

www.gamberorosso.it

GAMBERO ROSSO®

anno 19 numero 225
mensile ottobre 2010
4,90 euro



AL VIA IL 25 OTTOBRE
SU GAMBERO ROSSO
CHANNEL
IL NUOVO REALITY
SHOW DI CUCINA.

CHI VINCERÀ MASTER CHIEF?

SARÀ LINDA,
MISS POLONIA 2008,
OPPURE...



verticale
FIANO E GRECO
VADIAPERTI

guide 2011
MILANO
BAR D'ITALIA

conversazione
CAROFIGLIO
E MONTANARI

Poste italiane S.p.A. spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004, n° 46) art. 1 comma 1, DCB Verona Austria € 10,90, Germania e Olanda € 10,90; Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.), Principato di Monaco e Spagna € 9,50; Svizzera CHF 13,90; Svizzera Canton Ticino CHF 12,90; Gran Bretagna £ 11,30.

00225



9 771592 856009

Viviana Varese,
premiata come
chef emergente
di Milano

78

<< Milano 2011 A TAVOLA COLORI E NOVITÀ

Proiettata nel futuro, ma coi piedi saldamente a terra: la città lombarda a portata di gourmet. I sapori e i colori di Viviana Varese, chef emergente.



98

<< Conversazione GIANFRANCO CAROFIGLIO

Il papà dell'avvocato Guerrieri descrive i suoi romanzi come fossero piatti e vini. Il prossimo? Fave e cicoria.

104

Conversazione MASSIMO MONTANARI

Lo studioso di storia della gastronomia e dell'alimentazione parla della nascita della cucina italiana e del rapporto coi francesi.



86

Bar 2011 IL FUTURO? UN BAR BELLO E BUONO

Sempre maggiore attenzione alla qualità degli ingredienti e delle preparazioni: ecco la sfida dei locali del futuro descritta da Bar d'Italia.



113

inchiesta IL KOSHER: CHE FA GOLA

Cresce a vista d'occhio il business degli alimenti kosher (e halal) certificati. E la tradizione italiana si va kosherizzando.

RUBRICHE

- 127 La nuova cucina di casa 137 Foodesign
142 Classifica fagioli in scatola
150 I migliori vini macerati
161 Extravergine 171 Ristoranti 183 Botteghe



IL PROSSIMO LIBRO? FAVE E CICORIA

Marco Lombardi incontra Gianfranco Carofiglio

La tavola fa degli strani scherzi. Capita così che, proprio a partire da una comune passione per la cucina e per i vini, uno scrittore affermato come Gianrico Carofiglio, quello che ha creato il personaggio di Guido Guerrieri (eccellente gourmet, oltre che brillante avvocato), s'interessi al saggio di uno scrittore meno conosciuto fino ad accettare – divertito – il gioco di raccontare tutti i propri libri attraverso l'enogastronomia. Questo saggio, di cui sono autore e s'intitola "Cinegustologia", consente infatti di rappresentare in maniera emotiva, quindi più libera, le sensazioni indotte da una qualsiasi opera d'arte – dal cinema alla musica alla letteratura – associandole a cibi e a vini.

L'incontro era nato secondo gli auspici di una normale intervista: «Amo la buona tavola perché mi mette allegria e perché mi piace venire sorpreso da contaminazioni inattese e da sapori complessi» esordisce. Poi, quando gli si domanda

quali potessero essere le altre funzioni del mangiare e del bere e lui risponde che «la tavola è il luogo dello scambio, lo spazio in cui possono sorgere intimità inattese, ma anche un modo diverso per raccontare certe cose», allora viene spontaneo chiedergli di descrivere i suoi libri come se fossero un pranzo, lungo e variegato...

«Il mio primo giallo, *Testimone inconsapevole*, è un piatto ricco di sapori e colori come una paella o come la tiella di riso e cozze della mia Puglia. Il romanzo cambia molto, ed è per questo che mi sembra anche un Aglianico poco aspro, di quelli che partono chiusi per poi aprirsi gradualmente, fino alla morbidezza». Buono come inizio. E il secondo giallo, quello con Suor Claudia?

«Ad occhi chiusi: sa di acciughe salate, con le spine che ti pungono un poco il palato. Se invece fosse qualcosa da bere penserei subito a un liquore molto forte: un rum ad esempio, ma non di quelli dolci». Proseguiamo e passiamo al primo romanzo senza »



Il creatore
dell'avvocato
Guido Guerrieri
racconta i suoi
romanzi come
fossero piatti:
«Amo la buona
tavola e i sapori
complessi»



Carta d'identità

Figlio della scrittrice Enza Buono, nasce a Bari nel 1961 e per molti anni fa il magistrato, anche operando nella Direzione distrettuale Antimafia. Dal 2002 si dedica poi alla narrativa, vincendo numerosi premi tra cui il Premio Bancarella 2005 con *Il passato è una terra straniera*. Dal 2008 è anche Senatore della Repubblica. I suoi libri sono tradotti in tutto il mondo.

l'avvocato Guerrieri, *Il passato è una terra straniera*: «È di sicuro una zuppa thailandese, molto piccante, di quelle che invece di respingerti ti tirano giù fino in fondo facendosi mangiare tutta. Se fosse un vino... un bianco molto aromatico e allo stesso tempo molto alcolico, servito freddissimo. Lo bevi senza accorgertene, fatto salvo il momento in cui ti alzi da tavola, se ce la fai». Beh, le associazioni funzionano benissimo. Così torniamo all'avvocato Guerrieri con *Ragionevoli dubbi*, del 2006. «È una ribollita, ma con un olio crudo così importante, per profumi e sapori, che alla fine prevale su tutto. E, restando in Toscana, quel giallo è anche un Sassicaia: vino che richiede attenzione, se si vuole coglierne tutte le sfumature». Sempre a proposito di cose non definite, a quali sapori e aromi si associa *L'arte del dubbio*? «Decisamente tapas: le più diverse possibili, accompagnate da un bianco non importante, teso solo a esaltarle». Una risposta sbrigativa: si starà mica annoiando lo scrittore? Ma lui, con impaziente ironia: «Dai, dai, che qui mi sta venendo una certa fame!» Riprende il gioco: *Né qui, né altrove*. Cos'è? Neanche ci pensa: «Quello, senza ombra di dubbio, è una focaccia di Bari, e non solo perché il libro è un viaggio a ritroso nella memoria della mia città. Ma è anche una birra artigianale, fresca e aromatica». Passiamo ora ai racconti di *Non esiste saggezza*: hanno un denominatore comune? «Sì, direi che è un campionario di gelati e dolci non stucchevoli: soprattutto meringhe e cioccolata, e qua e là dei tratti di salato. Il vino? Un Primitivo dolce». Mancano due libri all'appello: un fumetto, *Cacciatori nelle tenebre*, e l'ultimo Guerrieri, *Le perfezioni provvisorie*. «Beh, il primo è un cocktail forte, ad esempio un Tequila sunrise con molto liquore e accompagnato da

mais croccante e anacardi; il secondo mi fa pensare a una situazione, più che a un piatto: una cena d'inverno in una casa calda e luminosa in cui si mangiano salumi e spaghetti con olive, acciughe, pomodoro schiacciato, pane fritto e peperoncino, un piatto che faceva mio zio e ora cucino io. Il tutto innaffiato da un buon Sangiovese, giovane e fresco».

Confusi da un tale vorticare di cibi e di vini, siamo poi andati alla ricerca di qualche certezza. Per esempio: quali sono i piatti preferiti di Carofiglio? «Io mangio di tutto, ma lo stato attuale del mio gusto ruota intorno alle paste in tutte le possibili variazioni. Poi amo immensamente il pesce cucinato con semplicità e i crudi di mare. Da un po' di tempo mangio meno carne, forse per un fatto più ideologico-culturale che di gusto. Dimenticavo, i formaggi: adoro pure quelli». E il prossimo libro? Cosa sarà, quello? «Sarà un saggio, uscirà a novembre con Rizzoli e s'intitolerà *La manutenzione delle parole*. Parte da una digressione che l'avvocato Guerrieri faceva già in *Ragionevoli dubbi*, leggendo un libro inesistente intitolato *La manomissione delle parole*: "Le parole sono prive di significato. Ciò accade perché le abbiamo consumate, estenuate, svuotate con un uso inconsapevole... Dobbiamo restituire loro consistenza, colore, suono, odore...". Nel libro cerco appunto di fare questo, un po' come quando oggi si cer-

ca di recuperare la cucina povera del dopoguerra. Per questo il libro saprà di fave e cicoria con pane raffermo e cipolla rossa di Acquaviva, quella che non lascia cattivi odori. Ma è anche un Nero di Troia, popolare e allo stesso tempo autentico». Buona lettura, anzi, buon appetito!

«Adoro le
paste, il pesce e
i crudi di mare.
Il prossimo
libro? Un
saggio sulle
parole: da
recuperare,
come la cucina»



DIRETTORE RESPONSABILE
Daniele Cernilli

DIRETTORE ESECUTIVO
Carlo Ottaviano

VICEDIRETTORE
Laura Mantovano

REDAZIONE
CAPOREDATTORE Stefano Polacchi
CAPOSERVIZIO GRAFICO Susanna Culinucci

Raffaella Prandi (INVIATO), Clara Barra,
Mara Nocilla, Marco Sabellico

COLLABORATORI
Eleonora Guerini, Luciana Squadrelli

SEGRETERIA DI REDAZIONE
E COORDINAMENTO FOTOGRAFICO
Rossella Fantina

DIREZIONE E REDAZIONE via Enrico Fermi, 161
00146 Roma tel. 06 551 121 fax redazione 0655 112 260
e-mail: gambero@gamberorosso.it

TESTI E DEGUSTAZIONI

Francesca Romana Barberini, Antinò Boco, Sara Bonamini, Maria Teresa
Cipri, Paolo De Cristofaro, Ugo De Luca, Fabrice Gallina, Marco Lombardi,
Sergio Luciano, Giorgio Melandri, Lorenzo Ruggeri, Fosca Tortorelli

FOTO

Album di khalampré, Francesca Brambilla/Serena Serrani,
laboratorioantispesista.org, Paolo Della Corte, Giacomo Foti,
Paolo Gepri, ufficio stampa Rizzoli, Pina Sozio, Sigrid Verbert,
Francesco Vignali

EDITORE GAMBERO ROSSO HOLDING S.p.A.
via Enrico Fermi, 161 00146 Roma tel. +39 06 551 121
Copyright © 2010

per Gambero Rosso Holding S.p.A. Tutti i diritti riservati
Registrazione Tribunale di Roma n. 214 del 26/4/89
e n. 3646 vol. 37 foglio 361 del 20/3/92
del Registro Nazionale della Stampa

AMMINISTRAZIONE
via Enrico Fermi, 161 00146 Roma tel. +39 06 551 121

DIRETTORE COMMERCIALE Francesco Dammico
RESPONSABILE VENDITA PRODOTTI EDITORIALI
Nerina Di Nunzio

RESPONSABILE PUBBLICITÀ Stefano Dini Ciacci

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA DI PUBBLICITÀ
Poster Pubblicità e Pubbliche relazioni S.r.l.
Sede legale e Direzione commerciale: via Angelo Bargoni, 8
00153 Roma tel. 0668 896 911 fax 0658 179 764

Redazione New York Gambero Rosso, Inc.
5 Tudor City Place, #630 New York, NYC 10017
tel. 212-253-5653 fax. 646.227.0001

DISTRIBUZIONE IN EDICOLA PER L'ITALIA
Distributore SO.DIP. "Angelo Patuzzi"
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI);
tel. 02 660 301 fax 0266 030 320

DISTRIBUTORE PER L'ESTERO
S.I.E.S. srl, via Bettola 18 20092 Cinisello Balsamo (MI)
tel. +39 02 66 030 400 fax +39 02 66 300 269
e-mail: sies@siesnet.it www.siesnet.it

CHIUSO IN TIPOGRAFIA il 15 settembre 2010

FOTOLITO Ferpenta Editore S.r.l.
via R. Gabrielli di Montevicchio, 17 - Roma

STAMPA Mediagraf S.p.A.
v.le della Navigazione Interna, 89 Novanta Padovana (PD)

Gambero Rosso e



sono marchi registrati di proprietà Gambero Rosso Holding S.p.A.

responsabile dati personali Gambero Rosso Holding S.p.A.
via Enrico Fermi, 161
00146 Roma tel. +39 06 551 121

DISTRIBUZIONE ABBONAMENTI
PRESS-DI DISTRIBUZIONE STAMPA
& MULTIMEDIA srl
20090 Segrate

Abbonamenti

Per informazioni:

- telefonare al 199 111 999
(0,12 euro + Iva al minuto
senza scatto alla risposta;
per i cellulari il costo varia
in funzione dell'operatore)
- per gli abbonati di Milano
e provincia: 02 66 814 363
- inviare un fax al numero
030 3198 202
- inviare un'e-mail a:
abbonamenti@mondadori.it
- scrivere a: Servizio Abbonati
Casella Postale 97
25197 Brescia
- Il Servizio Abbonati è in funzione
dal lunedì al giovedì dalle 8.30 alle
18.00; il venerdì dalle 8.30 alle
17.00
- L'eventuale cambio di indirizzo
è gratuito. Informare il Servizio
Abbonati almeno 20 giorni prima
del trasferimento, allegando
l'etichetta con la quale arriva la
rivista.

Un numero: euro 4,90
Tariffe di abbonamento (annuale)
per Italia: campagna abbonamenti
in corso euro 39
Tariffe per l'estero
Zona 1: Europa/Algeria
Cipro/Egitto/Giordania
Israele/Jamahirya/Libia
Libano/Marocco/Siria
Tunisia/Turchia: euro 115
Zona 2: altri Paesi dell'Africa, altri
Paesi dell'Asia, Americhe: euro 165
Zona 3: Oceania: euro 205
• L'abbonamento andrà in corso
dal primo numero raggiungibile
e può avere inizio in qualsiasi
momento dell'anno.

Garanzia di riservatezza
per gli abbonati

L'Editore garantisce la massima
riservatezza dei dati forniti dagli
abbonati e la possibilità di richiederne
gratuitamente la rettifica o la
cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D.
leg. 196/2003 scrivendo a Press Di srl
Distribuzione Stampa e Multimedia
Ufficio Privacy - Milano Oltre - Via
Cassanese, 224 - 20090 Segrate (MI)



Domecq, il Jamón Pata Negra per coloro
che esigono "il non plus ultra".
Da suini 100% RAZZA IBERICA.
Domecq, la famiglia dei famosi allevatori
di tori, una delle più potenti della Spagna.

Galleria Martin Luther King, 14/18
24050 Grassobbio - BG
Tel. 035 33 51 77
Fax 035 33 52 37

LA FENICE

info@patanegra.it

www.patanegra.it