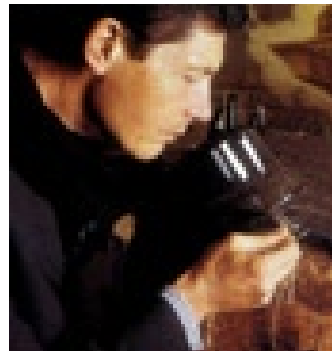


Gli emergenti del Nord

a cura di Luigi Cremona

Si è svolto a Monza, a giugno, il premio al Miglior Chef Emergente del Nord, appuntamento che ha chiuso la trilogia del Premio, svoltosi già ad Arezzo e a Napoli per il Centro e per il Sud. La sede è stata veramente di prestigio: l'antica Villa Mirabello all'interno del Parco di Monza, così come la giuria, comprendente tra l'altro Fausto Arrighi direttore guida Michelin, Luciano Tona, direttore di Alma, scuola internazionale di Cucina Italiana, Cristina Bracali selezionatrice degli chef per la trasmissione la "Prova del Cuoco" in onda su Raiuno. Numerosi anche gli chef-concorrenti. Per raccontarvi bene, come per altro meritano, occorrerebbero troppe pagine. Per la Lombardia erano presenti Viviana Varese, Matteo Torretta, Matteo Fronduti, Stefano Radici e Antonino Messina; per il Piemonte, la Valle d'Aosta e la Liguria Claudio Santin, Christian Costardi, Alessandro Bogleione e Manolo Allochis; per il Triveneto Antonia Klugmann, Martino Scarpa, Alberto Vescovi e Gregor Wenter ed infine per l'Emilia Romagna Gianluca Esposito, Alessandro Ferrarini, Stefano Ciotti e Claudio Cesena. Di seguito vi citiamo quindi alcuni nomi e ricette che hanno lasciato il segno e il ricordo tra il pubblico degli appassionati e i giurati. La sua brillante esecuzione ha permesso a Stefano Ciotti del "Vicolo S. Lucia" di Cattolica di conquistare l'ambito riconoscimento di Miglior Chef Emergente del Nord.



Viviana Varese, la prima donna in gara, si è esibita con una spettacolare composizione di pesce crudo e con un'elegante risotto. A seguire, e sempre per la Lombardia, da citare la bella prestazione di **Stefano Radici** della Sprelunga, unico chef di casa (o quasi, è in provincia di Monza) che ha interpretato bene un ingrediente tipico e povero come la patata di Oreno.



Matteo Fonduti

polare, come indubbiamente innovativo e tecnicamente interessante il minestrone proposto da **Gianluca Esposito**, chef della sede di Bologna di Eataly. Insomma nelle qualificazioni si è visto un po' di tutto, tradizione e creatività convivere come è giusto in eventi di questo genere, e infatti nessuno dei presenti si è stancato e ha seguito, nonostante



Christian Costardi

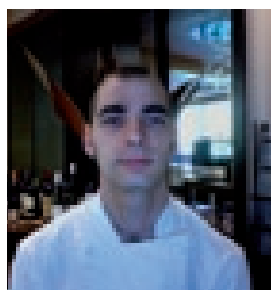


Viviana Varese

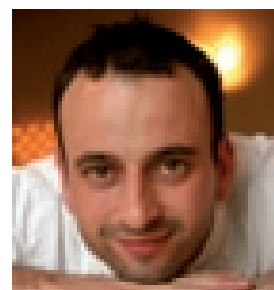
Spettacolare la presentazione del risotto (in bottiglie appositamente tagliate a metà in lunghezza) di **Manolo Allochis** del Vigneto, e esemplare la tecnica e la preparazione dimostrata da **Christian Costardi**, notissimo per i suoi risotti, e quello in gara ha convinto con i suoi colori e profumi di fiori e aromi.

Gregor Wenter si conferma ancora talento affidabile e continuo, in particolare con le animelle con santoreggia e pesche acide, e il poco noto **Alberto Vescovi** ha richiamato l'attenzione con un buon baccalà alla vicentina con polenta croccante.

Grande equilibrio nell'Emilia Romagna dove andrebbero forse citati tutti, ma almeno un plauso a **Claudio Cesena** e ai suoi coraggiosi ravioli di cavallo, una rivisitazione elegante di un piatto antico e po-



Stefano Radici



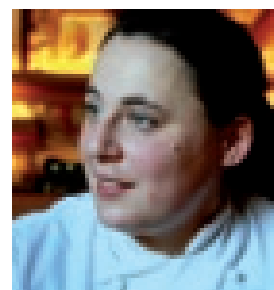
Alessandro Bogleione



Matteo Torretta



Claudio Santin



Antonia Klugmann

Per Piemonte, Valle d'Aosta e Liguria**Claudio Santin**

Ristorante "La Cassolette"
c/o Mont Blanc Hotel Village
11015 La Salle (AO)
Tel. 0165864111
www.hotelmontblanc.it

Christian Costardi

Ristorante Riserterria
c/o Hotel Cinzia
13100 Vercelli
Tel. 0161253585
www.hotel-cinzia.com

Alessandro Boglione

Ristorante "Al Castello"
12060 Grinzane Cavour (CN)
Tel. 0173230976

Manolo Allochis

Ristorante "Il Vigneto"
12060 Roddi (CN)
Tel. 0173615630
www.ilvignetodiroddi.com

Per la Lombardia**Viviana Varese**

Ristorante "Alice"
20100 Milano
Tel. 025462930
www.aliceristorante.it

Matteo Torretta

Ristorante "Savini"
20121 Milano
Tel. 0272003433
www.savinimilano.it

Indirizzi**Matteo Fronduti**

Ristorante "Manna"
20127 Milano
Tel. 0226809153
www.mannamilano.it

Stefano Radici

Ristorante "La Sprelunga"
20052 Monza
Tel. 0362503150
www.lasprelunga.it

Antonino Messina

Ristorante "Il Griso"
23864 Malgrate (LC)
Tel. 03412398723
www.griso.info

Per il Triveneto**Antonia Klugmann**

Ristorante "Antico Foledor"
33050 Pavia di Udine (UD)
Tel. 0432685010
www.villalovaria.it

Martino Scarpa

Ristorante "Da Achille"
30013 Cavallino-Treporti (VE)
Tel. 041968005
www.ristoranteachille.it

Alberto Vescovi

Ristorante
"Antico Borgo"
36035 Marano Vicentino (VI)
Tel. 0455622711
http://ristoranteanticoborgo.eu/

Gregor Wenter

Ristorante dell'Hotel Bad
Schoergau
39058 Sarentino (BZ)
Tel. 0471623048
www.bad-schoergau.com

Per l'Emilia Romagna**Gianluca Esposito**

Ristorante Eataly Bologna
Via degli Orefici 19
40100 Bologna
Tel. 0510952820
www.eataly.it

Alessandro Ferrarini

Ristorante "La Grotta"
48013 Brisighella (RA)
Tel. 054687050
www.lagrottabrisighella.com

Stefano Ciotti

Ristorante "Vicolo S. Lucia"
47841 Cattolica (RN)
Tel. 0541954677
www.carducci76.it

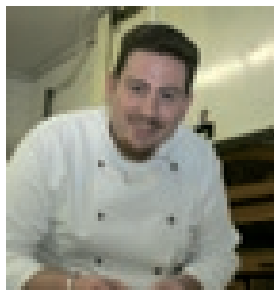
Claudio Cesena

Ristorante "Antica Osteria
della Pesa"
29010 Cadeo (PC)
Tel. 0523504232
www.relaiscascinascottina.it

ingredienti anche poveri che vede intorno riesce poi a trovare lo spunto innovativo e piacevole di un nuovo abbinamento e di un intelligente accostamento. Una mano leggera e intuitiva che ricordiamo in un piatto presentato non in finale, ma nella qualificazione: la polentina con sclopit (erbe spontanea di stagione tipica del Friuli), un piatto povero, delicato, che va diritto al cuore ... e al palato.

Antonino Messina è chef siciliano, ma lavora da anni al Nord. Ha raccolto la difficile eredità del Griso di Malgrate, uno dei ristoranti più noti negli anni '80 e '90 e in gara ha proposto una felicissima versione del risotto, lui che è del sud, con un audace e godibile risotto allo zafferano con ragù di tonno crudo. Un piatto che dimostra la felice unione di due mondi e di due stili, il nord e il sud. Da lodare anche la sua verve e la simpatia dimostrata durante l'esibizione.

E infine chiudiamo con il vincitore assoluto, **Stefano Ciotti**. Ha vinto, meritatamente in quanto è stato il più continuo e regolare. Tra batterie e finali quattro ricette senza una sbavatura, senza una flessione, quattro ricette che hanno convinto. Le due presentate in finale, l'insalatina di seppie e il potacchio di pescatrice, pur essendo due temi noti, sono stati realizzati con eleganza e, nel caso del potacchio, con giusta e equilibrata "potenza" gustativa. Una brillante esecuzione davvero, complimenti Stefano!



Martino Scarpa



Gianluca Esposito

precisione ma poi è caduto su quello che non avremmo mai pensato, la mousse di nocciole, lui che viene da una famiglia di pasticceri! Un piccolo infortunio che può capitare in competizioni come queste.

Antonia Klugmann, la seconda donna in gara è arrivata a sfiorare la vittoria. Antonia è un vero personaggio e ne sentiremo parlare presto. Ha cultura e talento, ha la sana creatività di chi dagli



Stefano Ciotti



Alberto Vescovi

il grande caldo, con attenzione tutte le esibizioni. Ma veniamo ai quattro finalisti del lunedì, ultimo giorno di gara.

Alessandro Boglione, era forse il più conosciuto dei finalisti, con un curriculum importante nonostante la giovane età. Opera da pochi mesi nel prestigioso Castello di Grinzane. In finale ha realizzato e proposto un perfetto coniglio, semplice, ma presentato con finezza e



Alessandro Ferrarini



Claudio Cesena