



SAPORI GLOBALI

MENU VINCENTI

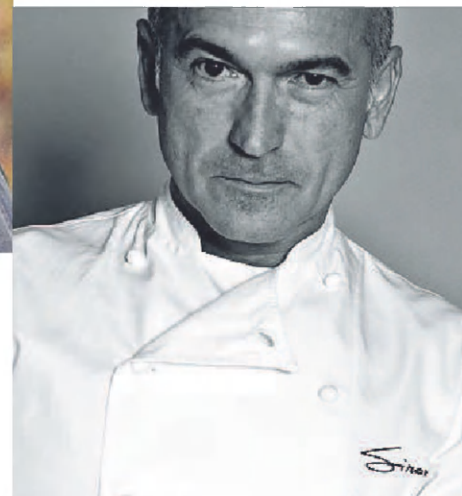
SONO QUELLI DEI RISTORANTI SUL TETTO DEGLI SHOW ROOM. E DEI FOOD FESTIVAL DEI GIOIELLIERI

DI MARILENA MALINVERNI

Avete mai provato ad andare in un ristorante haute cuisine proprio per mangiare i suoi spaghetti al pomodoro? E di ritornarci pure. Perché sono perfetti, saporiti, leggeri, con qualcosa di unico. Capita, se in cucina c'è Elio Sironi, chef dalla mano elegante, che crea con pochi ingredienti d'eccellenza piatti semplici ma sofisticati. Un brianzolo doc che ama la tradizione e cucina superbamente il pesce, non a caso è andato e venuto più volte dalla Costa Smeralda, dove ha anche aperto il suo ristorante *Madai*. La buona notizia è che da settembre rientra a Milano per dirigere la cucina del *Ceresio 7 Pools & Restaurant*, appena inaugurato sul roof top del palazzo *Dsquared2*. Sarà certo un'esperienza gourmand interessante provare il mix fra la sua concretezza lombarda e la stravaganza creativit  degli stilisti Dean e Dan Caten. E il fashion&food a Milano va anche oltre: finalmente si inizia anche qui a organizzare, come gi  succede in tutto il mondo, festival culinari nei ristoranti degli hotel, dove gli chef residenti ospitano colleghi internazionali. Inaugura questa nuova stagione il *Bulgari Hotel* con "Epicurea", un'evento culinario in cui da ottobre (ogni mese fino ad aprile 2014, per due serate) un giovane talento internazionale proporr  un suo menu emblematico. Si parte il 14 ottobre con "la cucina de final del mundo" del cileno Rodolfo Guzm n, chef visionario che rivisita piatti precolombiani e crea gusti per noi sconosciuti con bacche, radici e altri ingredienti selvaggi che lui stesso raccoglie in Patagonia. Da non perdere a febbraio i piatti fiamminghi stellati di Kobe Desramaults: contrasti di dolce e affumicato, di latte e acidul , e i sapori ignoti delle erbe spontanee delle spiagge del Nord. A marzo, infine, arriver  la psichedelica creativit  tra cucine orientali e il soul food del profondo Sud americano di Danny Bowien, il fenomeno fusion del momento. Inutile dire che food blogger e chef watchers sono gi  in fibrillazione.



A sinistra. Il curanto, una minestra precolombiana reloaded dal cileno Rodolfo Guzm n. Sopra. Dalle Fiandre, lo chef Kobe Desramaults. Entrambi saranno ospiti del festival Epicurea al Bulgari Hotel. A destra. Elio Sironi: torna a Milano al nuovo Ceresio 7.



Sei anni fa, quando si   messa in testa di diventare anche una casalinga perfetta, non sapeva cucinare una pasta. **Alice Agnelli**, 34 anni,   una fashion pr. La sua agenda   sempre piena: di giorno, conferenze al telefono e videomeeting e appuntamenti. Di sera, le ricette per il suo blog: *A gipsy in the kitchen* (ottalovemuffin.com). Nato nel 2011, oggi ha 1400 visitatori al giorno. Il segreto? Non solo ricette, ma racconti ed emozioni. Intanto, gli impegni nel "tempo libero" crescono: Alice cucina meraviglie vegane per il sito del marchio beauty *l'Erborario*, intervista chef e organizza catering per 200 persone. **Alessandro Enriquez**, 29 anni,   uno stilista/scrittore appassionato di cucina. A partire dal suo libro *An Italian theory* (dove il legame tra cibo e moda   illustrato nelle tavole imbandite di grandi creativi italiani), ha deciso di rendere omaggio, in tutti i suoi progetti, al gusto: dalla collezione di accessori moda realizzata con *Azzurra Gronchi* ai packaging per il cioccolato *Ciomod*, all'olio di *Galateo and Friends*. Tra lui e Alice, c'  un link: Gnambox.com. Entrambi sono stati ospiti nella cucina di *Stefano Paleari* e *Riccardo Casiraghi* (nella foto qui sotto), rispettivamente un ex grafico e un ex set designer. "Ex" perch  il loro *social foodie project*, nato con l'intenzione di costruire, attraverso un salotto di "invitati ispirazioni", un network di buon cibo, idee, bravi in cucina e un pizzico di stile, sta avendo un super successo. Ed ecco che la loro passione si   trasformata in lavoro. **Chiara Tronville**



COSA C'  PER CENA? UN VERSACE

Dolce & Gabbana sono una ironica cassetta da pesce piena di polipo saltato in padella e micromelanzane ripiene di caponata. *Armani* (foto a destra)   una sobria e panna cotta con in cima un bijoux di cristallo di zucchero blu. *Mami*, ovvero l'innovazione (a sinistra) diventa un finto ossobuco di patata confit ripiena di funghi e zucca. Lo chef *Matias Perdomo* in *Cooking Couture* (progetto Amazon BuyVIP edito da Marsilio) inventa una collezione di 11 piatti d'alta moda ispirati agli stilisti italiani. Anche le foto sono da fashion shooting: firmate *Giovanni Gastel*. **M.M.**

