

GAMBERO ROSSO

anno 19 numero 227
mensile dicembre 2010
4,90 euro



in regalo
**NATALE
COL POVERO
DIAVOLO**
le ricette
di Pier Giorgio Parini

REIMS E OLTREPÒ UN GRANDE BRINDISI SFIDA TRA LE MIGLIORI CUVÉE DA PINOT NOIR

EGLY-OURIET E MONSUELLO LE ETICHETTE DA NON PERDERE



channel
LE RICETTE
DELLE FESTE
DI JAMIE OLIVER

classifica
TORRONE BIANCO
ALLE MANDORLE
E ALLE NOCCIOLE

guide
NOI FOODIES
I BUONGUSTAI
DEL 3.0





il giro del gambero

Libri da gustare

IL LIBRO DELLE TAPAS



Simone & Ines
Ortega
Phaidon
pp. 431
35 euro

Come fare i classici assaggi spagnoli in 250 ricette.

IN ATTESA DEL RISULTATO



Rodolfo
Francesconi
Raffaelli
editore
pp. 281
24 euro

Racconti di ricette di cucina afrodisiaca vegetariana.

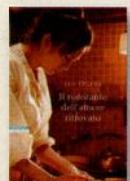
LA CUCINA DEL MARE



Tessa Gelisio
Rizzoli
pp. 255
26 euro

La conduttrice di Pianeta Mare presenta le migliori ricette della costa italiana.

IL RISTORANTE DELL'AMORE RITROVATO



Ito Ogawa
Neri Pozza
pp. 224
15,50 euro

Romanzo di esordio della giovane scrittrice. Cucina per appagare corpo e spirito.

Aspettando l'olio nuovo



Ancora fermento nel mondo dell'extravergine in attesa dell'olio nuovo. Mentre in molte regioni si è già conclusa o quasi la raccolta, tante sono le iniziative dedicate al settore. In Toscana, regione dalla grande tradizione olivicola, l'extravergine chiama a raccolta i migliori chef per una campagna pubblicitaria in grande stile realizzata dal Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano - oltre 11.000 soci distribuiti in tutte e dieci le province della regione - nell'ambito del progetto "Toscana extravergine Igp Colline di Firenze" che coinvolge una selezione delle migliori aziende del Consorzio. Cinque tra i più rinomati ristoranti fiorentini, noti per il proprio profilo qualitativo e per l'attenzione prestata agli ingredienti - tra cui il Palagio del Four Seasons Hotel e Ora d'aria - saranno i protagonisti della campagna pubblicitaria invitando alla prova di un piatto speciale

condito con l'olio Toscano Colline di Firenze. Nel Lazio intanto, agli inizi del mese torna l'appuntamento con l'iniziativa "bruschetta VS merendina" organizzata dall'Associazione Par.dolea Donne dell'Olio: come ogni anno, agli alunni di una scuola media di Roma sarà proposta una classica degustazione guidata al bicchiere e una gustosa bruschetta, insieme a notizie e informazioni su come leggere l'etichetta e sulla produzione in diretta di olio con un mini frantoio. La Calabria, invece, presenta il progetto "Calabria sotto l'Olio", un contenitore formativo, informativo e strategico rivolto ad operatori e consumatori che mira alla valorizzazione del territorio calabrese attraverso la promozione della Dop Bruzio, all'insegna di una vera e propria "riscoperta geografica del gusto".

Fiocco rosa a Ca' del Bosco

È stato organizzato tutto in gran segreto. Nulla è trapelato fino a quando la bottiglia è stata stappata... L'occasione è stata davvero speciale vista la notizia: l'Annamaria Clementi, il Franciacorta di Ca' del Bosco che prende il nome dalla mamma di Maurizio Zanella, è uscito sul mercato anche in versione rosé. Da pinot nero in purezza proveniente da tre vigne vede una breve macerazione sulle bucce, di 36 ore, una vinificazione in piccole botti di rovere e una permanenza sui lieviti di 7 anni. Al dégorgement la liqueur aggiunta è minima ed infatti il vino è, a differenza del fratello bianco, Extra Brut. Il classico Annamaria Clementi è un Franciacorta molto strutturato, fin troppo forse. Mentre questa versione rosa si presenta più effimera forse e sì, allo stesso tempo più nervosa, meno accomodata sulla poltrona, ma piuttosto scattante e vibrante. Questa prima versione nasce da un millesimo sulla carta complicato, il 2003, ed è davvero ben riuscita. È quindi con molta curiosità che attendiamo anche la versione in uscita il prossimo anno.



Scrittura diVino

Omaggio a uno dei grandi vignaioli italiani, Gianni Masciarelli. Per Natale Tom Westerich ha realizzato interamente a mano una stilografica in ebanite, oro e doghe di barrique in cui è maturato il vino del produttore abruzzese scomparso improvvisamente nell'estate di due anni fa. È una preziosa barrique, la più piccola al mondo: l'idea di realizzare un gioiellino per Natale, dedicato ai fan, agli appassionati, a chi vuole ricordare un grande uomo. Il costo è di 798 euro, acquistabile in azienda. www.masciarelli.it



Il futuro profuma di Pane

Mediterraneo, territorio comune in cui sperimentare una quotidianità sostenibile e costruire stili di vita che si proiettino in un futuro possibile, a partire dal cibo e dalla tavola. Come dire, Pane al Pane! È proprio questo il titolo – e anche lo slogan – della prima edizione dell'iniziativa che si svolge a Genova, al Palazzo Ducale, dal 4 al 16 dicembre, ideata e organizzata da Rosaria Ricevuti di Ta-toh in collaborazione con la Fondazione Palazzo Ducale e l'Università del capoluogo ligure.

La rassegna si sviluppa con un percorso espositivo che utilizza linguaggi narrativi molto diversi tra loro, in modo da coinvolgere sia adulti che bambini in molteplici esperienze, visive,

tattili, ludiche e culturali, che accompagnano il visitatore in un viaggio alla scoperta di nuovi piaceri per il cibo e per il gusto del vivere quotidiano. La prima sezione, "Fai da te", è dedicata a chi desidera avvicinarsi al mondo dell'alimentazione con nuove curiosità, per imparare un diverso e forse più corretto e sostenibile modo di mangiare: dal Km 0 al consumo stagionale, dal territorio alla qualità e alla salute. La seconda sezione prende in considerazione l'aspetto "artigianale" del consumo degli alimenti: in contrapposizione al magazzino alimentare e alla grande distribuzione. La terza sezione dedicata all'aspetto "industriale",

offre uno spaccato di ciò che l'industria all'avanguardia propone sul mercato per l'acquisto, il consumo, la conservazione, il trasporto e la salute degli alimenti non solo per l'individuo in genere ma tenendo conto delle molte variabili che vanno dalle condizioni di età e di fabbisogno alimentare, di salute, di territorio e ambiente. Inoltre, mostre, laboratori e seminari sugli argomenti centrali dell'iniziativa.

Palazzo Ducale - Munizioniere
P.zza Matteotti 9 | Genova
Orario: 4-8 dicembre
11,00 - 21,30 | 9-16 dicembre
10,00 - 20,00
ingresso gratuito
www.panealpanemfd.it

Libri da gustare

STORIE DI BRUNCH



Simone
Rugiati
Rizzoli
pp. 255
26 euro

Un modo di mangiare che rinnova stili e gusti.

REGALI GOLOSI



Sigrid
Verbert
Giunti
pp. 191
25 euro

Le ricette di Cavoletto di Bruxelles. Dolci e sfizi da regalare tutto l'anno.

LE RICETTE DI CASA CLERICI



Antonella
Clerici
Rai Eri
Rizzoli
pp. 287

I piatti più semplici e gustosi scelti da Antonella Clerici alla Prova del Cuoco.

STORIA DEL CAFFÈ



Mark
Pendergrast
Odoja
pp. 541
22 euro

Storia, aneddoti, etichette e curiosità della sostanza psicoattiva che disegna un'enorme rete mondiale.