

GRANDE CUCINA

LA RIVISTA DEI GRANDI CHEF DELLA CUCINA ITALIANA E INTERNAZIONALE

MARZO 2013
WWW.PEEDGOURME.IT



PRIMAVERA DI SAPORI SERGIO MEI TOMASI

RAFFAELE VITALE
CA PUMMAROLA 'NCOPPA

AURORA MAZZUCHELLI
AURORA CREATIVA

abbonamento... DL 353/2003... €12,00... Poste Italiane s.p.a. Sped. in abb. post. n. 202/2004

REED GOURMET PARTY

DI CRISTINA VIGGÈ; FOTO DI PAOLO PICCIOTTO E DI WWW.ALTISSIMOCETO.IT

AL FOUR SEASONS DI MILANO, UNA SERATA SPECIALE PER CELEBRARE IL RESTYLING DI GRANDECUCINA E L'USCITA DEL TERZO VOLUME DELLA COLLANA I TECNICI IN PASTICCERIA DEL MAESTRO IGINIO MASSARI. FRA CAVIALE, FRANCIACORTA, CIOCCOLATO E CELEBRI CHEF



Si è alzato il sipario su Il Teatro del Four Seasons Milano, sabato 9 febbraio. Ed è andato in scena il Reed Gourmet Party, soirée chic e conviviale messa a punto per festeggiare la nuova veste grafica di Grandecucina nonché la pubblicazione di "Non solo Zucchero/Volume 3" del maestro pasticciere Iginio Massari. Un evento in grande stile, che ha visto schierata la redazione al completo, capitanata dal direttore di divisione

Carla Icardi e da Marco Levi, amministratore delegato di Reed Business Information Italia.

Con loro? Tanti ospiti, opinion leader e grandi chef. Da Davide Oldani a Luigi Taglienti, da Matteo Torretta ad Andrea Mainardi, da Elio Sironi ad Alessandro Borghese, da Ezio Santini ad Angelo Nasta, vincitore di Giallo Milano, fino a Wicky Priyan, l'ideatore del sushi milanese, presentato anche in occasione del Milano Food&Wine

Festival. Manifestazione iniziata proprio il 9 febbraio, anticipando di un giorno Identità Golose. Il cui deus ex machina Paolo Marchi è intervenuto al party, insieme a molti altri amici della stampa, fra cui Roberta Schira del Corriere della Sera, autrice de "Il nuovo bon ton a tavola e l'arte di conoscere gli altri" (by Salani Editore). Sorta di psicogalateo per sondare il linguaggio corporeo e verbale che si svela nell'intimo momento della

bosco. E poi c'è il gelato di pasta madre (e qui l'ispirazione è venuta da un incontro con il guru del pane Gabriele Bonci). Ovvero un gelato lievitato, leggermente alveolato, alla cui bontà concorrono pure la polpa di cacao, inteso e usato come frutto, nonché i litchi, tostati al forno a 180°C, veri esaltatori del sapore. Senza dimenticare la crema di sciroppo d'acero, proposta similmente a una crema catalana, con top di gelatina di birra scura, cioccolato al latte grattugiato e una variazione-dissertazione sulle pere. Che si esibiscono crude e stufate, nel caramello e burro, facendosi persino liquore, per riempire liquide caramelline, e sorbetto, ingentilite dal cardamomo, che regala note balsamiche e legnose. Sì, perché Jordi è sempre molto attento al profumo. Anzi, spesso trae ispirazione dai profumi per creare fragranti dessert. Com'è accaduto con Eternity di Calvin Klein, le cui sfumature fruttate ed erbee sono state tradotte in una summa di gelatina di mandarino, gelée di fiori d'arancio, basilico, crema alla vaniglia e gelato al bergamotto (di cui ne aveva appena ricevuta un'intera cassa direttamente dalla Sicilia). O come quando un profumo quale Núvol de Llimona è stato realizzato partendo proprio da un jordiano dolce: il Llimona. In cui si distillano cerebralmente limone e madeleine. Proustiane memorie e avanguardistici pensieri. Metafisiche consistenze e sostanziosi ricordi. Conditi da guizzi d'estro. Perché se Jordi va in spiaggia, oltreché guardare il mare, osserva pure il pittoresco personaggio che vende il coc-



co. E da lì al cocco by Roca è un attimo. Basta affondare il mestolo (dalla parte convessa) nel latte di cocco raffreddato con l'azoto, estrarlo, vestirlo di cioccolato e arrotolarlo in fili caramellati per riprodurre il tondo frutto con tanto di edibile scorza. Da mangiare con le mani. Del resto, *el postrero* non ammette forchetta e coltello nella degustazione del dessert. Che deve essere rigorosamente al cucchiaio e deve corteggiare morbidamente il palato. Per un assaggio volutamente rilassante. Ecco allora la sua infirmità passione per il gelato. Scaturita nell'apertura, sempre a Girona, della gelateria Rocambo'esc. In vendita? Per ora gelati in texture soft e in soli sei gusti. "Così poi mi diletto con i topping", dice Jordi. Che ingentilisce il gelato al latte di pecora con la salsa alla guayaba e quello al dulce de leche (di

capra) con lo zucchero filato. A ricordarla la lana. Genio e sregolatezza. Pardon, regolatezza. Perché ci vuol rigore per crear certe mirabilia. E per far pure parte del Chocolate Ambassadors Club, che riunisce i professionisti dell'oro noir sotto il segno di Cacao Barry. Maison che vanta pure una Chocolate Academy, il cui direttore è la choco-star Ramon Morató. In giuria, insieme a Roca junior, nella selezione italiana del World Chocolate Masters che si è svolta nel corso dello scorso Sigep di Rimini e che ha visto trionfare Davide Comaschi. Portavoce tricolore alla finalissima di ottobre, a Parigi. Insomma, questione di cioccolato, di dolce e di salato. Di intriganti contaminazioni e di deliziose invenzioni. Vedi il Roca Rocher, rilettura raffinata della nota pralina. Che si fa fragile (e friabile) boule di caramello, ricoperto di cioccolato e capace di tener celata un'ariosa spuma di cacao. Il tutto correato da palline-perline di cioccolato e nocciola, foglia d'oro e cioccolatoso biscotto farina free. Presentato a Identità durante un evento vergato Acqua Panna - S. Pellegrino, in cui il catalano Jordi ha duettato con l'uruguayano Matias Perdomo del Pont de Ferr di Milano. Fra respiri di zucchero, cipolle soffiate e bonbon al vermut. Comparsi accanto a una rocambolesca oliva all'ascalana. Mentre a far da cicerone c'era Jacopo Bianchi, poco più che ventenne chef de partie a casa Roca. Ma questa è un'altra storia. Che inizia sempre con la "J".

→ www.cellercanroca.com

→ www.rocambolesc.com



cena. Di certo, le prelibatezze proposte durante la serata ben hanno saputo esprimere la loro intrinseca eccellenza. A partire dalle delizie firmate dall'executive chef Sergio Mei e servite nella grande cucina dell'hotel a cinque stelle lusso. Ecco allora l'entrée esibita in coppa Martini: crema gelée al cavolfiore e finocchi con quenelle di Caviale Calvisius, pregiatissime "perle" siglate da Agroittica

carattere, pieno e intenso, figlio della sapiente unione di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero, e che, insieme al Satèn e al Dosage Zéro, va a formare una trilogia capace di raccontare un modus operandi rigoroso e accurato. Della serie, uve raccolte a mano, lavaggio e idromassaggio dei grappoli, pigiatura in assenza di ossigeno e fermentazione dei mosti in piccole botti di rovere.

allo zabaione, dalla personalissima Sacher ai macaron, fino alla tartelletta croccante al limone con crema di limone new generation. Non dimenticando l'eterea torta di ricotta e pere e la torta seduzione. Così come ha sedotto il palato la degustazione di cioccolato proposta da Cacao Barry. In sfilata sulle alzatine? Perle monorigine (anche rare), fondenti e al



Lombarda di Viadana di Calvisano. Maison bresciana che ha altresì offerto il Lingotto di Caviale Calvisius, oro nero grattugiato sopra un superbo risotto al Franciacorta Cuvée Prestige Ca' del Bosco. Nettare che è finito pure nelle flûte per accompagnare l'evento col suo fine perlage e la sua forte personalità. Per poi lasciare spazio a uno dei gioielli della casa vitivinicola di Erbusco: il Brut 2008 Vintage Collection. Un vino di

Su legno di faggio sono invece fatte "bruciare" le bucce dei porri, al fine di ottenere (per infusione) quell'olio alla cenere che va a impreziosire la raffinata e aromatica crema di patate e porri creata dal bistellato Marco Sacco del Piccolo Lago di Verbania. Presentata come zuppa deluxe nel corso del party. La cui chiosa è stata ritmata da iginiane golosità in formato mignon: dai cannoncini alla crema ai bignè

latte. Per un trionfo di note fruttate e speziate, dolci e amarotiche che fanno il giro del mondo, andando da Cuba al Venezuela, dalla Tanzania all'Equateur, dal Mexique a Saint Domingue. Per spingersi sino al Ghana e alla Papouasie. Perché se la classe non è acqua, talvolta sublima in cioccolato.
 → www.agroittica.it
 → www.cadelbosco.com
 → www.cacao-barry.com



DOLOMITI PRELIBATE

DI MAR A TERESA DI MARCO E FABRIZIO CIOFFI

IN ALTA BADIA, GRANDI CHEF ED EVENTI ESCLUSIVI TRACCIANO UN SENTIERO GUSTOSO VERSO MONTAGNE INCANTATE. PATRIMONIO NATURALE DELL'UMANITÀ UNESCO E SCRIGNO DI PRODOTTI CHE SUBLIMANO IN ECCELLENZA L'APPARTENENZA A UN TERRITORIO



Ottava edizione per la Chef's Cup Südtirol, evento che coinvolge chef stellati e giovani talenti nello scenario incantato delle Dolomiti dell'Alta Badia. Dal 20 al 25 gennaio, sei giorni di alta cucina, sport, appuntamenti gourmand e benefici articolati intorno a un principio: il legame con prodotti, produttori e tradizioni locali sostenuto dal rispetto autentico che nasce dalla conoscenza. E se mente e cuore della manifestazione sono i padroni di casa Norbert Niederkofler (St. Hubertus, San Cassiano) e Fabio Cucchelli (La Sirlola, San Cassiano), non si può prescindere dalle magnifiche vette che limitano il territorio, che non rappresentano un semplice fondale di scena. Trovarsi nel cuore delle Dolomiti ha infatti, in questo caso, uno spessore tangibile in ogni stilla di luce, in ogni scorcio di paesaggio. Ma soprattutto in un rapporto con il luogo che l'organizzazione ha voluto sottolineare con forza.

Lavorare in Südtirol vuol dire fare i conti con lingue e tradizioni culturali diverse, intersecate in cucina e altrove: quella austroungarica, quella ladina, quella italiana. Non un limite ma una ricchezza, a patto di avere l'umiltà di confrontarsi, imparare, viaggiare, ritornare. E di aprirsi, accogliendo il resto d'Italia, ma con un'organizzazione di stampo teutonico "perché non ci devono essere sbavature, come in cucina. Noi siamo fatti così". Un'apertura non solo metaforica ma fisica, con le porte delle cucine del St. Hubertus che si schiudono agli ospiti. Ad esempio, nel Safari Gourmet, cena itinerante tra vari ristoranti, Gennaro Esposito porta un pezzo della sua Campania in montagna, con la mozzarella di Paestum e i calzoncelli fritti con ricotta e ciccioli, mentre con il "soffio di Carnaroli con arachidi tostate e astice blu", Gianfranco Vissani evoca il mare. Un desiderio di apertura confermato dal finale in dolcezza, ritmato dalle creazioni di Ernst Knam, che sposa il cioccolato con ingredienti non convenzionali: su tutti, le olive taggiasche. Ma la montagna è sempre presente, dalla cena a quattro mani al rifugio di Col Alt, conclusa con "valanga", dessert pensato per la Chef's Cup da Luca De Santi, al torneo di street-golf partito dalla terrazza del Ciasa Salares