

MILANO • VENEZIA • ROMA • NEW YORK • LONDRA • FIRENZE



il giro del gambero



www.ecostampa.it

I primi vent'anni di Angelo

ROMA. Vent'anni in venti piatti. Tutti racchiusi in un piccolo libro, interamente autoprodotta, da regalare agli amici. Cinque piatti per ogni quinquennio più una finestra sul futuro. Angelo Troiani ha deciso di festeggiare così i primi cinque lustri di vita del Convivio, il locale nel cuore della Capitale che dal 1990 è uno dei punti di riferimento della ristorazione di qualità, non solo romana. Un modo semplice ma concreto per riportare alla memoria sapori e profumi. Per ricordare, ad esempio, che la prima amatriciana fuori dagli schemi con i due pomodori (pelato e fresco) guanciale croccante e aceto balsamico, porta la sua firma e risale a circa quindici anni fa, quando Angelo non aveva ancora toccato i trent'anni. Lo chef del Convivio, affiancato nell'impresa dai fratelli Massimo e Giuseppe, ha sempre mantenuto uno stile molto soft ma ha lanciato mode. È sua anche la prima carbomare

ovvero una carbonara tutto mare con uova fresche di pesce, bottarga e una punta di parmigiano. Molto imitato anche il fiore di zucca alla romana con mozzarella di bufala e crema di alici accompagnato dal sorbetto agrodolce piccante di peperone. Non meno successo ha avuto, e continua ad avere, il fegato grasso al torcione in crosta di fichi secchi, un piatto dal quale però Angelo, molto probabilmente, ora si staccherà per sempre. «Non è più in sintonia con la mia cucina». Una cucina dove si fa tutto in casa fa tutto in casa dal pane alla pasta, dalle conserve ai salumi e agli affumicati. Un luogo che vuole divertire con piatti gustosi ma sempre più sani. Il manifesto del Convivio 2011?

Gli spagolini (il termine nasce dalla crisi fra tagliolini e spaghetti), «una pasta» spiega Angelo, «realizzata solo con bianchi d'uovo e semola; ha il pregio della pasta fresca e la facilità di utilizzo di quella secca, è più leggera ma non meno gustosa e si abbina con tutto». Per esempio? Cosa di meglio di uno spagolino vongole e vongole, lupini cotti e veraci crude, sedano, olio affumicato, pepe di Sarawak ed erba cedrina? Semplicità e sapore, il diktat della vera cucina moderna. Con le radici ben salde nel passato. Angelo sarà protagonista su Gambero

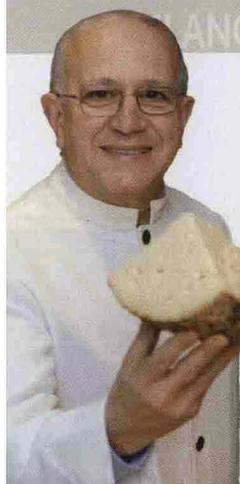
Rosso Channel a giugno, tutti i giorni alle 11.00 e alle 16.00: lo chef riproporrà alcune sue ricette più famose, a cominciare dall'amatriciana

Laura Mantovano



Speciale Nigella

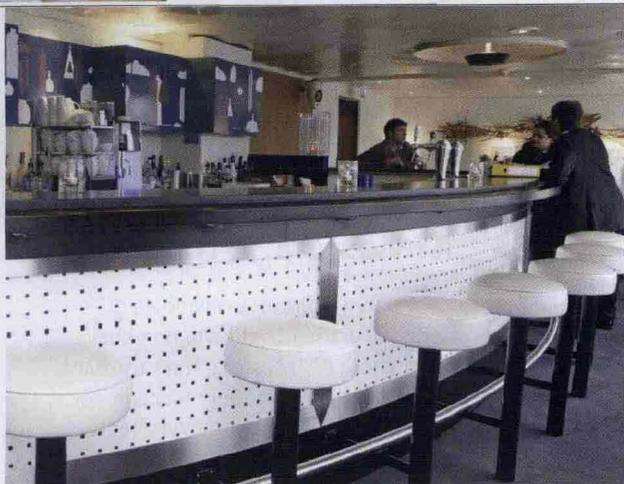
SKY 410. Altro appuntamento da non perdere a giugno, su Gambero Rosso Channel, solo su SKY 410. Sabato (alle 11.30 e alle 21.30) tre puntate, un'ora e mezza in compagnia della cucina "confortante" della nota cuoca inglese. Occhi magnetici, capelli corvini, corpo sinuoso, la star dei fornelli della tv inglese torna a sedurre con le sue ricette stuzzicanti che coinvolgeranno tutti i sensi. La bella cuoca preparerà gustose pietanze come: agnello arrosto con crema di piselli, spaghetti alla carbonara e il tortino caldo con cuore di cioccolato fuso. Né mancheranno ricette esotiche come il pollo al curry. Il tutto seguendo la sua filosofia, easy e da buongustaia: si assaggia col dito e s'imburra con le mani, in un modo scanzonato e provocatorio fatto di irriverente sensualità.



ANO • VENEZIA • ROMA • NEW YORK • LONDRA • FIRENZE • PALERMO

Fior di cacio nel Borgo

VALLO DI NERA. Una vera e propria full immersion con esposizioni, visite guidate e degustazioni, alla scoperta dei sapori e dei saperi di una volta. È questo il succo di Fior di Cacio, organizzata dal Comune di Vallo di Nera con il sostegno della Regione Umbria. La manifestazione si svolgerà il 5 e 6 giugno a Vallo di Nera. Da non perdere l'educational "I mille matrimoni del formaggio" che si terrà nella sala del Convento di Santa Maria. Guidato da Renzo Fantucci (nella foto), grande esperto del settore e titolare della famosa gastronomia romana la Tradizione, si apprenderanno i segreti della produzione e degli abbinamenti con i prodotti umbri. (Info tel. 0743 616 143)



Notti in cabina in Olanda

ROTTERDAM. Tra menu *amarcord* e atmosfere anni Cinquanta, torna a vivere il De Rotterdam, ex transatlantico che collegava Rotterdam e New York (fino al 1970) e trasformato in un'originale nave-albergo, il "Cruise Hotel" (www.cruisehotel.nl). Si trova a Rotterdam, ormeggiato sui docks del fiume Maas. All'interno due ristoranti: Club Room e Lido, il primo con una bella cucina a vista, arredi originali anni '50 e un menu che propone piatti (rivisitati) scelti tra quelli che i viaggiatori della prima

classe potevano mangiare sul transatlantico in rotta per gli Usa. Specialità retrò servite con posate rigorosamente in argento, nell'atmosfera autentica dell'epoca. Alcuni must: tartare di manzo con gelatina di erbe e melba toast, anguilla stufata in salsa verde di cerfoglio. Ora, per gli ospiti ci sono tre menu degustazione: da 3, 4 o 5 portate, rispettivamente a 38, 43 o 48 euro bevande escluse. Nel "Lido Restaurant", invece, piatti internazionali e ambiente stile bistro: anche a Rotterdam c'è bisogno di low

cost e ambienti informali. Le cabine-stanze da letto del De Rotterdam sono 254, spaziose e arredate con mobili originali anni '50: letti, tavolini e scrivanie sono in legno massiccio e hanno piedi appesantiti da incorporazioni metalliche che servivano a fissare gli oggetti al pavimento in caso di mare mosso.

Il transatlantico fu inaugurato nel 1958: trasportava emigranti in seconda classe e viaggiatori ricchi e romantici in prima. Tra il 1971 e il 2000 – quando la sua carriera in mare ebbe termine – operò come nave da crociera. Nel 2005 è stata acquistata per 1,75 milioni di euro dall'immobiliare olandese Woonbron che ha speso la bellezza di 240 milioni per il suo totale recupero. La nave è infatti una struttura immensa: è lunga 228 metri e alta 71, con 16 livelli e una superficie complessiva di 40 mila metri quadrati. I prezzi delle camere, oggi, variano a seconda delle cabine scelte (di tre diverse tipologie) e della stagione: si va da 100 a 220 euro, colazione inclusa. *Massimiliano Rella*

Appuntamenti di giugno

FORLIMPOPOLI. Degustazioni, spettacoli, concerti, incontri: tutto questo alla Festa Artusiana di Forlimpopoli (19-27 giugno) che rende omaggio al suo concittadino più illustre, Pellegrino Artusi, autore del celebre ricettario "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene". Tra gli ospiti di quest'anno, i vincitori del Premio Marietta ad honorem: Benedetta Parodi, autrice del best seller "Cotto e Mangiato", Gabriella Cottali Devetak, della Trattoria Devetak a San Martino al Carso (GO) e don Luigi Ciotti, fondatore di Libera, che è il vincitore del Premio Artusi di quest'anno.

LA MORRA. Torna dall'11 al 13 giugno Libri da Gustare, il salone del libro enogastronomico e di territorio giunto alla XIV edizione. Nel corso dell'evento, organizzato dall'Associazione Culturale Ca dj' Amis di Claudia Ferraresi, le suggestive osterie letterarie, la tavola delle meraviglie, il mercato aleramico e la grande libreria. Il cuore pulsante dell'appuntamento di La Morra, dedicato come sempre alla cultura e alle eccellenze enogastronomiche del territorio, sarà la Grande Libreria che, realizzata in collaborazione con la Libreria Il Tastebook di Torino, per l'intero weekend proporrà Le Tavole della Cultura: tavole imbandite di volumi a tema enogastronomico.

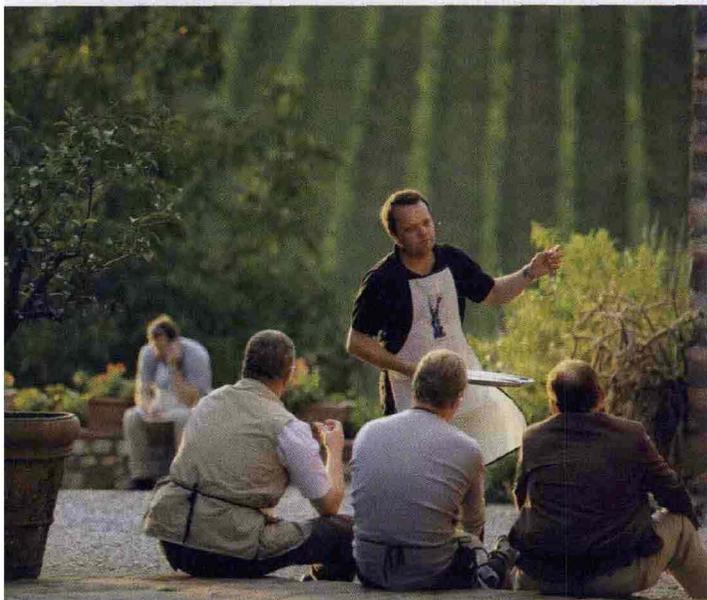


il giro del gambero

Una settimana di Chianti

Otto giorni di vino e cultura intesa nel suo significato più ampio: patrimonio artistico, musica, gastronomia, in un progetto dedicato all'esperto, all'appassionato o più semplicemente al "turista del buon gusto". La seconda edizione di "Classico è" inizia il 29 maggio e vedrà avvicinarsi nell'arco di una settimana una serie di appuntamenti legati e ispirati dal Chianti Classico. Gran parte delle aziende di Gallo Nero rimarranno aperte, ma la novità del 2010 sarà rappresentata dalle DegustaZone, giornate dedicate ai sottoterritori del Chianti in cui il pubblico avrà

la possibilità di incontrare i produttori e i loro vini tutti insieme, nell'antica via di un paese, in una piazza o in un giardino storico a seconda delle zone. Attraverso il sito della manifestazione, www.classico-e.it, sarà anche possibile partecipare a tour guidati nel Chianti alla scoperta dei suoi tesori e delle sue aziende, scoprire itinerari da poter seguir in maniera autonoma, in macchina a piedi o in bicicletta. Il tutto condito da cene a tema ed eventi particolari, tra grandi chef e maestri del jazz. Programma e informazioni su www.classico-e.it.



Sake Design. Così, sposando il liquore tradizionale giapponese più famoso e nobile, il sake Sawanotsuru prodotto a Minume di Nishigo, uno dei cinque villaggi del regno di Nada, al design dell'architetto Toshiyuki Kita che ha progettato le bottiglie, nascono i due nuovi sake Minume (50 euro) e Nadakimoto (40 euro). La prima bottiglia richiama i raggi del sole sul mare; la seconda si ispira al mare limpido che si estende all'infinito. Il sake di Sawanotsuru è prodotto con il riso e con l'acqua cristallina di Nada ed è uno dei più blasonati al mondo: ora punta all'Italia e al mondo aprendosi alle suggestioni del cibo internazionale.



ATMosfera, il tram-gusto

MILANO. Non tutta Milano va di fretta. Sicuramente almeno non quella che prenota l'ATMosfera, tram ristorante in stile Belle-Epoque, per una cena sui binari. In movimento, ovviamente. L'iniziativa, di straordinario successo con mesi di attesa per sedersi a uno dei 24 posttavola, è piaciuta talmente tanto anche ai legittimi proprietari dei due tram d'epoca, ovvero l'Azienda Trasporti Milanesi, da lanciare per i prossimi mesi "Bella e... Buona Italia". Ecco allora che, ogni venerdì e sabato, c'è l'opportunità di prenotarsi per un itinerario gastronomico tra le specialità regionali, inizia l'Emilia Romagna, percorrendo allo stesso tempo le vie principali del capoluogo lombardo. Insomma, un occhio al Castello Sforzesco e un occhio al piatto. Fascino e gola uniti da una rotaia. Tutti i dettagli e il programma "per regioni" lo trovate su www.atmservizi.it; le prenotazioni si effettuano telefonando al numero verde 800.80.81.81. Per chi vuole esagerare, poi, per duemila euro è riservabile l'intera carrozza con relativo servizio gourmet a bordo. *Maurizio Maestrelli*

MILANO • VENEZIA • ROMA • NEW YORK • LONDRA • FIRENZE • PALERMO

il giro del gambero

www.ecostampa.it

Libri da gustare

CIOCCOLATORINO



Clara e Gigi Padovani
Blu edizioni
 pp. 214
 prezzo 14 euro

Storie, luoghi, personaggi del cioccolato, antica tradizione del capoluogo piemontese.

IL CUOCO LEGGERO



Marinella Coreggia
Altreconomia
 pp. 65 prezzo 4,50 euro

Manuale di cucina ecologica. Menù per il clima, l'ambiente e il futuro del pianeta: 100 ricette veg-italiane.

IL MANUALE DEL BORGHIGIANO



Alessandra Calzecchi Onesti
Ugo Mursia editore
 pp. 416
 prezzo 19 euro

Piatti, percorsi e parole per scoprire i borghi italiani: dalla Valle d'Aosta alla Toscana, dalla Campania alla Sicilia, notizie, ricette, curiosità per scoprire il Belpaese.

La strada della Green Economy

MONTERUBBIANO.

Il luogo è un paradigma della tradizione civica e storica italiana, un frammento della grande Italia delle piccole comunità su cui si fonda la percezione positiva del Bel Paese nel mondo; il format è quello di sempre, una due giorni di approfondimento quest'anno dedicato alla green economy. Symbola-Fondazione per le Qualità Italiane sceglie per l'appuntamento annuale del Seminario Estivo l'Italia dello sviluppo sostenibile, del nuovo made in Italy che riconfigura la produzione di beni e servizi nel cuore di quel cortocircuito tra la manutenzione

dei valori di comunità e la proiezione internazionale di imprese e territori. Metafore di una visione globale che poggia sul radicamento locale, lo attualizza e lo reinventa. Dopo Ravello che con il Festival si ripensa in chiave culturale; dopo Bevagna e Montefalco, un caso di soft economy da manuale nel paesaggio umbro ancora rinascimentale; dopo Guardiagrele ai piedi della Maiella, in quella terra di mezzo tra sviluppo in chiave ambientale ed eccellenze tecnologiche che si misurano

con la ricostruzione, il Seminario 2010 arriva nelle Marche, a Monterubbiano. Lì dove la dolcezza e la forza di un paesaggio segnato dall'economia mezzadrile si unisce a un tessuto di piccole e medie imprese organizzate in distretti studiati in tutto il mondo. Lì dove ancora resistono *aie-microcosmi* che guardano l'infinito, e si è sviluppata un'enogastronomia con punte di diamante: i



maccheroncini di Campofilone (nella foto), quei sottilissimi fili di pasta ricchi di uova, magie che cuociono in 1 minuto e accolgono ogni sugo, la tagliatella frita di Monterubbiano una specialità unica, i distillati con la tradizione del mistrà che ancora viene preparato in tutte le case come liquore domestico, le coltivazioni di frutta nella valle dell'Aso, i vitigni autoctoni del Pecorino e della Passerina. Ancora una volta Uomini e Paesaggi: dopo Marco Caprai in Umbria e

Marina Cvetic Masciarelli in Abruzzo sarà Federico Vitali a guidare la conoscenza del territorio. Lui che con Faam ha inventato motori e batterie green che scivolano sulle strade del mondo, dalle ramblas di Barcellona alle strade di Pechino, con il privilegio alle ultime Olimpiadi di accogliere gli atleti sulle sue macchinine elettriche. Dal 15 al 17 luglio, su quel paesaggio sospeso sul Mare Interno che guarda a oriente, alla costa dalmata e ai Monti Sibillini, si incontrerà

la community della Fondazione composta da oltre 130 realtà istituzionali, associative e imprenditoriali, di cui 20 marchigiane, unite per condividere la scommessa della qualità. Symbola, dal greco *mettere insieme*, nasce nel 2005 per diffondere il modello di sviluppo della *soft economy*, un'economia e un'idea della qualità dove i territori incontrano le imprese, dove si stringono alleanze tra i saperi e dove la competitività si alimenta di formazione, ricerca e coesione. Nelle Marche, terra di fermenti e accelerazioni contemporanee, si discuterà della Green Italy, la sfida delle sfide, la rivoluzione dolce che sta ridefinendo identità e missione dei sistemi produttivi. *Fabio Renzi segretario generale di Symbola*

il giro del gambero

Formazione anti-crisi

È proprio in periodi di crisi economica come quello attuale che la formazione può svolgere un'importante funzione anticiclica, aiutando le imprese ad adattarsi più velocemente ai cambiamenti richiesti dalla concorrenza e dal mercato. Tanto più nelle aziende che operano nei settori del turismo e della ristorazione. Per questo motivo Gambero Rosso ha stretto un accordo di collaborazione con Business Value di Roma (società che dal 1991 offre alle imprese servizi di consulenza direzionale ed amministrativa) per la realizzazione di corsi di formazione finanziata utilizzando gli strumenti

già esistenti come i Fondi Interprofessionali o i bandi emessi da Regioni, Province o Amministrazioni locali. C'è la possibilità, infatti, da parte delle aziende di dedicare parte dei contributi normalmente versati al finanziamento della formazione interna da realizzare direttamente o mediante accordi con un ente accreditato, senza ulteriori spese. «Noi – spiega Maurizio Nacamulli di Business Value – assistiamo le aziende su progetti personalizzati. Per questo riteniamo fondamentale l'accordo con Gambero Rosso che da anni opera nel mondo dell'enogastronomia».

Aperitivo? Col Primitivo

Dalla Puglia un nuovo marchio che vede una serie di realtà produttive associate per diffondere i prodotti della terra, vino in primis, ma non solo. Si chiama Aperitivo Primitivo, ovvero happy hour interamente made in Puglia. Tra gli ingredienti di questo aperitivo: i pomodori essiccati al sole in olio extravergine d'oliva, le patate Sieglinde di Galatina e il vincotto di Primitivo, la



marmellata di cipolle rosse alla grappa e il caciocavallo della Valle d'Itria, il Negroamaro e il Primitivo Igt Salento bio, il pane di grano duro Cappelli con paté di carciofi e portulaca, di aglio e menta e con pesto rosso, il capocollo di Martina Franca, i dolcetti di pasta di mandorle di Toritto, le oive nere Cellina di Nardò, gli ortaggi e i carciofi di Brindisi sott'olio. (www.aperitivoprimitivo.it)

gambero verde



Orto, va di moda il vintage

Dopo arredo e guardaroba, il vintage contagia anche l'orto. Il maso Oberhaslerhof, vicino Merano (www.oberhaslerhof.com), ha allestito uno spazio verde dove sono coltivati frutta, ortaggi ed erbe aromatiche di una volta. Orto Antico, garden botanico dedicato a frutta e verdura d'antiquariato coltivati in biologico a Chiaravalle, Ancona, all'interno dell'azienda agricola La Casa sull'Albero (www.lacasasullalberobio.it), fa di più: invita ad

assaporare la biodiversità in piatti ricchi di sapore realizzati da Matteo Renato, responsabile della cucina in tutte le iniziative di Orto Antico (e, a partire dalla metà di luglio, nel punto ristoro presso l'azienda).



La resistenza verde ha contagiato anche la città. Mentre la Scuola di Pratiche

Sostenibili della Cascina Santa Brera di San Giuliano Milanese (www.cascinasantabrera.it) organizza corsi, laboratori e stage di formazione di orticoltura, nel centro di Milano, in zona Navigli, l'associazione Ortoinconca diffonde la biodiversità in balconi, davanzali, cortili, ringhiere e terrazze della città meneghina. Una garden community nata appena un anno fa che oggi conta un'ottantina di contadini urbani sparsi nel Milanese e in altre zone d'Italia: su www.ortinconca.it la mappa con i simboli verdi che indicano dove e cosa viene coltivato. Per non parlare del meleto storico di Bernardino Lombardo a Conca della Campania (in provincia di Caserta, tel. 3395 928 649) con decine e decine di mele antiche e selvatiche di ogni tipo. *Mara Nocilla*

MILANO • VENEZIA • ROMA • NEW YORK • LONDRA • FIRENZE • PALERMO

il giro del gambero

di Roberta Corradin

www.ecostampa.it

Grecia. In tempi di crisi, la cucina va molto meglio dell'economia. E da gourmet possiamo aiutare i giovani chef

Atene, oltre il "mal di Francia"

A tavola, Atene se la cava benissimo, le ci vorrebbe solo un'iniezione di fiducia in se stessa. Per esempio, sarebbe fantastico se il vincitore del concorso *La toque d'or*, che premia annualmente i 50 migliori ristoranti del paese, non fosse a ogni nuova edizione un pur eccellente locale di cucina francese, responso un po' frustrante visto il mazzo che si fanno i giovani chef greci per tenere la tradizione al passo con l'innovazione. A volerci fare su un po' di microsociologia economica da tavola, la storia comincia negli anni Novanta, quando l'economia greca decolla e la cucina si internazionalizza, a senso unico, però: solo verso la Francia. Poi vengono le Olimpiadi, gli chef ritrovano l'orgoglio della grecità e la gioia di innovare senza tradire.



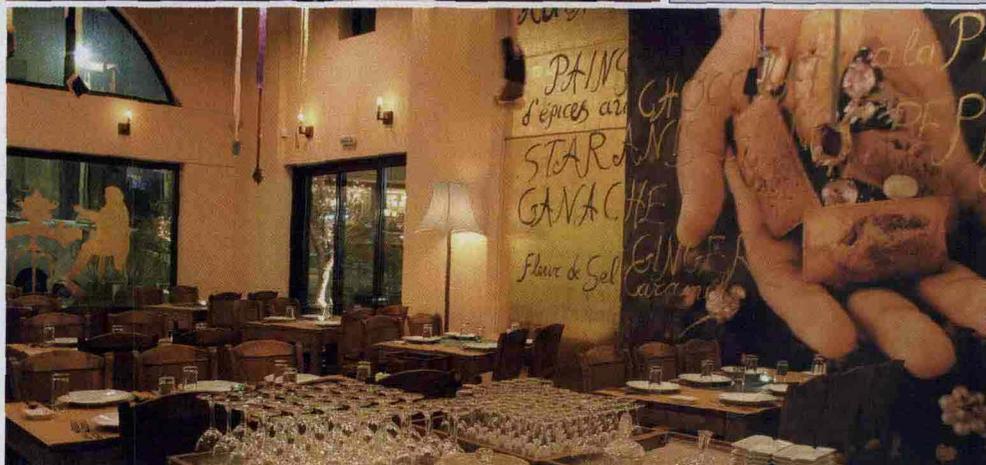
Varoulko

80, Pireos | Atene
tel. +30 2105 228 400
www.varoulko.gr

Hytra | 7, Navarhou
Apostoli | Psirri | Atene
tel. + 30 2103 316 767

Apla | 135, Harilaou
Trikoupi str & Ekalis
Nea Erithrea | Atene
tel. +30 2106 203 102

Roof Garden Elektra Palace | 18-20,
Nikodemou Plaka | Atene
tel. +30 2103 370 000
www.electrahotels.gr



Ritorno ai classici

I giovani chef greci oggi lavorano sulla tradizione come i classici antichi rielaboravano il mito: cultura comune che ognuno arricchisce di una sua lettura personale. Lefteris Lazarou, antesignano del gruppo e chef di Varoulko, primo ristorante di cucina greca a ottenere riconoscimenti in patria, illumina la moussakà con

aragostine e finocchietto e rinnova anche temi ritriti come le sardine ripiene e i calamari all'ouzo. Yiannis Baxeyannis, tornato in patria dopo avere sciacquato i mestoli nella Senna, rivaluta la natia Creta e da Hytra ripropone i classici cretesi rinnovati con le tecniche apprese all'estero, trasformando en passant il souvlaki

in dessert. Chrysanthos Karamolengos, nella collocazione estremamente periferica di Apla (nella foto), propone classici greci a cui apporta ingredienti stranieri conosciuti nei suoi viaggi: le olive confit nel suo dessert di limone lasciano un dolce, imperituro ricordo. In attesa che Christophoros Peskias riapra una nuova sede,

conclusa l'avventura di 48 the Restaurant, dove variava sul tema dell'insalata politiké e innestava lo tzatzicki sull'idea di carbonara, lo sguardo corre alla mascotte del gruppo, il 33enne George Venieris, che ripensa la trahanà (simile alla fregola sarda) sul roof garden dell'Elektra Palace dove si cena praticamente abbracciati al Partenone (foto in alto).