

it's a WONDERFOOD WORLD

NOVITÀ, NEW OPENING,
ATTUALITÀ DAL MAGICO MONDO
DELL'ENOAGSTRONOMIA

DI GIULIA MACRÌ



SUSHI SARÀ LEI

ROMA

Otto piatti d'autore, due per stagione, nei menu di **Daruma**, catena di ristorazione - take away - delivery, creata dagli italianissimi fratelli Tesciuba, che già da 15 anni a questa parte, a Roma, è sinonimo di sushi e cucina giapponese di alta qualità.

Lo chef che ha firmato le nuove creazioni è il pluristellato

Bruno Barbieri che, come suo costume, si è prima

documentato in Giappone e poi si è lasciato ispirare:

questa estate troverete *battuto di salmone marinato con*

salicornia ai sapori del sud (limoncello, miso, sakè, mirin)

e *insalata di spaghetti alla chitarra aromatizzati con*

polvere di alghe essiccate, astice e verdure croccanti

con olio alle alghe. Da non perdere le proposte per il

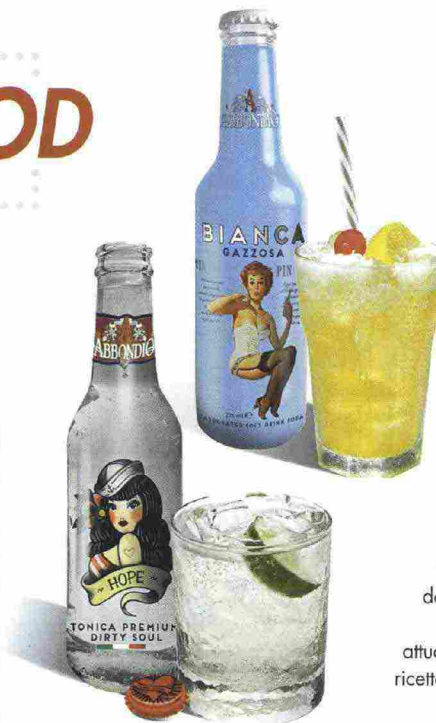
prossimo autunno e l'inverno, ricche di contaminazioni e

della formidabile creatività di chef Barbieri.

www.darumasushi.com



14



VINTAGE EDITION

TORTONA

Sono tornate sugli scaffali della migliore distribuzione, con i volti e le fattezze delle pin-up degli anni Quaranta, le spumeggianti bibite della **Abbondio**, Premiata Ditta di Tortona dal 1889. Tonica, gazzosa o cedrata, chinotto, bitter, menta o aranciata, ripropongono le ricette originali con i loro ingredienti genuini e tutto il fascino dei drink di una volta in bottiglietta di vetro da 275 ml. Che, attenzione, si possono facilmente aggiornare grazie a un brioso ricettario di cocktail della Casa. www.dec.it

Galà dei Sapori

CAPRIVA DEL FRIULI (GO)

È richiesto l'abito da sera per il Dinner Show in programma il 3

luglio al **Castello di Spessa**, evento di punta del cartellone estivo dei **Concerti del Gusto 2018 di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori**.

In scena quanto di più raffinato propone in tavola questo magnifico

territorio: dal ristorante Al Paradiso a La Subida di Cormons; da

Livio Felluga a Dok Dall'Ava; da Friultrota a Jolanda de Colò, 21

chef, 22 fra vignaioli e distillatori e una quindicina di artigiani del

gusto, saranno presenti per animare un percorso d'eccezione tra le maggiori eccellenze friulane. www.friuliviadeisapori.it



SOGNO DI MEZZA ESTATE

TIVOLI (RM)

Metti una sera a cena, in giardino o in terrazza: menu e mise en place indovinati e la serata resterà memorabile. Stile libero, ma di grande effetto; colore, fantasia, echi di là dai comuni orizzonti... tropici o mediterraneo; oriente o continente nero: quale che sia il "table code" preferito - urban, jungle, country o animalier - il gioco della seduzione si fa anche a tavola. Ispirazione e divertimento sono assicurati con lo sconfinato catalogo di apparecchiature e accessori di **Villa D'Este Home Tivoli 1996**, azienda modello della bella cittadina laziale (ricca di vestigia antiche e splendide testimonianze rinascimentali, oltre al delizioso borgo abitato), che ha creato un brand di riferimento ormai esportato in tutto il mondo, per un'offerta assolutamente contemporanea (il primo a proporre le apparecchiature "scomposte"), di gusto made in Italy, con un rapporto qualità/prezzo davvero insuperabile. www.villadestehometivoli.it



COCKTAIL DA STAR MILANO

Elaborato in occasione del Festival di Cannes 2018, il cocktail *La Croisette*, rosso come il red carpet, profumato agli agrumi della riviera francese, con note dorate da star: un twist del *French Martini* rivisitato, in esclusiva per l'**Atelier Grey Goose**, dal bartender **Luca Angeli** del Four Seasons di Milano. Dove potete gustarvelo in mood molto glamour, come foste sulla Croisette.



MONTEPULCIANOSHIRE

MONTEPULCIANO (SI)

Tra vigne di Sangiovese, Mammolo, Colorino, Canaiolo e distese di ulivi; città e gioielli d'arte e un territorio dalla bellezza unica e poco contaminata (le magnifiche "crete senesi"), la zona tra la Valdichiana e la Valdorcia è anche destinazione enogastronomica imperdibile, come ci insegnano... gli stranieri, colonizzatori affezionatissimi della

zona. Montepulciano in primis, patria di una delle glorie locali tra le più apprezzate e note oltre i confini nazionali, il **Vino Nobile di Montepulciano DOCG**. L'enoturismo, qui, è già di casa, ben organizzato. Come alla Cantina Metinella, ad esempio: specializzata in ottimi vini e accoglienza. La cantina è aperta per visite guidate e degustazioni su prenotazione, è dotata di wine shop e di agriturismo, dove vengono proposti piatti a base di prodotti locali e verdure dell'orto, in una interpretazione attuale della cucina tradizionale toscana. Passeggiate anche in vigna, a piedi, bici, jeep o a cavallo... e l'eno-tour è servito! www.metinella.it

A TUTTA BIRRA

BIELLA

Per la prima volta in lattina, ma a regola d'arte:

Menabrea Pils, la birra più rinfrescante, schiumosa, luppulosa (ci si passi la definizione) e profumata tra le nostrane, esordisce in alluminio per raggiungere una fetta più ampia dei suoi estimatori, senza tradire la sua vocazione artigianale e l'eccellenza dei suoi ingredienti (luppoli di qualità, selezionati ceppi di lieviti e non ultima l'unicità delle acque biellesi) che l'ha fatta amare dai veri intenditori. D'altronde, a guardare al futuro senza sbagliare un colpo, è il più antico birrifico italiano, nato a Biella ben 172 anni fa. www.birramenabrea.com





OK, LA PERCEZIONE È GIUSTA

Con il boom produzione/consumi di birra artigianale (circa mille microbirrifici su territorio nazionale, tanto da far entrare il prodotto nel paniere istat dei consumi) cresce il pubblico degli estimatori e l'esigenza di far apprezzare le caratteristiche proprie di ogni stile di birra, soprattutto con bicchieri da degustazione adatti. A crearne di specialistici per forme, materiale e dimensioni ci ha pensato la vetreria **Luigi Bormioli**, che ha ampliato la collezione **Birateque** con altri due modelli, per Pilsner e per birre speciali: di cui massimizzano la percezione degli aromi e la specifiche sensazioni gustative. E allora... alla salute! www.mybeerglass.it



SAGRA SALENTINA

MARTIGNANO (LE)

Tanto diversi ma mai stati così bene insieme: la succulenta salsiccia alla brace e la profumatissima e fresca insalata si incontrano per la sagra salentina che dal **6 al 9 luglio** si svolge a **Martignano** e vi conquista al primo assaggio. www.insalatagrika.it

16



RINASCIMENTO ROMANO

ROMA

L'ultima edizione del **Restaurant Awards Lazio 2018** testimonia che la capitale sta vivendo un "momento di grande movida gastronomica", come l'ha acutamente definita Jerry Bortolan presidente della prestigiosa giuria (in foto in basso con Luigi Cremona e Carnevali). E non si parla solo dei ristoranti più blasonati. Premiati dalla stampa di settore, infatti, sono stati i migliori ristoranti, ma anche le migliori osterie e pizzerie, e i migliori chef in ascesa (foto sotto: il nostro Mattia Poggi con Gianfranco Pascucci e Vanessa Melis). Dall'Imàgo dell'hotel Hassler, con chef **Francesco Apreda**, al Barrique by **Oliver Glowig** (miglior novità); da Marzapane con la giovane **Alba Esteve Ruiz** (chef in ascesa) a **Pier Daniele Seu** (miglior pizzaiolo), fino ad **Andrea Riva Moscara**, pastry chef di Barrique by **Oliver Glowig**, nonché contributor di Alice Cucina già da diversi numeri, con una bella rubrica sui dessert al piatto (foto in alto). I Restaurant Awards Lazio non sono che il prologo dei **Restaurant Awards Italia 2018**, che si terranno alla Fiera di Roma il 26 novembre prossimo e premieranno i "Migliori 100 Ristoranti d'Italia".

Intanto, un paio di assaggi con cui cimentarvi anche a casa: in questa pagina, la ricetta di sua maestà Apreda e a pagina 176 le ricette dei magnifici dolci di Andrea Riva Moscara.



Tagliolini saraceni alle sarde

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta saracena

200 g di farina di grano saraceno; 150 g di semola 100 g di farina 00
50 g di farina di grano arso
125 g di tuorli
125 g di uova intere

per la crema di scarola

500 g di scarola riccia partenopea già pulita
50 g di patate; 40 g di uvetta
40 g di pinoli già pelati
1 g di semi di anice
olio extravergine di oliva
sale

per il brodo di sarde

1 kg di sarde già pulite
1 stecca di lemon grass
1 peperoncino fresco
2 rametti di prezzemolo
100 g di pomodorini datterino

per le sarde in salamoia

400 g di sarde già pulite e a filetti; 162 g di sale
1 ciuffo di aneto, prezzemolo e basilico; pepe in grani
scorze di arancia e limone

per il pâté di pomodori

500 g di pomodorini datterino
18 g di sale; 15 g di zucchero
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di basilico e prezzemolo

per la guarnizione

4 fogli di alga nori
cubi di rapa bianca già sbianchiti
olio aromatizzato all'aglio e peperoncino
qualche ciuffo di finocchiella
polvere di alghe

Preparazione

1. Per la pasta: raccogliete le farine in una planetaria, unite



i tuorli e le uova e lavorate con il gancio fino a ottenere un impasto secco e non omogeneo. Mettetelo sottovuoto e fatelo riposare in frigo per almeno 6 ore. Stendete la pasta e ricavate i tagliolini.

2. Per la crema: tagliate la scarola, sbucciate le patate e fatele a cubetti. Fate rosolare la scarola e le patate in un tegame con un filo di olio, salate, coprite con acqua bollente e portate a cottura. Unite l'uvetta, i pinoli e i semi di anice, frullate e passate la purea al setaccio fine.

3. Per il brodo: stendete le sarde su una teglia, aggiungete il lemon grass, il peperoncino e il prezzemolo, tritati, e i pomodorini a spicchi, coprite con un foglio di alluminio e infornate a 180 °C per circa 30 minuti. Sfnornate le sarde e trasferitele in un tegame, versate 3 l di acqua fredda, mettete sul fuoco e lasciate sobbollire per circa un'ora. Passate il brodo al passino fine e poi attraverso un telo di etamina.

4. Preparate un infuso con 250 ml di acqua, le erbe aromatiche, il pepe e le

scorze di arancia e limone e lasciate raffreddare. A parte mescolate 1 l di acqua con il sale e frullate con un mixer a immersione; unite l'infuso freddo, immergete i filetti di sarde e lasciate marinare in frigorifero per circa 30 minuti. Scolate i filetti, asciugateli bene e conservateli in frigorifero racchiusi nella carta forno Lavate i pomodorini, tagliateli a metà, conditeli con il resto degli ingredienti, disponeteli su una teglia, foderata con carta forno, e fateli asciugare in forno a 52 °C senza umidità per circa 10 ore. Sfnornateli e frullarli in un mixer da cucina fino a

ottenere un pâté omogeneo.

5. In una padella fate ridurre il brodo con il pâté di pomodori della metà. Lessate i tagliolini, scolateli molto al dente, versateli in padella e proseguite la cottura. Mantecate con un filo di olio aromatizzato e adagiate i tagliolini su di un foglio di alga nori, inumidite con l'acqua di cottura della pasta. Nappate con la salsa di scarola e la crema ottenuta dalla mantecatura, guarnite con i cubi di rapa, i filetti di sarde in salamoia, la polvere di alghe e qualche ciuffo di finocchiella e servite.

IL TEMPIO DELLO SPECK

NATurno (BZ)

Il paradiso, per gli appassionati di speck altoatesino, esiste: è a **Naturno**, vicino a Bolzano, e si chiama **Moser Speckworld**. È uno spazio, in perfetto stile baita, tutto dedicato a questa eccellenza, dove è possibile conoscerne la storia e scoprirne i segreti della lavorazione. Ma soprattutto degustare e acquistare l'originale *speck dell'Alto Adige*, oltre alle altre squisite specialità locali. Possibile anche ordinare e acquistare online. www.speckworld.com

