

GENTLEMAN
Pop Food
Ago 2021 - pp. 26-30



Gentleman

MF
il quotidiano
dei migliori finanziari

★
Special Issue
BEST IDEAS
Moda-Design
Food & Wine
★

BIENSIILE PER GLI DOMINI CHE AMANO LA VITA - NUMERO 257 - AGOSTO 2021

PIRELLA GÖTTSCHE LOWE - 044 530 3 - Da allora (distribuzione) di abbonamenti e pubblicità con Mercati Finanziari e Italia Oggi a euro 4,00 (MDF) 2,00 + Gentiliana 2,00 in tutta Italia. In tutti gli altri giorni Gentleman a euro 4,00. Spedire in abbonamento postale. L. 40/2004 art. 1, c. 1 B00 Milano

Antonio Rummo

IL GUSTO DELL'ITALIA

GODERSI LA VITA, LA TAVOLA E LA GRANDE BELLEZZA DEL TERRITORIO. LA RICETTA VINCENTE DI ANTONIO RUMMO, SESTA GENERAZIONE DELLO STORICO PASTIFICIO DI BENEVENTO



GENTLEMAN

Pop Food

Ago 2021 - pp. 26-30

Antonello Sardi,
del Virtuosino
Bristol, al
Mugello. Sotto, il
suo Piccione di
Firenzuola, spinaci
e Vin Santo.



POP FOOD

ARISTO BISTROT

PIATTI DEL TERRITORIO E ATMOSFERA
FAMILIARE. MA MENÙ FIRMATI
DA CHEF STELLATI. ECCO LA SORPRESA
DIETRO LE NUOVE TRATTORIE

DI MAGDA MUTTI

G

GLI STILISTI DELLA HAUTE COUTURE raggiungono un pubblico più ampio con le seconde linee, riconoscibili per il taglio, abiti da tutti i giorni e accessibili. La ristorazione è stata a lungo incerta se fare il passo verso questa direzione, anche già se trent'anni fa Paul Bocuse, con il bistro L'Ouest a Lione, il primo di uno stellato, aveva indicato la strada. Oggi però le insegne spin-off sono il nuovo fenomeno: menù territoriali, atmosfere no frills, qualità di servizio, ma spesa friendly. *Gentleman* ne ha registrato la mappa. Da non perdere.



GENTLEMAN

Pop Food

Ago 2021 - pp. 26-30

LE INSEGNE SPIN-OFF APRONO IN LUOGHI TRADIZIONALI, MA ANCHE IN RESORT DI LUSO

Si parte dalla Toscana con Virtuoso, il nome del ristorante della Tenuta Le Tre Virtù. È coraggioso è **Antonello Sardi**, stella «verde» Michelin a Scarperia nel Mugello, biotopo toscano poco indagato. Definire l'oasi agriturismo è riduttivo, resort sa di grandi catene, ma qui siamo a un unicum. La coniugazione di questi estremi è però affascinante. I piatti al **bistrot Virtuoso** si nutrono del territorio e lo miniaturizzano nel menù tutto bio delle carni della tenuta, pesce tirrenico e paste fresche made in Tuscany. E risotti sorprendenti.

Come è sorprendente l'ultimo progetto di **Niko Romito**. A capo del ristorante trisstellato Reale a Castel di Sangro, amato da Bernard Arnault e scelto per dare l'impronta di stile italiano ai Bulgari Hotel&Resort tra Milano, Bali, Shanghai e Pechino, lo chef ha ideato **Alt**, bar-trattoria-area di servizio stile tarantiniano che allietta i gourmet sulla Statale 17, tra **Foggia** e **L'Aquila** con la Bomba con maiale fonde, pizze e tipicità abruzzesi.

Brambilla - Senari



Francesco Fioramonti

Si trova sulla Statale 17 Alt, il bar-autogrill di Niko Romito, dove la sua brigata prepara le tipiche bombe abruzzesi e panini con mortadella.

Ma non solo. All'Expo di Dubai ha innestato il format Spazio Bar e Cucina, riproposta del caffè all'italiana compresi il culto della prima colazione e la cucina conviviale: pollo fritto, pani, ricette domestiche, ripieni di made in Italy. Perché per Romito «la ricetta è un'architettura, un equilibrio tra forma e funzione, come lo stile di Giò Ponti, geometrie, linee, colore, luce e razionalità». Food, architettura, ma anche moda e design. Un insieme che funziona anche per **BistRo**, allestito negli spazi di **Milano** del-

la gallerista Rossella Orlandi, da **Etro** e **Stefania Moroni**, eredi della coppia Aimo e Nadia. La cucina è affidata all'estro di **Lorenzo Pesci**, premiato chef under 30. Materie prime eccellenti e ricettario contemporaneo seguono i valori della maison Moroni, ma attenzione: i piatti non sono del ristorante pluristellato né il downgrade, qui si addentano polpette con maionese di menta, insalata di seppia, trippa e fagiolini, ossobuco gratinato, piccione ripieno di peperoni e olive. Gloria ai dolci, con la



GENTLEMAN

Pop Food

Ago 2021 – pp. 26-30



Garage Flav (2)

Tarte Tatin alle pesche e gelato al sesamo. **Moreno Cedroni**, due stelle con La Madonna del Pescatore e il Clandestino, re della salumeria ittica, sulla piazza marchigiana di **Senigallia** ha aperto, invece, il chiosco-bistrot **Anikò**, pesci di qualità prêt-à-manger come tonno bianco Tataki, quinoa agrodolce, salsa tonnata; polentina vongole e gamberi con salsa al prezzemolo; lasagna di mare rosa con salsa cocco-lime; fish&chips di spigola, patatine e mostarda di mandarini; hot-dog di gambero alla bbq.

E dessert creativi come il suo food designer. Per una ghiotta evasione monferrina, ci si sposta sulle colline di **Gavi**, per fare una sosta a **La Raia**, azienda agricola certificata Demeter della famiglia Rossi Cairo. La Locanda conta su **Tommaso Arrigoni**, chef stellato e già patron di Innocenti Evasioni a Milano. Cereali antichi, frutta e verdura dell'orto bio sostengono i suoi menù di specialità monferrine: risotto al Castelmagno, plin al sugo di carne, battuta di Fassona, vitello tonnato.

Sopra, Lorenzo Pesci, chef di Aimo e Nadia BistrO a Milano, e la sua zuppetta tiepida. Sotto, Moreno Cedroni e lo Stoccafisso all'anconetana che propone al chiosco-bistrot Anikò di Senigallia.



Brambilla - Senani

DALLA MATERIA PRIMA ALLA PRESENTAZIONE FINALE, OGNI DETTAGLIO È STUDIATO NEI PARTICOLARI

GENTLEMAN

Pop Food

Ago 2021 - pp. 26-30



Enrico Bartolini è lo chef più stellato d'Italia: dietro di lui si pensa ci sia tanta tecnologia e invece rigenera il braciere, il forno a legna, lo spiedo... Succede a **L'Andana, Tenuta La Badiola**, icona maremmana dell'ospitalità Moretti, dove il pezzo forte è La Trattoria, sistemata in un granaio con vista vigne. Ingredienti e cotture sono affidati a Bruno Cossio: succulente Fiorentine, tartare, astice e persino ostriche passate al calore. Dallo chef più stellato a quello laureato: il dottore in economia **Marcello Corrado** è alla guida della stellata **Osteria Perillà** del Podere Forte, un micromondo biodinamico a **Rocca d'Orcia**. Tra suini senesi, faraone, agnelli, uova e ortaggi, propone tartare, gnocchi di ricotta di pecora, di pasta e patate.

Ma come si dice osteria in piemontese? Storicamente «piola» è osteria, piatti arcaici e opulenti, un quartino di rosso, guai a sgarrire dal Dna. Poi c'è l'eccezione: **Enrico Crippa**, tre stelle e un bottino di forchette e cappelli ad **Alba** al ristorante Piazza Duomo, ne apre una in piazza Risorgimento. Ambiente stylish non sfacciato, una campionatura di eccellenze tra vini e ricette regionali dall'esecuzione maiuscola. La variante di genere non ha imbufalito nessuno.



Paola Calamara

A La Raia, in Monferrato, Tommaso Arrigoni propone i tipici dlin (sopra); Enrico Bartolini, punta su gamberi e fiorentine a L'Andana, Tenuta La Badiola, in Toscana.



GENTLEMAN

Pop Food

Ago 2021 – pp. 26-30

LE STELLE MICHELIN E
LO STILE POPOLARE
DELLA TRATTORIA SONO
IN PERFETTA SINTONIA



Bis per Enrico Crippa ad Alba, con l'osteria La Piola (sopra, il suo vitello tonnato). Piatti capitolini per Adriano Baldassarre alla Trattoria Popolare Avvolgibile sull'Appia.

Anzi.Orchestra Dennis Panzeri, spartito di Crippa sulla lavagna de **La Piola** col gessetto: antipasto all'antica, vitello tonnato, tajarin, agnolotti, fritto misto. Torta di noccioline e gianduiotto, la firma di fedeltà.

Il viaggio del gusto finisce sull'Appia. Il ristorante Tordomatto sfodera lo spin-off dello stellato romano **Adriano Baldassarre** sulla circonvallazione, sfida dello chef alla transumanza di automezzi. Si chiama **Trattoria Popolare Avvolgibile**, look anni 60, tavolate de' noiantri, piatti capitolini: gricia, spaghetti alla carbonara, rigatoni amatriciani, polpette da scarpettare nel sugo. **8**

