Mensile • Anno XI • N°95 Giugno-Luglio 2016 • Euro 3,00

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

FOOD & BEVERAGE

Minestre
Le mille ricette della zuppa di pesce

Australia
Mete gourmet tra paesaggi sconfinati

Special
Vini rosat sempre pi di tendenz

Che
Mudec ecc. Bartolin si fa in tr

Foto di Federica Santeusanio

Del Cambio
La creatività ragionata di Matteo Baronetto

Luca Marchini al ristorante Pavarotti

Milano. Luca Marchini arriva a Milano e accetta la sfida del *Pavarotti Milano Restaurant Museum*, in piazza del Duomo 21, al quarto piano del *TownHouse Hotels*. Il *patron* de L'*Erba del Re* di Pomposa (Mo), che è anche un grande appassionato dell'opera del maestro, è il nuovo *executive chef* del ristorante voluto da Nicoletta Mantovani, la vedova del grande tenore, e da Alessandro Rosso, *partner* del progetto. Marchini, una stella *Michelin*, toscano di nascita, ma emiliano di adozione, ha collezionato esperienze di altissimo livello, tra cui quelle con Massimo Bottura e Bruno Barbieri. A Milano proporrà una selezione dei piatti più rappresentativi della cucina modenese e bolognese ma prevede in menu anche piatti che omaggiano la gastronomia lombarda, come il risotto, che però Marchini abbina a Parmigiano e ad Aceto balsamico di Modena Igp.

Al Danieli The Egg di Nicola Batavia

Venezia. È un omaggio alla tradizione veneziana dei cicchetti il nuovo *bistrot concept* di Nicola Batavia per l'*Hotel Danieli* di Venezia. Il cicchetto -dal latino *ciccus*,"molto piccolo", è un bocconcino di piatti tipici veneziani che vengono accompagnati a un bicchiere di vino. Si chiama *The Egg*, il progetto che Batavia ha messo in piedi con la collaborazione dell'*executive chef* dell'hotel, Dario Parascandolo, e proprio l'uovo, nelle sue declinazioni, è uno dei protagonisti del menu del *bistrot*. Dal *signature dish*, l'Uovo di quaglia al "Palet", con spinaci e liquirizia, allo *scramble*, noci gorgonzola e miele, fino alle Due uova all'occhio di bue, con guanciale di Sauris e all'Omelette soffiata, con verdure e Castelmagno. Ma tanti sono i cicchetti realizzati con ingredienti di prima qualità insieme a piatti di eccellenza italiana.

Da Unico arriva Fabrizio Ferrari

Milano. Fabrizio Ferrari approda nelle cucine di *Unico*, affiancato dal suo storico *sous chef*, Marcello Baratella e dallo storico *pastry chef* del ristorante milanese, Beppe Allegretta. "Il menu che ho pensato per *Unico Milano* parte dal recupero del cibo perduto e dei sapori radicati nella nostra memoria più profonda per trasformarli in piatti dal carattere distintivo. Oggi sono alla ricerca di tutti quegli elementi che stanno per essere dimenticati, ma che possono offrire grandi emozioni: materie considerate povere, ma dalla personalità fortissima. Il ricordo è la mia chiave: far ricordare per farsi ricordare", spiega Ferrari. Fra le novità introdotte dallo chef, anche la riapertura del ristorante per il servizio del pranzo, con una formula *smart* adatta ai pranzi di lavoro, disponibile nelle varianti carne, pesce o vegetariano.

Giancarlo Morelli apre la Trattoria Trombetta

Milano. Bianco e nero è la dicotomia scelta da Giancarlo Morelli per il suo nuovo progetto, la *Trattoria Trombetta*, un locale dove al centro dell'idea gastronomica c'è la convivialità vissuta attraverso due principali esperienze. Il grande tavolo ovale, che accoglie gli ospiti e li unisce in una degustazione fra amici, e il bancone con cucina a vista dove seguire la costruzione dei piatti della brigata. Morelli, che non lascia il suo amato *Pomiroeu*, ma che ne cura tutti gli aspetti, gioca anche sul nome "trattoria", che richiama la tradizione milanese della cucina semplice, ma arricchita da materie prime scelte personalmente e interpretate estrosamente. Tra i piatti del menu, il Baccalà mantecato con patata di Oreno su insalatina di ceci o l'Orto di stagione al carbone e bagna càuda, maionese di capperi. Immancabile il Risotto alla milanese.

Ribaldone e Schingaro a Borgo Egnazia

Brindisi. Andrea Ribaldone coordinerà la proposta ristorativa dei sei ristoranti di Borgo Egnazia (Br) in collaborazione con Domenico Schingaro, già *souf chef* a *I Due Buoi* di Alessandria. Tutti i ristoranti avranno un'impostazione diversa ma saranno guidati da un'unica mano. Il ristorante *Due Camini* è trasformato in ristorante gastronomico, mentre la *Trattoria Mia Cucina* propone piatti basati su ingredienti semplici e legati al territorio. Il pesce fresco è il *focus* della *Pescheria da Vito*, mentre la formula *buffet* connota *Il Colonnato*. Ideale per le famiglie, il ristorante *La Frasca*, dove l'esperienza contadina pugliese si fonde con la gastronomia più moderna, mentre *Da Puccetta* i più piccoli sono viziati con menu *ad hoc*.