

R I S T O R A N T I N O V I T À

Sfide

Marco Acquaroli alle selezioni europee del Bocuse d'Or

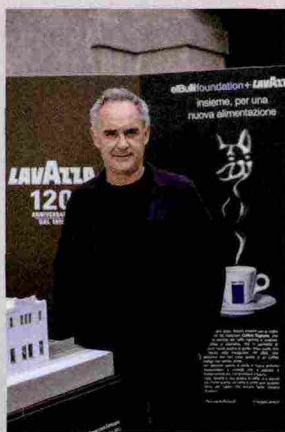
Trentenne di Sarnico, oggi al lavoro al Four Seasons Des Bergues di Ginevra, è Marco Acquaroli - vincitore ad Alba fra 12 candidati - lo chef che rappresenterà l'Italia alla selezione europea del Bocuse D'Or, in programma a Budapest a maggio. La strada per la finale del Bocuse (nel 2017 a Lione) è ancora lunga e la sfida è impegnativa. I temi del concorso: la carne di cervo e storione & caviale. A Marco il nostro "in bocca al lupo"!



Stefania Spadoni - Archivio Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero

febbraio - marzo 2016

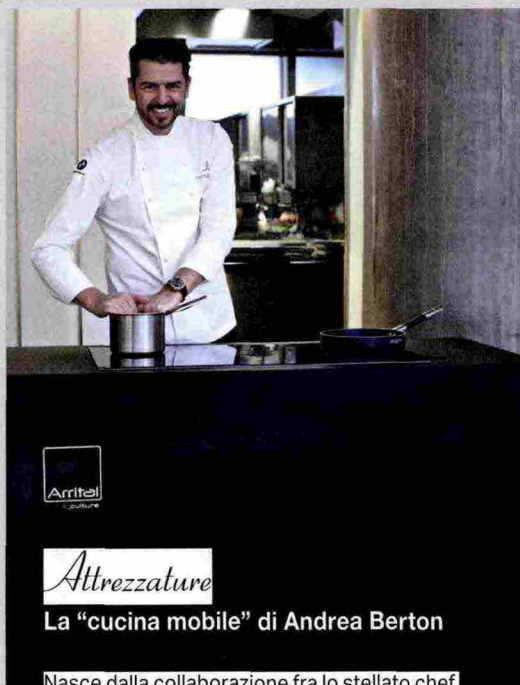
8



Progetti

Lavazza crea la "Nuvola", con tanto di ristorante. Firmato Ferran Adrià

Fervono i lavori a Torino per la creazione del nuovo headquarter di Lavazza. Un intero isolato che, oltre a spazi pubblici e aree verdi, ospiterà il ristorante (aperto al pubblico) di Ferran Adrià, la cui collaborazione con l'azienda dura ormai da 13 anni. Il progetto nasce dal lavoro di team tra il cuoco catalano, Lavazza e alcuni chef italiani e Slow Food - partendo da uno studio della cucina italiana e mediterranea - coinvolgerà giovani chef e studenti italiani e non. L'appuntamento a tavola è per il 2017.



Attrezzature

La "cucina mobile" di Andrea Berton

Nasce dalla collaborazione fra lo stellato chef milanese e l'azienda Arrital (Pn) il prototipo del "Mobile Kitchen Bench". Un banco progettato per lo show cooking dotato di piastra a induzione Miele di grandi dimensioni e di un top a geometria variabile, il tutto montato su ruote. Chiuso occupa uno spazio di 150 cm, aperto lateralmente aumenta la superficie di lavoro fino a 230 cm. Interamente realizzato in FenixNTM, un materiale nanotech altamente performante, è dotato di elementi contenitivi personalizzabili.

Marco Spada

R I S T O R A N T I · N O V I T À



Materie prime

La scienza del food pairing e la Pink Lady

Il food pairing individua gli aromi del cibo grazie a una tecnica simile a quella delle degustazioni del vino permette di scoprire le affinità di gusto tra alimenti. Così le mele Pink Lady sono state analizzate e ne è emerso un profilo del gusto fruttato e verde, la persistenza di note speziate e floreali (miele, rosa, geranio), sentori di anice, pino e vaniglia. Sapori che le rendono abbinabili anche a caffè, citronella, carne, granchio. Lo chef Ettore Bocchia ci ha fatto un intero menu. In foto: riso ai porcini e fiammiferi di mela Pink Lady



Concorsi

Gennaro Buono in lizza come miglior sommelier del mondo

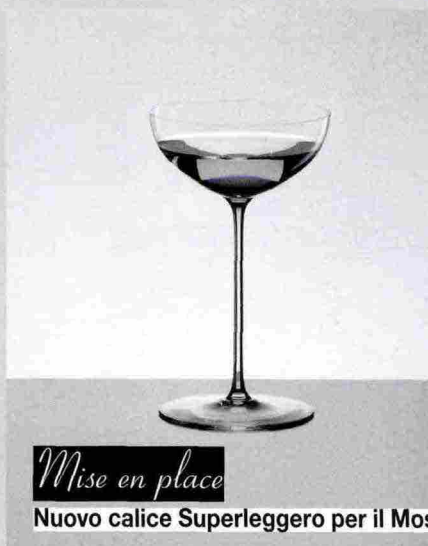
Gennaro Buono, restaurant manager del bistellato Pagliaccio di Roma, rappresenterà l'Italia al concorso per eleggere il miglior sommelier del mondo (ad aprile a Mendoza, Argentina). Già miglior sommelier d'Italia (nel 2012), la formazione di Buono passa per famosi ristoranti stellati come L'Olivo del Capri Palace Hotel e l'olandese Oud Sluis. Buono è specializzato anche nell'assaggio di salumi, acqua, tè, caffè, sake. A.T.



Marketing

The Fork vara i martedì a metà prezzo

I ristoratori lo sanno: ci sono giornate - e il martedì è una di quelle - in cui il lavoro non decolla. Per rimediare, la piattaforma di prenotazioni online di TripAdvisor (che vanta un network di oltre 30mila ristoranti in Europa e 8 milioni di utenti al mese) lancia TheFork Tuesday, promozione che consente agli utenti di cenare il martedì con uno sconto del 50% alla cassa (bevande incluse) nei ristoranti aderenti, previa prenotazione tramite TheFork. La logica? La stessa del mondo dei viaggi, dove il prezzo del biglietto aereo varia in base alla data di prenotazione e partenza.



Mise en place

Nuovo calice Superleggero per il Moscato

Segni particolari: stelo maxi, peso mini. È la nuova linea Riedel Superleggero, gamma di calici in cristallo soffiato a bocca che si distinguono per l'incredibile leggerezza e lo stelo particolarmente lungo. Il calice da Moscato (nella foto), adatto anche ai cocktail a base di Martini è un oggetto tecnico studiato per valorizzare questo tipo di vino, che predilige forme morbide e ampie alla base, non allungate come la flûte.

febbraio - marzo 2016

9