

N° 34 - MARZO '09 - Anno V - € 3,00 - Cucina & Vini editrice

HÖRE CÄ

M A G M A Z I N E n°34

CUCINA & VINI TRADE

Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - DL 353/2003 (conv. in L. 27/02/04 n.46) art.1 comma 1 ROMA - N. 65/anno 2007

L'evoluzione della specie



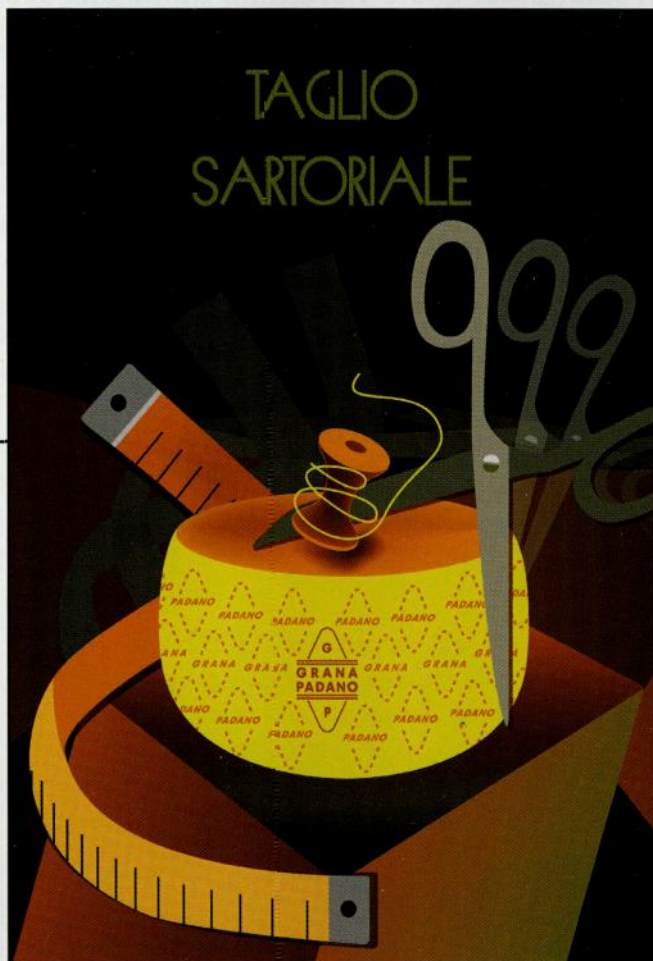
OLIVER GLOWIG - NORBERT NIEDERKOFER - ANNAMARIA LEONE

Selezione su misura

A ogni ristorante il suo Grana Padano "su misura". Il Consorzio Grana Padano intensifica il sodalizio con la ristorazione d'élite e, attraverso il progetto Grana Padano Taglio Sartoriale, si mette al servizio della creatività e della fantasia degli chef, offrendo la stagionatura su misura per i loro piatti. La volontà del Consorzio è di porre a disposizione degli ambasciatori della cultura enogastronomica italiana un servizio unico: la possibilità di selezionare la qualità di Grana Padano che meglio sposa la filosofia delle loro creazioni. Un'operazione che permetterà ai ristoratori di scegliere la stagionatura di Grana Padano favorita, con la possibilità di esprimere preferenze anche in merito alla zona di provenienza e produzione della forma.

CUCINA D'AUTORE A CA' DEL BOSCO

È stata una cena in amicizia quella organizzata il primo febbraio a Ca' del Bosco da Massimo Bottura del ristorante La Francescana di Modena e da Carlo Cracco del ristorante Cracco di Milano, insieme ad alcuni amici chef dell'alta cucina mondiale (nella foto sotto). Erano presenti Juan Mari ed Elena Arzak di Arzak di San Sebastian, Ferran Adrià de El Bulli di Roses, Josean Martinez Aljia del Guggenheim di Bilbao, Pascal Barbot de L'Astrance di Parigi, René Redzepi del Noma di Copenaghen e il franciacortino Vittorio Fusari della Dispensa Pani e Vini. Gli chef si sono divertiti preparandosi una cena informale, con piatti e ingredienti della cucina tradizionale delle rispettive regioni, come la mortadella, i tortellini con il parmigiano, il risotto allo zafferano, la giardiniera alla piemontese. Gli ospiti, tra amici e collaboratori, sono stati serviti a tavola dagli stessi chef. Una serata diversa e straordinaria che li ha visti lavorare insieme in cucina e quasi mai seduti. È stata l'occasione per riunirsi in maniera disinvolta e per dilettersi con cibi semplici e tradizionali accompagnati naturalmente da ottimi vini.



TripAdvisor per i buongustai

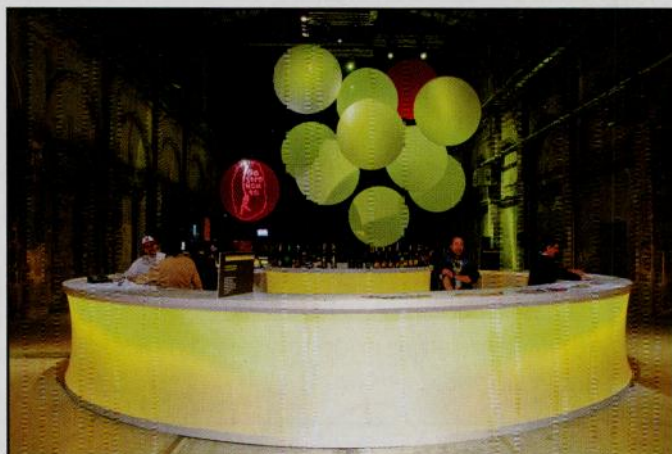
Sempre più vicino ai buongustai TripAdvisor, la community web di viaggiatori più grande del mondo con oltre 25 milioni di visitatori mensili e 10 milioni di iscritti. Sono state infatti recentemente aggiunte nuove funzionalità espressamente dedicate ai ristoranti, in particolare un motore di ricerca che consente di individuare, prenotare e localizzare con facilità i migliori locali, dal ristorante tradizionale più a buon mercato al sushi bar cittadino di tendenza; un servizio in più agli oltre 5 milioni di turisti che, dall'inizio del nuovo anno, si sono avvalsi del portale per trovare informazioni sui ristoranti, ma anche un primo esempio di una serie di facilitazioni che diverranno operative sul sito nelle prossime settimane, sempre nell'ottica di aiutare gli utenti della community a trovare il miglior prodotto al miglior prezzo possibile.



Taste punta sulla diversità

Il salone del gusto fiorentino guida alla scoperta delle radici culturali e biologiche dei cibi

È in programma dal 14 al 16 marzo Taste, il salone del gusto e delle idee organizzato da Pitti Immagine alla Stazione Leopolda di Firenze, un percorso dedicato alla scoperta della diversità culturale e biologica dei cibi. Nato da un'idea di Davide Paolini, Taste è al tempo stesso un grande department store legato al cibo, un libero percorso di assaggi, un luogo di dibattito cultural-gastronomico. Si propone anche come punto di incontro per gli operatori italiani e internazionali dell'alta gastronomia, e al tempo stesso è pensato per il vasto pubblico di cultori del cibo di qualità. L'edizione 2008 della manifestazione ha visto la partecipazione di oltre 170 aziende e 7.300 visitatori.



Il saggio di Alma Alumni

Si è svolta a Milano lo scorso febbraio la cena Alma Alumni, durante la quale gli allievi della prestigiosa scuola di alta cucina Alma di Colorno (Pr) hanno cucinato per i loro maestri. Nel corso della serata, sponsorizzata da Barilla, sono stati consegnati i premi Trifila d'Argento, un omaggio alla pasta, a Gualtiero Marchesi, Genarino Esposito, Valeria Piccini, Paolo Lopriore, Alex Atala e Quique Dacosta.

L'eccesso di alcol è "marginale"

Gli eccessi del consumo di alcolici riguardano una quota marginale della popolazione e si accompagnano a un comportamento generalmente responsabile alla guida dell'auto. Lo rivela la ricerca della Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) sul tema "Alcol: tra controllo e autocontrollo", presentata a Rimini in occasione dell'ultimo Pianeta Birra Beverage & Co. Sono gli uomini a bere di più: il 65% dichiara di consumare alcol in casa, contro il 68,5% fuori casa. Tra le donne la percentuale si ferma al 52. Coloro che dichiarano di "lasciarsi andare" sono al di sotto del 10% del campione.

A sette italiani su dieci capita di guidare l'auto per andare al ristorante o in pizzeria, mentre è più occasionale la guida di un mezzo se la destinazione è la discoteca, segno che in quest'ultimo caso è frequente l'uscita collettiva. Quando si deve guidare l'atteggiamento nei riguardi dell'alcol diventa più responsabile: il 33% non beve, il 54% beve il giusto, mentre il 10% affida la guida ad altri, per non correre rischi.

Italiani al bar, infedeli e... incoscienti

Non hanno un bar del cuore e non ricordano la marca del caffè che bevono; questo il ritratto che emerge da una ricerca condotta dall'Istituto internazionale assaggiatori di caffè, presentata a Brescia in occasione del IV Forum scientifico sul caffè. Durante il forum, sul tema "La sfida 2009: dalla qualità alla qualità ottimale per il mercato", sono state presentate ricerche di marketing, di chimica e di analisi sensoriale, con l'obiettivo di fare il punto della situazione sulla qualità del caffè al bar in Italia e sulle azioni per migliorarla. La ricerca ha fatto crollare il mito del bar come seconda casa, facendolo piuttosto emergere come luogo d'incontro in cui condividere un rito. "Per molti di coloro che bevono caffè al bar, l'espresso è quasi un ripiego - ha commentato Glauco Savorgnani, professore di Marketing all'Università Cattolica di Milano e uno dei curatori della ricerca -. Molti italiani preferiscono la moka e vanno al bar per i motivi più svariati. Prendere l'espresso è più legato a esigenze relazionali e al rituale del break che al piacere della tazzina in sé".

Quattro chef per un libro

Quattro cuochi per un libro. È il titolo della serata enogastronomico-culturale che il 22 febbraio è stata "cucinata" dagli chef di quattro ristoranti del Vicentino: Trattoria all'Angelo di Fiovene Rocchette, La Locanda di Piero di Montebelluno, Trattoria all'Isola di Cogollo del Cengio e Villa Bassi di Grumolo Pedemonte. Ospite d'onore Roberto Cipresso, enologo-winemaker che ha presentato il suo ultimo libro, *Vinosofa*. La serata si è svolta a Villa Bassi.