

Foto GETTY IMAGES





## GRAZIA · FORNELLI SUPERSTAR

# ride

Sì, c'è il cibo in cima ai nostri pensieri. Dagli chef guru all'Expo, dai libri alle abbuffate di reality, ai nuovi ristoranti gourmet, è una certezza con cui sfidiamo anche la crisi

DI Marika Surace

Gli italiani hanno un chiodo fisso: il cibo. Una magnifica ossessione declinata, in tutte le possibili variazioni sul tema. Lo mangiamo, lo compriamo, lo commentiamo sui social network, lo fotografiamo, lo guardiamo in tv e lo incoroniamo protagonista di serate tra amici e chiacchiere più o meno dotte in pausa pranzo. Non è un caso che proprio il cibo, inteso come energia vitale, nutrimento per il pianeta nonché indice del benessere economico e culturale di un Paese, sia il tema dell'Expo 2015 di Milano, durante la quale tutto ruoterà attorno all'alimentazione. Con un dato certo: da noi l'unico settore a non conoscere crisi, nemmeno in tempi di ristrettezze economiche, è la tavola. Secondo un'indagine Nielsen, infatti, il 64% degli italiani dichiara che si può tagliare qualunque spesa, ma non il cibo. E crescono, a sorpresa, anche gli acquisti sui portali deluxe del gusto, da Eatalynet a Cortilia (più 1,2% di acquisti online). Piuttosto si risparmia sull'abbigliamento, sui viaggi o sui telefonini. Ma guai a chi tocca la qualità di fettuccine, formaggi e

salumi, patrimonio nazionale e genere di conforto preferito da chi, dovendo scegliere tra una serata al cinema e una cena in casa, non ha dubbi.

«La storia del nostro Paese? Si potrebbe riscrivere un capitolo dopo l'altro attraverso una tavola imbandita», conferma Roberta Corradin, food writer e autrice di *La Repubblica del maiale* (Chiarelettere, 257 pp., 12,90 euro): «Il cibo ha sottolineato le nostre trasformazioni, è sempre stato il nostro modo di comunicare. E come tutti i linguaggi si è evoluto: siamo passati dalle ossessioni culinarie degli Anni 50, con gelatine di prosciutto e zuppe inglesi, ai cibi leggeri e più "intellettuali" del nuovo millennio, caratterizzati dalla ricerca maniacale di ciò che è bio, organico, fatto mano o a chilometro zero. Le etichette che legano cibo, ambiente e salute sono tantissime, e la crisi economica potrebbe essere l'occasione per riscoprirci meno spreconi e più attenti a quello che mettiamo nel carrello». Siamo ciò che mangiamo, ripetono

### 10 nuovi locali top DA PROVARE

**1** I salentini, via Solferino 44 Milano. Un angolo di Salento con arredi da masseria chic e menù contemporaneo. Punto di forza la salumeria ittica: prosciutto di pesce spada piccante, mortadella di bottarga.



**2** Prima è arrivata la sua azienda agricolo-vinicola, ora anche i ristoranti. Orsone (a sinistra) a Cividale del Friuli, è il regno di Joe Bastianich, dove assaggiare la famosa bistecca Washington St. "Steak". [www.orsone.com](http://www.orsone.com)

**3** Conchiglie, paccheri, tagliatelle, calamarata. A Torino, Savurè è un pastificio con cucina: gran laboratorio a vista e il gioco del mix di sughi. Sta per sbarcare anche a Londra. [www.savure.it](http://www.savure.it)





## GRAZIA • IL PIATTO RIDE



### La cucina è ARTE

A FIANCO, LA MOSTRA GOLA, ARTE E SCIENZA DEL GUSTO, CON OPERE DI MARINA ABRAMOVIC, ERNESTO NETO E MARTIN PARR. A MILANO IN TRIENNALE FINO AL 2 FEBBRAIO.

Ed eccoci, quindi, tutti a degustare, provare, consigliare: ristoranti, nuovi libri di ricette. Siamo entrati a far parte del club dei foodies, quelli per cui il cibo va al di là dell'elementare concetto di "riempirsi la pancia"? «Se non si esagera, il fenomeno è positivo», avvisa la psicologa Annalisa Lo Monaco, autrice dell'ebook *La psicodieta* ed esperta di rapporto tra cibo e relazioni sociali. «È normale che il cibo, proprio in un momento di crisi economica, ritrovi centralità: che cosa c'è di più immediatamente gratificante e soddisfacente, di affondare la forchetta in un piatto? Che non vuol dire solo mangiare, ma anche ritrovare il piacere delle relazioni sociali: a tavola si parla, si indugia, ci si conosce. E scambiarsi ricette diventa una specie di salvagente sociale, a volte anche una terapia».

### LE PAROLE DEL CIBO CHE FA TENDENZA

# Senza



**SENZA:** zero grassi, zuccheri o sale. Si cucinerà così a "Gusto in scena", a Venezia, dal 16 al 18 marzo. La sfida per grandi chef? Togliere tutti gli alimenti "a rischio".

fino all'esasperazione i nutrizionisti. E oggi più che mai questa consapevolezza riguardo al cibo è un tema di discussione più dibattuto del calcio il lunedì mattina. Ci siamo trasformati da popolo di allenatori e commissari tecnici a popolo di (master)chef (quasi sempre) incompresi: i palinsesti televisivi ci mostrano la via. Che è quella del reality dove la ricetta delle polpette al sugo della mamma diventa una prelibatezza da gourmet, mentre gli chef del piccolo schermo hanno avuto un ruolo importantissimo nel far riscoprire agli italiani il vero valore di ciò che mangiamo. «Se c'è una cosa di cui a *Masterchef* andiamo orgogliosi è promuovere, durante ogni puntata, i prodotti del territorio, di altissima qualità, ma spesso poco conosciuti», dichiara lo chef Bruno Barbieri, di cui è da poco uscito *Via Emilia via da casa. Ricette di un cuoco sempre in viaggio* (Rizzoli), e giudice di *Masterchef Italia* su SkyUno, con Carlo Cracco, ritornato in libreria con *A qualcuno piace Cracco*, e Joe Bastianich.

**I guru della nuova religione, che riunisce tutti attorno alla dispensa?** Gli chef televisivi ovviamente. Quelli per i quali spadellare e rosolare senza smettere di ammicciare alla telecamera è una nuova forma di seduzione. Che ha anche lanciato qualche sex symbol: da Simone Rugiati con *Cuochi e Fiamme* (ogni sera su La7) ad Alessandro Borghese, anche lui in libreria con *L'abito non fa il cuoco. La cucina italiana di uno chef gentiluomo* (Bur) e ai blocchi di partenza con *Masterchef Junior*. E naturalmente non mancano gli chef star, quelli che collezionano stelle Michelin, si concedono poco e hanno fama di essere inarrivabili: dal 9 all'11 febbraio molti di loro saranno a Identità Golose, congresso di cucina che riunisce a Milano celebrità dei fornelli come Massimo Bottura, Heinz Beck, Davide Scabin, Niko Romito, Moreno Cedroni, Davide Oldani. Si esibiranno on stage con le loro ricette come le rockstar farebbero con i loro pezzi più famosi. Vietato digiunare. Mangiare non è mai stata un'attività così interessante. ■

**4** Il design dentro e fuori dal piatto. **Andrea Berton**, ha scelto la zona Porta Nuova Varesine, all'ombra dei grattacieli per il suo nuovo locale milanese. Da provare: merluzzo nero con brodo di prosciutto, [www.ristoranteberton.com](http://www.ristoranteberton.com)

**5** L'invasione dei ramen giapponesi. Arrivano anche a Milano da **Zazà Ramen**. Pasta lunga, brodo e ingredienti tra i più vari: pesce, carne, soia, ortaggi. Da assaggiare con liquori giapponesi, sake, birre e tè verdi bio. [www.zazaramen.it](http://www.zazaramen.it)



**6** Rame, lamiera, pietra, per il più "crudo" degli alimenti: la carne. Nel ghetto ebraico di Roma è arrivato **Bella Carne** (a sinistra), kosher rigoroso. Asado di manzo marinato alle spezie, polpette. [www.bellacarne.it](http://www.bellacarne.it)

Foto ENZO TRUCCOLO





LE PAROLE DEL CIBO CHE FA TENDENZA



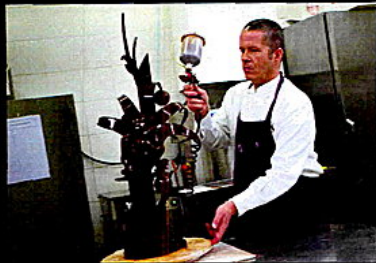
## Incroci

INCROCI: meno cucina etnica e più cucina fusion. La parola d'ordine è mettere insieme, senza paura, le tradizioni di diversi paesi, con incroci che vanno dal Giappone al nordafrica, passando per la cucina napoletana. Come nel Wicky's Wicuisine di Milano, dove ingredienti come le cipolle di Tropea e i pistacchi di Bronte vengono cucinati secondo tradizionali ricette giapponesi e con ispirazioni che vengono dai cinque continenti.



### Arrivano IN TV

DALL'ALTO. A PARTIRE DAL 13 MARZO SU SKYUNO ARRIVA **MASTERCHEF JUNIOR**, DEDICATO AI TALENTI DEI FORNELLI, DAGLI 8 AI 12 ANNI. A CONDURRE SRANNO BRUNO BARBIERI, LYDIA BASTIANICH E ALESSANDRO BORGHESE. COLATE DI CACAO, SCULTURE FONDENTI E TORTE A VOLONTÀ: DAL 7 MARZO SU REAL TIME, ERNST KNAM CONDUCE IL RE DEL CICCOLATO. SIETE PIUTTOSTO BRAVI IN CUCINA E SOGNATE DI APRIRE UN GIORNO IL VOSTRO RISTORANTE? NON PERDETEVI LA NUOVA EDIZIONE DI FUORI MENÙ, CONDOTTA DA ROBERTO RUSPOLI CHE METTE ALLA PROVA GLI ASPIRANTI CHEF. SU REAL TIME DAL 25 FEBBRAIO.



LE PAROLE DEL CIBO CHE FA TENDENZA



## Vegano

VEGANO: ci ha pensato tempo fa lo chef stellato Simone Salvini che ha sdoganato la cucina verde con il suo ristorante Ops!, l'Accademia di Alta Cucina Vegetariana e il suo libro "Cucina Vegana". Sempre più italiani (sei su cento) hanno deciso nell'ultimo anno di diventare vegani o vegetariani. Ed è boom di prodotti veg nei ristoranti (come la catena Mens Sana, dello chef Rodolfo Condoluci).

**7** Sfilano cicchetti alla veneziana e tapas in stile iberico al **TapaSotto** di Verona, divertissement dello chef stellato Giancarlo Perbellini. Tutte miniporzioni offerte a un grande tavolo sociale. [www.tapasotto.it](http://www.tapasotto.it)

**8** Fuori pizza, dentro farciture che sono una summa della tradizione romana. Ed è subito **Trapizzino**: alla lingua in salsa verde, alla trippa o al baccalà. Si trova a Roma. Prossima tappa: New York. [www.trapizzino.it](http://www.trapizzino.it)

**9** Nel sempre più cool quartiere del Pigneto, a Roma, ha inaugurato **So What**, ristorante vegano. Da non perdere: gnocchetti al pesto di salvia e dessert di panna vegetale. I vegan vogliono il meglio. [www.sowhatvegan.com](http://www.sowhatvegan.com)

**10** Mamai è il locale milanese che la chef Viviana Varese (passata a Eataly Milano) ha passato a Stefano Sardella e Davide Viviani. Ironia e tecnica nello spaghetti Mojito con brodo di menta. [www.mamaimilano.it](http://www.mamaimilano.it) (Cristiana Ceci)

