



**MASSIMO BOTTURA
NIKI PAVANELLI**
*INSIEME A INSPIRATIONAL
CHEF 2022* a pagina 14



LUCA NAMIA
*EXECUTIVE CHEF
AL BACAROMI
DI VENEZIA* a pagina 6

Mr Food & Mrs Wine
è un'iniziativa
© MOTOPERPETUOPRESS srl



Mr Food & Mrs Wine®
Mr Food
MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA

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

**Il sole a mezzanotte
in Finlandia**



**In Toscana apre
il ristorante Cabreo**

**Serafini & Vidotto
Pinot Nero Roccolo 2018**



**L'ovo alla carbonara
secondo Enrico Ferrari**

Irlanda, andar per distillerie



Acqua di vita. È questo il significato del termine gaelico *Uisce beatha*, da cui è ipotesi comune che derivi la parola whisky. Quanto basta per gli irlandesi per rivendicare la maternità di questo nobile spirito, probabilmente associato alla vita per la sua forza intrinseca (e quindi da consumare con moderazione, come qualsiasi alcolico, anche per gustarlo al meglio!) e il legame con la terra. Il Whisky è stato celebrato recentemente con una Giornata Mondiale ad hoc, e nell'isola di smeraldo con varie manifestazioni ed eventi che

In Irlanda è appena stata festeggiata la Giornata Mondiale del Whisky, ma ogni giorno dell'anno è buono per un viaggio alla scoperta delle distillerie eccellenti, tra marchi famosi e piccole realtà artigianali



hanno coinvolto ben 26 distillerie aperte al pubblico.

Parliamo di whisky, o meglio di whiskey, perché, secondo la tradizione - oltre 400 anni fa - fu proprio la distilleria irlandese Old Bushmills (<https://www.bushmills.eu/about-the-distillery/>), ad aggiungere una "e" e chiamare il suo spirito whiskey. Una "e", quindi che in Irlanda è parte della storia del whisky, anzi forse serve a rivendicare l'importante ruolo Irish nella storia. Come sia, perché non ipotizzare un viaggio originale, un 'andar per distillerie' in grado di coniugare turismo e degustazioni, con una cornice come la bellezza naturale dell'isola come sottofondo e cornice? La gamma di whiskey di qualità disponibili, e i tanti racconti fra storia e leggenda sulle origini, rendono l'Irlanda una mèta perfetta per un viaggio alla scoperta di questo distillato.

La distilleria più antica

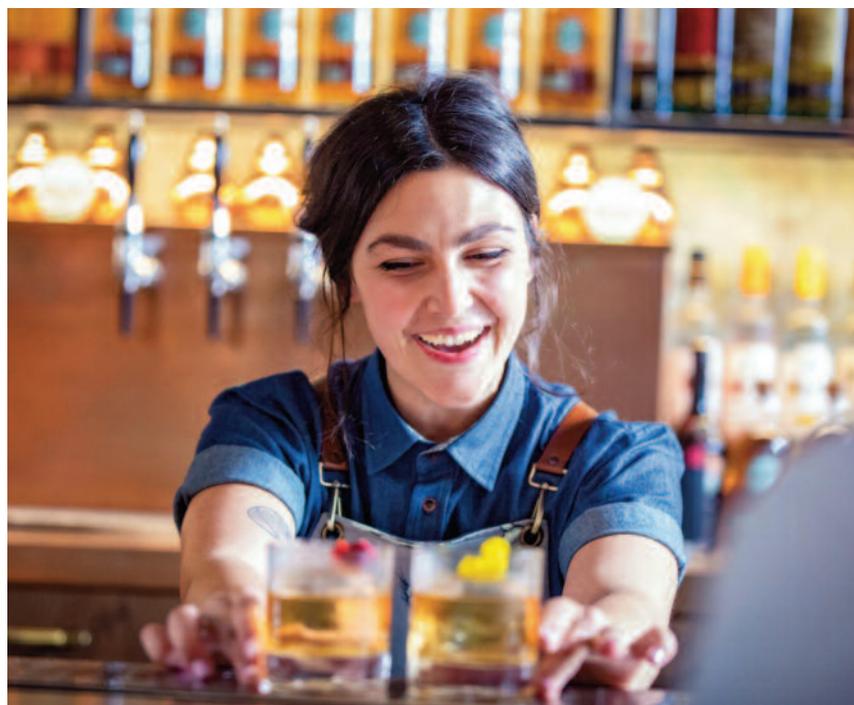
Le opzioni sono tante, sparse per tutta l'isola. Si può partire ad esempio dalla distilleria con licenza più antica del mondo - Old Bushmills, nella contea di Antrim - per arrivare ai nuovi arrivati come Crolly nel Donegal (<https://thecrollydistillery.com/>) e Roe & Co. a Dublino (<https://www.roeandcowhiskey.com/>)

Una mappa e varie informazioni utili sulle distillerie che offrono tour con visite, segreti

"dietro le quinte" e degustazioni sono forniti dall' IrishWhiskey360° (<https://irishwhiskey360.com/>), organizzazione che ha anche lanciato uno speciale passaporto. Questo può essere vidimato direttamente in ogni distilleria; alla fine, con un timbro per ogni area, si ha diritto ad un spilla ufficiale di IrishWhiskey360° Champion da collezione. Punto di partenza ideale del tour può essere di certo Dublino, che vanta cinque distillerie, fra cui Jameson (www.jamesonwhiskey.com/en-ie/visit-our-distilleries/jameson-bow-street-distillery-tour/), il marchio più venduto in Irlanda, che offre un tour votato come il più importante del mondo in una distilleria.

L'imbarazzo della scelta

Per il resto del viaggio, non c'è che l'imbarazzo della scelta, che si viaggi verso nord, sud o ovest. Nell'Ireland's Ancient East, ad esempio, sono presenti classici come Kilbeggan (<https://www.kilbegganwhiskey.com/the-distillery/>) e Tullamore D.E.W. (<https://www.tullamoredeew.com/en-gb/visit-tullamore-dew/>), ma anche sapori super contemporanei, come quelli, per esempio, della miscela della Slane Distillery (<https://www.slaneirishwhiskey.com/distillery>) a tripla conservazione. Le Hidden Heartlands ospitano l'unico whiskey distillato in alambicco singolo da The Shed (<https://www.thesheddistillery.com/>) e alla Lough



Ree Distillery (<https://www.lrd.ie/our-story/>), dove le storie e i racconti sono custoditi nel tessuto stesso dei distillati. Nemmeno a dirlo, anche la spettacolare Wild Atlantic Way è costellata di distillerie, tra cui

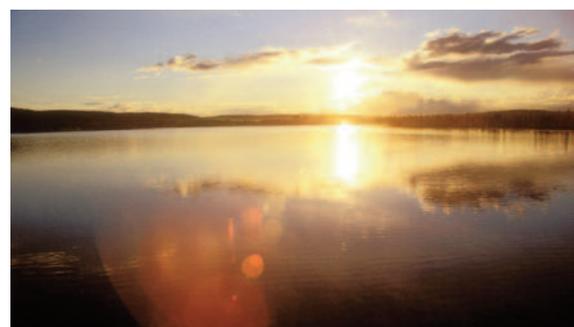
segnaliamo Clonakilty (<https://clonakiltydistillery.ie/>) nella contea di Cork, situata in un punto mozzafiato, che dà al whiskey un twist atlantico davvero unico. E in Irlanda del Nord, la contea di Down è un punto di riferimento per la nuova generazione di

distillerie di questa parte dell'isola, tra cui non possiamo non citare Echlinville (<https://echlinville.com/>), Rademon Estate (<https://rademonestatedistillery.com/>) e Hinch Distillery (<https://www.hinchdistillery.com/distillery>). www.irlanda.com



Finlandia, la magia del sole a mezzanotte

È il momento di progettare un viaggio nella stagione propizia per vivere un



momento unico in cui il sole si dimentica di tramontare, per

apprezzare in pieno la magia del sole di mezzanotte. La Finlandia vi aspetta

Uno spettacolo davvero mozzafiato, determinato dalla visione di un tramonto che si prolunga fino a fondersi con l'alba e che tinge il cielo e la terra di una luce sui toni del giallo e del rosso, calda e confortante.

Sì, parliamo del cosiddetto "sole di mezzanotte", un fenomeno naturale che si verifica in Finlandia e nei luoghi a sud e a nord del Circolo polare artico nella stagione estiva.

Dopo un inverno artico avvolto dalle tenebre, e alle limitazioni pratiche che questo comporta, in estate in Finlandia si torna dunque alla vita,



© Harri Tarvainen

recuperando in qualche modo il tempo perduto: il sole che splende giorno e notte permette infatti di dedicarsi a tante attività all'aria aperta, scordandosi dello scorrere del tempo. L'estate, ormai vicina, è dunque il momento migliore per scoprire questo paese unico, scoprendo gli spettacolari paesaggi naturali incontaminati illuminati, o per meglio dire riscaldati, dal romantico sole di mezzanotte, grazie al quale ci si può godere ogni attimo della giornata. Naturalmente, oltre al

piacere di godersi lo spettacolo della natura, ci sono tanti modi di apprezzare la stagione. I finlandesi, ad esempio, si concedono spesso una nuotata notturna o una sauna al chiaro del sole di mezzanotte, magari vivendo in un caratteristico cottage di campagna, una pittoresca casetta di legno che è un po' un piccolo rifugio privato in riva a un lago a contatto con la natura, e nella quiete totale. Un punto di partenza per cui vivere intensamente giorni e notti illuminate, facendo le ore piccole,

effettuando passeggiate oppure escursioni in canoa, andando a pesca, giocando a golf e così via.

Ci vediamo al solstizio

Per godersi questo fenomeno naturale unico, il momento migliore è in occasione del solstizio d'estate, nel sud della Finlandia: qui si svolge Juhannus - tradizionale festa nazionale che celebra il giorno più lungo dell'anno e l'inizio della stagione estiva - per cui ogni luogo diventa teatro di eventi e feste. Nell'isola di Seurasaari a Helsinki ogni anno si celebra la tradizionale

festa di mezza estate, mentre nel cuore della regione dei laghi si organizza un festival rock che attira visitatori da tutto il paese. C'è da aggiungere che - grazie al sole di mezzanotte - le notti bianche "accendono" ogni angolo della nazione: persino la capitale Helsinki, situata sulla costa meridionale, ha la luce del giorno 24 ore su 24, e, solo a tarda notte, il sole scende brevemente oltre l'orizzonte prima di sorgere di nuovo. A proposito di Helsinki, città lambita dal mare, da

segnalare che qui è possibile approfittare della luce del sole di mezzanotte per praticare ogni tipo di attività all'aperto anche di notte: Per i fotografi è l'occasione di scattare immagini speciali di monumenti, edifici e strade, per tutti - oltre alle classiche attività in kayak - quello di dedicarsi all'island-hopping visitando la costa e l'Arcipelago vicino. Per avere informazioni dettagliate sulle opportunità di viaggio, www.visitfinland.fi



Bacaromi, il bacaro veneziano next gen



Il ristorante Bacaromi riapre le sue porte all'Hilton Molino Stucky Venice, a Venezia. Con tante novità nella cucina e una vista spettacolare sul canale della Giudecca



Un ristorante che - come il nome stesso in qualche modo indica - trae ispirazione da un bacaro veneziano, ovvero un locale tipico dove assaporare i piatti della cucina tradizionale veneziana, caratterizzato dal non trascurabile vantaggio di una vista spettacolare sul canale della Giudecca. Stiamo parlando di Bacaromi, che - per la gioia degli avventori locali e non - di recente ha riaperto le sue porte

all'interno dell'Hilton Molino Stucky Venice. Un locale che è un punto d'incontro per i gourmet, un luogo amato e frequentato soprattutto da veneziani, apprezzato però anche da viaggiatori in cerca di esperienze locali.

La Serenissima

La ragione dell'interesse nei confronti di Bacaromi è semplice: al centro della proposta c'è la tradizione della Serenissima, e scusate se è poco, che qui

viene perpetrata innanzitutto dalla selezione attenta delle materie prime. Parliamo di prodotti di prima scelta che, sapientemente lavorati, riescono ad esaltare il "sàor" dell'arte culinaria veneziana. Diamo ora un'occhiata al menù di Bacaromi, curato dall'Executive Chef Luca Nania, che vediamo nell'immagine in basso nella pagina a fronte.

Ómbre e cichéti

A proposito di tradizione, l'offerta innanzitutto prevede l'abbinamento di una vasta scelta di ómbre o bianchéti, cioè calici di vino, con tanti cichéti, ovvero piccole porzioni di cibo, spuntini sfiziosi, comunque rivisitati in chiave contemporanea. E non è certo tutto qui. Grande novità di quest'anno è la proposta di 'piatti forti', come la Grigliata mista di carne oppure la Frittura di pesce misto con fantasia di verdure o ancora il Trancio del pescatore al forno con pomodorini e olive taggiasche. Ma non mancano un'ampia scelta di preparazioni più complesse, fra il Risotto mantecato con sècole (pezzetti di manzo) o altri piatti fortemente legati alla tradizione culinaria veneziana. Per concludere degnamente il tutto, una sfiziosa selezione di dolci fatti in casa, mentre, per accoppiare qualsiasi piatto nel miglior modo, c'è una carta dei vini all'altezza della situazione, che prevede anche birra artigianale ed altre

bevande particolari. C'è da aggiungere che, durante la bella stagione, gli ospiti possono godere della magnifica terrazza esterna del locale, che si affaccia direttamente sul Canale della Giudecca. Uno spettacolo certo unico, che trova il suo momento magico all'ora del tramonto...

Obiettivo relax

Diamo un'occhiata all'interno del locale, che trasmette immediatamente un'atmosfera accogliente, che invita a rilassarsi. L'arredamento cerca di trasmettere agli ospiti un'esperienza conviviale ed evocativa, con un sapore rigorosamente veneziano, basandosi sull'adozione di materiali rustici ma al tempo stesso ricercati. A completare la sensazione di atmosfera calda ed accogliente, il pavimento di mosaico di piastrelle colorate e un'illuminazione avvolgente; questa è fornita da diverse lampade pendenti, tutte diverse fra loro, ispirate ai manufatti artigianali antichi. Infine, a ricordare il glorioso passato industriale di tutta la storica struttura del Molino, troviamo i pilastri in ghisa così come le pareti con mattoni a vista. Il ristorante Bacaromi è aperto dal giovedì al lunedì, dalle 19 alle 22.30.

Hilton Molino Stucky Venice

Giudecca, 810,
30133 Venezia
telefono 041/2723 311
molinostuckyhilton.it



Da Parma a Losanna, il percorso del gusto



Ci sono tanti buoni motivi per passare il confine e recarsi in Svizzera. Ad esempio nel cantone di Vaud, e in particolare a Losanna, vivace città affacciata sul Lago Lemano. Un'area che offre sorprendenti attrattive, fra cui un'esperienza gastronomica tutta da provare... grazie allo chef Enrico Ferrari, parmense



Mai stati a Losanna? Peccato: la città svizzera è forse meno nota nell'immaginario collettivo di altre località della Confederazione Elvetica, ma - avendola visitata più volte - possiamo testimoniare che si tratta di un luogo tutto da scoprire.

Una città nella quale si innesta prepotentemente - almeno a livello di ristorazione - la storia di Enrico Ferrari, uno chef italiano che qui ha trovato una seconda patria e soprattutto un posto ove potersi esprimere nella sua personale interpretazione della cucina italiana, fra tradizione ed innovazione.

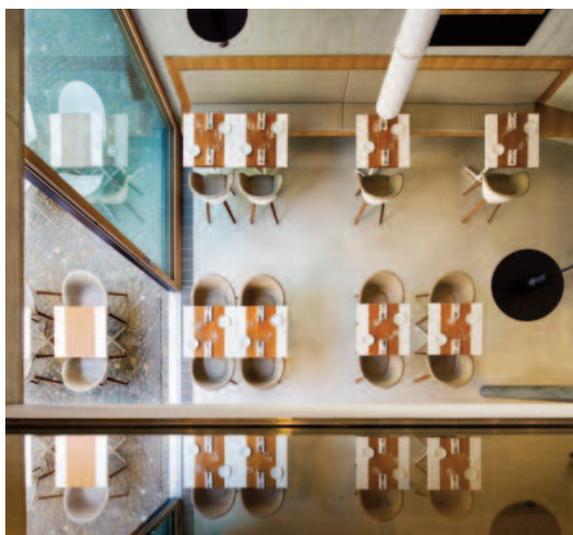
Si parte dall'Alma

Classe 1991, Enrico Ferrari, dopo il diploma scientifico, vuole seguire la sua passione per la

cucina e si iscrive nel 2014 al primo corso di Alma (la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, fondata dieci anni prima da Gualtiero Marchesi) dedicato ai giovani che non provengono dalla classica esperienza dell'istituto alberghiero. Concluso il percorso di studio di cinque mesi, Ferrari inizia con uno stage a Senigallia presso il rinomato ristorante di Mauro Uliassi, affiancando lo Chef in cucina. Diplomatosi nel 2015 ad Alma come cuoco professionista, Enrico sceglie di rimanere nell'organico della scuola come Assistant Chef a fianco di grandi maestri come Tiziano Rossetti, Marco Soldati e altri, fino al mese di agosto 2017. Qui impara le ricette della tradizione da sviluppare in chiave gourmet, ed inizia

ad inserire nei suoi piatti elementi di rivisitazione, pur rimanendo fedele ai canoni della cucina italiana.

Da Alma spicca il volo e dopo una parentesi all'Apollon Club di Milano - locale in cui si coniugano entertainment e ristorazione gourmet - Ferrari arriva al Ristorante Eligo (nome latino per "scegliere") a Losanna, in Svizzera, nel settembre 2019. Dopo un inevitabile periodo iniziale di assestamento, da giugno 2021 lo Chef riesce progressivamente ad abituare la clientela (che si aspettava "pizza e carbonara" tout court, due tipici cliché con cui viene spesso banalizzata la cucina italiana all'estero), ad una nuova formula, nella quale le magnifiche ricette della tradizione vengono



interpretate con note di creativa rivisitazione.

Tradizione e modernità

Ben presto, Ferrari riesce a sorprendere piacevolmente gli avventori del locale con una proposta personale e di alto livello, che coniuga esperienze diverse: il menu infatti offre molti piatti ispirati alla cucina di sapore familiare, arricchiti però con un gusto moderno.

Giova forse ricordare che le origini contadine di Ferrari ne hanno condizionato da carriera, instillandogli l'amore per il prodotto grezzo, da trasformare e sublimare utilizzando le tecniche giuste, e che inevitabilmente la sua cucina si ispira ai momenti trascorsi a tavola in famiglia, e ai sapori di una volta, interpretati con gusto moderno.

Il risultato, in ogni caso, sembra appagare senza riserve i frequentatori del locale.

Per avere un'idea dell'offerta che arriva in tavola, basta citare solo due piatti, come l'"Uovo alla carbonara" cotto a vapore su spuma di pecorino, oppure la "punta di petto di manzo brasata, sidro e paprika affumicata", ma c'è un intero menu tutto da scoprire...

Ferrari, nel suo regno - ovvero in cucina - lavora con una brigata affiatata, a partire in primis dai sous chef Leonardo Langhi e Michele Ferla Lodigiani: amici dei tempi di Alma, con i quali ha



Nella pagina a sinistra, alcune immagini degli interni del ristorante Eligo, situato a Losanna, città che sorge sulle rive settentrionali del Lago Lemano, in Svizzera.

In questa pagina, alcuni piatti creati dallo chef Enrico Ferrari - classe 1991, originario di Parma - che propone una cucina italiana giocata fra tradizione e modernità.



condiviso progetti lavorativi a Milano. In altre parole, una squadra caratterizzata da una sintonia che di certo è utile per stimolare la sperimentazione, la creazione di nuove ricette che possano diventare piatti iconici. Come Enrico Ferrari dichiara anche nell'intervista che pubblichiamo più avanti, i suoi chef di riferimento sono sostanzialmente tre, ovvero Daniel Canzian (del quale ammira lo studio accurato dei piatti), Mauro Uliassi (per le doti imprenditoriali, ma anche la precisione e l'organizzazione della cucina), e Antonino Cannavacciuolo,



considerato felice esempio di italianità nel mondo.

E se domani...

Per il futuro, lo chef ha come obiettivi quello di confermare innanzitutto i riconoscimenti fin qui

conquistati, e naturalmente di far crescere la fama del locale, portando il locale tra i riferimenti dei gourmet in giro per la Confederazione Elvetica alla ricerca del gusto.

www.eligo-restaurant.ch

Intervista ad Enrico Ferrari... con la ricetta della "sua" speciale carbonara

- Come è nata la tua passione per la cucina e come ti sei avvicinato al mondo della ristorazione? *Mi è sempre piaciuto mangiare bene, ma inizialmente non avevo pensato che il mio interesse verso la buona cucina sarebbe diventata la mia strada. Diplomato, mi sono iscritto al corso di laurea in Tecnologie Alimentari e nel piano di studi era previsto un corso in tecniche di cucina presso Alma, la prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina con Luciano Tona. Frequentando il corso, ho capito che avevo più di un interesse verso la cucina, si trattava di qualcosa che mi risultava naturale, facile da comprendere.*

Escoffier diventò la mia bibbia.

Decisi allora di iscrivermi al corso superiore di cucina di Alma, ma prima ho dovuto prendere parte ad un corso tecnico di base di 2 mesi, non avendo frequentato l'Istituto Alberghiero.

Feci una prima esperienza in un ristorante a Cremona. Si trattava di una ristorazione di tipo classico, esperienza che è stata formativa e importante.

Iniziai il Corso di 1 anno che prevedeva uno stage della durata di 6 mesi e che io feci nella cucina di Uliassi (al tempo 2 stelle Michelin).

- Puoi raccontarci quale è stato il percorso che alla fine ti ha portato fino a

Losanna, in Svizzera? *Dopo l'esperienza da Uliassi, tornai ad Alma nella veste di assistente per 2 anni. Segui l'opportunità di prendere in gestione tutta la parte di cucina di un club milanese, l'Apollo sui Navigli. Un'esperienza molto formativa perché avevo la responsabilità di gestire a tutto tondo il ristorante. A settembre 2019 una nuova opportunità mi chiamava a lasciare Milano per Losanna ed ho iniziato la mia attuale esperienza all'Eligo Bistronomia Italiana, in Svizzera. Non mi tirai indietro, era l'occasione per intraprendere un'esperienza all'estero, imparare una nuova lingua, uscire dai confini italiani.*

- Quali sono stati gli chef ai quali ti sei ispirato e che consigli daresti ai giovani che volessero intraprendere la strada della ristorazione? *Gualtiero Marchesi, un maestro indiscusso. Antonio Cannavacciuolo in quanto prende spunto dalla tradizione più assoluta facendo dei piatti sensazionali. Daniel Canzian per la sua filosofia.*

Il consiglio che da giovane posso dare ai miei coetanei è quello che è giusto fare la gavetta ed esperienze di stage per formarsi e imparare sul campo. Arriva però il momento in cui si deve dare valore al proprio



La "Carbonara", nell'interpretazione dello chef Enrico Ferrari (nella foto in basso, al lavoro in cucina). Al centro pagina, particolare del menu con la descrizione degli ingredienti utilizzati nel piatto.

Chou fleur toasté, glace au gorgonzola, noix et caramel salé
 Carpaccio di capesante francesi , funghi del mercato sotto aceto, crema al rafano e succo di cavolo rosso
 Carpaccio de St-Jacques françaises, champignons du marché au vinaigre, crème de raifort et jus de choux rouge
 Uovo alla carbonara, tuorlo cotto a bassa temperatura, spuma pecorino, guanciale e pane al pepe nero
 Gnocchi fatti in casa, astice e salsa al latte di cocco
 Gnocchi maison, homard et sauce au lait de coco
 Petto di faraona dell'Ain, carote, cipollotto, romanesco, cavolo nero, morchelle e salsa al cioccolato bianco tostato
 Suprême de pintade de l'Ain, carottes, romanesco, oignons nouveaux, chou palmier noir, morilles et sauce au chocolat blanc toasté

tempo e iniziare a far valere i propri diritti, iniziando a dire no e a non accettare tutte le proposte.

Essere consapevoli che il cambiamento può partire anche da noi, evitando così di scappare all'estero per trovare condizioni e possibilità migliori.

- Come definiresti la tua cucina e quali sono gli elementi che la caratterizzano?
 La mia cucina, che si ispira ai maestri citati prima, parte dalla tradizione. Dallo studio della tradizione (un'altra bibbia per me è Anna Gosetti) per capire e afferrare il gusto di un piatto. Quindi poterlo interpretare, destrutturare,

cambiare le consistenze, mantenendo il gusto originario e proponendo qualcosa di innovativo, di diverso e personale. Mi piace dare la mia interpretazione delle ricette della tradizione.

- Nel tuo menu spicca 'Uovo alla Carbonara'. Come mai un piatto dedicato a questa tipicità tutta romana?
 Per me la carbonara è un piatto della tradizione italiana (come la pasta al pomodoro). Lo abbiamo visto proposto in mille modi. Il mio uovo alla Carbonara nasce perché volevo inserire in carta un piatto a base di uovo (più che una

rivisitazione della carbonara). Non volevo però proporre il classico uovo poché o simili e quindi mi sono messo a studiare tutti i piatti a base di uovo. E così ho avuto l'ispirazione.

- Puoi raccontarci come la prepari?
 Si inizia cuocendo l'uovo nel forno a vapore. Preparo una spuma con latte, panna e pecorino e un pane al carbone vegetale e pepe nero. Il guanciale tagliato sottile a contatto con il calore scoglie le fibre di grasso che diventano trasparenti. Impiatto il tuorlo dell'uovo, intorno



metto la spuma per farlo sembrare un uovo all'occhio di bue, aggiungo 4 pezzi di pane nero al pepe e le fettine di guanciale a cerchio. Rompendo l'uovo, questo si mescola alla spuma ricreando la crema tipica della Carbonara e mangiandola con il pane

che sprigiona il sapore del pepe, si gustano tutti gli elementi del piatto icona italiano.

- E quando tu hai voglia di pasta alla carbonara, come la prepari?
 Nel modo classico, utilizzando il guanciale.

Relais del Cabreo, ripartenza con novità

Il Borgo del Cabreo e la Pietra del Cabreo, relais di charme situati sulle incantevoli colline di Greve in Chianti, hanno recentemente riaperto. Con importanti novità e vari servizi aggiuntivi

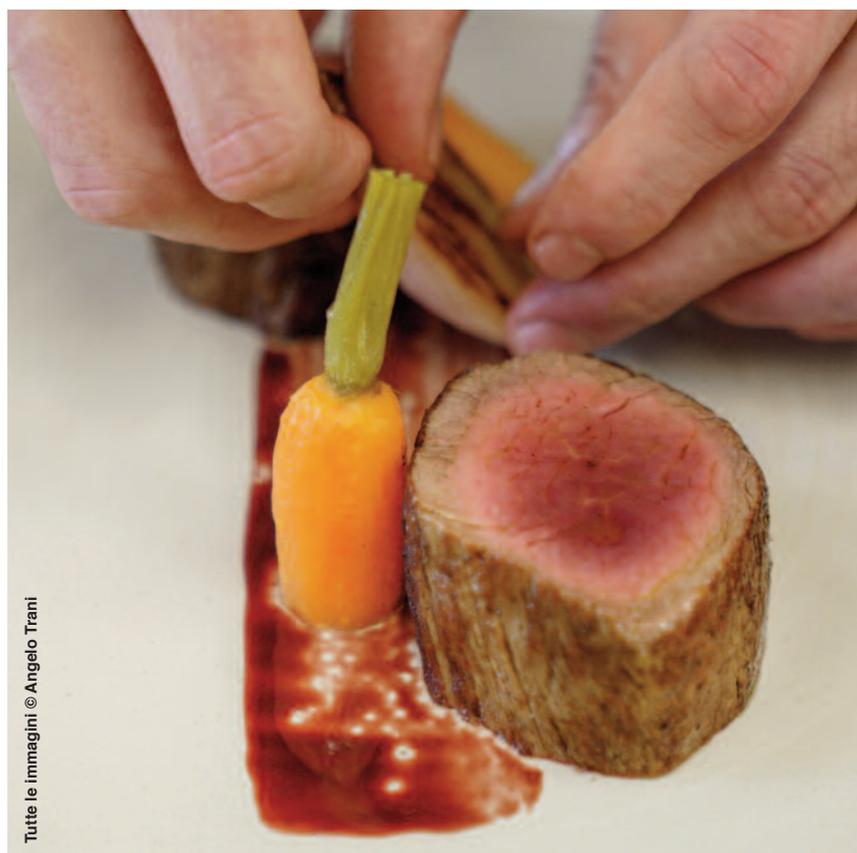
Circondato dai vigneti delle Tenute del Cabreo, il Borgo del Cabreo - arrivato quest'anno alla sua sesta stagione di attività - è considerato un luogo unico, quasi magico, una confortevole base di partenza per muoversi alla scoperta delle bellezze della Toscana. Aperto al pubblico ben più di recente (luglio del 2021), invece, a poche centinaia di metri dal precedente relais, c'è La Pietra del

Cabreo, anch'esso immerso tra vigne e ulivi delle Tenute del Cabreo, che si presenta oggi dopo un'accurata ristrutturazione.

Ristorante Cabreo

Non c'è due senza tre, e quindi la prima, grande novità di quest'anno, è l'apertura del ristorante Cabreo.

Un nuovo locale, aperto dal lunedì al sabato, dalle 12:30 alle 21:30, creato dallo chef Alessio Sedran,



ed è gestito dallo chef Giacomo Rossi; questi ha ideato un menu dove ricette tradizionali rivisitate all'insegna della modernità si sposano perfettamente con l'ampia selezione di etichette della Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute.

Una scelta in qualche modo naturale, visto che il ristorante e i due relais sono parte appunto di Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, azienda nata nel 2000 per proseguire la tradizione vitivinicola di famiglia che risale alla fine del XVIII secolo e puntare a nuovi obiettivi di eccellenza. Al momento attuale l'azienda è guidata da Giovanni Folonari e comprende ben cinque Tenute, accumulate nella ricerca della qualità, fra DOC toscani & oltre: la Tenuta di Nozzole nel Chianti Classico, Le Tenute del Cabreo dove si producono i Supertuscan, la Tenuta La Fuga a Montalcino, Campo al Mare a Bolgheri, Vigne a Porrone nella Maremma Toscana.

Torniamo al ristorante - a soli 500m di distanza lungo una strada panoramica che costeggia le vigne ed offre visioni uniche del territorio - che è riservato in esclusiva agli ospiti dei Relais e delle altre strutture Tenute Folonari; una scelta precisa, che consente di mantenere un'atmosfera intima e accogliente, evitando un numero eccessivo di commensali e in definitiva permette di

offrire un'esperienza enogastronomica di alto livello.

Vino, olio, gadget

Nell'introduzione abbiamo parlato di varie novità. Da segnalare, ad esempio, un assortimento sempre più ampio dei prodotti che si possono acquistare nei negozi dei due relais: non solo vino e olio dell'azienda di famiglia, ma anche simpatici gadget (come grembiuli, cavatappi, oggetti personalizzati con il logo dei due 'Borghì', prodotti per la cura della persona by Erbario Toscano) e il libro di ricette "Amatissime" della padrona di casa, Giovanna Folonari. Il Borgo e la Pietra del Cabreo sono aperti per 8 mesi l'anno, e di certo con l'avanzare di questa stagione è possibile ammirare le vigne che iniziano gradualmente ad assumere colori brillanti lasciando ancora intravedere i filari prima nascosti alla vista dall'esplosione della vegetazione in estate. Il tutto, in un contesto di rara tranquillità, con un'aria limpida caratterizzata da profumi della natura.

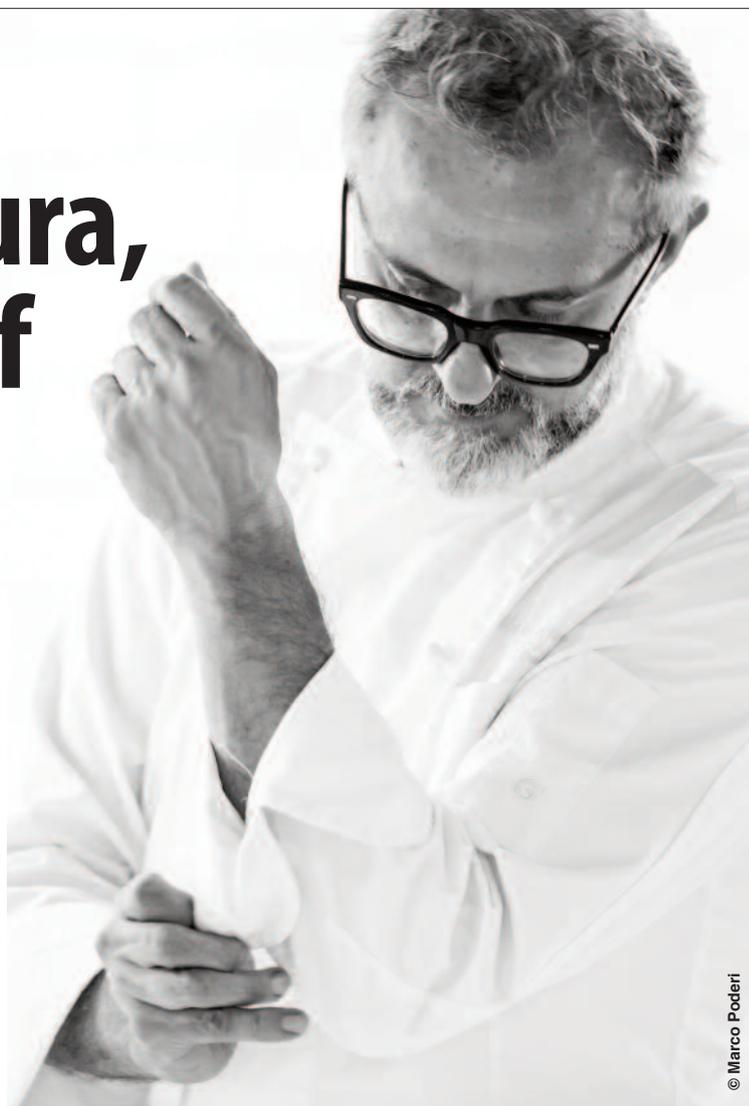
Il Borgo del Cabreo e La Pietra del Cabreo propongono tariffe a partire da € 220 per camera a notte, con trattamento di prima colazione compresa. Per la prenotazione di soggiorni, con vantaggi esclusivi, basta collegarsi ai siti indicati.

www.borgodelcabreo.it
www.pietradelcabreo.it



Massimo Bottura, quando lo chef è 'ispiratore'

Lo chef italiano inaugura la prossima edizione di Inspirational Chef Program a Tenerife: preparerà due cene esclusive - il 25 e 26 giugno - al ristorante "Il Bocconcino" dell'hotel Royal Hideaway Corales Resort, insieme allo chef residente Niki Pavanelli



© Marco Poderi



© Manolo Illera

L'hotel Royal Hideaway Corales Resort 5 Stelle Gran Lusso, a Adeje, Tenerife è diventato un punto d'incontro dell'alta cucina europea, fin dalla prima edizione dell'Inspirational Chef Program nel 2018. Basta citare alcuni dei protagonisti delle scorse edizioni di questa originale manifestazione, nomi importanti della gastronomia mondiale come ad esempio i fratelli Torres, Diego Guerrero, Jorge Muñoz, Tim Boury, Ana Rož, Sebastian Frank e tanti altri.

L'edizione 2022 dell'Inspirational Chef Program costituirà un'occasione unica per godere delle migliori proposte culinarie di Tenerife, che si gioveranno della qualità delle materie prime offerte dall'isola, grazie ad un'ospite davvero speciale.

Quattro mani

Il 25 e 26 giugno prossimi, infatti, presso il ristorante "Il Bocconcino" del Royal Hideaway Corales Resort, lo chef italiano Massimo Bottura

preparerà due cene davvero esclusive, realizzate a quattro mani insieme al resident chef Niki Pavanelli. Crediamo sia inutile parlare di Massimo Bottura, deus ex machina della superpremiata Osteria Francescana di Modena (tre stelle Michelin, # n. 1 nei World's 50 Best Restaurants nel 2016 e nel 2018 ed infiniti altri riconoscimenti) e certamente uno degli chef più influenti del mondo nella ristorazione di oggi. Come è stato scritto più volte, Bottura riesce a proporre una cucina sempre in equilibrio fra tradizione e innovazione, in un percorso di continua esplorazione delle radici classiche italiane, e costanti riferimenti alla storia, all'arte e alla filosofia.

Come accennato, nelle due serate al Royal Hideaway Corales, Bottura darà prova della sua visione e del suo talento attraverso altrettante cene che avranno come protagonisti ovviamente la cucina italiana, ma i prodotti locali, coerentemente con il fatto che questi sono entrambi tratti distintivi del ristorante Il Bocconcino. Non a caso, infatti, il Bocconcino e il servizio di colazione dell'hotel utilizzano ampiamente i prodotti biologici e stagionali della fattoria Finca La Calabacera-Ecologia Gourmet. L'occasione della presenza di Bottura



© Manolo Illera

costituirà anche una preziosa occasione per lo chef di conoscere la gastronomia locale di Tenerife attraverso visite a produttori locali, e al tempo stesso, di scegliere con cura gli ingredienti che verranno utilizzati nelle proposte per le serate dell'Inspirational Chef Program. Due serate speciali, non c'è dubbio, e non solo a tavola: Massimo Bottura, infatti, condividerà la sua esperienza - attraverso la narrazione di aneddoti, tecniche e altre curiosità personali - durante una nuova parte dell'evento, ovvero la conferenza sulla creatività "Inspirational Talks". L'evento è sponsorizzato

da Taittinger, champagne ufficiale dell'evento, dalla cantina siciliana Bodegas Planeta e dall' marchio di branzino sostenibile Aquanaria. Il costo per una cena presso "Il Bocconcino" del Royal Hideaway Corales Resort, in occasione della partecipazione all'Inspirational Chef Program dello chef Massimo Bottura, parte da 300 €. Dress code: Smart casual. I signori devono indossare pantaloni lunghi e scarpe chiuse. Informazioni e prenotazioni: 0034 922 757 900 www.barcelo.com/guia-turismo/en/spain/tenerife/experiences/682066/



© Manolo Illera

ROYAL HIDEAWAY
Corales Resort

OSTERIA FRANCESCANA

Presenta

Uno de los chefs más influyentes en el panorama gastronómico internacional.

VIII INSPIRATIONAL
CHEF
PROGRAM

CHEF
Massimo Bottura
(Restaurante Osteria Francescana)

CHEF
Niki Pavanelli
(Restaurante Il Bocconcino)

25 y 26 JUNIO Massimo Bottura 2 CENAS

Reserva +34 922 75 79 00 | gastrocorales.com

Il Bocconcino AQUANARIA PLANETA TAITTINGER



Pinot Nero Rocolo 2018, il vino della svolta

Per Serafini & Vidotto, Pinot Nero Rocolo 2018 presentato a Vinitaly costituisce un traguardo importante: «Dal 1991, dopo una grande quantità di prove e interpretazioni, oggi pensiamo che il risultato raggiunto sia la base su cui costruire un impegno futuro»



Fra le tante novità viste all'ultima edizione del Vinitaly di Verona, non possiamo non segnalare il Pinot Nero Rocolo 2018, che l'azienda vinicola Serafini & Vidotto di Nervesa della Bataglia ha presentato come "un vino dagli intensi aromi fruttati e sentori balsamici, tannini delicati e struttura elegante, risultato di un lavoro attento e scrupoloso iniziato nel 1991 dai due enologi e agricoltori Francesco Serafini e Antonello Vidotto." Questa novità viene considerata in azienda come un punto da cui partire per iniziare una nuova sfida, nel percorso di confronto con il più affascinante e complesso vitigno a bacca rossa, il Pinot Nero.

La cantina, fondata nel 1986 nel cuore della Marca Trevigiana, in effetti, ha coltivato questo vitigno fin

dai primi anni '90 in zone selezionate del Montello. «Abbiamo sempre tenuto sin dal 1991 (prima annata messa in bottiglia), un percorso parallelo per quello che è sempre stato il nostro "sogno più caro", il Pinot Nero» dichiara Francesco Serafini. «Con tenacia, attenzione e rispetto abbiamo lavorato e atteso il momento in cui (al di là di tutti i nostri tentativi) la natura di quella vigna si concedesse a noi con i suoi aspetti più maturi. I segnali delle ultime annate, sommati alla possibilità di questi anni di poter lavorare con una certa serenità, ci hanno permesso di produrre, secondo il nostro sapere, qualcosa che ripaga dell'impegno e del tempo profusi. Pensiamo che il Pinot Nero Rocolo 2018 sia un punto da cui partire per iniziare una nuova sfida». Questo Rocolo è prodotto

con uve Pinot Nero in purezza, e viene fatto affinare in legno (in parte di secondo passaggio e in parte nuovo a seconda dell'annata) per un periodo variabile dai 10 ai 12/13 mesi. Le note che ci sono state fornite lo descrivono così: "Di colore rosso rubino lucente, rivela al naso aromi intensamente fruttati con vivaci note di ciliegie, lamponi maturi, fragolina di bosco, tamarindo e, inoltre, sfumature floreali di violetta, foglie di tè e sentori balsamici di rabarbaro. Al palato la freschezza e i tannini delicati donano una raffinata ed elegante struttura che rendono questo vino perfetto in abbinamento con carni di vitello brasate, costolette d'agnello "a scottadito", piccione al forno, formaggi caprini o pecorini di mezza stagionatura." A buon intenditor...