

News, eventi del fuoricasa

PROTAGONISTI,

A Tavola sulla Spiaggia, vince il chilometro zero

Alla Capannina di Forte dei Marmi è stato incoronato il vincitore della XIX edizione di 'A Tavola sulla Spiaggia': si aggiudica il trofeo la ventitreenne Gaia Bianchini, studentessa di ingegneria edile, che ha proposto un piatto tipico del territorio Toscano, il famoso Cacciucco. Per l'occasione il piatto è stato abbinato allo Champagne Perrier Jouet, servito nel tradizionale magnum decorato con gli anemoni di Emile Gallé. Il Premio Perrier Jouet alla composizione di maggior valore estetico, è stato invece assegnato al piatto di Mario Luca Giusti: 'pasta fredda alle verdure dell'orto' abbinato a un Arbiola Bianco



della Tenuta Arbiola Saiagricola. I must dell'evento, ovvero la qualità in cucina e la valorizzazione dei prodotti locali a 'chilometro zero', hanno ancora una volta incoronato ricette delle tradizioni preparate con gli ingredienti tipici del territorio. In giuria, presieduta anche quest'anno da Beppe Bigazzi, produttori di vino e ristoratori stellati: da New York Mauro Maccioni di Le Cirque, da Tokio Enrico Derflinger, chef del ristorante Armani. Dalla Lombardia Carlo Cracco, Aimo Moroni di "Aimo e Nadia" e Ilario Vinciguerra. E poi Lorenzo del Forte e Romano di Viareggio, Giuseppe Mancino del Piccolo Principe e Michele Marucci dell'Enoteca di Pietrasanta. Nella foto **Mario Luca Giusti** e Carla Fracci.

Je's, il cocktail 'consapevole' di Cristiano Luciani

Grandi soddisfazioni per il barman dell'Hotel Gritti Palace di Venezia, Cristiano Luciani. Vincitore del concorso 'Cocktail on the beach' - manifestazione promossa per la prima volta quest'anno dal Consorzio Veneto Chioschi in collaborazione con il Comune di Jesolo e quello di Cavallino Treporti, la cantina Mionetto e Roberto Castagner Acquaviti - ha raccolto numerosi consensi per la sua creazione 'Je's', cocktail preparato con la cuvée Sergio, fiore all'occhiello della storica cantina di Valdobbiadene Mionetto, Aqua 21, il primo distillato d'uva tutto italiano a soli 21 gradi e ultima creazione di Roberto Castagner, succo alla pesca Pago, Midori, Sambuca, cedrata, lime e menta. Ed è stato la vera tendenza proposta nei 30 chioschi del litorale jesolano aderenti all'iniziativa per promuovere la cultura del bere come sinonimo di piacere, di gusto e soprattutto di un consumo di alcool consapevole, sia in termini di prodotto, sia di riduzione di tasso alcolico, fornendo anche le corrette informazioni sui singoli ingredienti del famoso 'Je's'. Un'iniziativa volta anche a istruire il giovane pubblico sulla qualità dei prodotti consumati e a valorizzare la struttura del chiosco: da luogo identificato come punto di sosta veloce, a spazio di sosta piacevole per una pausa, guidati dall'esperienza dei barman per assaporare un cocktail d'autore. Nella foto (da sinistra): Francesco Calzavara - Sindaco Comune di Jesolo, Roberto Brunello - Titolare chiosco Zio Berto, Roberto Castagner - Roberto Castagner Acquaviti, Paolo Bogoni -



Mionetto Spumanti, Sante Vianello - Consorzio Veneto Chioschi Promotion

La Triennale di MyChef

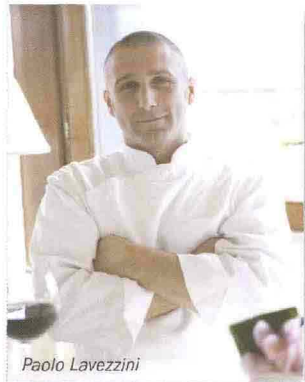


Sorpresa al Palazzo dell'Arte di Milano: Autogrill esce sconfitta nella gara per il rinnovo quadriennale della gestione del DesignCafè de La Triennale. All'apertura delle buste il colosso di Milanofiori, che si presentava all'appello confermando la sua partnership culinaria con Carlo Cracco, si è visto superare da MyChef, in lizza con un'offerta anche nella tomata precedente. La controllata della famiglia Benetton, presente in loco dal 2008, ha accusato il colpo (perlopiù d'immagine) ed è ricorsa al TAR, vedendosi riconoscere l'anomalia della procedura di valutazione delle offerte tecniche senza la presenza di rappresentanti aziendali. La Triennale ha quindi riaperto l'iter di valutazione delle offerte e nel mentre ha provvisoriamente affidato le chiavi dell'offerta ristorativa al team di Sergio Castelli. Il valore del lotto per l'offerta food & beverage per il quadriennio 2011-2015 era stimato a base d'asta in 400mila euro.

Claudio Francesco Merlo

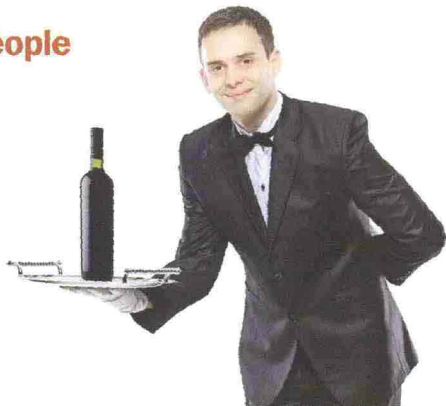
Lavezzini al Plaza e de Russie

Al Plaza e de Russie di Viareggio, il più antico hotel della famosa cittadina balneare costruito nel 1871, c'è aria di novità. A dirigere i fornelli del ristorante dell'hotel, La Terrazza, il nuovo chef Paolo Lavezzini, toscano d'adozione, nato a Fidenza, ma cresciuto a Marina di Carrara. Con una formazione che lo vede prima all'Hotel Byron di Forte dei Marmi, poi a Parigi per due volte, da Paracucchi e al Plaza Athenée con Ducasse, infine all'enoteca Pinchiorri dove ha ricoperto il ruolo di secondo chef, Lavezzini si trasforma anche in impen-



Paolo Lavezzini

ditore, diventando proprietario di ristorante per due volte: a Greenwich, nel Connecticut e, fra il 2008 e il 2010, a Marina di Carrara, con il ristorante in riva al mare Le Terrazze. Dal 2011 parte l'esperienza al Plaza e de Russie: la sua proposta è una cucina pulita ed essenziale, dove i sapori devono risultare netti, precisi, semplici anche nel piatto più particolare, come il risotto calamari, menta e lime. Gli ingredienti sono quelli locali, grandi piatti di pesce e prodotti toscani, qualche piatto di carne, ma anche originali composizioni. Qualche esempio? Trofie con melanzane marinate, filetti di pomodoro e pecorino stagionato della Garfagnana, gamberoni fritti nella polenta con insalata di quinoa e salsa yogurt. Proposti anche piatti gluten-free e vegetariani.



**Sisifo-Fantozzi
spera in un mondo migliore**

"Solo?" Il cameriere, all'ingresso del locale, "caldamente suggerito" dall'amico commercialista, vede benissimo che sei solo (dunque, non accompagnato), eppure ti chiede con discreta aggressività verbale se sei "solo". Risposta positiva: "Sì, sono da solo". Seconda domanda, come dentro a un film in cui l'ispettore di polizia interroga il sospettato, in un quarto grado incalzante: "Ma ha prenotato?". Ti guardi in giro, vedi che il ristorante è semivuoto (sono già le 21.30 ed è mooolto raro che faccia il tutto esaurito a quell'ora) e rispondi: "No". Replica seccato il cameriere (ma dalla faccia e dal tono potrebbe essere il patron): "Aspetti un attimo che vediamo". E tu aspetti, perché sei gentile e ben educato e a scuola, quarant'anni fa, ti hanno insegnato che bisogna saper aspettare il proprio turno, con rispetto e discrezione. Lui ritorna: "Va bene, si sieda pure là". E indica il tavolo peggiore, che per sederti devi fare gli equilibristi, chiuso fra uno spigolo e una colonna: roba da contorsionisti, o da masochisti, fate voi. Raggiungo il posto, dal quale domino tutta la sala. Nel frattempo leggo il menù, sul quale evidenti e marchiane cancellature indicano che alcuni piatti sono "esauriti". Così come i vini che, asteriscati con pennarello rosso, non sono presenti in cantina. Dunque, chiedo una bottiglia non asteriscata e - dopo un paio di minuti - arriva una signorina, mai vista prima (e per questo la saluto con un "buonasera!" a cui non segue risposta alcuna) che mi dice gentilmente "Purtroppo il vino da lei richiesto è terminato proprio oggi". "Ma non c'è l'asterisco..." abbozzo io. "Non abbiamo fatto in tempo!" dice lei. "D'accordo", replica, "berrò solo acqua, frizzante per favore". Ovviamente l'acqua che arriva al tavolo è liscia (ovvero non gassata) e viene prontamente sostituita, con tanto di scuse. Sisifo ha gran desiderio di andarsene ma, or-

mai, ci ha preso gusto: gli pare che, rimanendo seduto, possa godere (si fa per dire) di un osservatorio privilegiato su vizi, difetti, magagne e ingenuità di tanta ristorazione. Così, se il cestino nel pane è del giorno prima, le focaccine servite con olio extravergine di oliva sono buone e calde. Ma la pasta del primo piatto è scotta, e il sugo "all'amatriciana" sa soltanto di affumicato: immangiabile, anche per chi è "di bocca buona". Con il secondo si riscattano, anche perché sbagliare con il "maialino da latte ormai uguale dappertutto" sarebbe proprio da fessi. Sisifo salta il dolce e il caffè, avanza solo una richiesta: "avete della frutta fresca, per caso". Risposta eloquente: "Ma signore, questo è un ristorante, non un negozio di ortofrutta". Fu così che Sisifo battè la ritirata, pagando un conto adeguato al livello dell'offerta. Sperando in un mondo migliore...

Sisifo

A Tavola con il Nobile: vince la contrada di Poggio

La Contrada di Poggio, con "Cartoccio di picci all'aglione aromatico", in abbinamento con Vino Nobile 2007 Dei e "Corone di Chianina con crema di Pecozola", abbinata al Vino Nobile 2007 Ercolani, si è aggiudicata la nona edizione del premio enogastronomico "A



Tavola con il Nobile", il concorso ideato dall'inviato del Tg2 Bruno Gambacorta con il Consorzio dei produttori del Vino Nobile di Montepulciano. «Il premio "A Tavola con il Nobile" - ha detto Bruno Gambacorta, presidente della giuria composta da 20 giornalisti - è un esempio di come l'Italia, attraverso il gusto, possa riuscire a far prevalere l'immenso patrimonio culturale legato alla tavola e che rimanda direttamente ai singoli territori, come in questo caso Montepulciano, patria di un grande vino quale il Nobile». In nove anni di concorso sono state recuperate oltre 150 ricette della tradizione del territorio, cucinate da oltre trenta massaie e giovani che proprio al fianco di queste "memorie viventi" della tavola potranno continuare la tradizione e la cultura enogastronomica che parte dal territorio. Tante le materie prime locali utilizzate in questi anni per proporre i piatti, a partire dalle farine, passando per gli ortaggi fino ad arrivare a le carni spesso ormai fuori dai "menu" casalinghi. Tra queste il coniglio, la faraona, il piccione. Senza dimenticare la pasta fatta in casa con le farine del territorio della Valdichiana. «Il Sistema Montepulciano si basa sull'interazione e il legame imprescindibile tra gli elementi di spicco del territorio - ha detto il presidente del Consorzio, Federico Carletti - e il vino e l'enogastronomia rappresentano proprio uno degli aspetti più tradizionali e particolarmente legati all'economia e alla conoscenza di Mon-



tepulciano. Per questo A Tavola con il Nobile può considerarsi un momento di promozione di uno degli aspetti che maggiormente muovono il turista». Madrina della nona edizione di A Tavola con il Nobile, la giornalista di Sereno Variabile Monica Rubele, giurata speciale tra le contrade di Montepulciano. «Per lavoro conosco l'Italia in lungo e in largo - ha detto la Madrina del premio - e mi rendo conto che uno degli aspetti più preziosi che si legano al territorio è proprio quello che riguarda l'enogastronomia che racchiude in sé la storia e le radici di ogni singola realtà». Si è chiusa così la nona edizione di "A Tavola con il Nobile", manifestazione che anno dopo anno permette alla storia enogastronomica del territorio di ricomporsi intorno al prodotto per eccellenza, il Vino Nobile di Montepulciano, divenendo per le contrade del Bravio delle Botti un entusiasmante "tavolo" di confronto prima della fatidica gara dell'ultima domenica di agosto. L'albo d'oro di A Tavola con il Nobile annovera le seguenti contrade: San Donato (due volte), Collazzi (due volte), Gracciano, Voltaia (due volte), Cagnano e per la prima volta Poggio.

Claudio Zeni

Nuovo direttore marketing per Santa Margherita

Si chiama Stefano Silenzi il nuovo Direttore Marketing di Santa Margherita Gruppo Vinicolo. Proveniente dal Gruppo Italiano Vini, dove ha ricoperto per sette anni analoga funzione, Stefano Silenzi ha iniziato il suo percorso professionale in Ferrero, con importanti responsabilità in Bongrain Italia (azienda leader in Europa e nel mondo per la trasformazione del latte), fino all'ingresso nel 2004 nel mondo del vino, e da oggi Direttore Marketing di Santa Margherita. Si occuperà di pianificare, gestire, realizzare e controllare tutte le attività worldwide di marketing e comunicazione, in collaborazione con il top management del Gruppo: "Sono felice di questo nuovo, stimolante incarico - sottolinea Stefano Silenzi - in

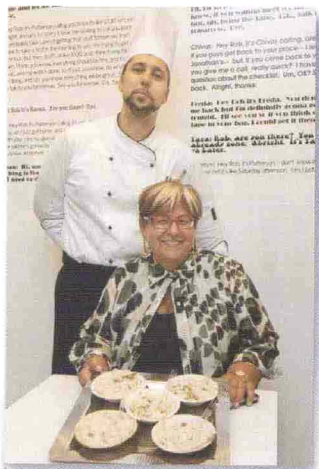
cui avrò l'opportunità di avvalermi delle mie esperienze nel marketing a livello internazionale, per portare avanti il percorso di crescita già intrapreso dall'Azienda in questi anni."



Stefano Silenzi

Vecio Fritolin sul Financial Times

Deve essere stato amore a prima vista, anzi a primo assaggio, quello che è sbocciato tra il giornalista del Financial Times Nicholas Lander e lo storico ristorante Vecio Fritolin di Venezia, a due passi da Rialto. Tanto che il famoso fritto misto ha conquistato le pagine 'finanziarie' del quotidiano inglese. "Il fritto misto rimane senza alcun dubbio il nostro piatto più richiesto - spiega Irina Freguia, cuore e anima del ristorante - anche se ora la cucina si sta evolvendo grazie alla creatività e professionalità dello chef Daniele Zennaro". Il giornalista, in laguna per l'apertura della Biennale, ha colto l'occasione per vedere il nuovo Caffè Quadri ristrutturato, ha visitato il ristorante e ostello Venissa, e infine si è concesso una cena al Vecio Fritolin, replicata per altre tre sere. "Conosco Nick dal 2003, anno della prima recensione del Vecio Fritolin sul Financial Times - dice Irina -. Ho voluto fargli conoscere le ultime novità nel panorama della ristorazione veneziana che, assieme alle realtà già esistenti, segnano una maggiore attenzione alla tradizione enogastronomica veneziana, alla qualità dei prodotti e



alla professionalità del servizio". Nella foto: Irina Freguia e Daniele Zennaro a Palazzo Grassi Café.

La Cave au Chocolat del Four Seasons

Il nuovo segreto del Four Seasons Hotel Milano è racchiuso in un dolcissimo cavò: apre infatti la prima cantina di cioccolato. Lo Chef Sergio Mei e i pasticceri dell'hotel hanno ricreato una scenografica cantina vinicola, dove tutto, in realtà, è di cioccolato, dalle pareti alle bottiglie pregiate, dal decanter ai calici, dalle barriques ai tappi di sughero. Entrando nella Cave au Chocolat si potrà degustare il ricco assortimento di cioccolato proposto in svariati gusti e forme: mousse, cioccolatini, creme, soufflé e tante sorprese. Un'esperienza avvolgente ideata sia per gli adulti, a cui vengono proposti abbinamenti con liquori, digestivi, sigari di cioccolato e bevande al cacao aromatizzato, sia per i più piccoli. La Cave au Chocolat prevede un costo fisso d'ingresso ed un consumo illimitato di cioccolato. Per informazioni e prenotazioni: Four Seasons Hotel Milano, telefono 02 77081435.

