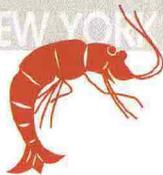


MILANO • VENEZIA • ROMA • NEW YORK • LONDRA • FIRENZE • PALERMO •



il giro del gambero

Alta cucina. Se innovazione fa rima con tradizione

MILANO. Un sondaggio dell'Accademia italiana della cucina svela quanto la tradizione sia in realtà più vicina ai cuochi italiani che fanno alta cucina di quanto non si pensi. Se tra i diciannove più importanti cuochi italiani, infatti, l'80% utilizza sistemi di cottura moderni (dal forno a convezione/vapore al pacojet, dal roner al sottovuoto), oltre la metà di loro trae ispirazione dalle tradizioni del territorio in cui vivono e da antichi libri di ricette. Così, le novità tecnologiche e la sperimentazione non si pongono in alternativa con la tradizione, anzi: in diversi casi aiutano anche chi fa cucina rigidamente tradizionale e farla meglio (vedi *Gambero Rosso aprile 2008*).

A riprova di questo dualismo che caratterizza in maniera forte (insieme all'importanza delle materie prime) la cucina italiana, dalla ricerca emerge che i nostri grandi chef rifiutano una connotazione

netta e si definiscono, quasi tutti, tradizionali e innovativi allo stesso tempo. Non mancano alcuni estremi: come Massimiliano Alajmo delle Calandre che definisce la propria cucina molto tradizionale mentre il tedesco Heinz Beck della Pergola si considera assolutamente mediterraneo. C'è anche chi descrive la propria cucina creativa italiana come Aimò Moroni del Il luogo di Aimò e Nadia oppure solare come Valeria Piccini di Caino. E Ciccio Sultano del Duomo di Ragusa: la mia cucina costruisce il presente e il futuro attraverso il passato. Tutti, invece, dedicano molto spazio alla

Heinz Beck e Massimiliano Alajmo



sperimentazione: in media ogni anno almeno 20 piatti nuovi entrano nelle carte dei menu e sono almeno una cinquantina i piatti che ogni anno i cuochi provano in cucina. Dulcis in fundo: i prezzi. L'alta cucina italiana costa mediamente 150 euro a persona (vini esclusi) con un picco di 300 euro (Enoteca Pinchiorri di Firenze). Ma è anche vero che in queste macchine da guerra gastronomiche, c'è un addetto ogni 2,5 clienti, proporzione che sale a un addetto ogni 1,6 ospiti proprio nell'Enoteca fiorentina. «Sia chiaro, questo è un dato in linea con la media europea ed è di gran lunga inferiore ai grandi ristoranti francesi – afferma l'Accademia. E aggiunge – È un prezzo che vale la pena spendere se pensiamo alla cura maniacale con cui vengono trattati i clienti in questi grandi ristoranti».



Angelo D'Amico, conquista il Sud

NAPOLI. È Angelo D'Amico del Barry (Cristina Park Hotel) di Montesarchio (in via di trasferimento a Benevento), campano doc, lo chef emergente del Sud. Durante la finale al Circolo Canottieri Savoia di Napoli ha sbaragliato altri dieci giovani talentuosi ragazzi: i campani Andrea Aprea, Daniele Luongo, Marianna Vitale; Giuseppe Buscicchio, Vincenzo Romano, Vito Giannuzzi selezionati in Puglia e Basilicata e i siciliani Antonio Colombo, Giuseppe Bonsignore e Massimo Giaquinta. È la quarta edizione del Premio, in precedenza aveva vinto due volte un cuoco della Sicilia e una volta uno della Puglia. Angelo D'Amico porta per la prima volta il titolo alla Regione Campania.

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

www.ecostampa.it



A San Vincenzo ritorna il Gambero Rosso

SAN VINCENZO. Certo, mette un po' di magone l'idea di varcare nuovamente la soglia del Gambero Rosso. Era inevitabile che una volta partito lui (sì, lui, Fulvio) il ristorante non potrà essere più lo stesso. Anche per l'immane gioco di amarcord: nei lampadari, nei piatti, nelle portate, nel cibo, nei vini, nel burro e nello Champagne. E anche nei libri impilati fintamente per caso nella saletta sul retro. Ora c'è lei, Emanuela Cattani (Pierangelini), nella foto, che ha ripreso in mano la cucina, insieme al giovanissimo Lorenzo Lunghi, che il Fulvio lo ha seguito per un po'. Vedremo. Per il momento, facciamo al nuovo Gambero che ha riaperto il 12 giugno, tanti tanti auguri... (tel. 0565 701021 - chiuso lunedì e martedì - prezzo 80-100 euro)



I territori della soft economy

FERMO. *The Magic Land* è la rappresentazione in 3D che la Regione Marche, con le Winx (della Rainbow di Loreto) ha scelto per presentarsi all'Expò di Shangai. Quelle fatine, in versione green, apriranno il Seminario di **Symbola** dedicato alla "Green Italy - Un'idea di futuro per affrontare la crisi" (Monterubbiano, 15-17 luglio). Dedicato alle straordinarie opportunità della sfida ambientale, dove centralità della conoscenza e innovazione tecnologica individuano soluzioni nuove e ripensano settori produttivi maturi, come emerge dalla ricerca elaborata per l'occasione da Fondazione

Symbola e Unioncamere. Le imprese italiane infatti, si sono riposizionate con la sostenibilità dei processi, l'investimento sul capitale umano e la ricerca sui nuovi materiali. Alle Marche sarà dedicato un apposito focus. Dai motori elettrici di Faam al supermercato sostenibile di Sistemi 2000, dal rapporto ambientale pubblico di Eurosuole alla carta a mano di Artem; dalla Fondazione Casoli che con una formazione innovativa ha consentito ad Elica di confermare il Best Work Place alla "Tonda" di Ifi che ha rivoluzionato il mondo delle gelaterie; dalle

macchine del caffè di Nuova Simonelli a Planiplastic leader nel trattamento delle acque. Accanto all'enogastronomia con Varnelli, Colonnara vocata ai vitigni autoctoni, La Terra e il Cielo. coop bio che celebra i trent'anni, il cioccolato di BruCo e Tuber con gli eventi gastronomico-culturali. Proprio per conoscere e promuovere le qualità dei nostri territori è nata la collaborazione tra Gambero Rosso e **Symbola**. Ma la Green Italy guarda anche alle rinnovabili, con la partecipazione delle principali realtà impegnate nella produzione e distribuzione di energia. Un settore in forte crescita: nel 2008 l'Italia ha raggiunto il terzo posto in Europa e il sesto nel mondo per potenza e generazione di energia eolica. Alle fenomenologie e alle visioni di questo sviluppo è dedicato un incontro con gli autori dei libri di maggior successo dell'ultimo anno. Il seminario si concluderà col confronto tra personalità della politica, delle istituzioni e dell'economia sugli scenari di futuro proposti da **Symbola**.

Fabio Renzi, segretario generale **Symbola**

Appuntamenti di luglio

PUGLIA. Ha dato una straordinaria visibilità al Salento e a Lecce, raccontandoli con la capacità di incuriosire e affascinare nel suo film *Mine Vaganti*: così è il regista Ferzan Ozpetek a ricevere quest'anno il premio Apollonio nel chiostro dell'Ateneo del Salento.

PREMIO STREGA. Successo di candidature e di pubblico per lo storico premio letterario voluto da Maria e Goffredo Bellonci nel '47 e che il primo giovedì di luglio assegna il riconoscimento a uno dei cinque romanzi scelti dalla giuria che da quest'anno vede impegnati anche 30 appassionati lettori.

ABRUZZO. Il 24 luglio San Martino sulla Marrucina (CH) è in festa per il premio Gianni Masciarelli dedicato al viticoltore che ha contribuito a far grandi i vini d'Abruzzo, Trebbiano e Montepulciano. Festa in paese e pomeriggio picnic tra i vigneti del Castello di Semivicoli. Info: tel. 0871 890 045

CORTONA. Dal 30 luglio al 6 agosto si tiene la VI edizione del Tuscan Sun Festival, che sul fronte enologico vede una degustazione d'eccezione con James Suckling, guidata dall'attrice Trudie Styler in compagnia del marito, Sting. Molti gli ospiti, musicisti e artisti, e gli appuntamenti enogastronomici. info: www.tuscansunfestival.com



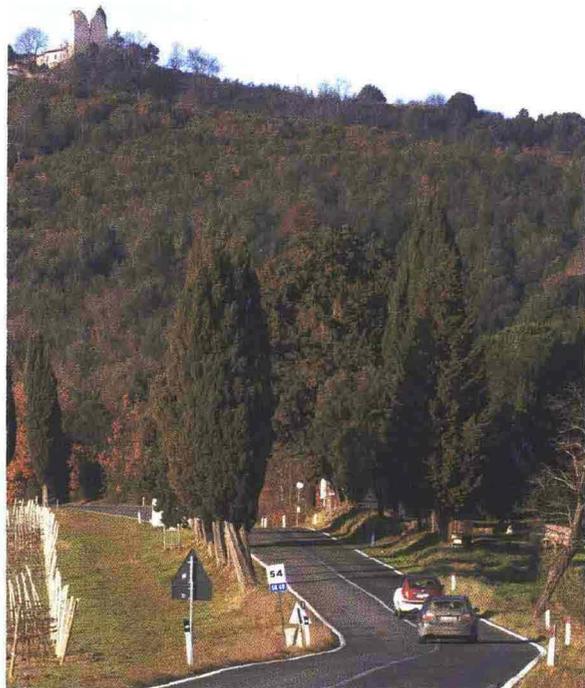
il giro del gambero

La vacanza? Decidono i figli

Quando si tratta di andare in ferie, gli italiani affidano l'auto ai propri figli. In senso figurato intendiamoci, ma questo è il risultato di una ricerca realizzata dall'Osservatorio Europcar in collaborazione con la Doxa. La società di autonoleggio, che da sei anni indaga sulle abitudini vacanzieri degli italiani, ha rivelato che ben il 91% degli intervistati ha confessato di scegliere la destinazione delle proprie ferie pensando in primo luogo alle esigenze dei figli e l'86% ha dichiarato che lo scopo principale della vacanza estiva è quello di

poter passare del tempo con la propria famiglia. Interessante anche la classifica delle regioni più "appetite": in testa, e non è poi una sorpresa, la Sardegna seguita però a ruota dal Trentino Alto Adige e dalla Toscana. Cosa cercano infine i vacanzieri in famiglia? Il mare, soprattutto, ma anche la semplicità e la genuinità del luogo. Che si declina concretamente nella presenza di una buona ristorazione e in una ricca offerta di prodotti tipici.

Maurizio Maestrelli



Ecco l'olio extravergine dagli Oliveti Monumentali di Puglia: lo propone Alce Nero in versione bio. Un olio da cultivar Ogliarola salentina, ha colore giallo e riflessi verdognoli, un aroma che ricorda l'oliva spremuta e l'erba appena falciata, un gusto delicato leggermente piccante e un finale lievemente amaro e piccante. Un olio molto equilibrato che si accoppia bene con legumi, mitili, polpo, frise con pomodoro e origano e acquasale. Alce Nero ne produce 3.500 bottiglie da 250 ml. Un'edizione limitata che rende omaggio alla Comunità degli Oliveti Monumentali di Puglia: sei agricoltori per 5 milioni di olivi che vanno dai 500 ai 2.000 anni.



città del gusto

Aperitif... alla romana



ROMA. Grande festa franco-italiana il 14 luglio alla Città del gusto di Roma. "Omaggio e Incontro - Italia e Francia" accoglierà i romani per un

viaggio virtuale in Francia alla scoperta dei profumi, dei gusti più caratteristici in abbinamento alle ricette tipiche della gastronomia italiana. Si replica così la piacevole serata Apéritif à la française che si è svolta a Milano (nella foto) e che ormai è diventata un appuntamento internazionale che coinvolge contemporaneamente 20 Paesi nel mondo per un totale di 31 città partecipanti. L'azione di comunicazione è organizzata da Sopexa e co-finanziata dai ministeri dell'Alimentazione, dell'Agricoltura e della Pesca francesi e dalle aziende importatrici nel quadro di un sempre più crescente interesse per il patrimonio enogastronomico, un ambito in cui la Francia come l'Italia è oggetto di riferimento. «Adesso - spiega Ettore Zanoli, direttore di Sopexa Italia - grazie a una partnership importante col Gambero Rosso, l'Apéritif à la française si sposta a Roma per toccare un'altra importante città e far conoscere ovunque la Francia e i suoi prodotti». L'evento è aperto sia ai professionisti che al grande pubblico. Tra i prodotti in degustazione le gustosissime marmellate artigianali bio della Corsica, presente anche con altri profumi dell'isola e Charal, primo marchio di carne in Francia, oltre a grandi formaggi. Non mancheranno come è ovvio i vini e in particolare alcuni Champagne e Bordeaux biologici.

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

il giro del gambero

www.ecostampa.it

Libri da gustare

LE VIE DEL VINO



Einaudi
pp 242
16 euro

La mission dell'autore di Mondovino è la stessa: ribellione contro il conformismo dei sapori.

I DIECI COMANDAMENTI PER NON FAR PECCATO IN CUCINA



Fabio Picchi
Mondadori
pp. 143
16 euro

Il primo libro di Fabio Picchi. La filosofia: saper fare in cucina cambierà in meglio il mondo. Proviamo...

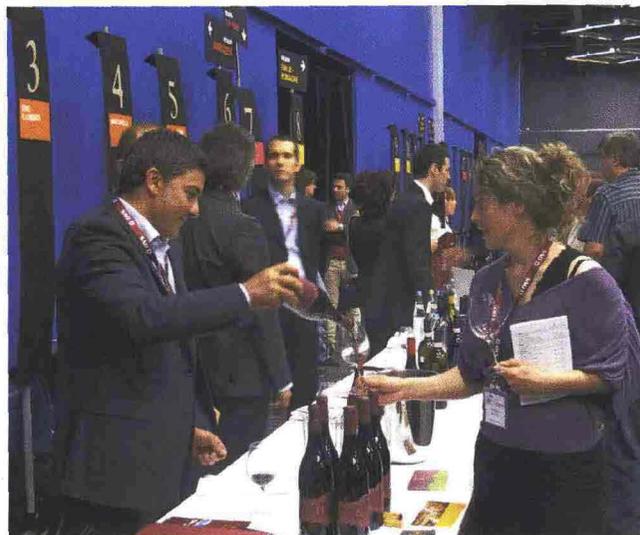
BREVIARIO DELLA CUCINA NAPOLETANA



Mario Stefanile
Colonnese editore
pp. 92
7 euro

Omaggio a un inviato del Mattino di Napoli nel pieno del '900, Mario Stefanile, nato cento anni fae appassionato di gastronomia.

Tre bicchieri, il Quebec compra vini



MONTREAL. Giovedì 3 Giugno, al Palais des Congrès di Montreal si è svolta la degustazione dei vini che hanno ottenuto il riconoscimento dei Tre Bicchieri sulla guida Vini d'Italia del Gambero Rosso. L'evento è stato reso possibile da un accordo fra Gambero Rosso Editore e SAQ, il Monopolio per gli alcolici dello stato del Quebec, il più grande singolo acquirente di vino del mondo, che ha comprato i vini partecipanti alla degustazione per la vendita negli oltre 500 negozi che gestisce. È la prima volta che un grande Monopolio internazionale attribuisce a un gruppo editoriale il ruolo di selezionatore dei vini da acquistare, normalmente ricoperto da assaggiatori propri.

Fra le 125 cantine italiane partecipanti ben 41 hanno così potuto entrare nella selezione della SAQ per il solo fatto di aver ricevuto dal Gambero Rosso il riconoscimento dei Tre Bicchieri. In più la manifestazione è avvenuta nell'ambito del Montreal Passion Vin e il pubblico partecipante ha pagato un biglietto di 200 dollari canadesi per l'entrata che ha dato diritto all'assaggio dei vini presenti ed alla partecipazione all'estrazione di un lotto di 12 bottiglie, per un valore di 5.000 dollari canadesi, formata da alcuni dei migliori vini italiani. Il ricavato della manifestazione è stato interamente devoluto alla fondazione dell'ospedale Maisonneuve-Rosemont per la costruzione di un centro

di eccellenza delle terapie cellulari.

Già a fine serata, appena calato il sipario sull'evento più importante dedicato al vino italiano in Canada, il vincitore della manifestazione è emerso chiaramente: dalla collaborazione tra SAQ, Fondazione dell'Ospedale Maisonneuve-Rosemont e Gambero Rosso, l'enologia di casa uscita a testa alta. Le espressioni sorridenti di organizzatori, produttori e pubblico la dicevano lunga sulla riuscita della manifestazione, che ha portato a contatto delle 125 aziende presenti più di 700 appassionati in provenienza dall'intero Québec. Duecento fortunati enofili canadesi hanno potuto scegliere tra 165 prestigiose etichette italiane, "bruciando" così in meno di 5 ore ben 3.000 bottiglie per un valore totale di quasi 170mila dollari canadesi. Le bottiglie che non hanno ancora trovato acquirenti rimarranno on line a disposizione dei clienti del Monopolio ancora per diversi mesi, dopodiché andranno ad arricchire la selezione italiana degli scaffali dei più esclusivi punti vendita della SAQ: i due negozi "Signature" che raccolgono il gotha dell'enologia mondiale e gli oltre 100 punti vendita denominati "Sélection". Non vi è dubbio che questa è una nuova e più mirata partenza del vino italiano in Canada.



cucinoroscopluglio

di Maria Teresa Cipri

www.ecostampa.it



IL SEGNO DEL MESE CANCRO

21 marzo - 20 aprile
Figli della Luna e primo segno d'Acqua, avete una natura spesso nostalgica, malinconica, casalinga e sentimentale. Preferite l'intimità alla mondanità e potete vantare la casa più comoda dello Zodiaco. Sapete cucinare perché vi piace troppo mangiare e, quando non avete la Luna per traverso, siete anche bravi. Le preparazioni impegnative e laboriose non fanno per voi; adorate il pesce, i frutti di mare, le mozzarelle di bufala e le torte con la panna. I dolci al cucchiaino sono i vostri preferiti ed è proprio a causa del vostro innato desiderio di dolcezze che non riuscite a mettervi a dieta. Il passato riveste per voi un'importanza maniacale: le radici, la casa, la madre. La cucina della tradizione vi fa letteralmente emozionare. La pasta all'uovo ruvida e tirata a mano con il mattarello della nonna, la zuppa d'orzo perlato dell'infanzia, lo zucchero filato acquistato al Luna Park... il vostro è un vivere una seconda esistenza nella fantasia.

ARIETE

21 marzo - 20 aprile
Un mese da ricordare con Giove nel segno fino a settembre, Venere e Mercurio in aspetto di trigono e una Luna malandrina il 4, 5 e 6. Peperoni arrostiti conditi con basilico fresco e olio d'oliva, ogni tipo di carne e pesce alla griglia e macedonie di frutta allieteranno le vostre... roventi serate estive in compagnia di un amore nuovo di zecca!

TORO

21 aprile - 20 maggio
Mercurio in Leone non favorisce i vostri affari e vi farà spendere più del solito. Venere diventa favorevole dall'11 e si allea con Marte per far riuscire alla perfezione le vostre mitiche marmellate di frutta. Ciliegie sotto spirito, amarene al sole e crostate di prugne faranno la felicità di amici e parenti.

GEMELLI

21 maggio - 22 giugno
Mese ottimo per ogni tipo di contatto o relazione amorosa. Il 9 e il 10 anche la Luna vi sarà favorevole. Penserete a tutto meno che a cucinare perché secondo le stelle ci sarà chi lo farà per voi. Sarà facile conquistarvi con variegati assaggi, piccole quiche alle verdure e insolite insalate di orzo perlato, rucola e gamberetti.

LEONE

23 luglio - 22 agosto
Continuano i favori delle stelle. Luna magica il 13 e 14, Venere e Giove insieme e innamorati proprio nel vostro segno. Se siete ancora soli non è certo colpa delle stelle! Peperoni gialli, prosciutto e melone, albicocche e frutta a volontà attireranno su di voi i raggi del sole che mai come in questo mese brilla sulla vostra... corona.

VERGINE

23 agosto - 22 settembre
Con Marte, Venere e Saturno ancora nel segno non riuscite proprio a ritrovare la vostra amata tranquillità. Partite, tornate, vi emozionarete, non vi si riconosce più! E pensare che quello che desiderate di più sarebbe starvene tranquilli a casa vostra di fronte a uno spettacolare minestrone freddo alle erbe aromatiche con tutte le verdure rigorosamente pulite da voi.

BILANCIA

23 settembre - 22 ottobre
Giove e Urano in Ariete mandano a monte qualche progetto, interrompono il vostro continuo svolazzare da un luogo all'altro. Esclusi il 17 e il 18 con la Luna nel segno, perché non ve ne state un po' tranquilli in attesa delle follie di agosto? Rucola selvatica, fresche insalate di riso, spiedini di verdure grigliate con ciliegine di bufala non dovrebbero impegnarvi troppo...

SCORPIONE

23 ottobre - 21 novembre
Non tira una bella aria quando Venere se ne sta in Leone. Meno male che l'11 se ne va in Vergine, ma Mercurio vi fa i dispetti fino al 28. O ve ne andate in vacanze (spendendo una follia) o vi godete l'estate in città girovagando per ristoranti etnici. Nelle serate casalinghe potete preparare il pesce in tutti i modi o un ottimo pollo ai peperoni accompagnato da un vinello dei castelli romani.

SAGITTARIO

22 novembre - 20 dicembre
Giove e Urano alleati in Ariete iniziano ad inviare influssi favorevoli specialmente ai nativi della 1ª decade. I primi 10 giorni del mese potrete trascorrere ottime vacanze e mangiare piatti nuovi e intriganti in lieta compagnia, poi, Venere e Marte se ne andranno

in Vergine rabbiuandovi un po', mentre Mercurio dal Leone darà una mano ai vostri affari. Cucinerete poco, ma scoprirete localini etnici fantastici!

CAPRICORNO

21 dicembre - 19 gennaio
Il mese di luglio, in genere, per via dell'opposizione del Sole, non vi è mai particolarmente amico, ma quest'anno le cose non andranno proprio così. Venere e Marte nel segno amico della Vergine vi invitano ad uscire, partire, divertirvi. Siate meno austeri e concedetevi anche qualche peccato di gola. Magnifici gelati alla frutta e un'ottima granita di melone al Porto.

ACQUARIO

20 gennaio - 19 febbraio
Nettuno da solo non può trasformare quest'insolito mese di luglio in un periodo indimenticabile. Venere e Mercurio in opposizione contrastano gli affari e l'amore. Ottima scusa per concedervi, se il lavoro ve lo permette, una bella pausa di riflessione in un luogo assolutamente non turistico. Il cibo sarà l'ultimo dei vostri pensieri, ma siete già abituati a frutta, verdura e tanta tanta... acqua.

PESCI

20 febbraio - 20 marzo
Marte è sempre in Vergine, quindi in opposizione e ci si mette pure Venere a farvi i dispetti. Ciò vi scatenerà l'appetito e, se proprio non riuscite a controllarvi, perché non provate a sostituire dolci e gelati, con frullati di pesce e albicocche e centrifugati di carote e sedano? Mettetevi a dieta e disintossicatevi, nel mese di agosto farete sicuramente nuove amicizie e ci saranno anche saporite riappacificazioni. immunitario con un ottimo pinzimonio da gustare insieme ad un freschissimo dentice bollito.