

Chi è di Scena

Una cena dedicata al Brunello di Montalcino

Una grande serata per un grande evento, per celebrare uno dei più famosi testimonial nel mondo del made in Italy in fatto di vini: il Brunello di Montalcino. Il Four Seasons Hotel di Milano ha ospitato la nona edizione del prestigioso evento "La Perla Bruna di Montalcino" che l'hotel dedica ogni anno al fuoriclasse dei vini italiani. Il Brunello di Montalcino Vendemmia 2005 è stato presentato in anteprima esclusiva rispetto alla celeberrima vetrina del Vinitaly, direttamente dai produttori di sette selezionate aziende agricole: Antinori, Argiano, Camigliano, Castello Banfi, Col D'Orcia, Conti Costanti e Marchesato degli Aleramici. Un'annata ottima quella del 2005, che vanta ben 4 stelletta nella classifica ufficiale stilata dal Consorzio del Brunello di Montalcino!

A valorizzare la degustazione del gustoso Brunello non poteva mancare l'eccellente cucina del maestro **Sergio Mei**: ingredienti genuini e antichi sapori toscani re-interpretati dall'estro creativo dello chef, che propone un menu studiato appositamente per esaltare al meglio i profumi e i sentori del simbolo della più grande enologia italiana. Un evento davvero unico, attesissimo dagli appassionati, per veri intenditori!



In ricordo di due indimenticabili protagonisti

Da lunedì 17 a sabato 22 maggio 2010, le sale espositive della GAMeC (Galleria di Arte Moderna e Contemporanea di Bergamo) sono state il palcoscenico di vere e proprie performance di cucina contemporanea: degustazioni, mostre, momenti didattici e laboratori. La manifestazione è dedicata a **Vittorio Cerea** (patron del pluristellato ristorante "Da Vittorio", scomparso nel 2005) e **Luigi Veronelli** (indimenticabile giornalista, scomparso nel 2004), due eccellenze che hanno dato grande lustro alla città di Bergamo. La collocazione dei momenti clou della manifestazione all'interno della GAMeC ha inteso sottolineare il forte legame che unisce l'espressione artistica e sensoriale della cucina con le altre forme d'arte.

All'interno della Galleria, per cinque sere consecutive, i più quotati cuochi-patron bergamaschi, in collaborazione con le giovani promesse della JRE (Associazione Giovani Ristoratori Europei), si sono cimentati in menu "multisensoriali" preparati a otto mani: tre chef bergamaschi e uno chef ospite, appartenente alla rete dei JRE. In contemporanea, i commensali hanno assistito alla realizzazione di una storia a fumetti dedicata al tema della serata. Le performance hanno avuto una scenografia eccellente, e due esposizioni: "Luigi

Veronelli: l'uomo è nato per festeggiare la vita", prima mostra dedicata a Luigi Veronelli dopo la sua scomparsa; "I grandi Chef", in cui Ferdinando Cioffi, celebre fotografo milanese, ha ripreso i volti dei più noti esponenti della ristorazione. È stata una settimana all'insegna del buon gusto, dell'arte e della cucina d'autore giovane, fresca, innovativa, proiettata nel futuro, ma sviluppata sulle solide basi dei maestri della tradizione. E foto meravigliose e commoventi che ritraevano la famiglia Cerea al completo.



I GIOVANI CHEF DEL PREMIO GALLO

Fabio Moriconi, dell'"Osteria del Pomiroeu" di Seregno (MB) dello chef **Giancarlo Morelli**, si è aggiudicato il Premio Gallo e la copertina della Guida Gallo 8ª Edizione - Giunti Editore. La 6ª edizione del Concorso Premio Gallo Risotto dell'Anno, promossa proprio da Riso Gallo, era rivolto a giovani cuochi tra i 18 e i 26 anni e proponeva come tema "Il risotto: così semplice, così naturale, così versatile, interpretato secondo la fantasia dello chef". Tra i dieci migliori finalisti che si sono contesi l'ambito premio con inedite e fantasiose ricette, la maggior parte realizzate con l'esclusivo risotto Carnaroli del Pavese Gran Riserva, la giuria, composta da Fausto Arrighi (direttore della Guida Michelin), Bruno Barbieri (già chef del Ristorante Arquade dell'Hotel Villa del Quar di Pedemonte, Vr), Enrico Cerea (chef e patron del Ristorante Da Vittorio di Brusaporto, Bg), Adriano Canever (responsabile Guida Gallo), Andrea Grignaffini (coordinatore Guida I Ristoranti de L'Espresso), e la supervisione di Davide Di Corato (direttore responsabile HO.RE.CA. Magazine) ha proclamato la terna finale. **Fabio Moriconi**, primo classificato, con il *Risotto mantecato alla ricotta di bufala leggermente affumicata e colatura di alici con battuto di gamberi rossi e tartufo nero*; **Giuseppe Di Martino**, secondo classificato, 23 anni di Santa Maria la Carità (NA), con il *Risotto alla lavanda, calamaretti e zafferano*; **Augusto Pasini**, terzo classificato, 24 anni, di Torbiato di Adro (BS), con il *Risotto rane, lumache e dragoncello*. Complimenti dunque a questi giovani e creativi chef.



UN MARCHIGIANO A MILANO

L'italian susci è approdato a Milano con l'apertura dell'hotel Maison Moschino un albergo che «vuole essere una casa per gli amici, un luogo di atmosfere incantate e favolistiche, un posto speciale diverso da tutti gli altri» come lo presenta Rossella Jardini, direttore creativo di Moschino. Nella palazzina neoclassica, un tempo sede della prima stazione ferroviaria di Milano, trova anche spazio il ristorante "Clandestino" dello chef marchigiano **Moreno Cedroni**, due stelle Michelin con la "Madonnina del Pescatore" a Marzocca di Senigallia (AN). Famoso per aver inventato il susci all'italiana - pesce crudo e condimenti di tradizione mediterranea - e tanti piatti creativi a base di varietà marine che uniscono elementi della tradizione all'innovazione, Cedroni, con la collaborazione dell'executive chef **Antonio Bufi**, ha preso in cura la carta e la cucina del ristorante di Maison Moschino. Nei piatti del menu non mancano la stessa creatività, qualità e originalità delle proposte che gli ospiti della "Madonnina del Pescatore" ben conoscono da tempo.

