

MILANO • VENEZIA • ROMA • NEW YORK • LONDRA • FIRENZE • PALERMO •



il giro del gambero



Menu disponibile anche in due misure: 2 portate a 48 euro, 4 portate a 80 euro.

Info: Hotel Danieli
+ 39 041 782714
Collezione Peggy Guggenheim
tel. 0412 405 411

Vortici nel piatto

Un esempio di interazione diretta tra pittura e cucina, in uno dei tempi del bien vivre all'italiana. Siamo sulla Terrazza del Danieli di Venezia, città lagunare sede anche della Peggy Guggenheim Collection che ha allestito una mostra dedicata al Vorticism: Artisti ribelli tra New York e Londra 1914-1918. Lo chef del Danieli, Gian Nicola Colucci (nella foto il piatto "Dinamica dell'impasto"), presenta un menu tutto ispirato alle opere e alla poetica di questi artisti e in carta per tutta la durata della mostra, fino al 15 maggio prossimo. Una collaborazione fruttuosa, questa tra lo chef del Danieli e la Peggy Guggenheim, che ha già dato vita a Eatograph, menu dedicato a Adolph Gottlieb con il suo percorso

che va dall'espressionismo astratto all'arte giapponese. Ora è la volta di Vortici in cucina: Colucci trasporta la poetica astratta del Vorticism giocando su forme, sovrapposizioni e accostamenti di colore degli elementi che compongono le portate raffigurando le opere degli artisti guidati da Wyndham Lewis. La forza e l'energia dei vortici vengono riproposte nei piatti grazie alle energiche pennellate e all'equilibrio tra gli spazi vuoti e la disposizione armoniosa delle pietanze. È proprio la pennellata l'elemento distintivo di questi piatti, unita a un'idea di spazio che ricorda i lavori di questi artisti intenti a costruire la risposta americana al cubismo europeo.

Guerra di liberazione dei polli

Galline fuori delle gabbie e vitelli liberi di interagire coi loro simili? Why not? Alcuni dei sistemi intensivi diffusi dopo la Seconda Guerra Mondiale sono stati banditi o sono in fase di dismissione nell'Unione Europea sin dai primi anni '90, mentre negli USA nulla sembrava mutare fino a quando nel 2002 in Florida il 55% degli elettori votò per l'abolizione progressiva delle gabbie di gestazione per i maiali. Da allora, altre iniziative hanno messo al bando alcuni sistemi intensivi in Arizona e California, mentre simili provvedimenti sono stati adottati per via legislativa da Oregon, Colorado, Maine e Michigan. È di queste settimane l'annuncio del prossimo obiettivo: nello stato di Washington, nel nordovest degli USA (da non confondersi con la Capitale), è stato depositato il testo per un

referendum da tenersi a novembre per l'abolizione delle gabbie di batteria per la produzione di uova, collegato al divieto di commercializzazione di uova provenienti da questi allevamenti. L'iniziativa sembra destinata al successo, preparando la strada per ulteriori battaglie.

Adolfo Sansolini



MILANO • VENEZIA • ROMA • NEW YORK • LONDRA • FIRENZE • PALERMO



A tutta pasta

Pasta che passione. Torna l'appuntamento con Pasta Trend, dal 2 al 5 aprile a Bologna Fiere. Una vetrina a 360° per il mondo della pasta, dei sughi e degli abbinamenti alimentari, ma anche delle materie prime e delle produzioni gastronomiche che ruotano intorno a questo piatto principe della cucina italiana. L'appuntamento bolognese è un luogo ideale di incontro tra consumatore e produttore: sarà infatti possibile effettuare assaggi ed acquisti, partecipare a laboratori. Apertura al pubblico 2 e 3 aprile | www.pastatrend.com

Compostella? No, Forlimpopoli

Un anno di celebrazioni storiche, questo 2011. Oltre al 150° dell'Unità d'Italia, infatti, quest'anno si ricordano anche i 100 anni dalla morte di colui che l'Unità d'Italia la fece ai fornelli: Pellegrino Artusi, padre della codificazione culinaria moderna. L'occasione viene festeggiata con un pellegrinaggio di cinque gioreni sui luoghi artusiani, da Forlimpopoli a Firenze, in Palazzo vecchio, dal 26 al 30 marzo, giorno della morte del grande gastronomo italiano. L'iniziativa è organizzata dal giornalista enogastronomico Leonardo Romanelli e si svolge lungo la via Artusiana, la statale 678, che collega la Romagna alla Toscana, ad evidenziare l'asse culinario seguito da Artusi nel realizzare una sorta di koiné gastronomica italiana. Prima sosta a Castrocaro, la seconda a Portico di Romagna. Il passaggio in Toscana vede le due soste a San Godenzo e Pontassieve,



prima dell'arrivo a Firenze. Compagno di avventura di Romanelli è Stefano Frassinetti, cuoco della locanda Toscani da Sempre, dove si svolgerà la cena dell'ultima tappa. Lungo il percorso, assistito logisticamente da Confesercenti Firenze, chi vuole può aggregarsi al cammino. Il pellegrinaggio verrà seguito anche via Twitter, Facebook e Foursquare, oltre al diario di viaggio sul blog "Quinto quarto (quintoquarto.simplicissimus.it). «Pellegrino Artusi ha percorso i tempi della comunicazione

gastronomica – afferma Romanelli – Il suo ricettario ha avuto successo per la capacità di raccontare le ricette con aneddoti e curiosità».

Tanto che ancora oggi "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene" è uno dei libri più venduti, malgrado l'autore dovette pubblicarlo a proprie spese, non incontrando subito il favore del pubblico.



Anteprime

Dopo quelle di Amarone, Taurasi (*degustazioni a pagina 120*) e Brunello, ecco le Anteprime di due altri grandi territori da vino: Sicilia e Garda, con Sicilia en primeur organizzata da Assovini, che associa le più importanti realtà produttive siciliane, e Anteprima Bardolino. Dal 10 al 13 marzo a Ragusa – presso il Donnafugata Golf Resort & Spa – si potranno assaggiare en primeur le migliori proposte dell'enologia siciliana con 37 aziende produttrici e la possibilità di visita diretta a nove territori differenti per terreni e per caratteristiche climatiche.

Il 6 marzo, invece, a Lazise (Dogana Veneta), in degustazione l'annata 2010 di Bardolino e di Charetto (la versione rosata, anche spumantizzata): una settantina i produttori che propongono in degustazione libera oltre 150 vini dell'ultima vendemmia che in molti casi sarà possibile confrontare con l'annata 2009. Una realtà, quella del Bardolino, che ha vissuto un vero e proprio boom piazzando sul mercato 11 milioni di bottiglie di Charetto e 21 milioni di rosso.