

La News



Il gusto della sperimentazione

Come sarebbe la cucina senza innovazione? Noiosa, sicuramente, probabilmente banale, terribilmente piatta. E, infatti, gli chef saliti alla ribalta negli ultimi anni sono stati, tutti, dei grandi innovatori. Da Ferran Adrià a René Redzepi, da Massimo Bottura a Heston Blumenthal, lo chef britannico premiato pochi giorni fa con il "Diners Club Lifetime Achievement Award" 2017, che ha celebrato un pioniere, il primo a credere nel potenziale dell'azoto liquido in cucina. Saranno proprio loro, gli chef migliori del mondo, ad assegnare il "Basque Culinary World Prize", riconoscimento al cuoco che meglio di altri si dimostrerà capace di impersonare il cambiamento tra i fornelli.



Cucina senza frontiere

Se l'uomo non avesse avuto la libertà di viaggiare tra le tante cose che non esisterebbero, ci sarebbe la cucina così come la conosciamo oggi, melting pot di culture, tradizioni e prodotti. Ma anche luogo di opportunità, perché la scalata, per quanto faticosa, da lavapiatti a chef, è di certo più realistica e percorribile di quella che passa per un reality. Un esempio? La storia di Ali Sonko, da 13 anni al Noma al fianco di René Redzepi, praticamente dall'inizio, prima come lavapiatti, e adesso come socio, nella nuova avventura dello chef danese, che l'1 dicembre riaprirà un locale totalmente rinnovato, trasformato in una sorta di fattoria urbana nel famoso quartiere di Christiania. "Un progetto fantastico, ma cosa varrebbe senza gli uomini?", ha commentato Redzepi, figlio di un immigrato macedone ...

Cronaca

"Donne, vino e motori"

"Donne, vino e motori": fra auto d'epoca, degustazioni musicali e storie di successo, domani il lato femminile del vino accoglierà gli enoappassionati alla "Festa delle Donne del Vino" nelle cantine del Belpaese, perché Bacco, così come la meccanica, è "roba" da donne. Tra i 70 eventi firmati "Donne del Vino", trekking tra i filari, brindisi al museo, wine pairing, focus su vino e salute e racconti di arte, politica ed imprenditoria. Qui gli appuntamenti da non perdere: <https://goo.gl/tVWhwMp>.



Primo Piano

Chef in viaggio per raccontarsi a "Identità Golose"

Il viaggio è un tema affascinante. Perché viaggiare è bello, e ancor più lo è farlo con i sapori e i saperi del mondo, ricetta per l'integrazione, antidoto all'intolleranza. Ma non viaggiano solo le cucine: "il viaggio, come lo intendiamo, è anche quello di un prodotto", perché km 0 a parte, nulla può saziare palato e curiosità come un cibo prodotto dall'altra parte del mondo e assaggiato la prima volta. Poi "ci sono i viaggi dei cuochi per aggiornarsi, che diventano intimi, per capire cioè come migliorare una ricetta, un prodotto, un ristorante". A "La forza della libertà: il viaggio" è dedicata "Identità Golose 2017" (Mi.Co.-Milano Congressi, 4-6 marzo), "perché crediamo che l'uomo debba essere libero di viaggiare - spiega l'ideatore Paolo Marchi a WineNews (qui l'intervista: <https://goo.gl/4EwAwF>) - mentre il protezionismo, che in tanti vanno cercando, è la negazione dello sviluppo umano. Cucina e vino sono legati alle dinamiche migratorie: se ci piacciono i noodless è perché ci piacciono il viaggio e la tolleranza". E sono tanti gli chef in viaggio verso Identità, per raccontare la loro libertà di espressione in cucina: Massimo Bottura tra passato, presente e futuro dell'Osteria Francescana a Carlo Cracco, da Cristina Bowerman a Massimiliano e Raffaele Alajmo con un loro viaggio interiore, da Heinz Beck al motto "ciò che non hai mai visto, lo trovi dove non sei mai stato" a Paolo Lopriore e la sua Nuova Concezione Ristorativa, da Niko Romito ad Enrico Bartolini, dallo chef sudafriicano Kobus van Der Merwe a Paul Pairet, chef francese di stanza a Shanghai, da Umberto Bombana dell'unico ristorante trisstellato fuori d'Italia, l'8 e 1/2 Bombana a Hong Kong, cui è dedicato un omaggio con Enrico Crippa, Ezio Santin e Francesco Cerea, all'italiano Christian Puglisi e al canadese Jonathan Tam in liaison al Relae di Copenaghen da un decennio, da "il meticoloso" Jun Lee da Seoul a Franco Pepe e Sarah Minnick del Lovely's Fifty-Fifty di Portland con le loro pizze ai due angoli del pianeta. E ancora, un viaggio nella cucina che verrà con "La Nuova Cucina Italiana" e i più promettenti giovani chef d'Italia: 12 storie per riflettere sui motivi che li hanno spinti a scegliere pentole e fornelli.

Focus

"Identità Golose": i viaggi di chef e prodotti

Per la prima volta, "Identità Golose" si apre domani a Milano con la Regione ospite, un viaggio in Lombardia con i suoi chef Giovanni Santini, Davide Oldani, Cesare Battisti, Gianni Tarabini e Franco Aliberti. E poi via, si parte, con l'omaggio al maestro della pasticceria Iginio Massari. Quindi, Identità Naturali con Antonia Klugmann e Simone Salvini. Identità di Champagne sarà un viaggio alla scoperta dell'antica maison Ruinart con gli chef Marco Sacco, Giancarlo Perbellini, Corrado Assenza e Matteo Baronetto. E se Identità di Pasta esplorerà i confini sempre più estesi della pasta con Ernesto Iaccarino, Anthony Genovese, Luciano Zazzeri e Davide Scabin, Identità di Pizza vedrà maestri come Ciro Salvo e Gennaro Nasti. All'Arte dell'Ospitalità è dedicato l'incontro di Ferrari e The World's 50 Best Restaurants, con Matteo Lunelli, William Drew, group editor della classifica, Paolo Marchi, Massimo Bottura, Umberto Bombana e Marco Reitano di "Noi di Sala". L'abbinamento con il vino, infine, è affidato al Merano Wine Festival con oltre 250 etichette e più di 80 cantine, e come da tradizione, dalla presenza di griffe come Cecchi, Berlucchi e Zonin 1821, tra degustazioni e show cooking.



Wine & Food

Dal lago al vulcano, tra Bardolino e Nerello Mascalese

Se la grandezza del vino italiano è nella sua enorme varietà, è giusto che la curiosità dei wine lovers per le nuove annate non si fermi, né in Toscana né in Piemonte. A svelarsi, nelle prossime settimane, saranno due territori in ascesa, geograficamente e stilisticamente agli antipodi: Bardolino e Chiaretto, vini del Lago di Garda, il 5 marzo a Lazise con 120 etichette delle annate 2016 e 2015, e il Nerello Mascalese, che ha fatto dell'Etna la Borgogna del Belpaese, con l'annata 2016 dei 100 produttori del vulcano, en primeur, il 3 aprile a "Contrade dell'Etna", in Contrada Monte La Guardia.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"L'aspetto che più sta caratterizzando il vino italiano in Usa? Il piacere della scoperta". A WineNews, Jeff Porter, responsabile del settore vino per i ristoranti di

Batali & Bastianich negli Stati Uniti, uno sguardo privilegiato sulle dinamiche che muovono il successo del vino italiano sul mercato d'Oltreoceano.

