



Gambero Channel

RAI SAT **GAMBERO ROSSO**
CHANNEL

Prima della ripresa della grande stagione televisiva in autunno, un "omaggio" ad alcuni dei personaggi che sono stati protagonisti del primo anno di trasmissioni del Gambero Rosso Channel. Grandi chef, grandi protagonisti del vino e un "documento" raro come il viaggio nella Valle del Po di Mario Soldati.

PROFLI. Grandi cuochi

HEINZ BECK. Il piccolo grande tedesco, chef della Pergola dell'Hotel Hilton di Roma che ha portato la ristorazione alberghiera della città ai vertici nazionali

6 AGOSTO
ore 22.30/02.30/06.30/10.30/14.30/18.00

GIANLUIGI MORINI. Il patron del San Domenico di Imola, uno dei prim. locali ad aver segnato, agli inizi degli anni settanta, il nuovo corso della ristorazione italiana

13 AGOSTO
ore 22.30/02.30/06.30/10.30/14.30/18.00

GUALTIERO MARCHESI. Il Divino, il cuoco intellettuale, le definizioni si sprecano per lo chef che trent'anni fa ha rivoluzionato la cucina italiana e che ancora oggi è uno dei protagonisti di maggior spicco

20 AGOSTO
ore 22.30/02.30/06.30/10.30/14.30/18.00

DAVIDE SCABIN. Il giovane chef proprietario del Combal in Val di Susa, salutato come il Ferran Adrià italiano: un giovane dotato di grandis-

sima fantasia ma di altrettanta tecnica

25 AGOSTO
ore 22.30/02.30/06.30/10.30/14.30/18.00

FERRAN ADRIÀ. Il cuoco del XXI secolo, teorico della cucina delle spume, visto all'opera nella cucina del suo locale El Bulli

27 AGOSTO
ore 22.30/02.30/06.30/10.30/14.30/18.00

ANTONELLO COLONNA e il treno gourmet. Il racconto dell'esperienza dello chef che ha deciso di lanciare la sfida del menu firmato sulla tratta Roma-Milano-Roma

31 AGOSTO
ore 22.30/02.30/06.30/10.30/14.30/18.00

PROFILI. Protagonisti del Vino

MAURIZIO ZANELLA, proprietario di Ca' del Bosco, l'azienda di Erbusco in Franciacorta di-

venuta uno dei simboli della produzione spumantistica italiana, ospita in cantina una stella della ristorazione americana: Wolfgang Puck con la moglie Barbara Lazarov

12 AGOSTO
ore 22.00/02.00/06.00/10.00/14.00/18.00

ELIO ALTARE, uno dei più noti produttori piemontesi che ha segnato il nuovo corso nella produzione del Barolo

19 AGOSTO
ore 22.00/02.00/06.00/10.00/14.00/18.00

GIANNI ZONIN, forse il più grande impre- ditore italiano del settore, proprietario oltre che dell'omonima casa vinicola di Gambellara, di numerosi altre aziende lungo la penisola

26 AGOSTO
ore 22.00/02.00/06.00/10.00/14.00/18.00

VIAGGIO LUNGO LA VALLE DEL PO ALLA RICERCA DI CIBI GENUINI

Una grande esclusiva di Gambero Rosso Channel che ha recuperato molte puntate dell'ormai mitica inchiesta televisiva realizzata da Mario Soldati fra il 1957 e il 1958: il primo viaggio gastronomico lungo la penisola alla scoperta delle nostre ricchezze alimentari con tutti i grandi protagonisti di allora

Le puntate andranno in onda il 2, 3, 9, 10, 16, 17, 24 e 30 agosto alle ore 22.00/02.00/06.00/10.00/14.00/18.00

GLOBAL BASIC PER TUTTI

Jean-Georges Vongerichten, francese di nascita, americano d'adozione e cittadino del mondo per temperamento, è uno dei più grandi cuochi statunitensi. I suoi ristoranti, JoJo, Vong e Jean-Georges

hanno fatto tendenza sin dal loro apparire, e nel 1998 Jean-Georges è stato nominato "cuoco dell'anno" negli Stati Uniti e ha vinto ben tre James Beard Awards, veri e propri Oscar della gastronomia statunitense. Per non parlare delle quattro stelle, massimo punteggio, assegnato al suo ristorante più prestigioso, Jean-Georges, sin dal suo primo anno di vita dai critici gastronomici del New York Times. Una vera Star della gastronomia, insomma. Di quelle che, si potrebbe pensare, sono divenute famose con ricette leggendarie quanto complesse, adatte,

appunto, a ristoranti pluristellati dai critici e dalle guide. Niente di più lontano dal vero. Se mangiare nel suo locale che affaccia su Central Park è un'esperienza indimenticabile, la sua cucina è di una semplicità e di un rigore quasi minimalista.

Dopo essere cresciuto in Francia ed aver lavorato in alcuni dei più prestigiosi ristoranti transalpini (l'Auberge de L'Ill, Paul Bocuse) e tedeschi, Jean-Georges ha preso la via dell'oriente, dove ha trascorso, cucinando, alcuni anni tra Bangkok, Singapore e Hong Kong. Qui la sua visione della cucina è cambiata radicalmente, si è semplificata e si è lasciata contami-

nare dalle erbe aromatiche e dalle spezie che sono oggi il suo tratto distintivo più immediato. I suoi piatti prevedono cotture semplici, di pochi minuti, salse velocissime e leggere senza riduzioni, profumatissime, che partono da un centrifugato di verdura o da un brodo leggero. Ecco allora il bello di questo libro, che Vongerichten ha scritto con Mark Bittman, noto divulgatore di cose gastronomiche: i suoi piatti più famosi e acclamati possono essere replicati facilmente a casa, dove a patto di avere le spezie e le erbe aromatiche giuste, in poco tempo possiamo dare vita all'anatra alla JoJo, ai vermicelli di riso ai gamberi con pompelmo e arachidi, al merluzzo saltato con foglie d'alloro e patate, alla bistecca con salsa al vino rosso e carote, alla zuppa di pollo al latte di cocco e lemongrass, alla mela confit e a tante altre ancora. È la cucina "global basic", moderna, leggera, veloce e saporitissima. Un passo dopo la fusion, con gusto. Avvertenza: lo stesso libro è pubblicato negli Usa con un diverso titolo (e diverso sistema di misurazione delle dosi): è "Cooking at home with a 4 star chef" - Broaway Books, New York, 1998 \$ 37.50.

m.s.



Jean-Georges Vongerichten and Mark Bittman
SIMPLE GOOD FOOD
Kyle Cathie Ltd, London 1999
£ 19.99

GOLOSE MEMORIE EBRAICHE



Valeria Norsa Pesaro
**LA CUCINA EBRAICA
DI CASA NOSTRA**
Proedi Editore
Milano, 2000
pp 199 L. 35.000

La cucina ebraica, una delle tradizioni alimentari più antiche e sane del mondo, ha influito più di quanto si creda nelle abitudini alimentari del nostro paese. Non solo ma molte delle regole religiose della cucina ebraica coincidono con le più recenti acquisizioni della moderna scienza dietetica. Il libro, con testo inglese a fronte, descrive una cucina familiare, quella dell'autrice, dove il cibo, oltre a seguire le regole religiose è anche il simbolo e la rappresentazione delle feste che scandiscono il calendario ebraico. Per rispettare la festività del sabato, gli ebrei osservanti non devono svolgere nessun lavoro e non devono accendere il fuoco e di conseguenza in questo giorno si consumano piatti freddi preparati prima del tramonto del venerdì: tagliatelle con la bagna brusca, polpettine rosse, polpettone di tacchino, testine di spinaci. E per il capodanno, quando si commemora la creazione e la sovranità di Dio nel mondo, si inizia la cena con una fetta di mela, simbolo di abbondanza, intinta nel miele e nessun cibo contiene aceto o limone per tenere lontane le asprezze della vita. L'autrice dedica il libro alle figlie: "...Leggendomi vorrei che aveste la sensazione che sto spiegando a voce quei piatti che sin da piccola ho visto realizzare nella nostra grande cucina di Mantova o a casa di mio marito a Ferrara con la ferma volontà di tenere vive le tradizioni della cucina ebraica familiare".

a.b.

a.b.

La freschezza non è una temperatura.

E' un sapore.

GALESTRO
Un classico italiano.