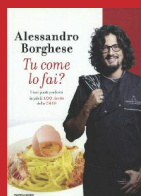




WINE HUNTER

TORNA A MERANO, DALL'8 AL 12 NOVEMBRE 2019, IL CLASSICO APPUNTAMENTO CON IL MONDO DEL VINO E NON SOLO a pagina 14



TU COME LO FAI?

NEL LIBRO DI ALESSANDRO BORGHESE OLTRE 100 RICETTE E LA SUA INTERPRETAZIONE DELLA CARBONARA a pagina 2

n. 46 - 2019

Mr Food & Mrs Wine
è un'iniziativa

© MOTOPERPETUOPRESS srl

www.mr-food.it
www.carbonaraclub.it
www.facebook.com/carbonaraclub



Mr Food & Mrs Wine®

MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA

The Ultimate Whisky Collection

a pagina 4

**All'asta da Sotheby's
una collezione da sogno**



a pagina 10



**Il dolce milanese delle feste
in tour a Napoli e Milano**

a pag. 16



Hotel Muchele, come a casa



POEMAS

**la cucina 'artistica'
dei fratelli Padrón
alle Canarie**

a pag. 8



La Carbonara

una, nessuna e centomila: 9/Alessandro Borghese

Considerando il doppio appuntamento con Gualtiero Marchesi, eccoci alla puntata numero 10 della nostra 'storia della carbonara vista attraverso le ricette o le interpretazioni di cuochi famosi', o personaggi comunque strettamente legati al mondo della cucina e intrighi dalla preparazione della 'loro' carbonara. Il protagonista della rubrica di questo numero, chef ma anche e soprattutto autore di libri di cucina e personaggio televisivo ben noto per diversi programmi, è Alessandro Borghese. Nato a San Francisco, pur eclettico ed aperto a qualsiasi sperimentazione, Borghese in effetti è più che legato alla cucina tradizionale italiana, e quindi inevitabilmente anche alla carbonara. Se ne è occupato anche nel programma '4 Ristoranti', in onda su TV8, in una puntata dedicata proprio alla miglior carbonara di Roma.

Tu come lo fai?

Per conoscere il Borghese pensiero sul piatto che abbiamo spesso definito un vero simbolo della romanità, ci siamo basati su un libro, edito da Mondadori nel 2013, 'Tu come lo fai?' con il sottotitolo 'I tuoi piatti preferiti in più di 100 ricette dello chef'.

Il curioso titolo, ci spiega il

testo nel risguardo di copertina, deriva dalla semplice domanda 'Chef, ma tu come lo fai?' che viene posta spesso a Borghese in relazione alla preparazione di un determinato piatto. E dunque, Alessandro, tu come la fai la carbonara?

Per avere una risposta, andiamo a pagina 34, con la ricetta che - a differenza di buona parte delle altre ricette pubblicate - occupa due pagine, una di testo, una di foto. Dunque, gli ingredienti per 4 persone prevedono 400 grammi di spaghetti, 12 fette di guanciale tagliato molto sottile, senza indicazione del peso, 4 tuorli d'uovo, 100 grammi di pecorino e - piccola sorpresa - 40 grammi di parmigiano. Dopo averlo rosolato, togliere il guanciale e metterlo da parte, lasciando il fondo nella padella. Qui va buttata la pasta, cotta al dente, e quindi aggiunto il guanciale, il mix di formaggio e il pepe, avendo cura di mantecare il tutto con un po' di acqua di cottura.

A questo punto si impiatta la



pasta, creando un piccolo nido al centro, e su questa si poggia un mezzo guscio d'uovo (sterilizzato in precedenza in acqua bollente) entro il quale è collocato il tuorlo. Per finire, ogni commensale versa il tuorlo sulla pasta, e la condisce, aggiungendo altro pepe. In qualche modo, la preparazione ricorda lo stile in uso in Costa Azzurra, ove non è raro vedersi servita la carbonara con l'uovo 'individuale'. Le similitudini, come può testimoniare chi abbia provato la carbonara a Nizza, Cannes e dintorni, però, finiscono qui...

Come preparare la carbonara doc? Gli esperti 'veri' (o presunti tali...), in assenza di una ricetta 'ufficiale', non hanno dubbi: uova, guanciale, pecorino, pepe. Eppure, ieri ed oggi, cuochi più o meno noti spesso cambiano proporzioni, ingredienti,

procedimenti...

Dopo le ricette di Giggi Fazi, Niko Romito, Claudio Sadler, Ugo Tognazzi, Ruth Reichl, Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani e Lella Fabrizi, in arte Sora Lella, è ora il turno di un cuoco sui generis, molto noto al grande pubblico per le sue apparizioni televisive: Alessandro Borghese

LA CARBONARA SECONDO...

- Giggi Fazi (1/n. 35)
- Niko Romito (2/n. 36)
- Claudio Sadler (3/n. 37)
- Ugo Tognazzi (4/n. 38)
- Ruth Reichl (5/n. 39)
- Gualtiero Marchesi (6/n. 40)
- Gualtiero Marchesi bis (6bis/n. 42)
- Gianfranco Vissani (7/n. 43)
- Elena Fabrizi - 'Sora Lella' (8/n.44)

Girogustando,

i cuochi d'Italia si incontrano in terra di Siena

Una manifestazione nata 18 anni fa, che porta gli chef italiani a realizzare menù a quattro mani, incontro di cultura e di tradizione. Ecco le prossime tappe del 'Giro'



Girogustando, ovvero l'Italia del gusto s'incontra in cucina. Nelle terre di

Siena, torna il calendario di appuntamenti che celebra veri e propri

gemellaggi gastronomici. Protagonisti 14 cuochi con esperienze e percorsi

professionali differenti che saranno impegnati a mettere in dialogo la loro creatività, per costruire sette differenti menu ciascuno dei quali sarà realizzato a quattro mani; un modo anche per scoprire alcuni dei borghi e degli angoli più belli del Senese.

Sul sito www.mr-food.it abbiamo già presentato i tre appuntamenti di ottobre. Per quel che riguarda novembre, il 6, lo staff del Restaurant Alpaga di Cervinia (AO) collaborerà con quello della Trattoria della Berardenga a Castelnuovo

Berardenga, mentre venerdì 15 novembre il ristorante l'Angolo di Acquaviva di Montepulciano ospiterà il Bocon Divino di Camposampiero (PD). Nuova tappa a Siena mercoledì 20 novembre con il Gallo Nero che accoglierà il San Giorgio di Genova.

"Girogustando 2019" si concluderà quindi giovedì 28 novembre a Pienza dove il ristorante Dal Falco proporrà un menu ideato con il Konnubio di Arenzano (GE).

www.girogustando.tv



Il web
è servito.
Buon
appetito

**Assetati e affamati
di notizie, ricette,
recensioni?**

Sui siti

**www.mr-food.it
www.carbonaraclub.it**

**tutte le risposte
ai vostri desideri**

The ultimate whisky collection



La Ultimate Whisky Collection comprende quello che è senza dubbio il catalogo più completo di whisky mai offerto da un singolo proprietario in un'unica asta... e il più prezioso in assoluto! Sotheby's stima il valore complessivo della collezione in circa 4 milioni di sterline, ovvero - euro più, euro meno - 4 milioni e 600.000 euro... Alla salute!

Con la sete - è davvero il caso di dirlo - dei collezionisti per i migliori e più rari esempi di whisky scozzese, questo autunno Sotheby's presenta The Ultimate Whisky Collection, la più preziosa raccolta di whisky mai venduta all'asta e offerta da un singolo proprietario in un'unica asta. Parliamo di una selezione speciale di whisky scozzese, creata nell'arco di 20 anni. Un collezione che costituisce quanto di più

desiderabile da parte di ogni (ricco) appassionato, stimata all'incirca 4 milioni di sterline. La vendita, ancora aperta per le offerte online, culminerà in un'asta dal vivo presso lo spazio Olympia a West Kensington, Londra, in concomitanza con la vendita di auto da collezione di RM Sotheby, con un eccezionale gruppo di oltre 60 auto blue chip che coprono tutti i settori del mercato, dalle auto sportive europee a quelle

da corsa, supercar e classici moderni. Jonny Fowle, specialista degli alcolici di Sotheby, ha dichiarato: "La Ultimate Whisky Collection comprende quello che è senza dubbio il catalogo più completo di whisky mai offerto da un singolo proprietario in un'unica asta. Non solo è una gioia poter presentare alcuni degli imbottigliamenti più ricercati come The Macallan 1926, invecchiato 60 anni, e Springbank 1919 (50 anni),

ma anche rarità come la bottiglia numero 1 del Bowmore di 54 anni (di una serie di soli 12 esemplari); è straordinario vedere tra tante espressioni che hanno ricevuto i punteggi più alti dei critici nel corso degli anni, in particolare gli imbottigliamenti Samaroli di Bowmore e Laphroaig, i Macallan Red Ribbons e tutti i Bowmores neri. Mentre la raccolta di whisky può attirare persone diverse in modi diversi, è chiaro che il collezionista in questione è un vero fan del liquido all'interno delle bottiglie e delle bottiglie stesse.

In definitiva è il divertimento e l'apprezzamento del whisky che ha reso questa collezione quella che è".

Da parte sua il proprietario della collezione messa all'asta ha dichiarato:

"Collezionare whisky negli ultimi vent'anni è stata la mia vera passione, anche se non era qualcosa che mi ero prefissato di fare. Ho sempre amato bere whisky - come attestano la famiglia e gli amici, fino ad oggi posso trovarmi quasi tutte le sere con un sigaro in una mano e un bicchiere nell'altra - ma prima ero un collezionista di vini. Mi sono poi ritrovato a guardare bottiglie uniche di scotch, inizialmente attratto dalla bellezza delle etichette. Così ho iniziato questa collezione e mi sono reso conto che, dedicandole del tempo ed essendo selettivo nelle mie scelte, avrei potuto mettere insieme qualcosa di significativo ed unico.

A distanza di due decenni, penso che la collezione sia a un punto in cui è davvero unica. Avendo amato queste bottiglie, ora sono pronto a condividerle con i collezionisti

di tutto il mondo. Spero che trovino buone case nelle mani degli amanti del whisky che apprezzeranno l'esperienza tanto quanto me, sia il loro consumo che il senso della storia che ognuna di queste bottiglie porta".

"The Ultimate Whiskey Collector" (così definito per proteggere la sua privacy) pur sempre affascinato da ogni singola espressione del whisky scozzese e sebbene abbia acquisito e goduto di una vasta gamma, ha naturalmente scelto nel tempo i suoi favoriti.

I whisky di Bowmore, Highland Park e in particolare The Macallan hanno catturato il cuore del collezionista e le migliori bottiglie di queste distillerie sono diventate il suo obiettivo. Durante la sua ricerca, il nostro uomo ha incontrato e sviluppato una relazione con lo specialista di whisky con sede negli Stati Uniti Jonathan Read, che ha svolto un ruolo importante nello sviluppo di questa raccolta. Insieme, hanno cercato di identificare e completare importanti verticali e approfondire il vasto mondo dei whisky scozzesi imbottigliati decenni fa.

LA COLLEZIONE

La Ultimate Whiskey Collection è definita dalla sua forte rappresentazione degli imbottigliamenti The Macallan. Composta da metà dei lotti in vendita e con un valore stimato complessivo superiore a 2,2 milioni di sterline, questa è la raccolta più completa delle serie Macallan Fine e Rare mai offerte all'asta. Il lotto più rilevante è



In apertura, le magnifiche bottiglie (per non parlar del contenuto) di 'The Macallan 50 Year, Lalique Edition Six Pillars Collection'. Sopra, 20 lotti del noto imbottigliatore indipendente Silvano Samaroli, fra cui Bowmore 18 year Bouquet, Laphroaig 15 year old Sherry Cask 1967, Springbank 12 year old Laphroaig 1970, e Ardbeg Sherry Wood 1974. Qui la 'Brora Limited Edition', 40 Year Old, 1972, 59.1%, con il suo contenitore speciale; la stima è di 12,500-18,000 £.





In questa pagina, in alto, 'The Macallan 18 Year Old Vertical' (44 bottiglie complessivamente), offerta in lotti individuali e due piccole 'verticali'. In questa immagine, 'The Macallan 50 Year, Lalique Edition Six Pillars Collection', con le bottiglie inserite in un mobile realizzato su misura; la stima è di £300.000-450.000 per lotto.

Nell'altra pagina, in alto, 'The Macallan Fine & Rare, 60 Years Old, 1926' con la custodia originale; in basso, la particolare collezione di minibottiglie 'The Macallan Fine and Rare Miniature Bottles' conservate in un mobiletto wall-mounted realizzato appositamente da un artigiano inglese. Quella organizzata da Sotheby's è la più preziosa raccolta di whisky mai venduta all'asta e offerta da un singolo proprietario in un'unica sessione.

costituito da 178 bottiglie di Fine and Rare lungo quasi sette decenni, dal 1926 al 1991. L'eccezionale line-up è guidato dal 60enne The Macallan 1926, etichettato originariamente dalla botte # 263, che ha prodotto solo 40 bottiglie, considerate il "santo Graal" dei whisky; 12 bottiglie sono state etichettate da Peter Blake, 12 da Valerio Adami e due bottiglie sono state vendute singolarmente e hanno ricevuto etichette private, una delle quali è stata dipinta a mano dall'artista irlandese Michael Dillon. Le restanti 14 sono state imbottigliate come ancoraggio per le serie Fine e Rare ed etichettate come tali, rendendo le bottiglie più antiche dell'iconica serie "Fine and Rare", sia per età che per vendemmia. Negli ultimi due anni, tre versioni contenenti liquido proveniente da Cask 263 hanno battuto tutti i record all'asta, ma il quarto imbottigliamento di questa botte non è stato visto all'asta da oltre un decennio. La serie Macallan 60 Years Old, Fine & Rare è l'unica bottiglia richiesta per completare sia le collezioni complete di imbottigliamento della botte 263 sia quella verticale Fine e Rare, una serie che The Macallan continua ad aggiornare ogni anno. A nome di Ultimate Whisky Collector, Sotheby ha commissionato due armadi su misura, realizzati a mano, progettati dall'artigiano britannico James Laycock per adattarsi perfettamente a ciascuno dei due Macallan completi nelle collezioni Lalique Six Pillars in vendita.

Questi splendidi decanter saranno alloggiati all'interno di un compartimento chiudibile a chiave di due mobili in noce da terra con interno a specchio montato e le loro basi in vetro acidato con bordi lucidi illuminati da sistemi a LED su cui sono posizionate le bottiglie. Uno è lucido francese, mentre l'altro è laccato nero; entrambi sarebbero aggiunte davvero speciali alla collezione di qualsiasi appassionato di whisky. Una rara collezione di bottiglie Macallan Fine e Rare Miniature sarà offerta in un armadio a parete chiudibile a chiave, progettato sempre da James Laycock. Le porte in rovere Burr lucido francese si aprono per rivelare un interno in mogano e noce con 46 scomparti identici all'interno dei quali sono esposte queste bottiglie, che vanno dal 1937 al 1991. Queste 46 bottiglie rappresentano la collezione completa di miniature delle serie Fine e Rare al tempo in cui Ultimate Whisky Collector ha smesso di collezionarle nel 2018 e, al momento della loro vendita, mancheranno solo due miniature rilasciate da allora ad oggi. Accanto a The Macallan, la regione di Speyside è ben rappresentata dagli imbottimenti più antichi di Glenfiddich e Balvenie, tra cui Balvenie 50 anni 1937, Glenfiddich 50 anni (1a e 2a uscita) e Glenfiddich 64 anni 1937. Gordon & Macphail, con sede a Elgin, sono pionieri dell'imbottigliamento indipendente nella regione di Speyside, realizzato acquistando Single Malt da

distillerie locali e quindi immettendo sul mercato le proprie 'espressioni' con l'etichetta G&M. Di queste versioni leggendarie, la vendita presenta le serie di 70 anni di Mortlach e Glenlivet, il Macallan per l'80° compleanno della Regina Madre e una gamma di annate di Glen Grant, Linkwood e Macallan Speymalt. Di tutti gli imbottiglieri indipendenti scozzesi, in ogni caso, nel tempo nessuno ha avuto un impatto maggiore di Silvano Samaroli sui collezionisti. Le versioni iconiche di Samaroli, tra cui Bouquet di 18 anni Bowmore, Sherry Cask di 15 anni di Laphroaig 1967, Laphroaig 1970, 12 anni di Springbank e Ardbeg Sherry Wood 1974, saranno offerte come parte della Ultimate Whisky Collection. Lo stile affumicato dei whisky di Islay ha mostrato una notevole crescita negli ultimi anni. Di tutte le distillerie di Islay, Bowmore detiene la parte del leone degli imbottiglieri da collezione; in questa vendita sono incluse tutte le uscite di Bowmore Black (First, Second, Final e Bowmore Black, 50 anni, Last Cask) e Bowmore Black, Bowmore White e Bowmore Gold della serie Trilogy di Bowmore, tutti distillati nel 1964. La collezione Bowmore continua con le "Crashing Waves" di 54 anni del 1957 e le emissioni di 50 anni sia del 1961 che del 1966. Altri imbottiglieri Islay includono un'intera verticale delle uscite annuali di Port Ellen (1°-17°) che saranno vendute

come singole bottiglie, il 40 anni Bunnahabhain in edizione limitata e il 40 anni Ardbeg 1965, presentato in una teca insieme a una bottiglia in miniatura (5 cl). Un'eccezionale rappresentazione degli imbottiglieri Dalmore è data dal 59enne Dalmore Eos 1951 e da altre tre espressioni di 50 anni: il Dalmore del 1966, 50 anni, raffinato in botti di champagne e imbottigliato nel 2017, il Dalmore del 1926, 50 anni, Decanter in ceramica e Non-Decanter in cristallo Dalmore vintage. Il cinquantenne di Highland Park, progettato dal gioielliere di Edimburgo, Maeve Gillies, sarà offerto insieme ad altri importanti lotti di Highland Park come le versioni Orcadian Vintage Series del 1964, 1968, 1970, 1971 e 1976. Oltre ad un'offerta ineguagliabile di imbottiglieri iconici, la Ultimate Whisky Collection presenterà anche alcune delle migliori botti disponibili per la vendita, ciascuna selezionata e degustata da Jonny Fowle, specialista degli spiriti di Sotheby. Tra queste vi sono rare rarità come le botti di Bowmore e Laphroaig del 1995 e Octomore di Bruichladdich, distillate nel 2012. Ulteriori punti salienti includono botti e Hogshead di leggendarie distillerie come Dalmore, Bunnahabhain e Clynelish, l'Highland Park First Fill Sherry Cask e Springbank First Fill Sherry Cask. Ciascuna botte sarà presentata con note di calibrazione e di degustazione recenti. www.sothebys.com



Santa Catalina Royal Hideaway Hotel

Poemas, arte in tavola

Guidato dai pluripremiati
fratelli Padrón debutta
"Poemas", il ristorante
del rinnovato Santa
Catalina, Royal Hideaway
Hotel, alle Canarie



Fiore all'occhiello della proposta gastronomica del rinnovato Santa Catalina Royal Hideaway Hotel, a Las Palmas de Gran Canaria, è il nuovo ristorante Poemas dei fratelli Juan Carlos e Jonathan Padrón.

Un locale nel segno del luogo che lo ospita, ad iniziare dal nome, ispirato al progetto pittorico Poema de los Elementos del celebre artista locale Néstor Martín-Fernández de la Torre, per finire all'offerta gastronomica, che ha l'inconfondibile sapore delle Isole Canarie: un gusto che evoca la natura, l'arte, la terra e il mare.

Coppia d'autore

I fratelli Padrón mettono in campo la loro esperienza in una proposta basata sulla scelta di utilizzare solo prodotti di altissima qualità. Del resto, entrambi hanno ricevuto prestigiosi riconoscimenti per la loro cucina: sono stati premiati con la stella Michelin, due Repsol Sunsol Sun e il titolo di miglior chef del futuro conferito dall'Accademia Internazionale di Gastronomia a Juan Carlos Padrón.

Deliziare occhi e palato

Il richiamo all'artista canario Néstor Martín-Fernández de la Torre non è limitato al nome del ristorante, Poemas: sulla base dell'opera pittorica di Néstor, infatti i fratelli Padrón sono riusciti a trasferire l'essenza di alcuni dei dipinti più rappresentativi dell'artista in creazioni gastronomiche: non solo preparazioni ricche di sapore, ma anche piacevoli per l'occhio.



"Poemas", il ristorante del rinnovato Santa Catalina, Royal Hideaway Hotel, alle Canarie, è un locale che ricorda nel nome il progetto pittorico Poema de los Elementos del celebre artista locale Néstor Martín-Fernández de la Torre, e che tiene fede al nome offrendo 'opere gastronomiche' con l'inconfondibile sapore delle Isole Canarie, e molto curate esteticamente. Veri piatti d'autore, creati dai fratelli Padrón, quasi da incorniciare, come nella foto in apertura...



In queste pagine, un'altra preparazione del menu di Poemas, una realizzazione dalla coppia di chef formata dai fratelli Padrón, gli 'Hermanos Padrón', che evidenzia l'impostazione dei piatti tesa a valorizzare anche l'aspetto estetico oltre che il sapore



A sinistra, un altro piatto da incorniciare, anzi, già incorniciato, che è nel menu di "Poemas", il ristorante del rinnovato Santa Catalina, alle Canarie. La cucina del locale è diretta non da un responsabile, un cuoco (o chef come oggi fa più cool scrivere), ma da due. Stiamo parlando infatti di due fratelli, Juan Carlos e Jonathan Padrón, pluripremiati (con la stella Michelin, due Repsol Sunsol Sun e il titolo di miglior chef del futuro conferito dall'Accademia Internazionale di Gastronomia a Juan Carlos). Nelle immagini qui a destra sono immortalati nell'atto della creazione dei vari piatti.



SANTA CATALINA

LAS PALMAS, GRAN CANARIA, SPAGNA

Da oltre un secolo il Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel 5 stelle Gran Lusso affacciato sulle rive dell'Atlantico, è un testimone privilegiato della storia dell'isola di Gran Canaria, nota per le sue spiagge di sabbia bianca e di lava nera. Sin dall'inaugurazione, avvenuta nel 1890, l'hotel infatti è stato il punto di riferimento della vita sociale della città, e non a caso nel corso del tempo ha ospitato alcune delle personalità più illustri del XX e XXI secolo che vi hanno lasciato la propria traccia culturale e il proprio talento. Un hotel in stile classico dove l'esclusività e la qualità sono parte fondamentale di una filosofia tutta orientata all'ospite, che mette a sua disposizione servizi unici e le strutture più moderne.

Grazie alla sua posizione privilegiata in prossimità del Parco Doramas, di straordinaria bellezza, e a pochi minuti dalla fine sabbia di Playa de las Canteras, il Santa Catalina a Royal Hideaway Hotel è ideale per scoprire tutte le attrattive della città di Las Palmas de Gran Canaria.

A disposizione degli ospiti, 204 eleganti camere, in tre diverse tipologie, con vista sulle storiche gallerie dell'hotel, sulla città o sul magico giardino di palme.

Tutte le camere - nelle quali si respira glamour, autenticità e bellezza - sono caratterizzate da un design ricercato, eclissato solo dal fascino dell'ambiente circostante.



Diamo un'occhiata al nuovo menu. Tra i piatti di spicco c'è sicuramente "Primavera", un piatto a base di asparagi bianchi alla griglia con pesto di Flor de Guía e pistacchio; è ispirato all'omonimo quadro, creato da Martín-Fernández de la Torre tra il 1934 e il 1938.

Burrasca nel piatto

Il menu si segnala anche per "Burrasca", piatto ispirato al noto dipinto della serie del Poema del Atlántico con il quale condivide il titolo; non a caso la presentazione ricorda vagamente una burrasca, dalla quale sembra effettivamente aver ripreso forma e movimento tipici.

"Burrasca" è una preparazione a base di gamberi delle Canarie o gamberi soldato delle coste di Mogán a Gran Canaria, accompagnati da una salsa di Nantúa. Ricordiamo che questa è una preparazione di origine francese; in base alle diverse interpretazioni personali, viene realizzata con besciamella, panna, e brodo di gamberi e/o burro di gamberi, e viene utilizzata principalmente per accompagnare filetti di pesce e simili. Quella creata per Burrasca merita qualche parola in

più, dato che è stata rivisitata dai fratelli Padrón appositamente per la ricetta, e prevede di usare le teste dei gamberi stessi. Come accennato, la proposta gastronomica sviluppata dai fratelli Padrón - senza perdere l'impostazione di base che prevede l'estetica d'avanguardia e l'innovazione culinaria - per il nuovo locale ha come premessa l'uso di prodotti originali delle Canarie, che verranno scelti con particolare cura per essere accompagnati ad altri ingredienti selezionati provenienti da tutte le aree del mondo.

Identità delle Canarie

Poemas, insomma, è più di un nuovo ristorante: in qualche modo è una scommessa basata sull'inconfondibile sigillo di identità degli chef, che vogliono offrire una cucina tradizionale, ma cosmopolita e di avanguardia. Un apparente controsenso nei termini, una sfida che permetterà di donare all'iconico hotel una rinnovata essenza di lusso internazionale, senza perdere i sapori e le consistenze che da sempre definiscono la tradizione gastronomica canaria.



Birra Kbirr Natavota, un brindisi per S. Gennaro

Che ci si creda o no, è bene brindare al Santo patrono e al suo miracolo, e l'ideale è farlo con qualcosa a lui espressamente dedicato, come le due etichette - Natavota bionda e rossa - 100% 'made in Naples', grazie al microbirrificio Kbirr



Sacro e profano, ancora una volta, vanno a braccetto e non è detto che sia poi un male. Qui si parla infatti di Napoli, del suo celeberrimo Santo patrono e dell'altrettanto famoso miracolo che si verifica puntualmente

ogni 19 settembre. Niente di più partenopeo, e proprio per questo il birrifico 100% napoletano Kbirr di Fabio Ditto ha pensato di farne un vanto, portando in bottiglia il gusto della buona birra artigianale e lo spirito più verace e scaramantico.

Sei le etichette in commercio, per una birra moderna e ben equilibrata, risultato di ricerche e sperimentazioni. Strettamente dedicate a San Gennaro sono la Natavota bionda - anche in edizione limitata - e la Natavota Red: la sagoma stilizzata su entrambe le etichette è infatti quella del Santo e il nome evoca l'espressione tipica napoletana *natavota*, "un'altra volta", che si riferisce al miracolo che si attende e si ripete ogni anno.

La bionda è una lager con metodo artigianale, non filtrata e non pastorizzata: di colore chiaro opalescente, con schiuma bianca e persistente, è una birra molto beverina, che si presenta rotonda al palato con finale leggermente luppolato.

La Natavota Red è una Strong Ale con metodo artigianale, non filtrata e non pastorizzata, dal colore ramato intenso e dal retrogusto armonioso e speziato. Al naso ha un avvolgente bouquet di toni speziati e fruttati; la bevuta è dominata dalla dolcezza del malto che la rende facilmente godibile.

www.birrakbirr.com



Re Panettone, the king is back

Doppio l'appuntamento con il dolce delle feste per eccellenza, a Napoli (23-24 novembre) e poi a Milano (30 novembre-1 dicembre), in un interessante mix tra tradizione e innovazione

Lunga vita al panettone e alla magia del Natale che ormai si approssima, un rito cui nessun italiano - ne siamo sicuri - vorrà rinunciare. Ed ecco allora che il tradizionale dolce milanese va in tour, come tutte le star che si rispettino, in una festa interamente a lui dedicata: a Napoli il 23 e il 24 novembre (per il quinto anno consecutivo) e a Milano, il 30 novembre e il primo dicembre (e sarà la 12° edizione), sarà di scena infatti la festa di Re Panettone.

Il protagonista di questo tradizionale appuntamento con il grande lievitato per eccellenza è il panettone artigianale che ogni anno si presenta in tante golose varianti come

espressione della creatività e dell'esperienza dei pasticciieri provenienti da tutta Italia (oltre 50 nella tappa milanese). Che sia a Napoli (dove verrà consegnato il premio al miglior panettone innovativo e si celebrerà il matrimonio del panettone con i passiti, gli spumanti e i vini dolci del Sannio) o a Milano (tempio della filosofia "tutto naturale, solo artigianale", che non esclude però la creatività), ovunque ci saranno due giorni di esposizioni, tasting e mercato per tutti, secondo una formula ormai collaudata che dà spazio anche a show cooking, premi ed incontri.

www.repanettone.it

Torna il Merano Wine Festival

Dall'8 al 12 novembre 2019 a Merano (BZ) 28° edizione del primo Wine Festival d'Europa, tra degustazioni, masterclass e una passerella dedicata allo Champagne

Un evento definito "unico, esclusivo, emozionante": questo è il Merano Wine Festival, che dall'8 al 12 novembre vedrà la sua 28° edizione.

È infatti dal 1992 che ha puntato in esclusiva sulla qualità selezionata in un ambiente elegante ed elitario, cosa che lo ha portato ad essere il primo evento in assoluto denominato Wine Festival in Europa e il primo a realizzare un percorso sensoriale con un unico calice.

Il Merano Wine Festival è insomma un vero e proprio "think tank" dell'eccellenza enogastronomica, un forum di scambio di pareri tra produttori, opinion leader, professionisti del settore e consumatori.



Cinque giornate piene di emozioni, contenute, idee da scoprire insieme a oltre 950 case vitivinicole, tra le migliori in Italia e nel mondo, e più di 120 artigiani del gusto. E poi ancora Masterclass con degustazioni guidate di eccellenze enologiche internazionali e nazionali, un settore riservato ai vini biologici, biodinamici, naturali, "orange" e PIWI (vitigni resistenti alle

malattie), lo spazio *The Circle. People Lands Experiences*, un programma di iniziative e di intrattenimento dedicate a storie di uomini, di cibo, di vino e di territori e - a concludere il tutto - la Catwalk Champagne, sfilata di famose Maison in abbinamento a una selezione di eccellenze culinarie.

meranowinefestival.com



Milano Sake Challenge, la carica dei 300

Prima edizione italiana del contest dedicato alla famosa bevanda alcolica giapponese, con una vasta scelta di etichette e degustazioni guidate "sake + food"

Do you like Sake? Se la risposta è sì, sappiate che a Milano (presso il concept store giapponese Tenoha, in via Vigevano 18) l'11 novembre arriva Sake Challenge, appuntamento annuale che si svolge dal 2012 a Londra e da quest'anno per la prima volta approda in Italia per merito della Sake Sommelier Association italiana.

Un evento che non deve stupire più di tanto, perché il nostro Paese è diventato da ottobre 2018 il primo importatore di sake in Europa. I produttori di sake giapponese saranno dunque chiamati a partecipare con le loro etichette - circa 300, suddivise in sei tipologie, valutate per il profilo gusto-olfattivo, ma anche per la parte visiva relativa all'etichetta stessa - per

eleggere i "Migliori Sake per l'Italia", ovvero quelli più vicini al gusto tricolore, in base al responso di oltre 50 giudici tra sake sommelier professionisti e giornalisti di settore. Il pubblico avrà la possibilità di assaggiare gratuitamente tutti i 300 sake tramite la formula "Free sake tasting" (registrandosi sul sito) e avrà a disposizione anche una card per 10 assaggi gratuiti di food. Il weekend 8-10 novembre in programma invece un'anteprima della Sake Challenge, sempre all'interno di Tenoha, con degustazioni guidate da un esperto

sommelier e sfiziosi abbinamenti food durante l'aperitivo, dalle 18.30 alle 20.30. Sul prossimo numero altre informazioni e fotografie su questo evento unico e sui tantissimi prodotti in esposizione. [sake company.com](http://sakecompany.com)



Vi state preparando per affrontare la fatidica notte del 31 ottobre? Perché non farlo in Irlanda, là dove tutto ebbe inizio?



Halloween in Irlanda tutto un altro brivido

Mogli e buoi dei paesi tuoi, recita il proverbio... e anche fantasmi, aggiungeremmo noi. Ragione per cui, se volete festeggiare degnamente Halloween, la cosa migliore è farlo sul posto, là dove tutto ebbe inizio: in Irlanda, intendiamo, perché è lì che in epoche remote (e difficili da precisare) è nata la festa celtica di Samhain che, nel tempo, ha dato vita alle odierne celebrazioni. Non a caso gli Halloween festival dell'isola (in programma dal 26 ottobre al 2 novembre) sono considerati i più spaventosi al mondo e proprio dall'ufficio italiano del Turismo Irlandese vengono due segnalazioni "doc": il Pùca Festival e il Derry Festival, quest'ultimo situato nell'Irlanda del Nord. Il primo viene presentato con l'intrigante claim

"dove la storia di Halloween ebbe inizio": tre notti mozzafiato per celebrare il vero spirito di Halloween all'insegna di musica, gastronomia con piatti (a base di zucca e non solo) e bevande locali, luci e spettacoli eccezionali. Pùca non è il nome del luogo (il festival si svolge infatti in tre diverse cittadine della contea di Meath: Athboy, Trim e Drogheda), bensì quello di una creatura tipica del folklore celtico, il cui nome

può essere tradotto come "spirito, fantasma". Il secondo evento non è da meno, dato che viene considerato come "il miglior festival della paura al mondo"... È tempo di rispolverare il costume da fantasma - suggeriscono al Turismo Irlandese - e dirigersi verso Derry/Londonderry per vivere il lato oscuro dei più famosi festeggiamenti di Halloween... Come dire di no? www.derryhalloween.com www.pucafestival.com



La recensione del momento

Sabrina Giannini *La rivoluzione nel piatto*

SABRINA GIANNINI
**LA RIVOLUZIONE
NEL PIATTO**

Le verità nascoste sull'industria alimentare. Le scelte per difendere la nostra salute



Dall'autrice delle più clamorose inchieste di Report e Indovina chi viene a cena

Cresce nel mondo, giorno dopo giorno, la consapevolezza alimentare, la certezza che tutto - o quasi: lotta alle malattie, alla povertà e alle differenze sociali, all'inquinamento... - ha origine e può trovare rimedio nel piatto. Merito anche di testimonianze come questo libro, che già nel titolo si presenta da solo. Ogni capitolo è un'inchiesta, un approfondimento, uno sguardo dietro la cortina del silenzio: verità

scomode, come quelle sugli additivi e i coloranti o la presenza di contaminazione chimica nei nostri cibi: Giannini non ha paura, affronta le lobby con la sfrontatezza di chi sa di combattere per il bene pubblico. Senza eccessi ed estremismi, ma con la certezza che i cittadini possono dire la loro e contare molto in questa rivoluzione culturale... a patto di essere informati. **Sperling & Kupfer** 14 x 21,5 cm, 208 pp. € 17.90

HOTEL MUCHELE POSTAL, MERANO (BZ)

Far sentire l'ospite in famiglia, perfettamente a suo agio, pur nel massimo comfort. È questo l'obiettivo dei proprietari dell'Hotel Muchele di Postal, vicino a Merano (****S), la famiglia Ganthaler, che gestisce l'hotel dal 1952.

Il risultato è una piccola realtà a conduzione familiare, dove l'attenzione alla persona è al centro del tutto, con membri della famiglia (ad iniziare dalle tre sorelle, Martina, Priska e Anna) e staff che lavorano come una squadra, con passione e competenza.

Atmosfera familiare, calda e rilassante, ma non solo.

A disposizione degli ospiti ci sono infatti gli ambienti di design, 40 suite esclusive, e l'enoteca in argilla, con le sue oltre 600 etichette.

In quanto all'offerta gastronomica, si punta sulla migliore qualità delle materie prime, preferibilmente dell'Alto Adige. La proposta dell'Hotel Muchele, studiata all'insegna dell'autenticità, è definita 'sana, variegata e autoctona'.

La cucina è il regno della chef, Evelin Frank, che è affiancata da un team giovane e vivace, e offre una ventata di gioia e buonumore contagiosa!

Piacere del palato assicurato anche a pranzo, per chi lo desidera, e a cena, grazie ai menu da 5 a 6 portate, serviti nella colorata sala da pranzo che d'estate diviene tutt'uno con la splendida terrazza panoramica. Non è un caso che al vino, poi,

spetti un ruolo da protagonista, visto che l'hotel appartiene al gruppo Vinum.

E ancora, da segnalare il centro benessere Anna Spa, la piscina interna ed esterna di 21 metri (con temperatura costante dell'acqua a 31°C) e il sistema di disinfezione con l'ozono, bagno turco con finestra panoramica e sauna finlandese, per una vacanza nel segno del relax.

www.muchele.com

