



LE STORIES DI #ARTUSI

UN LIBRO DEDICATO AL PRESUNTO
PADRE DELLA CUCINA ITALIANA,
ED ALTRI DUE VOLUMI 100% DEDICATI
AI 'CARBONARA ADDICTED' a pagina 3



RINASCE FERRUA

RINASCE LO STORICO MARCHIO
"ANTICA PASTICCERIA FERRUA",
E DIVENTA LA FUORISERIE DELLA
PRODUZIONE GALUP a pagina 15

n. 47 - 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



GRAPPA 'OF' BONOLLO
I MIEI PRIMI 20 ANNI



LA CARBONARA SECONDO
RE LUCIANO (MONOSILIO)



PARK HYATT SHENZHEN
DORMIRE AL 7° CIELO



MOËT IMPÉRIAL,
150 ANNI DI EMÓZIONI



5 CHEF CIBC PER 5 PIATTI SPECIALI

La Carbonara

una, nessuna e centomila: 10/Luciano Monosilio

La nostra, personalissima, 'storia della carbonara vista attraverso le ricette o le interpretazioni di cuochi famosi', o personaggi comunque strettamente legati al mondo della cucina e intrigati dalla preparazione della 'loro' versione, arriva all'XI appuntamento (per 10 chef, dato che Gualtiero Marchesi ha avuto l'onore di un bis).

Questa volta abbiamo scelto un cuoco giovane (classe '84), diventato famoso proprio per la carbonara, anche se la sua abilità ai fornelli è ben più ampia, come dimostra la stella conquistata qualche anno fa. Stiamo parlando di Luciano Monosilio, che, dopo esperienze di vario genere, anche di alto livello (Uliassi, Pierangelini...) e un lungo periodo (2 anni) di pratica professionale pure in Sudafrica, torna nella natia Albano Laziale, nel ristorante di Alessandro Pipro. Quando questi si trasferisce a Roma, Monosilio lo segue e inizia a mostrare pienamente tutto il suo talento, oltre che rendere la carbonara un piatto stellare e stellato (la stella, in effetti, arriva nel 2012). Passa qualche anno, e Monosilio decide di muoversi per conto suo, non con un ristorante gourmet ma con un format destinato ad

espandersi in tutta Italia, capace di offrire piatti della tradizione realizzati con cura. E

genere utilizzato da chi ritiene il pecorino troppo sapido). Se gli ingredienti non



La foto in apertura del sito Luciano - Cucina Italiana.

così, dal primo locale aperto a Roma, inizia l'avventura di Luciano-Cucina Italiana, che si espande a Sanremo e prossimamente in altre città. La carbonara resta in ogni caso il piatto-simbolo, l'icona dello chef e del nuovo format di ristorazione.

La ricetta ufficiale by Monosilio - stampata dietro un bigliettino allegato ad ogni piatto ordinato - prevede, per 280 grammi di spaghetti, 4 tuorli d'uovo, 200 grammi di guanciale, 30 grammi di grana padano e 20 di pecorino, oltre a 2 grammi di pepe macinato. Dunque, gli ingredienti sono quelli ormai considerati 'standard', con l'eccezione del formaggio; il pecorino, infatti, è mitigato dall'unione con una quantità superiore del 50% di grana padano (qui preferito al parmigiano reggiano, in

costituiscono troppa sorpresa, le dosi dei vari ingredienti (probabilmente valide per 4 persone, come consuetudine, in assenza di indicazioni specifiche) permettono di ottenere una mini-porzione. Una 'buona forchetta', infatti, prenderà forse in considerazione una quantità almeno doppia di spaghetti e dunque di tutto. In quanto alla preparazione, questa segue in gran parte uno dei metodi più comuni. Bisogna montare in una boule i tuorli, i formaggi e il grasso ottenuto dal guanciale rosolato, lasciando riposare la salsa. Cotta al dente, nella boule va buttata la pasta, e il guanciale, mantecandola con la crema e un po' di acqua calda fino ad ottenere una giusta cremosità. Buon appetito!

Nuova puntata del nostro rendez-vous dedicato all'analisi della preparazione della carbonara doc.

Come è noto, 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, Lella Fabrizi, in arte Sora Lella, Alessandro Borghese, ecco quella di Luciano Monosilio, apprezzato per ogni piatto, ma diventato noto proprio per la carbonara...

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)
- Alessandro Borghese (9/n. 46)
- Luciano Monosilio (10/n. 47)

La Carbonara non esiste



La carbonara non esiste e questo lo sappiamo bene. Esistono semmai *le carbonare*, libere interpretazioni di un piatto la cui ricetta originale sembra non essere mai esistita, al pari di un suo accertato autore,

visto che tutto si perde nelle nebbie di una storia gastronomica tanto confusa quanto intrigante.

Ma forse proprio qui sta il bello, ciò che ha reso questo piatto l'assoluto re della cucina internazionale: la carbonara è di tutti, ognuno può prepararla a suo modo, è democratica per sua stessa natura, come da sempre asseriamo noi del Carbonara Club.

Alessandro Trocino è un giornalista del Corriere della sera che si occupa professionalmente di politica, ma è anche gourmet e carbonaro doc fuor di ogni dubbio - è socio di un ristorante di Trastevere, specializzato in carbonara - e ci regala un'appassionante indagine attraverso misteri, citazioni e leggende di questo mito, ricette incluse.

Nessuno può escludere che la carbonara - dice - sia stata inventata negli stessi anni, ma in luoghi diversi e da persone diverse, e che poi il tempo ne abbia raffinato le forme, scremandole da gruviera e bacon, per arrivare all'attuale configurazione...

Come e perché - in attesa di nuove, future evoluzioni - ce lo racconta nelle 160 pagine di questo interessante pamphlet, da leggere (e da assaggiare) tutto d'un fiato...

Alessandro Trocino
La Carbonara non esiste
Giunti, 16 euro

Le stories di #Artusi



Pellegrino Artusi, chi era costui? Sembra strano a dirsi, ma di quello che viene considerato il padre nobile della cucina italiana (nato a Forlimpopoli nel 1820) oggi, pur in quest'epoca di tracimazione gastro-

televisiva, se ne sono un po' perse le tracce. Bene hanno fatto dunque le due autrici - l'una architetto e food designer, l'altra cuoca provetta - a volerne ripercorrere in oltre 200 pagine vita, ricette e miracoli, per farci scoprire cose buffe e drammatiche, ma anche curiose e insospettabili sulla sua vita e sulla creazione del suo capolavoro (*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, 1891), per il quale Artusi pagò di tasca propria tutte le spese, visto che nessun editore lo voleva pubblicare...

Il risultato è un viaggio gastronomico in territori dimenticati, per riscoprire, riassaporare e recuperare un "paradiso di sapori". E se pensate, dicono ancora, che si tratti di piatti vecchi e sorpassati, visto il secolo e oltre che hanno sulle spalle, avrete delle gradevoli sorprese...

Cinquanta ricette "belle e buone" tra tradizione e innovazione - Artusi fu il primo ad avere un approccio scientifico all'arte culinaria - tuttora attuali, dato che sotto lo sguardo attento di Angela & Luisanna, si animano di nuovi ingredienti e decori, per un doveroso omaggio a "Il libro di cucina", il testo-capolavoro che ha fatto l'unità d'Italia a partire dalla sua tavola.

Luisanna Messeri, Angela Simonelli,
Le stories di #Artusi
Giunti, 19.90 euro

La carbonara perfetta



La carbonara perfetta è quasi una tautologia. La carbonara perfetta è già in sé un titolo perfetto. *La carbonara perfetta* è, infatti, il titolo del libro che Eleonora Cozzella dedica, per la collana "Interferenze" di

CinqueSensi Editore, al nostro piatto preferito, svelando da subito, in copertina, i suoi atout: le origini e le evoluzioni di un piatto di culto - più che mai protagonista a livello mondiale, ormai - e le interpretazioni di 33 grandi chef.

E se vi state chiedendo chi è Eleonora Cozzella (e come mai questo nome vi sembra noto), è l'autrice di un altro volume da noi già recensito, quel fortunato *Pasta Revolution* presentato in libreria da Giunti nel 2016. Eleonora poi non è soltanto questo, ma è pure giornalista, appassionata di enogastronomia e laureata in Filosofia, cosa che già la dice lunga sulla sua visione della vita. Che è simile - non a caso - a quella del nostro Carbonara Club, citato più volte nella pagine del libro - c'è anche la nostra Carbonara Democratica - e forse anche un po' musa ispiratrice del tutto...

E poi, certamente, Eleonora deve essere anche "carbonauta": per lei - crediamo - scrivere questo libro sarà stato prima di tutto un piacere, così come siamo sicuri che lo sarà per voi lettori, pronti a lasciarvi gioiosamente trascinare in questo affascinante mistero storico che è la carbonara e nelle sue tante declinazioni da parte degli artisti del gusto.

Eleonora Cozzella
La Carbonara perfetta
CinqueSensi Editore - 20 euro



**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

Un brindisi speciale

Per il 16° anno Forst presenta, la sua Birra di Natale, con un decoro unico. Una birra che è di certo un'idea regalo esclusiva e può diventare un ambito oggetto da collezione... ma è ottima anche da bere!

Una birra speciale per il periodo più speciale dell'anno. Con questo azzeccato claim Forst presenta, per la 16° volta, la sua Birra di Natale nella bottiglia da 2 litri a tiratura limitata che, grazie al suo decoro unico, rappresenta un'idea regalo esclusiva e un ambito oggetto da collezione, nonché un ideale accompagnamento

alle gustose pietanze tipiche di questo periodo dell'anno. Forst è stata la prima azienda in Italia a introdurre la tradizione della Birra di Natale - ideata appositamente per le festività natalizie - e l'edizione 2019 raffigura un'immagine dall'alto dello stabilimento e la sua innovativa sala cottura,

arricchita dalla presenza dei Re Magi, accompagnati da un cammello e alcune pecorelle che raccontano una delle tante storie dell'apprezzata Foresta Natalizia di Forst. Per la sua degustazione Birra Forst propone il boccale natalizio dai caldi colori festivi quali il rosso, il verde e l'oro. Oltre alla bottiglia da 2 litri in vetro,



la Birra di Natale viene commercializzata anche in fusti da 15 e 30 litri, nel pratico fustino "Forsty" da

12,5 litri e in cluster da sei bottiglie da 33 cl, dal design natalizio. forst.it

Asahi Super Dry

Si è da poco conclusa la 8° edizione di Milano Golosa, che tra le varie novità ha visto Asian Taste, un nuovo padiglione dedicato alle eccellenze della gastronomia e cucina orientale. Un luogo dove non poteva mancare Asahi Super Dry, la birra super premium numero 1 in Giappone, dal caratteristico gusto Super Dry, secco e rinfrescante, che rappresenta

naturalmente un perfetto abbinamento con il cibo giapponese, ma anche con i piatti più raffinati della cucina internazionale. I visitatori di Milano Golosa hanno avuto dunque la possibilità di sperimentare dal vivo le virtù di Asahi Super Dry, che ha affiancato tre chef di fama internazionale -



Una birra che è molto più che una bevanda capace di accompagnare al meglio tanto il cibo giapponese quanto quello internazionale, ma è anche il frutto di una filosofia molto orientale, alla ricerca del massimo...

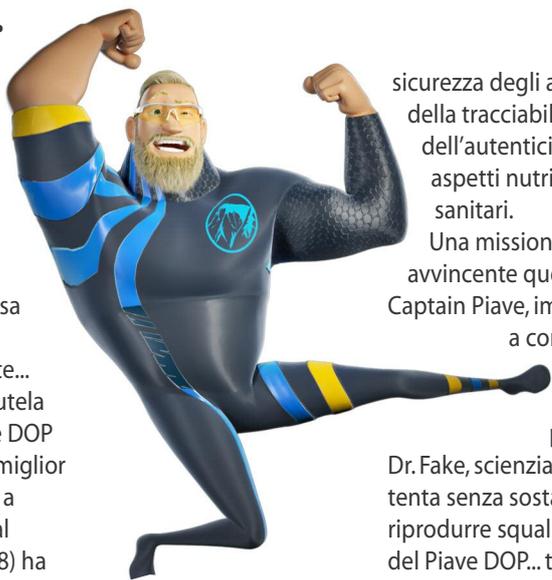
Guglielmo Paolucci, Umberto Bombana e, dallo Sri Lanka, Wicky Priyan - nei loro cooking show realizzati all'interno di Asian Taste: piatti italiani realizzati con ingredienti giapponesi o viceversa,

sempre accompagnati da Asahi Super Dry. Nata nel marzo 1987, questa birra non pastorizzata dal gusto unico è il risultato della filosofia giapponese del Kaizen applicata al processo produttivo: un insieme di spirito innovativo, cura del dettaglio e miglioramento continuo volto alla ricerca dell'eccellenza e perfezione di gusto. asahibeer.com

Captain Piave, il formaggio di qualità è una cosa seria

Un supereroe che difende i marchi di qualità al fianco del formaggio Piave DOP: è Captain Piave, per bambini ma non solo...

I supereroi ormai hanno conquistato il mondo e te li trovi un po' dappertutto. Non credevamo però di trovarne uno in difesa del formaggio di qualità, eppure esiste... Il Consorzio per la tutela del formaggio Piave DOP (incoronato come "miglior formaggio europeo a pasta dura" ai Global Cheese Awards 2018) ha lanciato infatti, in anteprima mondiale, un nuovo e rivoluzionario progetto dedicato ai bambini in età scolastica: Captain Piave, il supereroe protagonista di un'animazione 3D Full HD, che difende il formaggio delle Dolomiti bellunesi e tutte le produzioni a marchio DOP da abusi e contraffazioni. Un'idea inusuale e certamente simpatica per parlare ai più piccoli con un linguaggio divertente e comprensibile, per infondere nei consumatori di domani la consapevolezza e il riconoscimento della



sicurezza degli alimenti, della tracciabilità, dell'autenticità e degli aspetti nutrizionali e sanitari.

Una missione avvincente quella di Captain Piave, impegnato a contrastare

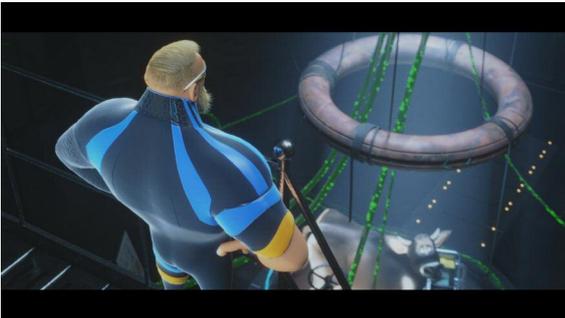
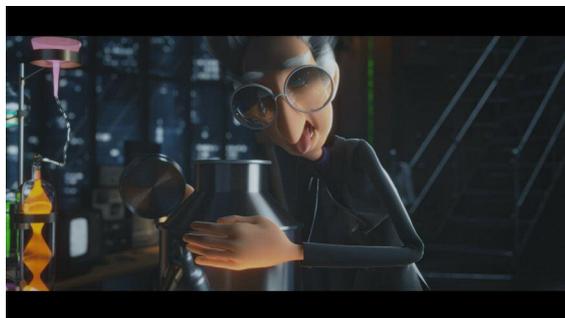
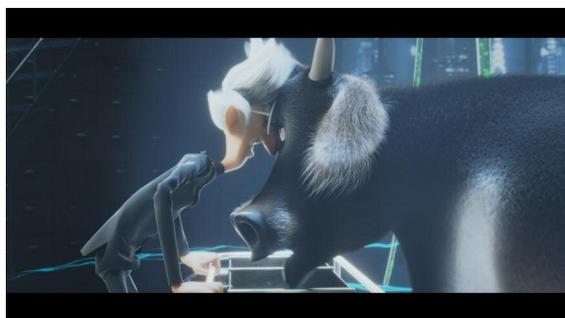
il perfido piano del

Dr. Fake, scienziato che tenta senza sosta di riprodurre squallide copie del Piave DOP... tutto da vedere!

Il video delle avventure di Captain Piave è già



disponibile nel sito del progetto formaggiopiave.it



Joseph Perrier Tout de Blanc

Frutto dell'incontro tra l'artista Lauren Collin e il Presidente di Joseph Perrier Champagne Benjamin Fourmon, ecco una bottiglia elegante ed esclusiva, per l'ultima cuvée in edizione limitata e solo in formato

**magnum
prodotta
dalla
Maison.
Joseph
Perrier è
distribuita
in Italia
da Banfi
dal 2004**



Joseph Perrier, la più antica Maison di Champagne di Chalons sur Marne - oggi ribattezzata Chalon en Champagne - viene fondata nel 1825 dal giovane Joseph Perrier. La Maison, più volte insignita a livello internazionale, si è fregiata fin dagli albori di ambiti riconoscimenti: ad esempio, è fornitore ufficiale della casa Reale d'Inghilterra, cosa che ha determinato la Cuvée Royale che ancora contraddistingue i prodotti più rappresentativi. Ad ulteriore celebrazione di questa scelta, un mantello regale compare su tutte le cuvée classiche e simboleggia il privilegio a questa casa reso dalla Regina Vittoria e dal Re Edoardo IV d'Inghilterra. Questa, in breve, la storia di una Maison che si avvicina a celebrare il bicentenario dalla fondazione, e che si arricchisce di una nuova, straordinaria cuvée, Tout de Blanc.

"Fresco, molto fine e delicato, al naso arrivano frutti bianchi, ma anche pesche nettarine e le note esotiche dell'ananas. Con un po' di ossigenazione guadagna una struttura molto floreale, con sentori di iris e note speziate,

delicata ma potente e corposa al tempo stesso. In bocca è incredibilmente intenso, lungo e con freschi contrasti, pesca, agrumi, pompelmo. Sicuramente un vino da pasto, molto elegante": è questo quanto asserisce Nathalie Laplaige, Chef de Cave rispetto a Tout de Blanc, che si presenta in una bottiglia raffinata, disegnata dall'artista Lauren Collin e frutto della collaborazione con il giovane Presidente della Maison Perrier, Benjamin Fourmon, che quest'anno è subentrato al padre Jean-Claude alla direzione della Maison. Un passaggio generazionale importante per la Joseph Perrier, azienda famigliare alla quinta generazione. Presentata unicamente in formato Magnum, con un'edizione limitata di sole 1500 bottiglie, Tout de Blanc è prodotta da una selezionatissima raccolta di uve 100% Chardonnay; la base cuvée è dell'annata 2014. Il risultato è elegante e piacevole, arricchito da grande complessità ed energia, che si sprigionano da questo Extra Brut (dosaggio di 3,5 g/l,) che di certo rappresenta un unicum.

castellobanfi.com



Eccellenze italiane ed irlandesi Matrimonio di piacere

Un evento con gli Chef dell'Irish Beef Club (CIBC) che hanno creato ricette inedite per valorizzare le eccellenze dei prodotti della tradizione italiana e della carne irlandese

Organizzato da Bord Bia a Ca' del Bosco, ben nota azienda vinicola, con la

presenza di cinque esponenti italiani dello Chefs' Irish Beef Club, si è

tenuto recentemente un evento davvero unico. In questa occasione,

infatti, i cinque cuochi del CIBC hanno regalato agli ospiti un'esperienza

culinaria rara: hanno preparato piatti raffinati, studiati ad hoc con





A proposito di Bord Bia

Bord Bia, Irish Food Board, è un ente governativo dedicato allo sviluppo dei mercati di esportazione dei prodotti alimentari, bevande e prodotti ortofrutticoli irlandesi. Lo scopo di Bord Bia è quello di promuovere il successo dell'industria food & beverage e dell'orticoltura irlandese attraverso servizi di informazione mirati, la promozione e lo sviluppo dei mercati. Nel 2018 le esportazioni dell'industria food & beverage irlandese sono arrivate a quota 12,1 miliardi di euro, con una crescita di quasi il 64% dal 2010. L'Italia è un mercato importante, con esportazioni del valore di 328 milioni di euro nel 2018; è il quarto mercato più importante per l'export di manzo irlandese in Europa con scambi valutati, per l'anno scorso, a 192 milioni di euro.

Lo Chefs' Irish Beef Club (CIBC) è un'iniziativa - fondata nel 2004 e gestita da Bord Bia - di cui fanno parte chef riconosciuti a livello internazionale che promuovono e valorizzano la carne di manzo irlandese, nota per le sue caratteristiche intrinseche: il gusto, la tenerezza, il profumo e l'importante apporto di sostanze nutritive. Peculiarità che derivano principalmente dalle tecniche di allevamento tradizionali - gli animali pascolano in piena libertà per circa 10 mesi all'anno - e da altre caratteristiche qualitative importanti, come la tracciabilità e sostenibilità, che la rendono una delle carni più apprezzate al mondo.



materie prime italiane d'eccellenza unite alla qualità premium della carne irlandese, accompagnati da alcuni dei più famosi vini di Ca' del Bosco

Un menu completo

Il menu, composto da 2 antipasti, 2 primi e 1 secondo, è stato creato ad hoc dagli Chef che hanno tratto ispirazione dalla propria regione di provenienza. In qualche modo, si è trattato di un esercizio di stile importante, con l'incontro dell'eccellenza di ogni territorio unita al sapore unico della carne irlandese, esaltandone le qualità.

Gli chef protagonisti di quest'incontro, accomunati dalla passione verso le prestigiose materie prime dell'Isola di Smeraldo e che hanno quindi deciso di far parte dello CIBC, sono stati lo stellato Daniele Repetti (Nido del Picchio, Carpaneto Piacentino - PC), accanto a colleghi altrettanto conosciuti in Italia quali Alberto Canton (Bocon Divino, Camposampiero - PD), Francesco Cassarino (La Anchoa, Marina di Ragusa - RG), Sara Conforti (attualmente Consulting Chef, precedentemente Osteria del Vicario, Certaldo - FI) e Andrea Fusco (Giuda Ballerino, Roma).

Come accennato, gli Chef per l'occasione hanno ricercato e selezionato accuratamente alcune prelibatezze della loro terra, accoppiate alla qualità della carne

irlandese, di manzo o di agnello, che diventa quindi protagonista in ognuna delle cinque creazioni.

Daniele Repetti ha scelto la zucca Bertina e i funghi porcini delle Valli Piacentine, Alberto Canton ha invece puntato sulla polenta di Maranello e la zucca Violina veneta. Ancora, Sara Conforti ha utilizzato due "gioielli" della Toscana, il pecorino delle Crete Senesi e il Tartufo di San Miniato mentre lo chef Andrea Fusco ha scelto due tipici prodotti del Lazio, ovvero il guanciale laziale e il pecorino romano. Infine, Francesco Cassarino ha optato per la farina di Grani Antichi siciliani e la stracciatella di bufala di Ragusa, sua città di origine.

Per tutti i gusti

Nelle pagine che seguono, tutte le ricette presentate dagli chef, con le loro biografie:

- Alberto Canton Bavetta di Hereford irlandese affumicata con chips di porcini, polenta di Maranello frita e zucca marinata
- Francesco Cassarino Raviolo aperto, stracciatella e ragù d'agnello irlandese
- Sara Conforti Gli Gnudi fiorentini si vestono d'Irlanda
- Andrea Fusco Maritozzo Carbonaro
- Daniele Repetti Ordito di lombata di manzo irlandese con zucca Bertina schiacciata, funghi porcini delle Valli Piacentine in tempura e riduzione di vino cotto.



ALBERTO CANTON
Bocon Divino, Camposampiero (PD)

Nato a Milano, Alberto Michele Canton si appassiona alla cucina da bambino osservando e aiutando la mamma. Terminata la scuola, durante le vacanze trascorse dai nonni in Veneto, dove adesso vive e lavora, resta affascinato dall'arte contadina e dalla sua cucina. Mamma e nonna, due generazioni e due terre diverse, ugualmente interessanti perché fatte di cose genuine che vengono direttamente dalla terra e dal cortile. Autodidatta, Canton si cimenta prevalentemente a casa; dal sodalizio con un amico, che lo invita ad aprire un'attività a Cattolica, inizia la sua prima esperienza nella ristorazione: un hotel con 54 camere e 160 coperti per colazione, pranzo e cena. Da allora Canton non si è più fermato: ha lavorato in diversi ristoranti, anche in Cina, dove ha imparato le tecniche della cucina orientale. Ha aperto bar e birrerie e insegnato alla scuola alberghiera. Ha collaborato con Coca Cola in un progetto di formazione in tecniche di gestione. Dopo essere passato per la proprietà di tre ristoranti, attualmente è chef e patron del Bocon Divino di Camposampiero e membro dello Chefs' Irish Beef Club. Al centro della sua cucina c'è la ricerca della materia prima, che conosce profondamente, così come la convivenza della cucina "di una volta" con le tecniche moderne.

BAVETTA DI HEREFORD AFFUMICATA CON CHIPS DI PORCINI POLENTA DI MARANELLO FRITTA E ZUCCA MARINATA

L'origine del piatto

La tradizione contadina è stata fonte di ispirazione dello Chef Canton che ha attinto dalla sua regione di provenienza per riscoprire i sapori di una volta. Protagonista è la polenta, in passato uno degli alimenti principali della cucina povera, in abbinamento ad un altro ingrediente tradizionale, la zucca, in particolare quella violina tipica del Polesine. E poi, il pregiato manzo irlandese in una chiave diversa: la bavetta - uno dei tagli più comuni di carne - viene affumicata, cottura in passato utilizzata per la conservazione degli alimenti. Le eccellenze: Manzo irlandese; Polenta di Maranello; Zucca Violina veneta

Ingredienti per 30 persone

- 3 kg di Bavetta di Manzo Hereford
- 3/4 rametti rosmarino e salvia
- 1 lt di olio extra vergine di oliva
- 1 confezione sale Maldon
- 1 vasetto piccolo pepe a mulinello
- 250 grammi burro salato irlandese
- 1 testa di aglio
- 2 kg porcini freschi
- Farina di polenta di Maranello grezza
- Olio da frittura
- Insalatina valeriana
- Zucca varietà Violina
- 1 Melograno
- 1 vaschetta prezzemolo
- Aceto bianco
- Vino bianco
- Asiago; Vezzena; Morlacco
- Zafferano
- 1 lt di latte

Procedimento

Per la carne - Adagiare la carne in una pirofila, massaggiarla con il burro salato, olio EVO, aromatizzarla con rosmarino e salvia, aggiungere sale, pepe e marinare per un'ora. Affumicare la carne lentamente con il sistema "a camino", possibilmente con legna profumata (olivo, vite o alloro), per una durata necessaria affinché la carne si presenti dorata all'esterno e rosata all'interno (circa 2 ore). Prima di servire la carne, fredda o tiepida, tagliarla a fette sottili.

Per i funghi porcini - Scegliere i funghi porcini freschi e pulirli eliminando tutte le impurità (ma senza lavarli), tagliarli a fettine di 2 millimetri circa e adagiarli in modo ordinato su una teglia unta precedentemente con poco olio extravergine di oliva. Aggiungere 1 o 2 spicchi di aglio schiacciato (in camicia), sale e pepe quindi infornare a 180° per 10/12 min fino a raggiungere la croccantezza voluta.

Per la zucca - A crudo, privare la zucca della sua buccia e dei suoi semi, tagliarla a fiammifero, per poi marinarla in 1/3 di aceto bianco, 1/3 vino bianco, 1/3 d'acqua e sbollentarla in acqua salata, mettere in abbattitore e coprirlo di olio extra vergine di oliva per almeno 24 ore.

Per la polenta - Versare la farina di polenta di Maranello grezza in acqua salata fino a raggiungere la consistenza desiderata, cuocere per circa 50 minuti e versarla su un tagliere di legno. Una volta raffreddata, tagliarla a dadini e friggerla in abbondante olio da frittura.

Per la fonduta - Fondere a bagnomaria i formaggi con un po' di burro salato e zafferano, aggiungere latte - se necessario - per raggiungere la densità desiderata. Unire tutte le preparazioni e impiattare.





FRANCESCO CASSARINO

Ristorante La Anchoa, Marina di Ragusa (RG)

Nato a Ragusa, Francesco Cassarino, cresciuto professionalmente nelle cucine della nouvelle cuisine a Clermont-Ferrand in Francia, vanta un'esperienza ventennale nelle cucine di ristoranti italiani e internazionali. Tornato in Sicilia negli anni '90, apre il suo primo ristorante, La Chance, a Ragusa Ibla. Dal 2005 al 2016 guida il Caravanserraglio, ristorante situato nei quartieri moderni di Siracusa. Oggi è patron e chef del ristorante La Anchoa di Marina di Ragusa.

Durante un viaggio in Germania all'inizio degli anni '70, nasce un nuovo interesse per la carne: Cassarino vuole capire cosa si cela dietro quel gusto, quella consistenza, e inizia così a studiare la materia, un'operazione durata ben 10 anni. Un progetto che renderà ancora più saldi in lui i valori del rispetto nei confronti della natura e lo avvicinerà alle iniziative di Chefs' Irish Beef Club.

Cassarino crede nella cucina come sostanza, ama la tradizione e i buoni sapori. Nella cucina di famiglia, ha imparato che in natura nulla è deciso dall'uomo ma tutto è orchestrato da madre terra che prepara a "cottura dolce", senza fretta ma con attenzione, i propri frutti. Per questo, nei suoi piatti la materia prima è protagonista e riconoscibile per consistenza, profumo e sapore e trattata con una cottura senza manipolazioni e stravolgimenti.

RAVIOLO APERTO, STRACCIATELLA, RAGÙ D'AGNELLO IRLANDESE

L'origine del piatto

Farine pregiate impastate con i soli tuorli d'uovo: è questa la ricetta antica che Chef Cassarino usa, da oltre 30 anni, per la sua pasta sfoglia e che arriva direttamente dalla sua infanzia. L'ha imparata osservando la nonna che – come nella più antica delle tradizioni – preparava prelibatezze per tutta la famiglia.

A questa pregiata sfoglia è stata unita una carne d'eccellenza, l'agnello irlandese, che lo Chef serve come condimento del piatto in maniera diversa dalla tradizione, innovativa: è infatti tagliato a mano in pezzi più grandi e non macinato. Un primo piatto, quindi, che racchiude in sé tutta la passione e la maestria dello Chef che è riuscito a rendere internazionale un piatto tipico del nostro Paese.

Le eccellenze: Agnello irlandese; Farina di grani antichi siciliani; Stracciatella di bufala di Ragusa,

Ingredienti per 30 persone

Per la sfoglia

•300 gr di farina di grani antichi siciliani

•10/11 tuorli d'uovo 10/11

•4 gr di sale

Per il ragù

•400 gr di carne di coscia di agnello Irlandese

•150 gr di carote

•150 gr di cipolla

•150 gr di sedano

•20 gr di scalogno

•1 foglia alloro

•50 gr di vino rosso - 1 bicchiere di acqua

•50 gr di burro Irlandese

•50 gr di panna da cucina fresca

•200 gr di stracciatella di bufala

Procedimento

Per la sfoglia - Impastare la farina con i soli tuorli d'uovo e il sale (la consistenza finale del composto dovrà essere dura) e far riposare in frigo per 20 minuti avvolto in una carta velina per alimenti. Tirare la sfoglia (a mano o con l'utilizzo di una sfogliatrice) fino ad ottenere una sfoglia compatta e ruvida. Ricavare 8 quadretti di sfoglia di circa 6/7 cm per lato.

Per il ragù - Fare un ragù classico tagliando l'agnello al coltello in piccoli pezzi.

Per la costruzione finale del piatto - Unire due quadretti di sfoglia in modo da comporre un raviolo a forma di "stella". All'interno del tutto inserire mezzo cucchiaino di stracciatella e mezzo di ragù, senza mischiare. Condire con il ragù e attendere 5 minuti prima di servire, in modo di fare ammorbidire adeguatamente la sfoglia





SARA CONFORTI
Consulting Chef, precedentemente
"Osteria del Vicario", Certaldo (FI)

Nata a Pisa, Sara Conforti lega l'inizio del suo percorso al ristorante "Osteria del Vicario" che acquista, neanche ventenne, ristruttura e riapre con una linea nuova. Alla guida del ristorante c'è Enzo Petté, discepolo del noto chef Sergio Mei di Bergamo, che insegna a Sara Conforti i segreti della sua cucina. Dopo qualche anno, Sara prende le redini della cucina ed inizia a creare quei piatti che le faranno guadagnare nel novembre 2003 la Stella Michelin, stella che manterrà per 8 anni. Il suo percorso professionale vanta molteplici collaborazioni, italiane e internazionali: da ambasciatrice della cucina toscana nel mondo, alle collaborazioni con rinomati ristoranti, fino alle apparizioni televisive. Con il suo Ristorante "Osteria del Vicario" apre un settore catering che l'ha vista protagonista di prestigiosi ricevimenti da Roma a Siena, da Firenze a Milano. Dopo 22 anni di intensa attività, nel 2017 cede il ristorante per dedicarsi a consulenze e prestazioni private da chef. La continua ricerca della qualità del prodotto è la caratteristica principale della sua cucina, una cucina di impronta classica toscana, ma rivisitata in chiave moderna, al passo dei tempi. Il tutto, senza perdere la semplicità delle proprie tradizioni.

GLI GNUDI FIORENTINI SI VESTONO D'IRLANDA

L'origine del piatto

Questo piatto racconta il particolare attaccamento di Sara Conforti alle sue origini e strizza l'occhio alla sua infanzia. Gli gnudi, che in toscano significa "spogli", sono ravioli privi della pasta che li ricopre e sono uno dei piatti tipici della regione. In questa personale interpretazione vengono utilizzati due eccellenze del territorio: il pecorino e il tartufo bianco. Regina indiscussa del piatto è la straordinaria carne di manzo irlandese, gustosa e nutriente che, grazie alla sua versatilità trova l'abbinamento perfetto con il gusto piccante del formaggio stagionato e il sapore intenso del pregiato tartufo. Un piatto vicino al cuore della Chef Conforti che rimanda ai suoi ricordi di bambina, vissuta all'insegna dei sapori dei luoghi in cui è cresciuta.

Le eccellenze: Agnello irlandese; Pecorino delle Crete Senesi; Tartufo di San Miniato

Ingredienti

- 2kg di ricotta di pecora
- 1,5 kg di bietole/spinaci
- 1kg di pecorino toscano stagionato grattugiato
- 12 uova
- 1kg farina "00"
- 2lt di panna fresca
- girello irlandese
- 100gr di tartufo
- Sale pepe e noce moscata

Procedimento

Per gli gnudi - Cuocere in una casseruola gli spinaci con due spicchi di aglio, far raffreddare e tagliare finemente. Unire gli spinaci alla ricotta, aggiungere le uova, il parmigiano, un pizzico di sale, pepe e noce moscata, mescolare bene, formare delle quenelle e infarinare, cuocere in acqua bollente come una qualsiasi pasta.

Per la crema di pecorino - Prendere il pecorino stagionato delle Crete Senesi e tritarlo finemente, mettere in una casseruola la panna ed il pecorino e far sobbollire fino a fare addensare la salsa, mescolando delicatamente. Fare riposare per almeno 10 minuti e servire.

Per l'impiattamento - Scolare gli gnudi, coprirli con una fetta di girello tagliata sottile come un carpaccio e servire tre gnudi per ogni porzione adagiandoli sulla crema di pecorino, grattarli sopra il tartufo bianco e servire.





ANDREA FUSCO

Guida Ballerino, Roma

Nato a Roma, Andrea Fusco affronta un percorso tortuoso per formarsi come cuoco. Durante gli studi lavora come addetto di sala fino a diventarne il responsabile. Da qui nasce l'opportunità di prendere in gestione un ristorante nella zona tuscolana: nasce il Giuda Ballerino! Un viaggio in Spagna con la moglie Mariana e l'opportunità di formarsi con Vissani segnano la svolta nel percorso di Andrea Fusco: nascono piatti che gli valgono i riconoscimenti dalle guide e la stella Michelin nel 2010, a coronamento di un percorso. In questi anni, partono anche le collaborazioni con scuole di alta formazione culinaria, in Italia e all'estero, il servizio per figure istituzionali, i programmi tv, le campagne pubblicitarie e la moda. Creando legami stretti tra cibo e creatività, Andrea Fusco gioca con le tradizioni del territorio, ripensandole, alleggerendole negli elementi, ricercando ingredienti e tecniche di cottura adatte. I suoi punti di riferimento sono Escoffier, Marchesi e i grandi cuochi e chimici del nostro tempo. Obiettivo, portare il cliente in un mondo di semplicità conviviale dove i sensi vengono risvegliati attraverso un percorso ludico che conduce allo stupore: un'esplosione di sapore inaspettato, un sentimento di meraviglia e il gioco può cominciare.

MARITOLLO CARBONARO

L'origine del piatto

Un tuffo nelle eccellenze regionali, ricette tipiche della tradizione romana mixate per creare un piatto unico, un'esplosione di sapori. Lo Chef Fusco ha unito maritozzo, carbonara e agnello irlandese per una ricetta innovativa. Il maritozzo, che tradizionalmente è un dolce e viene servito ripieno di panna montata, è usato come uno scrigno al cui interno è posizionata la tartare marinata di agnello irlandese, una carne dal sapore unico e inconfondibile. Il tutto viene servito con un accompagnamento d'eccezione: la carbonara, il condimento per antonomasia della cucina romana, viene scomposta e diventa una spuma. Un'esperienza sensoriale unica e irripetibile. Le eccellenze: Agnello irlandese; Guanciale laziale; Pecorino romano

Ingredienti per 30 maritozzi

- 500 gr di farina manitoba
- 18 gr di lievito di birra secco
- 100 gr di acqua
- 150 gr di latte intero
- 120 gr di zucchero
- 2 uova
- 90 gr di burro
- 20 gr di miele
- Buccia grattugiata di 1 limone

- Buccia grattugiata di 1 arancia
- 8 gr di sale

Ingredienti per spuma di carbonara

- 10 tuorli
- 60 gr di pecorino
- 3 gr di pepe nero
- 10 gr di olio di guanciale essiccati
- 100 gr di panna fresco
- 100 gr di Guanciale

Procedimento

Per i maritozzi - Preparare un mix aromatico con buccia di arancia e limone finemente grattugiati, vaniglia e miele. Poi preparare un lievito con 100 gr di farina, miscelata con il lievito, 100 gr di acqua e 1 cucchiaino di zucchero. Coprite e lasciate lievitare a 28° (nel forno spento acceso da poco) per circa 1 h e mezza, fino a che non si formeranno le bollicine e raddoppi di volume.

In una planetaria aggiungere il resto della farina al lievito, zucchero e latte e mescolare con la frusta "a foglia" per amalgamare e aggiungere gli aromi. Continuare a velocità media e aggiungere le uova una alla volta. Infine aggiungere il burro morbido a piccoli pezzetti e procedete all'incordatura.

Se l'impasto risulta troppo molle, sbatterlo più volte sul piano di lavoro con le mani sporche di farina. Aggiungere il sale, continuando a incordare, se necessario facendo pieghe a mano.

Con l'impasto finale, che dovrà risultare morbido e liscio, formare una palla. Coprire con una pellicola e lasciar lievitare l'impasto dei maritozzi fino a quando non triplica di volume (circa 3 - 4 h). Dividere l'impasto in panetti da 80 gr ciascuno, arrotolarli sul piano di lavoro, dando una forma leggermente ovalizzata. Cuocere in forno statico (nella parte medio bassa) a 180° per circa 25 min. fino a doratura.

Per la spuma di carbonara - Inserire all'interno di un sifone i 10 tuorli d'uovo con 60 gr di pecorino, 3 gr di pepe nero, 10 gr di olio di guanciale essiccati e 400 gr di panna fresca. Tenere in caldo a 60°.

Prendere 100 gr di guanciale, tagliarlo a fette sottili e metterlo in forno tiepido ad essiccare finché non diventa perfettamente croccante.

Per l'impattamento - Aprire il maritozzo, farcirlo con la tartare e disporlo su un piatto. In una tazza da cappuccino tiepida, mettere la spuma di carbonara e la cialda di guanciale, e quindi servire il tutto.



**DANIELE REPETTI****Nido del Picchio, Carpaneto Piacentino (PC)**

Il percorso ai fornelli di Daniele Repetti prende avvio subito dopo gli studi quando, appena ventenne, arriva a Roma alla guida della cucina del ristorante "El Toulà", dove ha la possibilità di confrontarsi con un ambiente cosmopolita, internazionale, che contribuisce certamente alla sua crescita professionale.

Nella seconda metà degli anni '90, apre con la moglie il suo primo ristorante in provincia di Piacenza, l'Hostaria del Mercato, a Carpaneto Piacentino.

Passano un po' di anni, e nel 2004 il ristorante cambia sede - ma non località - e nome: nasce il Nido del Picchio.

Chef stellato dal 2007, Daniele Repetti abbraccia una filosofia tutto sommato semplice e lineare: dare emozioni e suscitare sensazioni attraverso il cibo. Non a caso sul sito del ristorante, fra le altre cose, in corrispondenza del capitolo 'L'improvvisazione esperienziale', si scopre l'idea alla base del pensiero dello chef, quasi un 'manifesto' programmatico: "Suscitare emozioni, dare sensazioni attraverso il cibo; questa è la mia filosofia ed il mio concetto di lavoro. I miei ospiti non sono clienti ma amici da ospitare ed accudire per donare momenti da ricordare mediante l'attenzione ai più piccoli dettagli'. Emozioni culinarie, da donare ai clienti/amici... e scusate se è poco!

ORDITO DI LOMBATA DI MANZO IRLANDESE CON ZUCCA BERTINA SCHIACCIATA, FUNGHI PORCINI DELLE VALLI PIACENTINE IN TEMPURA E RIDUZIONE DI VINO COTTO

L'origine del piatto

I Colli piacentini sono da sempre sinonimo di materie prime d'eccellenza. La stagione autunnale porta con sé alcuni tesori preziosi che valorizzano le tipicità del territorio. In questo piatto lo Chef Repetti abbina con maestria il sapore unico e deciso del manzo irlandese con il gusto delicato della zucca Bertina, prelibatezza locale nota per la sua consistenza e dolcezza, molto versatile e di facile abbinamento.

Un'altra eccellenza di questo piatto sono i profumati funghi porcini che crescono spontanei nei boschi di tutto il territorio montano nei dintorni di Piacenza e che presentano sfumature organolettiche che contribuiscono a rendere il piatto una vera e propria esplosione di sapori. Le eccellenze: Manzo irlandese; Zucca Bertina; Funghi porcini delle Valli Piacentine

Ingredienti

- 10 lombate di manzo Irlandese
- 1 zucca Bertina da 2 kg
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- 50 gr di burro
- Noce moscata
- Cannella
- 1/2 lt di vino rosso non troppo acido
- 1 Cipolla
- 1 Carota
- 1 Costa di sedano
- 2 Foglie d'alloro
- 5 gr di xantana
- 200 gr di olio di semi
- 1 kg di funghi porcini giovani
- 200 gr di farina per tempura
- 1 lt d'acqua frizzante ghiacciata
- 2 lt d'olio di girasole per friggere
- 2 vaschette di crescione

Procedimento

Per la carne - Scottare le lombate da ambo i lati e lasciarle riposare.

Per la zucca - Pulire e tagliare a pezzi la zucca, lessarla avendo l'accortezza di non stracuocerla, schiacciarla e condirla con sale, spezie, burro e un filo d'olio.

Per la riduzione di vino cotto - Ridurre ad 1/3 il vino con le verdure, passare al colino, aggiungere la xantana e montare con l'olio. Riporre il tutto in un biberon da cucina.

Per i funghi porcini - Preparare una pastella leggera per friggere, tagliare a fette sottili i funghi passarli nella pastella e friggerli in olio ben caldo.

Per l'impattamento - Tagliare le lombate a fettine sottili, incrociatele per formare un ordito. Con l'aiuto di uno stampo formare dei cuscini con all'interno la zucca, porli al centro del piatto con sopra i funghi fritti ben caldi e decorare con qualche goccia di vino cotto ed il crescione.



David Bowie ci perdonerà per aver parafrasato il titolo di un suo famoso film (*Fury*, in versione italiana), ma l'avvicinarsi del Natale e l'offerta del signor Pircher ci hanno subito ispirato il gioco di parole...

Pircher è il nome di una storica azienda altoatesina nata nel 1884 a Lana (BZ), che da sempre produce pregiati distillati e liquori alla frutta, e il suo primo e più antico prodotto è stato l'Acquavite di pere Williams. E, visto che si approssima il Natale, perché non pensare a un regalo nel solco della tradizione, come appunto la Williams di Pircher (in vendita a 22.58 euro), ideale da servire a fine pasto o in abbinamento a cioccolato e formaggi?

Merry Christmas, mister Pircher!

La storica azienda altoatesina propone come idea regalo per il Natale un classico intramontabile del suo repertorio di distillati, l'Acquavite di pere Williams

Di grande armonia e fragranza, l'acquavite è ottenuta da pere Williams fresche e mature, rispettando il metodo di lavorazione tradizionale che conferisce un aroma e un gusto inconfondibili, senza aromi né additivi. Il risultato è un distillato dal gusto pieno ma delicato, da servire a temperatura ambiente: è il

primo e più antico prodotto della distilleria Pircher ed è il digestivo per eccellenza. Anche la confezione è in linea con questa idea di raffinata tradizione, con un elegante design, così da mettere in risalto la brillantezza e la limpidezza del distillato contenuto al suo interno. **pircher.it**



OF Amarone Barrique, 20 anni di beatitudine



Una Grappa tutta italiana tra i migliori 100 spirits al mondo? Certo, è il "fiore all'occhiello" della famiglia Bonollo di Padova, maestri distillatori da oltre cento anni

Venti anni tondi tondi: era il 1999 quando le Distillerie Bonollo Umberto di Padova hanno deciso di rivoluzionare il mondo della grappa, dando vita al loro "fiore all'occhiello", la Grappa OF Amarone Barrique. Un prodotto che ha aperto il mercato della nostra acquavite di bandiera ad un pubblico internazionale di estimatori di elevato profilo, confermando anche lo spirito di ricerca e innovazione che da

sempre contraddistingue la famiglia Bonollo, alla guida dell'azienda da oltre cento anni e quattro generazioni. OF Amarone Barrique nasce dalla distillazione delle vinacce provenienti dalla pigiatura delle uve passite dell'Amarone Valpolicella, con invecchiamento in piccole barrique di rovere francese. Il risultato è una grappa di grande ricchezza e vivacità aromatica, morbidezza ed equilibrio,

in grado di sorprendere ed appassionare anche gli intenditori più esigenti. Un distillato di inconfondibile carattere, con note di frutti rossi maturi, liquirizia e frutta secca, E non è un caso, dunque, che nella classifica Top 100 Spirits stilata da Wine Enthusiast, OF Amarone Barrique sia l'etichetta migliore della categoria grappa e nel lotto dei migliori 100 spirits al mondo... **bonollo.it**

Come vuole la (buona) tradizione

Lo storico marchio "Antica Pasticceria Ferrua", fondato nel 1922, rinasce per omaggiare l'inventore del panettone basso piemontese, nel rispetto dello stile di allora

Rinasce un brand antico e ricco di gloria e tradizione, e questa è sempre una bella notizia. Torna infatti a rivivere l'Antica Pasticceria Ferrua, il marchio originario ideato nel 1922 a Pinerolo (TO) da Pietro Ferrua, l'inventore del panettone basso piemontese, oggi riconosciuto a livello internazionale. Torna e diventa "la fuoriserie" della produzione Galup, un prodotto di nicchia

distribuito solo ed esclusivamente nei negozi di alta gamma. Eccellenza piemontese, ricetta tradizionale, packaging nobile - due sole confezioni esclusive: incarto o cappelliera - e marchio originario: tutto come nel 1922. Tre le diverse versioni, dai sapori unici. Il primo è il Classico: pasta all'arancia rossa IGP e impasto soffice e ricco di tuorli, con uvetta australiana e canditi d'arancia e cedro

diamante. A coprire, la glassa alla Nocciola Piemonte con granella di zucchero e mandorle di Sicilia. Il secondo è Amarene e Cioccolato Ecuador: nell'impasto si incontrano le amarene candite Fabbri e le gocce di pregiato cioccolato extrafondente dell'Ecuador, in una mappa di sapori contrastanti e gourmand. Non manca la tradizionale copertura di glassa alla Nocciola Piemonte con

granella di zucchero e mandorle di Sicilia. Infine Pesca, Amaretto e Cioccolato Ecuador: una ricetta che si ispira alle pesche ripiene, dessert tipico della tradizione piemontese, rivisitata con un tocco creativo. Nell'impasto si mescolano pesche candite e gocce di pregiato cioccolato extra fondente dell'Ecuador; la glassa si arricchisce di una prelibata granella di amaretti croccanti. Ogni panettone viene

lavorato in tre diverse fasi di impasto, fino a 40 ore di lievitazione naturale con lievito madre. La sua forma è ciò che lo rende unico e riconoscibile sin dal 1922: il panettone dell'Antica Pasticceria Ferrua è basso e la superficie riservata alla copertura è ampia, per esaltare le qualità di una glassa speciale, composta dalla Nocciola Tonda Gentile Trilobata del Piemonte. anticapasticceriaferrua.it



150 anni di pura magia imperiale

Centocinquanta anni non si hanno per caso: ci vuole costanza, tenacia e una vitalità fuori dal comune per vivere un secolo e mezzo nel successo e nella considerazione del pubblico. È per questo che Moët & Chandon festeggia l'anniversario dell'iconico Moët Impérial con una Limited Edition dedicata al Natale. Moët Impérial è lo champagne-icona della Maison, nato come Brut Impérial nel 1869 per rendere omaggio all'amicizia con la famiglia imperiale, e viene qui proposto in varie versioni,

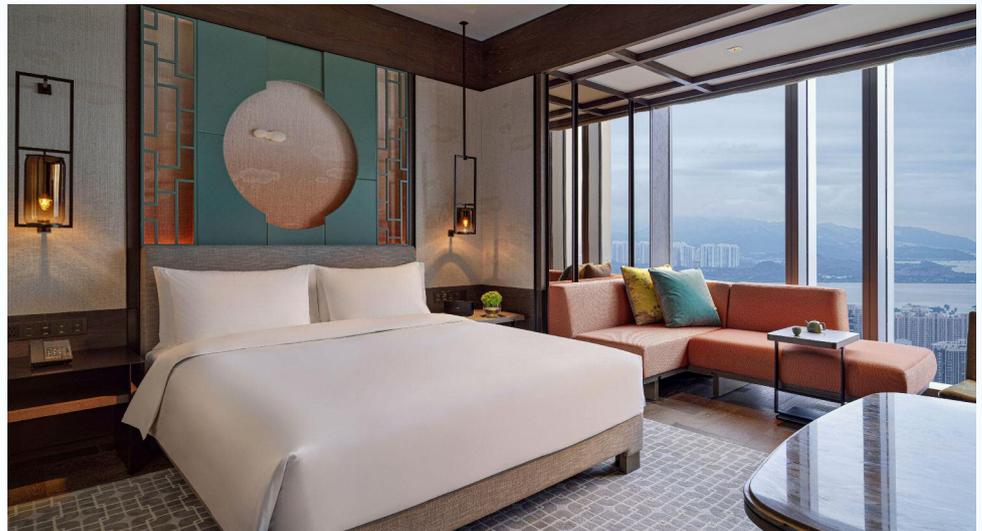
tutte contraddistinte da eleganza e raffinatezza anche nel packaging appositamente studiato per queste special collection: uno sfavillante abito in foglia oro, un'allure inimitabile per le feste più attese dell'anno. Nella sua declinazione più esclusiva - realizzata in soli 500 esemplari nel mondo - la Moët Impérial 150° limited edition Impérial Dome coffret è protetta da una cupola che svela la preziosa bottiglia e due eleganti coupes à champagne, per i brindisi più glam della tradizione. moet.com

Moët Impérial è lo champagne icona della Maison che festeggia quest'anno il secolo e mezzo di vita, con una Limited Edition dedicata al Natale



HOTEL PARK HYATT SHENZHEN, CINA

Hyatt Hotels Corporation ha inaugurato Park, in cima a un grattacielo di 48 piani nel cuore del quartiere degli affari di Futian a Shenzhen: un'oasi di lusso in mezzo all'energia pulsante di una città in rapida crescita. Collocato a pochi passi dal centro congressi ed esposizioni di Shenzhen, l'hotel è in posizione ideale per i viaggiatori: si trova a 3 km da Checkpoint e ha accesso diretto alla metropolitana e alla stazione ferroviaria ad alta velocità Futian. Progettato dallo studio di architettura Kohn Pedersen Fox Associates (KPF) di New York, questo edificio a 48 piani ricorda una dinamica farfalla in vetro e acciaio con le ali spiegate verso la città. Gli interni eleganti del Park Hyatt Shenzhen sono stati progettati da Yabu Pushelberg, con un concetto-base: 'sentirsi come a casa, lontano da casa'. In generale, l'hotel è un paradiso di tranquillità, quasi un'oasi botanica nel cielo che fonde natura e cultura. Il tutto, ad iniziare dal momento in cui gli ospiti entrano nel giardino in stile cinese dell'hotel, preludio a un soggiorno tranquillo e sicuro. L'hotel dispone di 195 spaziose camere e suite, da 48 a 299 mq, dove gli ospiti si sentiranno come "galleggianti su una nuvola". Situate ai piani da 36 a 44, le camere sono rivestite in moquette con motivi a nuvola; in ognuna finestre dal pavimento al soffitto offrono spettacolari vedute dall'alto, e dettagli cinesi contemporanei, dalle opere d'arte all'illuminazione a sospensione a



lanterna. I bagni dispongono inoltre di vasca da bagno a immersione totale, doccia a pioggia stile spa. Il capitolo 'food & wine' prevede bar e ristoranti studiati per offrire una cucina top level con viste uniche sullo skyline di Shenzhen. A fianco di un intero lato del Livello 33, Living Room è

un locale caratterizzato da luce naturale, viste mozzafiato e un senso di intimo comfort ed eleganza senza tempo. Sempre al livello 33 si trova il Garden Pavilion, specializzato in cucina cantonese e autentica, nonché specialità Sichuan e Jiangnan. The Glasshouse, al livello 47, è un luminoso ristorante e bar (riceve

luce naturale dal soffitto di vetro e dalle finestre avvolgenti) che offre una vasta gamma di bevande e cucina europea con sensibilità cinese. Situato al livello 48, infine, The Attic è un penthouse bar che mantiene il tema botanico comune a tutto l'hotel. hyatt.com