

food

ACES

I MAGHI della cucina italiana. Da Nord a Sud, una galleria degli chef più "stellati".

Ma cosa li rende unici? La capacità di creare qualcosa di mai mangiato prima. Trasformando in un triangolo di emozioni sensoriali che coinvolge palato, cuore e cervello, quello che tutti (o quasi) possono trovare al mercato

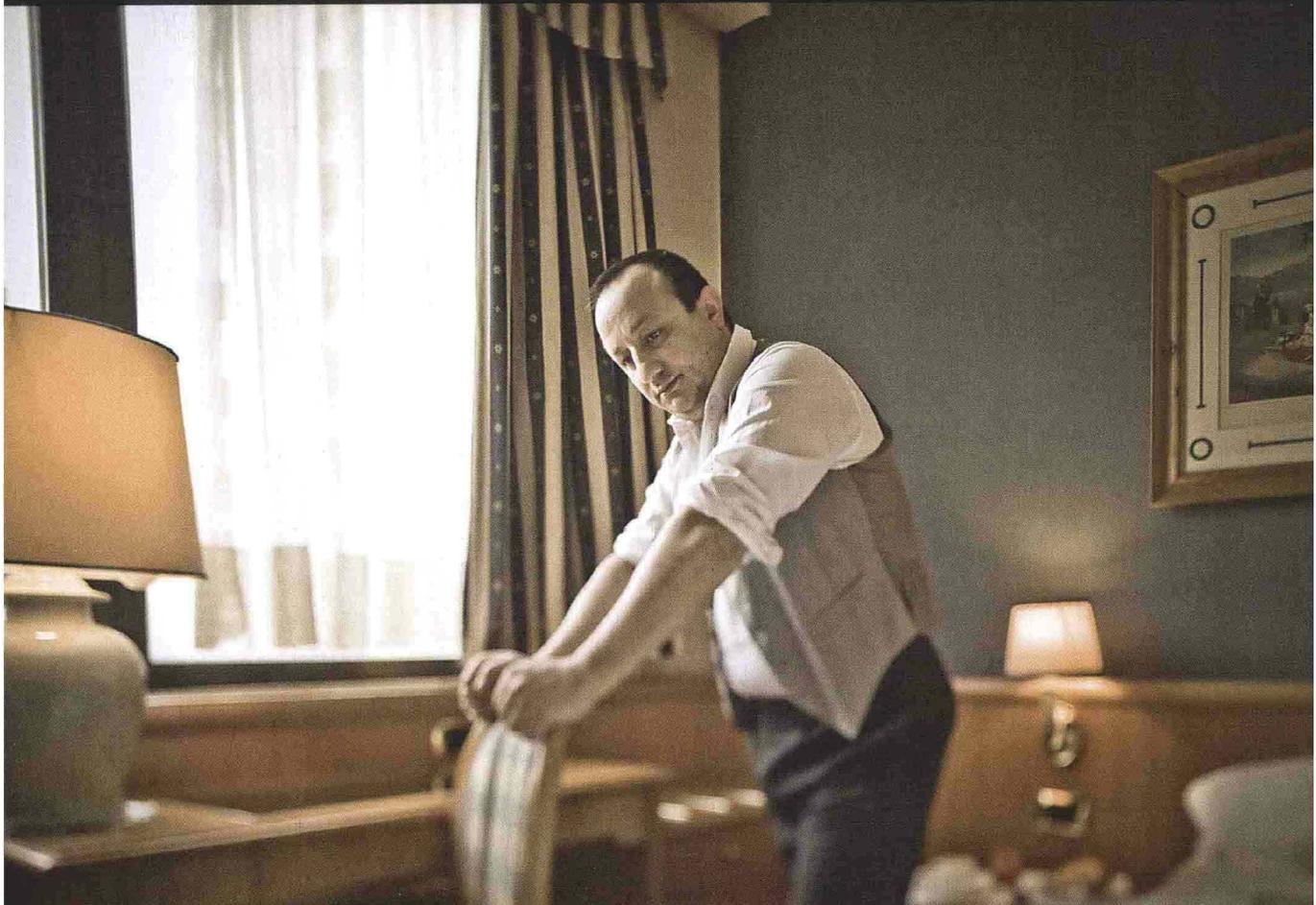
CICCIO SULTANO Ragusa by Talos Buccellati

Una stradina tortuosa inerpicata dietro il Duomo di Ragusa Ibla, gioiellino del Barocco della bassa Val di Noto: Ciccio Sultano non poteva scegliere luogo più adatto per il suo ristorante "Duomo", aperto nel maggio del 2000 con Angelo Di Stefano e da allora divenuto mecca di devoti pellegrinaggi. Il locale, di un lusso composto e un po' fané, è nascosto nei bassi di Palazzo La Rocca, sotto balconi dai mascheroni grotteschi. Ecco, Ciccio sembra uno di quegli spassosi e irridenti personaggi di pietra: lo sguardo vivo, la battuta pronta, il fare sardonico. È un concentrato di sicilianità: mai di maniera e da manuale, al contrario autentica, recalcitrante, fatta di attaccamento alla terra e attitudine al viaggio, anche solo mentale, di accoglienza e timidezza, di contrasti che si conciliano anziché escludersi. «La mia lingua parla siciliano, *côté* arabo», spiega lui, con la leggera ritrosia di chi preferisce stare a inventare tra i fornelli, con la fedele ciurma intorno, piuttosto che dover spiegare

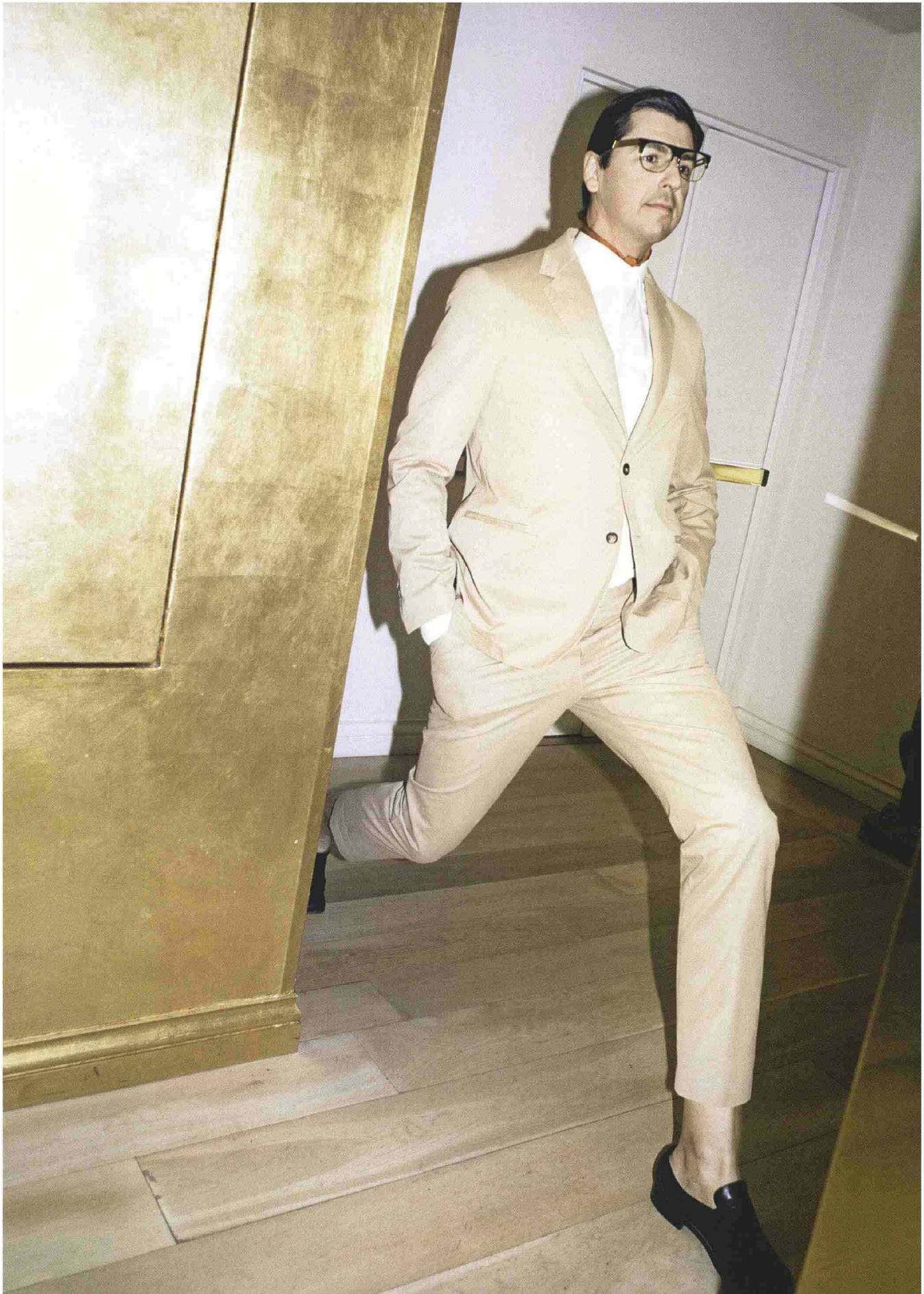
il proprio lavoro. «Ha un'anima barocca, ma le linee sono nitide, contemporanee. È una cucina fatta di rispetto per la terra e per gli ingredienti, senza preclusioni di sorta: nelle nostre campagne ci sono piatti poveri che sono veri gioielli. Sono quelli che m'ispirano di più». Nulla da aggiungere. Basta provare: la cucina di Ciccio Sultano parla forte e chiaro, dal palato al cuore all'intelletto. Due stelle Michelin non mentono. (Camicia Xacus; gilet e pantaloni, Corneliani. Fashion editor Giuseppe Ceccarelli) Angelo Flaccavento

ANDREA BERTON Milano by Marco Pietracupa

«Un set di coltelli affilati e la consapevolezza dell'importanza di questo mestiere»: questo ti senti rispondere con voce ferma e pacata se chiedi ad Andrea Berton, 40 anni, chef bistellato del Ristorante Trussardi Alla Scala di Milano, che cosa abbia imparato da Gualtiero Marchesi, prima come "ragazzo di bottega" in via Bonvesin della Riva e poi, anni dopo, come executive chef del gruppo



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

all'Albereta. In mezzo, un ventaglio di super-esperienze (da Pinchiorri a Ducasse) fino all'incontro, nel 2005, con la maison del levriero. Sintonia d'intenti immediata e carta bianca in cucina consentono a Berton di realizzare quel progetto che già aveva in testa, e del quale non si può certo dire siano mancati i risultati: se Beatrice Trussardi oggi prova tutti i piatti, Milan Vukmirovic (il direttore creativo, ndr) mangerebbe solo il suo hamburger rivisitato. Fondamentali i sapori primari e la valorizzazione degli ingredienti. «Il chilometro zero non deve rappresentare un limite, perché è la qualità che conta e devi saperla scegliere»: tecnica e sperimentazione sono al servizio del piacere del cliente altrimenti non trovano posto nella carta. (Completo e camicia, Trussardi 1911; occhiali Superetofuture. Fashion editor Giuseppe Ceccarelli) Mirta Oregna

CARLO CRACCO

Milano

by **Simone Falchetta**

Di lui tutti sanno qualcosa: le due stelle Michelin, il ristorante all'ombra del Duomo o quei piatti ormai entrati nell'empireo della cucina italiana contemporanea (spaghetti d'uovo, marinara di pesce in foglie o crema bruciata all'olio d'oliva). Ma Carlo Cracco, 45 anni di cui 26 passati ai fornelli, non smette di stupire e scherzare neanche quando si fa disegnare il menu da Max Bunker, l'inventore di Alan Ford; va in copertina su Wired coperto di cavallette per spiegare come si cucinano gli insetti; scrive la prefazione del fumetto gastronomico "Lord of burger"; o diventa il consulente culinario del film candidato all'Oscar "Io sono l'amore". «Per insegnare al cuoco protagonista come sedurre la padrona di casa con la cucina», racconta divertito lo chef, «ho scelto insalata russa caramellata e gamberoni su bocconcini d'ananas e peperoni, obbligando l'attore a farsi un mese nella brigata di via Victor Hugo». Per as-



sistere alla sfilata dei suoi piatti si può prenotare con un paio di settimane d'anticipo la "table d'hôte", «una consuetudine internazionale che da noi è una saletta-acquario con vista sulla cucina». Paladino di una cucina al massimo livello, esporta all'estero il suo know-how: da Shanghai, dove per gli ospiti di Miuccia Prada ha cucinato tuorlo marinato e milanese in cubi, a Detroit, dove per Lamborghini ha rivisitato caprese e risotto al nero di seppia. Se non è ai fornelli legge, Roth o Piperno, e fa valigie: prossima destinazione Brisbane, a maggio, per l'atteso Noosa Food & Wine Festival. (Abito e camicia, Boss Selection; scarpe Giorgio Armani. Fashion editor Robert Rabensteiner) Mirta Oregna

MASSIMO BOTTURA

Modena

by Pierpaolo Ferrari

È lo chef patron della pluripremiata Osteria Franciscana nominato giusto qualche settimana fa dall'International Academy of Gastronomy miglior chef al mondo. «È un premio all'attuale cucina italiana e a tutta la mia brigata, un bel gruppo di sala e cucina», ci tiene a precisare. Il concorso internazionale l'ha vinto con un dolce, Sud. Adesso c'è già la sua evoluzione, «Mediterraneo, una spuma dolce di mozzarella di bufala, ricotta grattugiata affumicata, con pomodori del Piennolo, bergamotto, origano, capperi e olive». È una cucina che tocca tante corde diverse, vive nel presente e accoglie il passato, ma sempre in modo critico e ragionato, filtrando le informazioni per migliorarle, mescolandole alle emozioni, al suo amore per l'arte e per la musica, per riproporre in una forma semplice ma complessa. «Non c'è più spazio per i piatti d'artificio, ma solo per quelli che possono dirsi veri». (Abito, camicia e papillon, Louis Vuitton. Guanti Tom Ford; gemelli e orologio, Chopard. Fashion editor Robert Rabensteiner) Sandra Longinotti





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



ENRICO E ROBERTO CEREA Brusaporto (Bg) by Jacopo Emiliani

“Tradizione lombarda e genio creativo” si legge sul sito del ristorante Da Vittorio che porta il nome del fondatore, padre di Chicco e Bobo Cerea, che proseguono il suo pensiero in cucina, e di Rossella e Francesco, che seguono la sala e la cantina. «Ho acquisito una formazione classica tradizionale quand’ero molto giovane», racconta Chicco. «Ho avuto un ottimo maestro, mio padre, e poi ho girato il mondo». La cucina di Chicco e Bobo è fatta di equilibri, ingredienti freschissimi e padronanza delle tecniche; il fine è l’armonia dei sapori e l’estetica è il passo successivo. Il loro ultimo piatto si chiama Ol Bröll – che in bergamasco significa il campo di ortaggi coltivato vicino a un frutteto. «Prendiamo frutta e verdure che si trovano in

quel contesto e le sistemiamo su un siero di parmigiano e finta terra fatta con pane, malto e frutta secca. È un piatto di grande impatto visivo, molto leggero, che serviamo con un tè nero cinese dall’intenso profumo terroso». (Giacca Corneliani; camicia Brioni; pantaloni e scarpe, Louis Vuitton. Fashion editor Giuseppe Ceccarelli) Sandra Longinotti

GENNARO ESPOSITO Vico Equense (Na) by Roberto Baldassarre

È la passione ragionata. Col calore del Sud. Ogni ingrediente è scelto con criterio. Gennaro conosce l’eccellenza, non solo del suo territorio, e ne fa uso. «Da uno stesso prodotto si possono ricavare anche 10-12 ingredienti», spiega, «della seppia si possono utilizzare il nero, le uova, il fegato, per esempio. Sono la capacità e la sensibilità dello chef a suggerire ciò di cui ha esattamente biso-

gno: le stesse cose, cotte in modi diversi, daranno evidentemente sapori diversi». È così che Esposito sceglie ciò che gli serve per realizzare il suo piatto, che vede come un piccolo progetto: «È quello che può in un certo senso segnare il futuro della cucina italiana, cioè la capacità di ogni professionista di disegnare un piccolo artwork, di immaginare un contesto personale, un percorso esclusivo da regalare ai suoi ospiti. Secondo me è lì che si gioca tutta la partita». Il suo è un progetto che parte dal territorio, dalla tradizione. «Cerco di immaginare una cucina moderna, talvolta essenziale che colpisce le corde dell’emozione; mi piace pensare che il mio piatto sia unico, diverso boccone dopo boccone, qualcosa che non hai mai mangiato prima, in nessun altro posto». Se andate a trovarlo alla Torre del Saracino chiedetegli l’ostrica alla pizzaiola: gli è venuta in mente qualche tempo fa ascoltando un pezzo dei Radiohead e ha sentito «una vibrazione, quella che mi fa capire quando un piatto sarà un grande piatto». Sandra Longinotti



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GIOVANNI SANTINI
Canneto
sull'Oglio (Mn)
by Pierpaolo Ferrari

«Siamo italiani, abbiamo la fortuna di vivere in un contesto specifico, quindi credo sia doveroso proporre la nostra massima autenticità. Offriamo la nostra identità, i nostri gusti, i nostri sapori, il nostro modo di vedere le cose»: questa è la filosofia della famiglia di Giovanni Santini, coinvolta al completo nel ristorante Dal Pescatore (tre stelle Michelin). Etica dei prodotti (selezionano coltivatori e allevatori che lavorano con coscienza senza seguire la sola logica del profitto), coerenza, stagionalità e freschezza sono elementi fondamentali della loro cucina. «Se altre persone vicino a noi applicano queste modalità di pensiero», spiega Giovanni, «allora siamo molto avvantaggiati, perché un elemento fondamentale nel nostro modo di lavorare è acquistare poco e spesso». Il ristorante è nato alla fine degli anni 20 «quando il bisnonno decise di venire ad abitare qui e aprire l'osteria che si chiamava Vino e Pesce. Da allora è iniziato il nostro progetto di vita, che è cresciuto piano piano conservando anche quelle che erano le autenticità della campagna mantovana, e che noi abbiamo il dovere di portare nel mondo del futuro». (Abito e camicia, Ermenegildo Zegna; foulard e pochette, Hermès. Fashion editor Robert Rabensteiner) Sandra Longinotti

DAVIDE SCABIN
Rivoli (To)
by Jacopo Emiliani

Il magazine statunitense Food & Wine nella sua classifica dei Top 10 Life-changing restaurants ha inserito – unico italiano – il Combal.Zero, il ristorante bistellato di Davide Scabin al Castello di Rivoli, come luogo dove mangiare. «Dà emozioni che ti



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

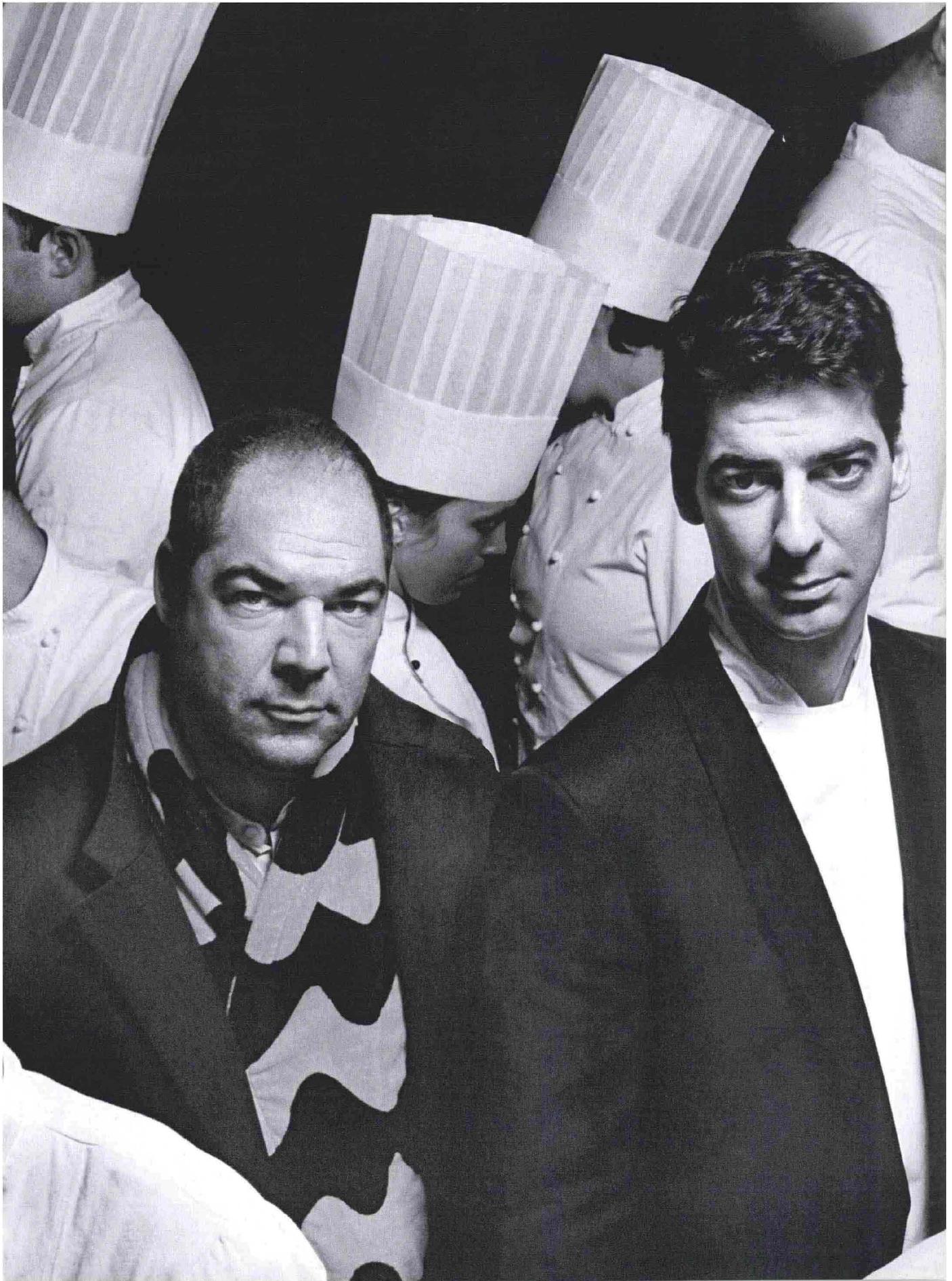


DAVIDE SCABIN
by **Jacopo Emiliani**

sconvolgono l'esistenza". «Può sembrare un'esagerazione, però è vero che in un ristorante le emozioni derivanti dal gusto, così come quelle olfattive o visive, possono essere molto forti. Così come riescono a stimolare la memoria facendoci rivivere momenti passati che possono essere tanto travolgenti da determinare un desiderio di cambiamento». Parola di un cuoco-designer affabulatore, con la passione per le immersioni, che passa la nottata nel backstage del suo ristorante alternando agnolotti in brodo e sigarette, con collaboratori e amici per mettere (segue a pag. 230) (Abito Manuel Ritz; scarpe Doucal's. Fashion editor Sarah Grittini) Mirta Oregna

RAFFAELE E MASSIMILIANO ALAJMO
Rubano (Pd)
by **Elisabetta Claudio**

«Il ristorante non è un tempio dove bisogna stare in religioso silenzio per non essere bacchettati», spiega Raffaele Alajmo che insieme al fratello chef Massimiliano gestisce, oltre a diverse realtà, il tre stelle Michelin Le Calandre di Sarmeola di Rubano (Padova). «Il nostro segreto è quello di essere per primi i clienti di noi stessi e cercare quindi di soddisfare ogni nostra esigenza». Un segreto che i due fratelli condividono da alcuni anni, accostando la ristorazione all'alta moda dove un capo è il risultato di un lavoro d'équipe, dallo stilista (il cuoco) al negozio che lo vende (il cameriere in sala). Il 2011 per loro si è aperto all'insegna del motto «eliminare il superfluo per arrivare all'essenza, un percorso partito dalla cucina ed estesosi con naturalezza alla sala da poco rinnovata (con arredi firmati alajmo.design, ndr) e che, in leggerezza, profondità e fluidità riconosce i tre (segue a pag. 230) (Da sinistra. Giacca Ermenegildo Zegna; sottogiacca Piombo. Giacca Gucci. Fashion editor Sarah Grittini) Mirta Oregna



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

FOOD ACES. DAVIDE SCABIN
di Mirta Oregna

(segue da pag. 176)

a punto i piatti del futuro. Pioniere in Italia di ogni avanguardia culinaria (il suo cyber egg risale al 1998), 10 anni dopo sul palco di **Identità Golose** annuncia il ritiro per tre anni dalle scene mediatiche (e molecolari) con un piatto "semplice" come la check salad, un'insalata mista da vaporizzare con una soluzione di sale (lo Scabin salt system): quest'anno, come promesso, è tornato con la sua filosofia "transclassica" ma con un sifone in mano per dare vita a geniali capolavori della semplicità capaci di far letteralmente esplodere le papille, come la matrioska di Tropea, cipolla a strati condita con olio di conca e caviale.

**FOOD ACES. RAFFAELE
E MASSIMILIANO ALAJMO**
di Mirta Oregna

(segue da pag. 176)

concetti che esprimono in maniera naturale la nostra filosofia di "In.gredienti"». Due infatti a Le Calandre i menu proposti: quello dei Grandi classici, con i piatti storici come il risotto allo zafferano con polvere di liquirizia, e quello di In.gredienti - vedi ravioli "inesistenti" di trippa con crema di fagioli bianchi al rosmarino - che rappresenta l'essenza della materia, un'essenza che si raggiunge con il coinvolgimento totale dei sensi, primo fra tutti l'olfatto. Quanto all'eccellenza del made in Italy all'estero, conclusa con successo l'esperienza del Calandrino Tokyo, i fratelli Alajmo sono all'opera per l'apertura del caffè e ristorante Quadri a Venezia, «un progetto che, ancora una volta», precisa Massimiliano, «veicola il messaggio della nostra cucina italiana e che mira a ridare dignità a un luogo che ha tutti i requisiti per meritarsela».