




---

**LA RASSEGNA**


---

CARE'S, LA CUCINA DEGLI CHEF STRANIERI AL RISTORANTE TORRE DELLA FONDAZIONE PRADA

## COSA PREPARA IL CUOCO DAL SUDAFRICA?



**T**orna Care's, rassegna ideata da Paolo Ferretti e Norbert Niederkofler che porta periodicamente chef stranieri emergenti al ristorante Torre della Fondazione Prada (in via Lorenzini 14/piazza Isarco 3, tel. 02.23323910, chiuso martedì, aperto solo la sera).

Vusumuzi Ndlovu, cuoco sudafricano, classe 1991, sarà fino a sabato 20 luglio ai fornelli del locale. Ndlovu si è specializzato a Johannesburg e dintorni, con una parentesi in Belgio, terra di grande interesse gastronomico, che gli ha dato l'opportunità di raffinare ulteriormente la sua arte culinaria, aggiungendo ingredienti, tecniche e suggestioni che la sua creatività trasforma in piatti totalmente originali. Abbiamo scoperto qual è il suo menu: ujeque (si tratta di pane che viene cotto al vapore, con salsa e midollo); insalata di patate (patate confit, schiuma di laticello con biltong di anatra e timo); cavolo arrostito (con pesce in salamoia, cozze e mele); filetto di agnello (grigliato con chakalaka, che è una salsa speziata, e yogurt di baobab); sorbetto di litchi (con marmellata di sambuco, ginger beer). Prezzo 70 euro, vini esclusi. Si può arrivare un po' prima e concedersi un aperitivo in terrazza, osservando l'insolito panorama. (m.t.)

Lo chef sudafricano Vusumuzi Ndlovu, è il suo turno al ristorante Torre