

Alta cucina per una nobile causa

L'Opera San Francesco per i Poveri ha appena celebrato i suoi 50 anni con tre appuntamenti speciali firmati da tre tra i più grandi nomi della cucina milanese e mondiale: domenica 4, 11 e 18 ottobre, rispettivamente, **Carlo Cracco**, **Gualtiero Marchesi** e **Pietro Leemann** hanno cucinato alla mensa dell'Opera San Francesco a Milano. Tre eventi eccezionali a disposizione dei gourmet proposti da altrettanti tre grandi cuochi, per lanciare un segnale forte: con questo gesto essi hanno voluto porre l'accento sulla necessità che tutti si sentano responsabili nei confronti di chi vive in situazioni di emarginazione, di disagio e di sofferenza e sottolineare che la generosità genera un'occasione di rinascita nel cuore dell'uomo. L'ennesima occasione per dimostrare quanto la cucina d'autore possa attirare pubblico per una nobile causa. Complimenti ai tre chef.

Il re della bistecca fiorentina



Marco Stabile, del ristorante l'"Ora d'Aria" di Firenze, vince, con 12,8 punti su 15, il primo Palio della Bistecca e si aggiudica il titolo di "miglior bisteccaio 2009". Nella "disfida" ospitata dall'I-Place ConceptStore Italian Excellence a Scandicci (FI), Stabile ha prevalso su altri nove agguerriti chef fiorentini. Dieci tra i migliori cuochi di Firenze e provincia si sono messi davanti a un braciere e hanno sottoposto la loro "ciccìa" a una giuria tecnica di gior-

nalisti specializzati e a quella popolare di gente comune, cui è stato demandato il compito di eleggere il "bisteccaio" migliore della città. Marco Stabile ha vinto con una bistecca di carne biologica di razza piemontese pura, alta quattro dita, proveniente da una femmina di 18 mesi. Ha utilizzato una griglia a carbone alimentata con legno di quercia e olivo, e come condimenti olio extravergine e sale grosso. Un chilo e mezzo di bontà per ogni bistecca, il tutto accompagnato da fagioli zolfini.

CENE A QUATTRO MANI

L'autostrada del gusto Milano-Torino è stata realizzata: **Matteo Torretta** del ristorante "Savini" di Milano e **Giovanni Grasso** de "La Credenza" di San Maurizio Canavese (TO) si sono uniti per dar vita a due cene a quattro mani. Quella di Milano il 30 settembre, nello storico Savini in Galleria Vittorio Emanuele, è stata un'avventura tra il

gusto e l'innovazione più elegante: Matteo Torretta ha presentato un cappuccino di cavolfiori con caviale affumicato e un risotto davvero eccezionale, alle melanzane affumicate e cozze ripiene di ricotta allo zenzero e pepe nero; Giovanni Grasso invece ha risposto sapientemente con un maialino in crosta con verdure in pastella e una rivisitazione di panettone, mandarini e frutta secca. Ardore giovanile di un emergente e un'esperienza tutta equilibrata di un maestro torinese.



I giovani chef premiati da Riso Gallo

Si è conclusa la sfida dei dieci giovani chef finalisti del concorso "Premio Gallo Risotto dell'Anno". Atteso appuntamento per i talenti emergenti della ristorazione, questa competizione è dedicata alla valorizzazione dei giovani cuochi giudicati per la loro creatività nell'arte del risotto. La sesta edizione del Premio era rivolto ai giovani cuochi italiani dai 18 ai 26 anni, e aveva il tema "Il risotto: così semplice, così naturale, così versatile, interpretato secondo la fantasia dello chef". Sotto il giudizio implacabile di esperti gourmet come Fausto Arrighi (Michelin), Andrea Grignaffini (Espresso) e Davide Di Corato (HO.RE.CA. Magazine), ecco i tre finalisti: **Giuseppe di Martino** dell'"Enoteca Pinchiorri" a Firenze, **Fabio Moriconi** dell'"Osteria del Pomiroeu" a Seregno (MI) e **Augusto Pasini** della "Dispensa Pani e Vini" a Torbato di Adro (BS). I loro creativi e buonissimi risotti dovranno però aspettare il giudizio finale, quello che nella primavera dell'anno prossimo decreterà il supremo vincitore nella nuova "Guida Gallo 2010".

