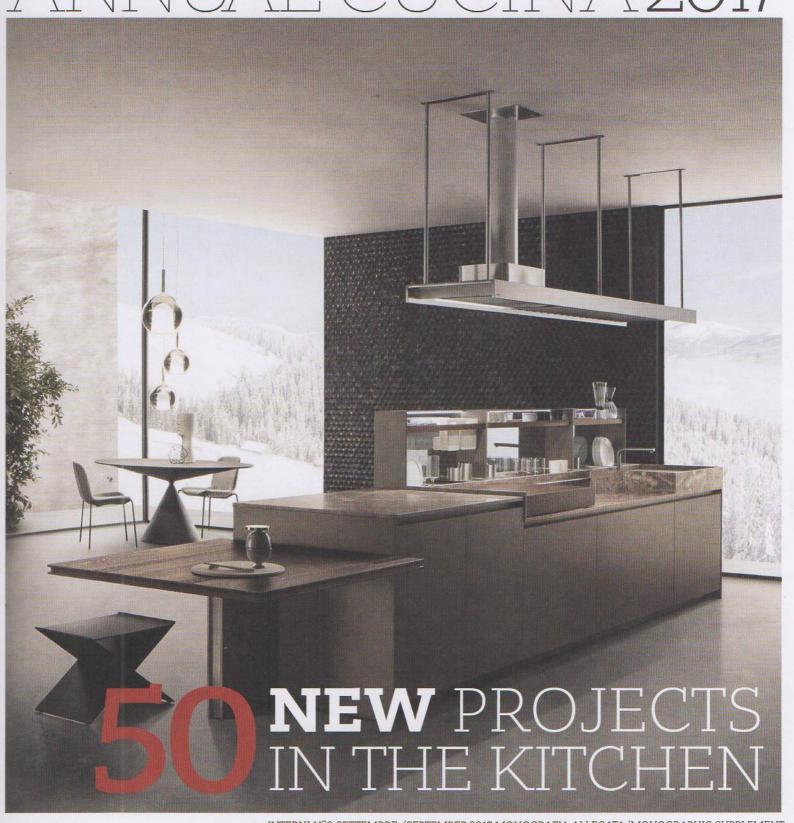


INTERNI

ANNUAL CUCINA 2017



INTERNI Nº9 SETTEMBRE /SEPTEMBER 2017 MONOGRAFIA ALLEGATA/MONOGRAPHIC SUPPLEMENT

LOOKING AROUND



In questa pagina, dall'alto:

|| Truffle Restaurant e Cocktail Bar inaugurato di recente all'interno dell'hotel NH Milano Palazzo Moscova (www.nh-hotels.it) è stato organizzato dall'azienda toscana Savini Tartufi, con lo chef Emilio Cerioli. 140 metri quadrati, suddivisi in ristorante e lounge bar, dove si servono cinque cocktail (uno, nell'mmagine sotto) tartufosi. Precedentemente, Savini Tartufi (www. savinitartufi.it) aveva già aperto a Milano, con otto soci toscani tra cui l'astrochef Simone Rugiadi, Il Tartufotto di via Cusani

(tartufotto it).

RISTORANTI MONOTEMATICI

Dalle ramen house alle steak house, dai mozzarella bar agli oyster bar, ormai vanno di gran moda i locali iperspecializzati che, di una specifica peculiarità, fanno una grande eccellenza

di Olivia Cremascoli









In questa pagina:

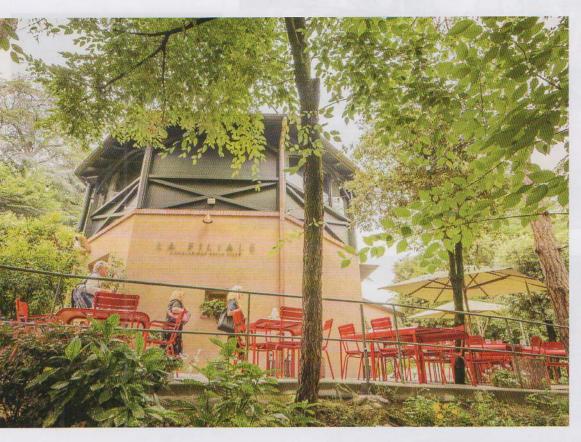
Langosteria Paraggi (www.langosteria.com) che ha aperto lo scorso giugno, all'interno dello stabilimento dei Bagni Fiore (www.bagnifiore.com). Quarto locale (dopo il Langosteria ristorante di via Savona, il Langosteria Bistrot di via Bobbio e il Langosteria Café in galleria del Corso) di Enrico Buonocore, figlio di genitori della Costiera talento per il pesce, che, a detta di parecchi, è il migliore di Milano



Un paio di quelli nati più di recente sono The Avocado Show di Amsterdam, che – ça va sans dire – ha solo piatti a base del frutto ricco di fibre, acidi grassi, vitamine e minerali, e il Bad Egg di Londra, va da sé un paradiso delle uova. Ma, più generalmente, l'Europa è ricca di ristoranti, bistrot e coffe shop che hanno fatto di un'unica tipologia alimentare, di un solo prodotto o di un unico ingrediente la loro fortuna. Ma mentre un tempo i locali monotematici (risotterie, tutta pasta, solo zuppe, mozzarella bar, ecc.) venivano considerati, culinariamente parlando, dei fanatici senza molto costrutto, oggi, in un mercato della ristorazione sempre più alla ricerca di novità, alcuni sono invece assurti a tutt'altro livello, basti solo pensare al boom, in pieno corso, della cosiddetta pizza gourmet. Adesso in Italia non si fa altro che parlare di pizza gourmet, che è fatta con impasti di altissima qualità e di farce soventi preparate non solo dai pizzaioli mà anche dagli chef, i quali pensano squisitezze che il più delle volte non vanno nemmeno

infornate, anzi. E, naturalmente, la pizza gourmet ha prezzi adeguati alle sue peculiarità, anche in base ai vini che vengono suggeriti per il 'matrimonio': per esempio, La Filiale – l'evoluzione della pizza, l'appena nato chiosco-pizzeria d'alto lignaggio del mitico pizzaiolo napoletano Franco Pepe all'interno de L'albereta relais & chateau (www.albereta. it) di Erbusco in Franciacorta (Bs), consiglia d'accoppiare le bollicine di Contadi Castaldi – che sono pur sempre di famiglia (Moretti) – alla super-pizza Nativa, a base di farina di grano monococco Shebar, con topping in toto vegetariano e vegano, firmato dallo chef dell'Albereta, Fabio Abbattista: al pomodoro viene abbinato l'hummus, realizzato con avocado e ceci di Cicereale, mentre i germogli di rucola selvatica portano sensazioni fresche e pungenti; oppure anche la pizza Curtefranca, condita con il fatulì, tipico formaggio della Val Camonica e presidio Slow Food, già utilizzato dallo chef in cucina e per la prima volta sulla pizza. Variazioni su una stessa tipologia d'alimento sono incredibilmente

LookINg



All'interno de L'Albereta Relais & Chateaux, a Erbusco in Franciacorta (Bs), La Filiale – l'evoluzione della pizza, chiosco-pizzeria chic, su due livelli, del celebre

chiosco-pizzeria chic, su due livelli, del celebre pizzaiolo caiatino Franco Pepe, in collaborazione con Fabio Abbattista, lo chef dei due ristoranti de L'albereta. Un banconebar per aperitivi, la cucina a vista, una selezione di Franciacorta, ma anche una lista di cocktail e una carta di vini e birre da tutt'Italia.



possibili sul pesce, che plurimamente si declina, in particolare d'estate. E il re dei ristoranti di crostacei (aragosta, astice, granchio, ecc.), molluschi (ostriche, capesante, fasolari, ecc.) e super-pesce in genere è di certo La Langosteria (www.langosteria.com), inventata nel 2007 a Milano da Enrico Buonocore (che ha peraltro anche voluto 600 etichette, tra cui 150 di champagnes), che oggi non rappresenta più solo "il mare a Milano", ma anche, dallo scorso giugno, "il mare a Paraggi", vale a dire la quarta Langosteria, questa volta però insediata nell'incantevole baia di Paraggi, presso gli storici Bagni Fiore (www.bagnifiore.com), lo stabilimento balneare di Gian Luigi Campodonico, che è il più discretamente chic della Riviera ligure, frequentato - soprattutto in passato - da reali, divi e grandi industriali. Alla Langosteria Paraggi si può pranzare – sulla spiaggia o sulla piattaforma lignea - dalle 12 alle 16, spizzicare e farsi qualche aperitivo; cenare dalle 19 alle 23. Sono cinque i menù per la giornata e la serata messi a punto dall'executive chef Domenico Soranno con il resident chef Denis Pedron. Come si potrà evincere, i prezzi non sono esattamente popolari, ma, d'altronde, ben si sa che aragoste e champagne sono 'beni' voluttuari.

Come, peraltro, i tartufi. In particolare, quelli di Savini Tartufi di Montanelli (Pi), che è sbarcato alla grande a Milano con, in primis, il Tartufotto di via Cusani (otto soci, in gran parte toscani, e lo chef Simone Rugiati) e, pochi mesi fa, con il Truffle Restaurant e Cocktail Bar all'interno dell'hotel NH Palazzo Moscova. La famiglia Savini (www.savinitartufi.it) è nel mondo del tartufo dagli anni Venti, e con l'appena citato nuovo spazio milanese – 125 mq ripartiti su due sale: il ristorante e il lounge bar – è soddisfatta appieno della sua strategia gourmand, in quanto il menu à la carte dello chef Emilio Cerioli è una vera e propria truffle experience, in cui si possono scoprire i vari

