

Locati.

BAR·RISTORAZIONE·OSPITALITÀ

TOP



**RISTORAZIONE
LA PIZZA GOURMET**

**RITORNANO
I CONSUMI FUORI CASA**

    lucano1894.com

© 2014 - 2015 Lucano 1894 S.p.A. - Via S. Maria 10 - 80040 Lucano (NA) - Italia - Tel. 081 2900001 - Fax 081 2900002 - Email: info@lucano1894.com

Dalla pizza gourmet alle erbe spontanee

SPECIALE

La ristorazione non smette di stupire e offre alla clientela sempre nuove occasioni di scoperta. Grandi protagonisti gli chef più intraprendenti, ma anche le location fanno la loro parte. Nel frattempo, il messaggio sulla sostenibilità e la lotta allo spreco lanciato dall'Expo viene raccolto.

a cura di Giuliana Valcavi

Il mondo della ristorazione si rinnova. A caccia sempre di nuove occasioni culinarie, ma anche a livello di location, per stimolare la clientela, possiamo intravedere in alcuni locali italiani delle vere e proprie avanguardie. Ci sono gli chef che cucinano con le erbe spontanee, ma ci sono anche quelli che uniscono magistralmente e secondo, forse pochi lo sanno, vecchie tradizioni le cucine dell'Oriente e quelle delle Americhe. Ci sono le nuove pizzerie, che puntano su ingredienti di qualità, ma anche su ingredienti decisamente innovativi per gli aficionados del piatto più famoso del mondo e ci sono le nuove, o meglio vecchie, location dal fascino unico degli ex-magazzini e degli ex-opifici. Insomma, a caccia di quanto di più nuovo ci sia sulle e intorno alle tavole fuori casa. In pole position Milano, ma non solo.



Mercato Metropolitano - Sara Mostak



Cucina creativa di pesce

Dal Mandarin Oriental di Barcellona arriva un'ispirazione tutta marina per un inedito concetto di cucina con il nuovo ristorante diretto da Angel León, considerato uno dei migliori chef di Spagna. La sua passione per il pesce e il suo interesse per il mondo marino si rispecchiano nei suoi creativi piatti: riso con plankton, affettati di pesce iberico, formaggi marini e pancetta di polipo. Ma la creatività col mare la troviamo anche in Italia con Marco Di Lorenzi, ex docente di cucina e pasticceria presso 'A tavola con lo chef' di Roma, che unisce il pesce e il formaggio in ricette inedite come la 'Composizione d'astaco'.

L'Oriente incontra le Americhe

Nasce dalla fusione tra la cucina giapponese e quella peruviana, grazie ai nipponici che attorno alla fine dell'800 sono arrivati nel paese sudamericano, la cucina nikkei, entrata di diritto nel ristorante dei fratelli Adrià a Barcellona. Qualche piatto? Capasanta cruda con salsa chalaca, tipica salsa di Lima con mais marinato al lime, melanzana al carbone con kimizu, sorta di maionese

con dashi e aceto di riso e tofu di avocado con ricci di mare, yuzu e wasabi. Anche in Italia troviamo ristoranti che ospitano questa nuova cucina, tra i quali The Fusion Bar & Restaurant di Firenze.

La nuova Cina

Lusso, eleganza e raffinatezza. Niente lanterne e lacche rosse, draghi e paraventi, ma tanto design e arredi essenziali: ecco il Dim Sum, ultima tendenza che vuole la cucina cinese uscire da stereotipi d'antan. Da Londra a Parigi a New York, partendo da Hong Kong dove sono diventate una vera moda, le 'tapas' d'oriente, originariamente colazione dei contadini di Canton, si stanno imponendo all'attenzione dei gourmet, che in Italia la possono trovare al ristorante Dim Sum di Milano. Rivisitati, si sono trasformati in raffinati piccoli piatti di carne, pesce, verdura e uova, ma anche zuppe e piccoli dolci, cotti a vapore o fritti, che nel locale progettato da Carlo Samarati vengono accompagnati, piuttosto che dalla tradizionale tazza di tè, anche da un elegante flute di champagne.



Scarto zero

"Creatività e tecnica al servizio della natura per imparare a utilizzare ogni parte della materia prima sprecandone il meno possibile": ecco la filosofia dell'Évviva di Riccione, che si qualifica come ristorante a scarto zero. Secondo i suoi artefici, scarto zero significa saper utilizzare e trasformare il più possibile anche parti dei prodotti che normalmente vengono scartate, imparare a sprecare il meno possibile, utilizzando ogni materia prima nella propria integrità e interezza, e non solo per la sua parte più nobile.

La pizza si rinnova

Incredibile ma vero, un piatto apparentemente semplice come la pizza continua a rinnovarsi. Passando attraverso

fantasiose creazioni e scelte salutistiche, ma anche interessanti, appetitose e quanto mai attuali scelte di ingredienti Dop e presidi Slow Food, siamo arrivati all'ultimo confine che vede la pizza 'giocare' con materie prime inedite. È la proposta di Simone Padoan de I Tigli di Verona, che fa incontrare le sue due grandi passioni, pizza tradizionale e piatti gourmand puntando su "materia prima di estrema qualità, le migliori tecniche di cottura e la panificazione da lievito madre". Ecco quindi, la specialità con branzino al tè verde o col carpaccio di capasanta allo yuzu o, per gli amanti delle carni, col filetto di maialino al tè affumicato o col piccione.

E in questa esplorazione a caccia della nuova pizza non potevamo fare a meno di incontrare un locale di Napoli, Pizza Gourmet, nella zona residenziale del

I Tigli - Branzino al tè verde

I Tigli - Filetto di maialino al tè

Pizza Gourmet - Carpaccio di capasanta

