



**MF** Italia Oggi  
L'ESCLUSIVO  
ECONOMIA, GIURIDICI  
E POLITICI

# Gentleman

IL MENSILE PER GLI UOMO - NUMERO 189 - OTTOBRE 2018

Giancarlo Giannini, a sinistra, e Jude Law, protagonisti dei cortometraggi Johnnie Walker.

SAPER BERE

## CI FACCIAMO UN GOCCIO?

PRIMA COGNAC, POI WHISKY, ORA GIN E VODKA. È SEMPRE UN RITO ELEGANTE FAR CONVERSAZIONE CON IL BICCHIERE IN MANO. VIZI E VIRTÙ DI UNA TRADIZIONE MOLTO MASCHILE



# Una cena al Fresco

ANCHE IN CUCINA L'UOMO È AFFASCINATO DALLA TECNOLOGIA E GRAZIE A QUESTO ABBATTITORE MULTITASKING IMPARA UNO DEI GRANDI SEGRETI DEGLI CHEF PER FARE BELLA FIGURA IN OGNI OCCASIONE

DI CRISTINA CIMATO

Se lo vedesse in azione Arthur Bloch, umorista e autore del mitico *La legge di Murphy*, dovrebbe ricredersi riguardo la sua affermazione: «Gli attrezzi di cucina che svolgono varie funzioni, non ne svolgono bene neanche una». Fresco di Irinox, infatti, fa sette cose insieme e tutte bene. L'azienda con sede a Corbanese, in provincia di Treviso, rappresenta una di quelle realtà virtuose del Nordest Italia che ha saputo catturare una tendenza, ossia quella della cucina amatoriale di alta qualità. Dalla

produzione di quadri elettrici e poi di abbattitori e surgelatori rapidi professionali, nel 2005 si è affacciata al mercato domestico. Sei anni dopo è arrivato Fresco, primo abbattitore di temperatura per la casa a libero posizionamento (il suo precursore, Freddy, è a incasso). Un elettrodomestico che fa la gioia soprattutto degli uomini, appassionati di tecnologia anche in cucina. Con Fresco il freddo è rapidissimo e il caldo è lento. Infatti, abbatte velocemente la temperatura dei cibi, anche se bollenti, per permet-



## TRE INDIRIZZI DA ANNOTARE

Ecco dove provare le crudité al loro meglio, dall'aperitivo in poi



### LANGOSTERIA CAFÉ Il pesce in Galleria

È il terzo nato dell'impero di Enrico Buonocore, patron di Langosteria, e ha rivitalizzato un luogo mitico di Milano, ossia la Galleria del Corso, in pieno centro. Il **Langosteria Café** è innanzitutto un luogo bello e conviviale, si avvale di giovani sorridenti in sala e offre il meglio in termini di cucina di pesce, crudo e cotto: dai famosi king crab alle acciughe del Cantabrico, fino alla pappa al pomodoro. [langosteria.com](http://langosteria.com)

### PUZZLE & LA CAVE

Lo chef Misha Sukyas si divide tra due nuovi locali

L'eccentrico chef Misha Sukyas è entrato al TownHouse31, boutique hotel di via Goldoni, a Milano, dove ha inaugurato **Puzzle**. Qui gli ospiti (da 10 a 16) sono seduti allo stesso tavolo per una degustazione guidata (75 euro a persona). Nel giardino, aperitivi con vini e crudité di pesce. In zona Navigli, invece, è nella cucina di **La Cave** (foto sotto), che sorge dove c'è un'officina di moto. Anche qui trionfano crudi e coquillage.



Sopra, Fresco di Irinox, un abbattitore che occupa uno spazio ridotto e permette di portare a bassissime temperature qualunque cibo, anche quelli bollenti. Così si conservano meglio e si evita la proliferazione batterica. Qui a sinistra, il suo precursore a incasso Freddy.

tere di conservarli poi in frigo più a lungo, riducendo così gli sprechi alimentari e limitando al massimo la proliferazione batterica. Inoltre, questo elettrodomestico surgela in brevissimo tempo e così permette la formazione di cristalli di ghiaccio piccolissimi tra le molecole, evitando l'alterazione dei cibi causata da un lento congelamento, ossia dalla creazione di cristalli di più grandi dimensioni. Poi, permette l'ormai ambitissima cottura a bassa temperatu-

ra (non oltre 75 °C), garantisce un'ottima lievitazione di pane, pizza e croissant e, per chi proprio non ha tempo, conserva un piatto a temperatura di frigorifero e, grazie a un timer, lo riscalda al momento giusto, per trovarlo caldo al rientro dal lavoro. Se non bastasse, fa fare un'ottima figura anche per l'appuntamento più inatteso. Raffredda il vino come una cantinetta in pochi minuti. Giusto il tempo di un bacio di benvenuto.

[fresco.irinox.com](http://fresco.irinox.com)