizione."

sua identità e la sua filosofia...se è vero che vale, la Stella prima o poi arriverà".

Uno dei luoghi comuni più ricorrenti sul lavoro dello chef è che "lavora quando gli altri si divertono". Come concili la tua attività con la vita privata?
"Si cerca il più possibile di ritagliarsi i propri spazi, dando sfogo alle passioni anche se si è costretti a farlo nei ritagli di tempo, perché se si sta bene con il corpo e con la testa, si fa anche meglio il proprio lavoro. Chiudersi tutto il giorno in un ristorante significa evitare di mettersi in discussione con il mondo esterno e, di conseguenza, perdere smalto e creatività nel lavoro. Devi capire come cambiano le abitudini della gente e la loro quotidianità, sia a tavola che altrove, per prendere sempre nuovi spunti.
Bisogna saper organizzare il proprio tempo, ma non posso dire di lavorare quando gli altri si divertono, perché cucinando per loro mi diverto anche io. Quando vedo il mio locale pieno sono la persona più contenta al mondo".

Qual è la tua prossima tappa? Hai mai pensato di trasferire il Gatto Rosso in un'altra sede?
"Cambiare luogo dopo tanti anni sarebbe difficile e rischioso. Sono convinto che i miei clienti storici mi seguirebbero, ma la verità è che in tanti anni non ho mai trovato un solo posto che avesse una sua magia e che mi trasmettesse un'emozione tale da convincermi a traferirci il ristorante simbolo della mia famiglia.
Tuttavia, sto progettando un restyling del Gatto Rosso, aggiungendo una sala relax con dei divanetti e cambiando l'aspetto della location. Anche in questo caso vorrei modernizzare mantenendo viva la tradizione.
Altro progetto che ho in mente è quello di proporre un aperitivo pre-dinner, che intrattenga i nostri clienti nel dopolavoro o prima di una serata di festa. Variare l'offerta penso sia importante per tenersi al passo coi tempi e attrarre nuove fasce di clientela, magari più giovane, seguendo sempre il proprio concept".

Ph. Credits: Marina Amoroso

Cipolla, finocchi e gamberi impanati.

Al cinema come nei più celebri romanzi dalla letteratura internazionale, da sempre il cibo ispira, appassiona, o semplicemente costituisce un tema chiave di molte trame fra le meglio riuscite di tutti i tempi. Popcorn Cinema&Food è la rubrica dedicata alle pellicole legate a questa tematica, che ci hanno insegnato importanti lezioni sul mondo della gastronomia e forse, addirittura, sulla vita…

Gioia, amore, desiderio, curiosità: sono solo alcune delle emozioni che è possibile ritrovare nella cucina. Quante volte il cinema ha saputo meglio di ogni altro mezzo incanalare tutto questo, portandoci a sentire sulla nostra pelle (o meglio, sul nostro palato) una straordinaria varietà di sapori e sensazioni nuove o già conosciute, ma in ogni caso capaci di farci accelerare il battito cardiaco, di farci venire la pelle d'oca, o di farci tremare dall'impazienza?

Al tempo stesso la cucina è sotto molti aspetti una metafora della vita, con la sua alchimia di ingredienti diversi e spesso discordanti che si fondono per creare sapori nuovi. Con quel miscuglio di pazienza e insistenza necessarie a preparare un impasto, la delicatezza e la forza richieste dalla creazione di piatti prelibati. La fantasia che deve essere guidata dalla conoscenza degli ingredienti e delle loro caratteristiche per raggiungere risultati eccellenti…

Tutto questo fa della cucina uno dei soggetti più amati dal grande schermo, che si fa al tempo stesso portatore e interprete di messaggi universali, parlando al cuore degli spettatori con un linguaggio conosciuto, familiare, capace di trasmettere i concetti più profondi.

Metafore Culinarie: Mont Blanc o Sacher Torte?

"STILI DI VITA SECONDO NANNI MORETTI"

Fra le metafore più bizzarre del cinema italiano, ci piace aprire questa rubrica con una citazione di Nanni Moretti, che nel film Bianca del 1984 mette in scena un simpatico teatrino ambientato a tavola, dove il professor Michele Apicella, protagonista del film e insegnante sui generis delle scuole superiori, rimprovera durante un pranzo il padrone di casa per il suo approccio errato al dessert...

Michele: Lei non faccia il tunnel...
Mario: Cosa?
Michele: Lei mi sta scavando sotto e mi toglie la panna: la castagna, da sola, sopra, non ha senso! Il Mont Blanc non è come un cannolo alla siciliana, che c'è tutto dentro e come uno zaino lei se lo porta appresso per un mese e sta sicuro! Il Mont Blanc si regge su un equilibrio delicato, non è come la Sacher Torte...
Mario: Cosa?
Michele: La Sacher Torte...
Mario: Cos'è?
Michele: Cioè, lei praticamente non ha mai assaggiato la Sacher Torte?!
Mario: No.
Michele: Va be', continuiamo così, facciamoci del male!

Lo strano giudice delle stranezze altrui

La frecciata è probabilmente diretta a quelle famiglie ricche la cui cultura non è cresciuta di pari passo con il benessere economico. O forse si tratta solo di una canzonatura dell'Italia degli anni '80, vista attraverso gli occhi di un personaggio disturbato, ma al tempo stesso dotato di una lucidità tagliente, in grado di osservare con distacco le vite degli altri, stando in disparte e giudicando con severità ogni azione, atteggiamento o stranezza.

Il piglio dissacrante del protagonista mette infatti in difficoltà i personaggi che trova sulla sua strada, facendo crollare le convenzioni della buona educazione e della privacy, ponendo domande invadenti e dando pareri impietosi su tutto e tutti, senza alcun rispetto per le forme, eppure seguendo una sorta di codice maniacale, che non prevede la possibilità di allontanarsi dalla strada segnata.

Dal reale al reality

Non è difficile trovare in questo un precedente di molti reality dedicati alla cucina, che oggi affollano i canali televisivi e i cui protagonisti si avvicendano nel giudicare ogni aspetto delle ricette altrui, in una gara costante di stravaganza e dove ognuno tenta di emergere come il più competente in materia o il più artisticamente dotato...

Nella rubrica Popcorn Cinema & Food potremo ripercorrere mese dopo mese la storia del cinema internazionale, prendendo in esame alcuni dei più bei film che, in un modo o nell'altro, sono incentrati sul cibo e sulla sua poesia. Torna a trovarci per scoprire di più!

a cura di
Paolo Caccavo

IL MENU DEGLI EVENTI

Alcune delle migliori fiere e manifestazioni nazionali ed internazionali

VINITALY

Il Salone Internazionale del vino giunge alla 52^ edizione confermandosi la più grande manifestazione enologica.

15-18 Aprile, Verona

SOL&AGRIFOOD

L'eccellenza olivicola si raduna in questa Rassegna Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità.

15-18 Aprile, Verona

CIBUS

Il Salone Internazionale del vino giunge alla 52^ edizione confermandosi la più grande manifestazione enologica.

7-10 Maggio, Parma

FOOD CITY

Organizzato da Yes Milano, prevede degustazioni, show cooking e incontri sulla gastronomia e la buona alimentazione.

7-13 Maggio, Milano

RADICI AL SUD

L'evento dedicato ai prodotti da vitigno autoctono e all'olio extravergine di Calabria, Sicilia, Basilicata, Puglia e Campania.

5-11 Giugno, Sannicandro di Bari

BOCUSE D'OR

L'Italia ospita quest'anno le finali europee della più importante competizione internazionale di alta cucina.

10-12 Giugno, Torino

COPPA DEL MONDO DI PASTICCERIA

La European Pastry Cup è un contest di pasticceria di livello internazionale tra i più importanti al mondo.

10 Giugno, Torino

COOKING & FOOD FESTIVAL

Un festival gastronomico che trasforma la capitale danese in un granderistorante dedicato ai prodotti della New Nordic Cuisine.

24 Agosto - 2 Settembre, Copenaghen

SALONE DEL GUSTO

La manifestazione organizzata da Slow Food riunisce produttori e artigiani del settore agroalimentare di tutto il mondo.

22-26 Settembre, Torino

FIERA INT. DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA

L'evento all'83^ edizione "Diamoci un taglio", mette in mostra uno dei prodotti d'eccellenza del territorio nazionale.

6 Ottobre - 25 Novembre, Alba

GASTRONOMICA

Tra i congressi gastronomici più famosi a livello mondiale, offre la possibilità di seguire le lezioni di chef internazionali e dell'alta cucina spagnola.

7-10 Ottobre, San Sebastian (Paesi Baschi)

EUROCHOCOLATE

Organizzato da Yes Milano, prevede degustazioni, show cooking e incontri sulla gastronomia e la buona alimentazione.

19-28 Ottobre, Perugia

TRIESTESPRESSO EXPO

L'evento dedicato ai prodotti da vitigno autoctono e all'olio extravergine di Calabria, Sicilia, Basilicata, Puglia e Campania.

25-27 Ottobre, Trieste

MERANO WINE FESTIVAL

L'Italia ospita quest'anno le finali europee della più importante competizione internazionale di alta cucina.

9-13 Novembre, Trieste

GASTROMASA

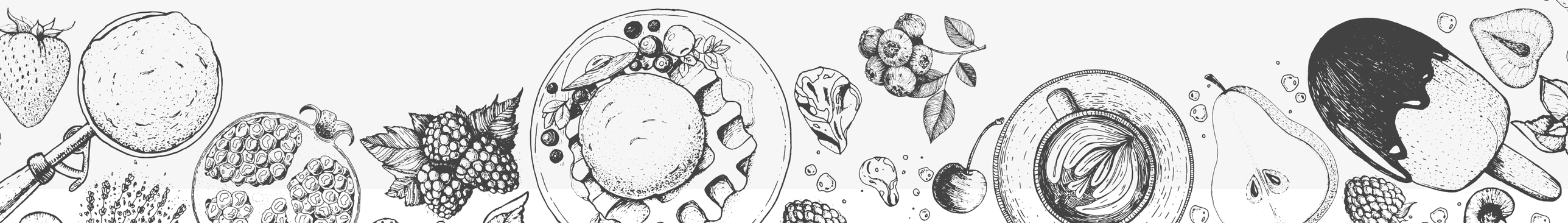
La European Pastry Cup è un contest di pasticceria di livello internazionale tra i più importanti al mondo.

16-17 Novembre, Istambul

MISTURA

Un festival gastronomico che trasforma la capitale danese in un granderistorante dedicato ai prodotti della New Nordic Cuisine.

data da definire, Lima (Perù)



REDAZIONE

direttore responsabile — Carmela Loragno

editore — Global Business Srl

redazione — Francesco Blandamura
Paolo Caccavo
Gabriele Cometa

Segreteria di redazione e coordinamento generale — Simona Sabato

graphic — Fabiana Spalluto
Giuseppe Laterza

contatti — Food Lifestyle
Via Albricci 9 - 20124 Milano
Tel. 02.45397470
info@foodlifestyle.it

pubblicazione trimestrale — Registrata al Tribunale di Milano al n° 34 del 31/01/2018

prezzo di copertina — €10

distribuzione — per l'Italia la distribuzione a cura di
DG Zerodistanze - Via Piave 145, 70125 Bari
tel. 0805522000 - 3209545649
P.IVA 07811510721 R.E.A. BA 583405

stampa — Pixartprinting S.p.A. a socio unico
A Cimpress Company - P.IVA IT04061550275
Via 1° Maggio, 8
30020 Quarto d'Altino VE

pubblicita' — commerciale@designlifestyle.it

food lifestyle n.1 — Anno 1 - Marzo 2018
Trimestrale - € 10.00
Editore: Global Business Srl
Via Albricci 9 - 20124 Milano
www.food-lifestyle.it

Nomi e aziende sono citati senza responsabilità.

Ph. Credits:DanielTöchterle