



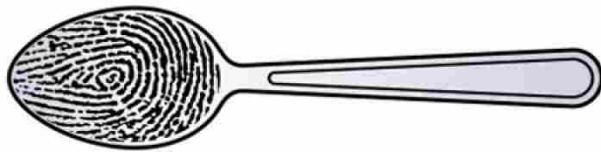
Identità Golose: Newsletter n. 471 di Paolo Marchi del 18 gennaio 2016

Con un pezzo di Gabriele Zanatta, nel quale racconta la lezione di Matias Perdomo e Josean Alja di domenica 6 marzo, iniziamo a entrare sempre più nel vivo della prossima



gennaio 19, 2016

Inserisci un commento



IDENTITÀ GOLOSE

congresso italiano di cucina d'autore

GUSTURISMO

gennaio 19, 2016

Peppe Zullo: un 2015 da sogno. Il 2016 sarà il matrimonio tra buon cibo e felicità

gennaio 18, 2016

20° edizione della Guida Magnar Ben 2016

gennaio 18, 2016

Lo Chef Anthony Genovese protagonista a Care's

gennaio 16, 2016

Edoardo Raspelli: 20 anni fa, su La Stampa, nasceva la critica agli alberghi italiani

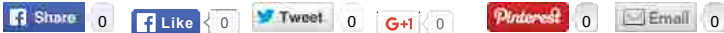
gennaio 14, 2016

CERCA IN NEWSFOOD

Google Ricerca personalizzata



EXPO 2015



Con un pezzo di Gabriele Zanatta, nel quale racconta la lezione di Matias Perdomo e Josean Alija di domenica 6 marzo, iniziamo a entrare sempre più nel vivo della prossima edizione di Identità Milano 2016, di una dodicesima edizione che se dovessi dare spazio a ogni idea e suggerimento dovrebbe durare l'intera settimana e non concludersi martedì 8.

Purtroppo non è possibile ed è per questo che Claudio Ceroni e io pensiamo sempre di più a come dare voce e forma dal vivo ai temi del congresso ogni giorno dell'anno, quest'anno 366 perché bisestile.

In fondo è quanto già facciamo attraverso il sito e la guida da quando è passata in internet. Perché limitare lezioni e degustazioni a determinati momenti dell'anno? Ottobre ad esempio è il momento che ci vedrà protagonisti tra Chicago e New York. Ma potremmo fare molto di più. Intanto ci stiamo preparando al meglio per Milano.

Paolo Marchi

E' stata una domenica nel segno della cotoletta



Chicco Cerea

Ieri si è celebrata nel mondo la nona Giornata dell'orgoglio della cucina italiana promossa dal Gruppo Virtuale Cuochi Italiani. Il meccanismo è tanto semplice quanto efficace: di volta in volta viene individuato un capolavoro della nostra tradizione, che in genere più ci si allontana dal Buon Paese e più viene violentato, e chi si sente onorato e coinvolto lo esegue ogni 17 gennaio, nel caso in questione ieri.

Quest'anno la scelta è caduta sulla Cos(t)oletta alla milanese. Ne ho scritto qui, con Niccolò Vecchia che a sua volta ha ricordato qui i 14 indirizzi dove non si sbaglia, dall'Antica Osteria del Gallo a Gaggiano (Milano) alla Trattoria del Nuovo Macello tra il Duomo e Linate passando per il ristorante dello chef ritratto nella foto scattata proprio ieri, domenica 17, da Gabriele Zanatta: Chicco Cerea. Da Vittorio a Brusaporto vicino Bergamo, la cotoletta è doppia

rispetto a quelle più grandi a cui uno può essere abituato. Nell'immagine in questione sono addirittura due affiancate sul tagliere di servizio. Commovente. pm

La cena a 4 piedi di Matias Perdomo e Josean Alija



Matias Perdomo e Josean Alija

Alla fine, le cene a quattro mani dicono abbastanza dello stile del cuoco ospite ma molto

Attilio Scotti: da Matteo Scibilia la miglior cotoletta alla milanese doc

Ricettario dolci gratuito

Solo per te il ricettario dolci e dessert di Ricettaidea. Richiedilo!




poco del ristorante da cui proviene. Perché, allora, non organizzare una "cena a quattro piedi" in cui si cerca di trasmettere il più possibile l'insegna dello chef, in tutte le sue componenti? È l'idea che stanno confezionando assieme Matias Perdomo del ristorante Contraste di Milano e Josean Alija del Nerua, il ristorante contenuto nel museo Guggenheim di Bilbao. Nei giorni di Identità Milano (presumibilmente lunedì 7 marzo), ci sarà una cena in cui l'uruguaiano e il basco non alterneranno i piatti alla maniera classica: ci sarà prima il menu degustazione di uno dei due, poi si sparerà e si ricomincerà daccapo col menu degustazione dell'altro.

Una serata a briglie sciolte cui interverranno a collaborare non solo i cuochi di Josean ma anche 3 ragazzi della sala. E si sta facendo di tutto per ricreare tra le mura di corso Italia quel che un cliente vede alla finestra del Guggenheim. Un filmato che gira a loop? Una gigantografia? Vedremo. Di sicuro, al momento opportuno, in sottofondo girerà musica basca. Stanno anche cercando di traslocare le sedie da una parte all'altra. E di riprodurre il sistema di scaldare le posate di servizio tipico di Josean. Mentre per le tovaglie non c'è problema: non le usa nessuno dei due.

«Io e Josean», spiega Perdomo, «ci conosciamo da 10 anni e da almeno due primavere studiamo questo piano. Ci accomuna la voglia di azzerrare i conformismi e le standardizzazioni della ristorazione. Perché vogliamo essere liberi di progettare, noi e il cliente, che per entrambi non deve 'subire' ma giocare un ruolo attivo nella messa in scena». L'idea è piaciuta così tanto a Paolo Marchi che è diventata anche una lezione che il tandem porterà in sala Auditorium il giorno prima, domenica 6 marzo ore 16.30. E Matias si prepara agli straordinari per la 3 giorni perché martedì 8 marzo, ore 14.10, confezionerà pure una lezione sulla pasta. «Sarà all'insegna del togliere per aggiungere. Cercherò di rendere omaggio a un simbolo che più di tanti richiama temi complessi come famiglia, amicizia, guerra, abbondanza, sofferenza e amore».

Gabriele Zanatta

Andrea Aprea, una cena da numero Vun



Maiale nero "100 ore" – radicchi di campo, provola affumicata, miele e peperoncino

Il rapporto tra buongustai e alta ristorazione d'hotel, in Italia, non è mai stato facile. Anche ora che, smentendo una tradizione negativa, molti grandi chef lavorano per importanti strutture alberghiere, rimane l'idea generale che essi, per poter soddisfare il target di clienti magari danarosi e con ottimi appetiti ma non necessariamente dal palato finissimo, cucinino al ribasso, preparando ricette fin troppo "facili", certo aromaticamente immediate, però a danno della complessità.

La cosa migliore dei pregiudizi è il piacere di vederli smentiti. Come l'altra sera quando, dopo tanto tempo, siamo tornati a cena al Vun del Park Hyatt, a Milano. Non è che avessimo bisogno di chissà quali prove della grande bravura di Andrea Aprea, dato pacifico e condiviso. Però – ci perdonerà lo chef – la sua fama positiva era inevitabilmente accompagnata da quell'idea di cui sopra: che, insomma, i piatti sarebbero stati tutti buoni, certo, ma senza quel quid in più capace di titillare le papille gustative e far allargare il cuore.

Il quid invece c'è, e Aprea non perde tempo a dimostrarlo, con amuse-bouche persino spiazanti, quasi volesse mettere subito le cose in chiaro, regolare i conti con la

Guarda i video
di Newsfood



dicembre 22, 2015

Marini's 57, Kuala Lumpur, la Cucina Italiana più alta del mondo (Modesto

Marini – Video)



dicembre 22, 2015

Christopher Ong Director DHL, Kuala Lumpur (Interview – Video)

NEWSFOOD SOCIAL NETWORK



NEL PIATTO



gennaio 19, 2016

Identità Golose: Newsletter n. 471 di Paolo Marchi del 18 gennaio 2016



gennaio 18, 2016

20° edizione della Guida Magnar Ben 2016



gennaio 18, 2016

Ricette del cuore di Michelle Hunziker, testimonial di Emmentaler DOP

NEL MONDO



gennaio 18, 2016

Fruitlogistica: Il marchio Italy si presenta con lo stand più grande di

vulgatacorrente. Il fatto è che, sulle soglie dei 40 anni – è un 1977 – lo chef mostra ormai una maturità che con tutta evidenza gli consente di proporre piatti piacevoli senza essere piacioni, tecnicamente inappuntabili, di ottima eleganza anche perché alleggeriti rispetto al passato.

Questo è vero già negli antipasti, tra i quali la squisita e armonica Caprese dolce salata, che avevamo assaggiato pure a Identità Expo, e la Seppia alla diavola, patata, rafano, cavolo acidulo, piatto di Aprea per il 2016, secondo il nostro grande sondaggio. Tra i primi, è divertente il confronto tra un finto risotto e l'altro vero: Riso di semola selezione Gentile, zafferano, liquirizia, sedano d'acqua contro Riso Carnaroli riserva San Massimo, scampi, limone, rosmarino e capperi. I magnifici sentori mediterranei e la citricità aromatica del secondo, unite alla dolcezza croccante del crostaceo, lasciano il segno.

Tra i secondi, il Maiale nero "100 ore" (è il tempo di cottura, ndr), radicchi di campo, provola affumicata, miele e peperoncino è assolutamente da manuale: bontà assoluta. Tanto che, a ben pensarci, merita appieno di essere immortalato in una foto, quella sopra.

Carlo Passera

Al Pesciolino: nuovo look, stessa bontà



Al Pesciolino

Quelle volte che qualcuno chiede dove poter mangiare buon pesce a Milano, o concedersi un pasto easy con gli amici senza spendere una fortuna, non si fa mai brutta figura a citare il ristorante Al Pesciolino in via Giovanni da Procida, zona Sempione. Noi ne siamo clienti affezionati. E' una semplice trattoria dove si mangia il mare, ben cucinato con ricette classiche ma gustose. Propone anche i crudi, però noi andiamo pazzi soprattutto per la loro "insalata speciale", gli gnocchi variamente conditi, le grigliate o i bei pesci al forno.

C'è un plus: la cordialità squisita di patron Samir, egiziano a Milano da una vita, della moglie italiana, dei due figli. Ah no, ora c'è anche un secondo plus: l'ambiente è stato appena rinnovato, come vedete nella foto sopra, e risulta di gradevolissima onestà. Come il conto, che prevede tanti sorrisi, gratis.

CP

Gusto Kosher, tutta la qualità della tavola ebraica

Gusto Kosher a Roma,

sempre



gennaio 14, 2016

Crociera dei cicchetti veneziani: in viaggio col Team Venezia Chef alla scoperta delle specialità gastronomiche



gennaio 14, 2016

Festeggia un San Valentino di lusso al Mandarin Oriental, Hong Kong

Vola gratis
Volagratis: tutti i voli in un click





Polpette alla cannella con insalata piccante di pomodori e tahina

edizione 2015, data domenica 15 novembre e se ne scrivo adesso, due mesi dopo, è perché allora avevo in mente un certo taglio da dare a una serie di articoli che vedranno la luce più avanti per una serie di cose da sistemare. Ora mi preme fare i complimenti agli organizzatori, in primis Yael Finzi, Fabiana Magri e Giovanni Terracina, che mi hanno aperto gli occhi su un mondo complesso come non

mai perché la gastronomia kosher è regolata dai precetti della religione ebraica e chi ne è estraneo fatica a capirne i meccanismi in cucina e poi a tavola.

Certo, chiedi e ti viene spiegato, ma io che non sono ebreo e ho un approccio al cibo esclusivamente goloso, mi ritrovo con un orizzonte limitato rispetto al quotidiano. Così, per apprezzare tutte le bontà di un evento come quello di novembre devi cambiare completamente prospettiva. Sbagli se pensi a cosa non potrai mangiare, piuttosto ti informi e ti muovi di conseguenza. Boccone dopo boccone, ammiri sempre di più un popolo che, comunque, fatta di necessità virtù, ha sviluppato una cucina estremamente articolate e varia, alla fin fine anche ricca di sapienze e di sapori.

Poi è anche una questione di intensità nell'osservanza della regola. In ogni cultura e culto si registrano livelli diversi, chi tanto, chi meno, chi tantissimo. Al Palazzo della Cultura di via del Portico D'Ottavia c'era chi mangiava di tutto, in chiave kosher sia chiaro, ed erano i più. Però altri si limitavano, rinunciando a questo o a quello. Un po' come un vegano in un ristorante vegetariano dove non potrebbe assaggiare di tutto pur facendo a meno di carne e di pesce.

Tra una ventina di proposte, il mio oscar va alle Polpette alla cannella con insalata piccante di pomodori e tahina dello chef tedesco Tom Franz, originali nella forma per via della carne trita fissata attorno a un stecco di cannella.

pm

Taglio, 4 nuovi chef e un formaggio da salvare



La Via Lattea

Dal 5 gennaio, nuovi volti in cucina da Taglio in via Vigevano 10 a Milano. Raffaele Sangiovanni e gli altri soci hanno calato un poker formato da Federico Fiore, Giulia Ferrara, Giacomo Forni e Agnese Negrini. Sistemata la scheda nella guida, ora mi preme perorare la causa di un formaggio che rischia di sparire non perché cattivo ma perché ha scarso mercato.

Si chiama Strachin de Milan e viene venduto al banco salumeria di Taglio. Stracchino di Milano e di capra aggiungo perché La Via Lattea produce solo formaggi caprini a latte crudo, a Brignano Gera d'Adda in provincia di Bergamo, telefono +39.0363.817001.

Come erborinato stupisce per la rotondità dei profumi, anche la loro eleganza unita alla elastica grassezza della pasta, senza violentare il palato come quei blue che sembrano fare a gara per asciugare e bruciare la gola di chi li mangia, litri e litri d'acqua per

spegnere il disagio. Per quanto non venga regalato, 54 euro al chilo all'asporto, piace tanto a ben pochi, che è peggio di piacere poco a tantissimi. Da qui una decisione che mi dispiacerebbe venisse confermata. Del resto La Via Lattea produce già 35 tipi diversi e tutti devono avere un mercato che ne giustifichi la produzione senza scendere a compromessi con la qualità.

pm

Care's in Val Badia, per una cucina sostenibile



Parte tra poche ore Care's, "the ethical chef days", il nuovo appuntamento con l'alta cucina (responsabile) voluto da Norbert Niederkofler, del St Hubertus del Rosa Alpina di San Cassiano. Care's vuole offrire una prospettiva nuova alla cucina, un punto di vista sostenibile e a basso impatto, rispettoso della natura e dei produttori. Si terrà da oggi, lunedì 18 gennaio, a mercoledì 20 gennaio, in Val Badia.

Attorno a Niederkofler si riunirà una sorta di selezione del meglio della tavola italiana, integrato con grandi firme dei fornelli di tutto il mondo. Alcuni nomi? Anthony Genovese, Yoji Tokuyoshi, Claudio Sadler, Rafa Costa e Silva, Tomaž Kavcic, Sasu Laukkonen, Massimo Bottura, Armand Arnal, Eugenio Boer, Michel Bras, Diego Crosara, Pino Cuttaia, Sven Elverfeld, Luca Fantin, Paolo Griffa, Scott Kirtan, Filippo La Mantia, Pino Lavarra, James Lowe, Giancarlo Morelli, Mark Moriarty, Vladimir Mukhin, Leonardo Pereira, Niko Romito, Ana Roš, Davide Scabin, Miguel Schiaffino, Torsten Vildgaard, Blaine Wetzel, Jock Zonfrillo...

Questa sarà, più che un "numero uno", l'edizione zero di un progetto che intende non solo aggregare le più significative personalità della cultura enogastronomica internazionale, ma proporsi come evento itinerante in sedi ogni volta diverse, ma sempre esemplari in termini di valorizzazione del territorio, rispetto e protezione dell'ambiente, creando occasioni di confronto e di sensibilizzazione anche a livello locale, però con un respiro fortemente internazionale. Inoltre, è previsto un doppio appuntamento ogni anno: quello invernale e l'altro, estivo.

Tra gli eventi più significativi: il dibattito Italy meets Asia, con Fantin, Tokuyoshi, Lavarra, Genovese e Mukhin. Poi l'incontro dedicato alle nuove leve della cucina, Vita da giovane chef, con veterani e loro emuli: Niko Romito, Michel Bras, Mark Moriarty, Paolo Griffa, Leonardo Pereira, James Lowe, più la nutrizionista Francesca Ruggiero. E il convegno su Foraging, seasonality, recycling. The real meaning, con Rodolfo Guzman, Michel Bras, Torsten Vildgaard, Ana Roš, Sasu Laukkonen e Noris Cunaccia di Primitivizia.

Identità Golose seguirà l'interessante appuntamento. Per avere più informazioni sul quale occorre scrivere una mail a info@mo-food.it o telefonare al + 39.0471.1701727.

CP

Meet in Cucina, l'Abruzzo a congresso (e Bottura)



Meet in Cucina

Si tiene oggi, lunedì 18 gennaio, dalle 9.30 alle 18.30, al Centro Espositivo della Camera di Commercio di Chieti, la seconda edizione di Meet in Cucina, il congresso della cucina abruzzese, dedicato ai cuochi, ai gestori e titolari di attività di ristorazione che operano in Abruzzo, ma aperto agli operatori delle regioni limitrofe.

Lo scopo, spiega l'ideatore, il giornalista Massimo Di Cintio, «E' quello di elevare il livello professionale degli operatori attraverso lo scambio e il trasferimento delle esperienze e di 'buone idee e di buone pratiche' nell'utilizzo di tecniche e di tecnologie che contribuiscono ad approfondire la conoscenza, la conservazione e l'esaltazione delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle materie prime». Special guest della giornata, Massimo Bottura dell'Osteria Francescana.

Questo il programma della giornata:

9.30 introduzione e saluti

10.00 Niko Romito, Reale Casadonna, Castel Di Sangro (foto)

11.00 Famiglia Tinari, Villa Maiella, Guardiagrele

12.00 Cristian Di Tilio, Il Ritrovo d'Abruzzo, Civitella Casanova

13.00 Nadia Moscardi, Elodia nel Parco, L'Aquila

14.00 Nicola Fossaceca, Al Metrò, San Salvo Marina

15.00 Matteo Iannaccone, Cafè Les Paillotes, Pescara

16.00 Leonardo Seghetti (I grani, i lieviti, il pane)

17.00 Massimo Bottura, Osteria Francescana, Modena

18.00 Famiglia Spadone, La Bandiera, Civitella Casanova

Per partecipare, clicca qui.

Giovedì 21 XXL in cattedra assieme col Vincotto

Vincotto & lode

Tavola rotonda (e apparecchiata)

Dal Salento a Paolo Marchi e ritorno

Squisite disquisizioni intorno alle Identità Golose e alla vita allargata di Paolo Marchi

Vincotto & lode

Giovedì prossimo 21 gennaio sarò al capo opposto dell'Italia rispetto a una Milano dove sono nato e vivo, in Salento. Sono stato infatti invitato a far parte della giuria che a Santa Cesarea Terme, sulla costa adriatica della provincia di Lecce, giudicherà i partecipanti a Vincotto & lode, "concorso di cucina creativa per studenti degli istituti alberghieri alla ri-scoperta del vincotto". Verranno giudicate le preparazioni di alunni delle strutture di Otranto, Ugento, Lecce, Nardò e della stessa Santa Cesarea.

Tutto questo per mettere ordine nel mare del vincotto salentino, che si ottiene dalla lenta cottura del mosto d'uva cotto e del vino. Senza quest'ultimo si ha un altro prodotto che sul posto viene chiamato cuetto. Poi è tutto un rincorrere i prezzi bassi ricorrendo a di tutto un po', basta costi poco e sia dolce al palato. Il resto lo fa la moda del sushi e il

sentirsi alla moda usando la salsa di soia, o presunta tale.

Stesso giorno, stesso luogo, l'I.P.S.E.O. Aldo Moro lungo la provinciale 363 Vitigliano-Santa Cesarea, alle 10 tavola rotonda nel segno di XXL, 50 piatti che hanno allargato la mia vita. Si intitola infatti Dal Salento a Paolo Marchi e ritorno, sarò in compagnia di Luigi De Bellis, Ippazio Turco (a un suo riso dedico il penultimo racconto del libro), Paolo Aprile e Antonella Millarte. Per ogni info scrivere al gran cerimoniere dell'intera giornata, Antonio Venneri di Terra Apuliae – Vincotto Primitivo: antoniovenneri@primitiv.it.

Pizza forma mentis: Napoli e il dilemma del forno



Forno a legna

Appuntamento a Napoli, da Eccellenze Campane al 69 di via Brin, il 25 e 26 gennaio, lunedì e martedì, per Pizza forma mentis. Pensato e organizzato da Formamentis di Battipaglia e da LSDM di Barbara Guerra e Albert Sapere, si tratta di un articolato convegno che ha per tema Il futuro della pizza napoletana: forno a legna, a gas o elettrico? Poi è ovvio che non ci si limiterà a parlare di strumenti di cottura.

Una certezza: basta dire che una pizzeria ha il forno a legna perché la sua pizza sia considerata buona. Chi per tanti motivi, divieti comunali compresi, ricorre a gas o soprattutto elettricità viene considerato un pizzaiolo di serie A2, minimo, sempre sospettato di fare un prodotto così così.

Ci tengo molto a esserci, e sarò anche tra i relatori della seconda giornata, perché l'Italia e il mondo devono essere grati a Napoli per avere inventato e diffuso la pizza. Purtroppo nel tempo appesantita da un folclore e da una retorica che facilmente danno fastidio. Ma tanto sta cambiando all'ombra del Vesuvio e questo è un bene per tutti, anche per chi si nutre di tradizione e pensa che le cose siano immutabili per tempo.

pm

Tutti gli articoli di questa settimana



Il 2016 piatto per piatto: Lombardia e Milano

Il 2016 piatto per piatto: dall'Emilia alle Marche di Carlo Passera e Gabriele Zanatta

Regina cotoletta, i migliori indirizzi di Milano di Nicolò Vecchia

Il Cotoletta Day tra storia e miti di Paolo Marchi

Il 2016 piatto per piatto: il Triveneto di Carlo Passera e Gabriele Zanatta

Il 2016 piatto per piatto: Lombardia e Milano di Carlo Passera e Gabriele Zanatta(foto)

Il 2016 piatto per piatto: il Nordovest di Carlo Passera e Gabriele Zanatta

Royal, il lusso a Courmayeur di Paolo Marchi

Blumenthal dietro le quinte di Carlo Passera

Da Ricciardi al Malcandrino: 4 nuove schede in guida di Gabriele Zanatta

Ricominciamo dai camerieri di Matteo Zappile

La raffinatezza del Principe delle Nevi di Cervinia di Niccolò Vecchia

Valtellina golosa di Chiara Nicolini

Ladies & Gentleman: il Cudega di Federica Carr

Clare Smyth, la superchef si mette in proprio di Carlo Passera

Spaghetti. Ed è subito domenica di Davide Del Duca

Come abbinare la nuova pizza di Lorenzo Pillon

Le 150 salse di Quico Sosa di Carlo Passera

A Milone Pinerolo non basta più di Paolo Marchi

L'unione fa la brigata di Simone Dimitri

Il ritorno di Gastón Acurio di Carlo Passera

Il finto cioccolato dello Spice di Carlo Passera

DV, lo chalet dolce vita di Paolo Marchi

Lo chef che guarda il lago di Simone Cantafio

Carmine Nasti e i segreti del fuoco di Carlo Passera

Il torroncino made in Sicily di Carlo Passera

Al ristorante come a casa di Anna Zinola

Tartare di tofu alle nocciole di Simone Salvini

Ruinart, l'eredità dell'eccellenza di Cinzia Benzi

Campiglio, le Dolomiti golose di Paolo Marchi

IDENTITÀ GOLOSE n° 471 – 18.01.2016,

la newsletter di Paolo Marchi

Per gentile concessione



Articoli che ti potrebbero interessare



Identità Golose: Newsletter n. 414 di Paolo Marchi del 3 giugno 2014



Identità Golose: Newsletter n. 467 di Paolo Marchi del 9 novembre 2015



Identità Golose: Newsletter n. 436 di Paolo Marchi del 30 aprile 2015