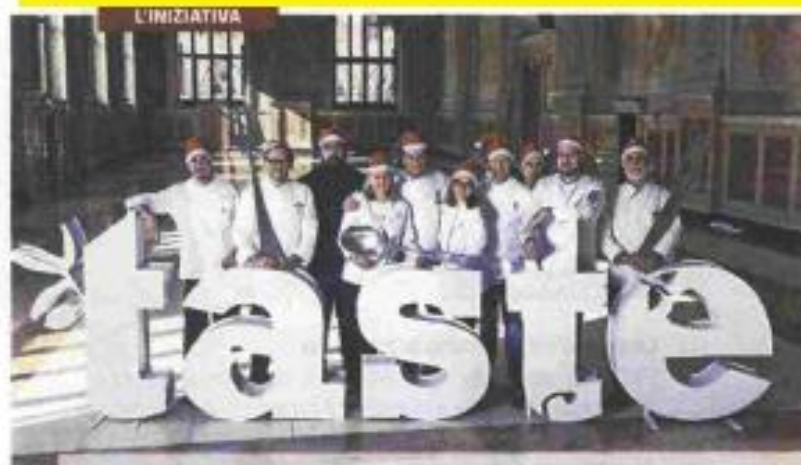


Il mondo si ritrova a tavola. Dalla carne gallese al pesce irlandese. Poi tante specialità della tradizione italiana

A FIRENZE

I piatti artistici di Matteo Lorenzini

Senese, classe 1985, Matteo Lorenzini (nella foto in basso) è il nuovo chef di SE STO on Arno, lo scenografico rooftop Bar & Restaurant del Westin Excelsior a Firenze. Lorenzini — che si è guadagnato nel 2014 una stella Michelin ed è tra le migliori giovani promesse — ha trascorso più di sei anni in Francia, con maestri del calibro di Alain Ducasse, e vicino all'Arno porta la sua interpretazione dei classici, con influenze d'Oltralpe ma senza dimenticare il legame con il territorio. Tra i piatti del suo nuovo menu spiccano l'Astice con radici e polvere di frutti rossi, l'Animella arrostita con insalata e ravanelli al profumo di nocciola e, tra i dessert, delizie come il Mont-Blanc.



L'INIZIATIVA

Menu natalizi e stellati a Bologna

Soltanto qualche bajocco per sedersi al tavolo dei grandi maestri del gusto: succede a Bologna — da oggi fino a domenica, nelle sale di Palazzo Enzo Re — grazie a **Taste of Christmas** (tasteofchristmas.it), versione natalizia del classico appuntamento che permette di provare la cucina stellata senza spendere una follia. Sedici gli chef ospiti della kermesse, con alcuni tra i top del territorio emiliano-romagnolo: dall'allievo di Ferran Adrià, Terry Giacomello dell'Inkioistro di Parma, ad Aurora Mazzucchelli del ristorante Marconi, oltre a special guest "fuori regione" come Vincenzo Guarino del ristorante L'accento di Vico Equense. Si scelgono i piatti — dai 6 ai 10 euro, pardon "bajocchi" con l'apposita card — e si compongono i menu liberamente. In programma non mancano nemmeno i laboratori per imparare i segreti di impasti dolci e salati e i giochi a tema per i bambini. E poi shopping, con un negozio dove si trovano specialità enogastronomiche e alcuni dei prodotti utilizzati dagli stessi chef.

Cr.G.

IDEA REGALO

Impara a cucinare

Un coupon regalo per chi vuole diventare un maestro del risotto, trasformarsi in un super esperto di financier e madeleine (dolci francesi) o imparare tutti i segreti dell'arte della pizza: è l'idea

di **Congusto** (congusto.com), il gourmet institute milanese che ha trasformato i suoi corsi tematici amatoriali in idee da mettere sotto l'albero. Quattro le formule: da 80 euro (per un corso della durata di tre ore) fino agli 800 euro del coupon con validità sei mesi, che consente di frequentare più sessioni.

