

Seguici su: f t

IL GUSTO

CERCA

I PIACERI DEL GUSTO

LE STORIE

VIAGGI DI GUSTO

VINI E SPIRITI

INGREDIENTI DI GUSTO

adv

TENUTA DEL
BUONAMICO
 VINI DI TOSCANA

SCONTI
 FINO AL **33%**

OMAGGI UNICI
 e cumulabili

R CONTENUTO PER GLI ABBONATI



La grande festa degli chef diventa un inno alla ripartenza

di Giuseppe Calabrese



▲ Gli chef nel giardino di Villa San Michele

A Villa San Michele, sulle colline di Fiesole, una parata di grandi nomi, da Nino di Costanzo a Gaetano Trovato, da Carlo Cracco a Filippo Saporito, oltre ad artigiani del gusto e produttori. Aria frizzante e voglia di rimettersi in gioco

24 MAGGIO 2021

🕒 2 MINUTI DI LETTURA

f

🐦

in

✉

🔗

📌

La ripartenza è una giacca bianca. La ripartenza sono nomi, ma soprattutto cognomi. **Nino Di Costanzo** (Danì Maison, Ischia), **Gaetano Trovato** (Arnolfo, Colle val d'Elsa), **Riccardo Monco e Alessandro Della Tommasina** (Enoteca Pinchiorri, Firenze), **Carlo Cracco** (ristorante Cracco), **Rocco De Santis** (Santa Elisabetta, Firenze), **Filippo Saporito** (La leggenda dei frati, Firenze), **Claudio Mengoni** (Borgo San Jacopo, Firenze) e **Ambra Campodonico** (ABAC, Barcellona). Tutti chiamati a raccolta da Alessandro Cozzolino, executive chef dell'hotel **Villa San Michele** (gruppo Belmond) per festeggiare, appunto, la ripartenza della stagione e la nuova cucina del suo ristorante. Una sorta di Festa a Fiesole che ha messo insieme quindici stelle Michelin.

Non ci sono solo gli chef, ma anche i produttori. **Simone Fracassi** con la sua carne e i suoi salumi. **Cristiano Savini** con il tartufo. **Alberto Zampino** del pastificio Gentile. C'è un'aria frizzante, la voglia di rimettersi in gioco. La necessità di ripartire dopo i mesi di chiusura forzata. A Firenze non si era mai visto un evento così, tanti chef tutti insieme per il piacere di stare insieme. E anche questo è un segnale. "Pensare che ho organizzato tutto con whatsapp - dice Alessandro Cozzolino, resident chef dell'hotel Villa San Michele - E' una giornata fantastica, sono molto contento". Tutti lo sono. E non vedono l'ora di mettersi ai fornelli.

adv



TENUTA DEL
BUONAMICO
VINI DI TOSCANA

SCONTI
FINO AL 33%

OMAGGI UNICI
e cumulabili

G IL GUSTO



**Kebab in salsa torinese:
ecco i magnifici 7 dove
mangiarlo**



“Andiamo in cucina, qui sennò si perde tempo in chiacchiere”, sorride Gaetano Trovano. A mezzogiorno di ieri erano tutti nel grande giardino dell’hotel. Si scambiano idee, parlano di prospettive, guardano avanti.



adv

TENUTA DEL
BUONAMICO
VINI DI TOSCANA

SCONTI
FINO AL **33%**

OMAGGI UNICI
e cumulabili

IL GUSTO



Farina, acqua e legno di castagne: storia veridica dei panigacci di Podenzana

DI STEFANO CAFFARRI



[Leggi anche](#)



▲ Nino Di Costanzo

“A giugno ripartiamo anche noi, non vediamo l’ora - dice Riccardo Monco di Enoteca Pinchiorri - Siamo emozionati, non sappiamo cosa ci aspetta. Ma siamo pronti”. C’è fermento. E curiosità. Ognuno ha preparato un piatto. Uno a uno si infilano in cucina, che è stata completamente ristrutturata. Un lungo corridoio di acciaio. Affollato, soprattutto. **E’ una specie di Gioco dell’oca.** Si parte dagli affettati di Fracassi e il pane di Bedu, e poi una dopo l’altra tutte le stazioni di questa Festa a Fiesole muovendoci tra la ricciola affumicata di De Santis, il risotto al latte di bufala e ricci di Di Costanzo, la pappardella di Trovato, il croccante di piselli di Cracco (presentato da Ale Bergamo), la terrina di fegatini di Saporito o il gazpacho di Monco & Della Tommasina. E alla fine c’è pure il kitchen table, che per l’occasione ospita i dolci. E Ambra Campodonico pasticciera di Abac di Barcellona, tre stelle Michelin. Lei è una forza della natura. **E’ partita dall’Elba ed è arrivata in cima al mondo.**

C’è un caos elettrizzante. La loggia dell’hotel che ospita il ristorante brilla di luce, la vista su Firenze è mozzafiato. I camerieri corrono come matti, in cucina è un via vai di piatti. E di chiacchiere. Mica male la brigata. E se li vedi muoversi dietro il pass ti accorgi che questi chef hanno un’energia che arriva ovunque. **Un grande rave dell’orgoglio gastronomico.** “Questo è il messaggio che parte da Firenze”, dice ancora Cozzolino. Una luce in fondo al tunnel. Qui, ora, ovunque. Tre ore senza sosta. Poi la cucina chiude. Il servizio è finito. “Ma questo è solo l’inizio”. Già, è solo l’inizio.

Grana croccante, ostriche e agnello sulle rive del Garda

Il dilemma degli chef: il rischio di un ristorante proprio o la comfort zone degli hotel?

IL GUSTO



Farina, acqua e legno di castagne: storia veridica dei panigacci di Podenzana

DI STEFANO CAFFARRI

Spessore torna a casa e ritrova i profumi di Romagna

DI GIULIA MANCINI

La grande festa degli chef diventa un inno alla ripartenza

DI GIUSEPPE CALABRESE