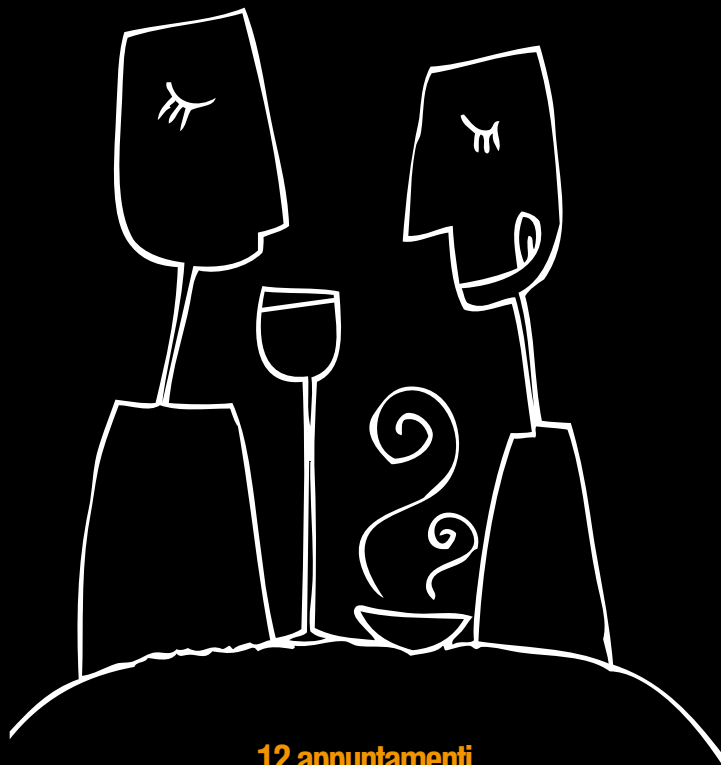


Cene di stagione

ISOLA DEI GOLOSI



12 appuntamenti
per riscoprire i prodotti di stagione
interpretati da grandi Chef

TORINOsette

LA STAMPA

“L'uomo non si accontenta di consumare i cibi, li pensa.”

Claude Fischler, L'onnivoro.

Cene di stagione

ISOLA DEI GOLOSI

Dal 6 ottobre al 23 novembre 2009, grandi Chef interpretano per LA STAMPA i prodotti ortofrutticoli dell'autunno.

Una serie di appuntamenti nei ristoranti Art Cafè de Le Méridien Turin Art+Cafè e SanDomenico a Chieri, per scoprire l'alta cucina del nostro territorio.

CHEF IN TOUR

Le Cene di Stagione sono preparate da Chef di affermati ristoranti del nordovest, che per l'occasione si danno appuntamento a Torino e Chieri, o si ospitano vicendevolmente nei propri locali, per offrire la propria creatività ad un nuovo pubblico di appassionati.

MENU A TEMA

Ciascun menù utilizza come ingredienti base i prodotti ortofrutticoli che in questa stagione esprimono le loro migliori qualità naturali.

Un'occasione per riscoprire le proprietà nutrizionali e le potenzialità gastronomiche di frutta e verdura di stagione attraverso la cucina d'autore.



LE ISOLE DEI GOLOSI

RISTORANTE SANDOMENICO CHIERI

Ai piedi dell'antica acropoli (la Rocca di San Giorgio) e nel centro della Chieri medievale, sorge, nel 1317, la Chiesa dei Predicatori Domenicani. Proprio davanti alla sacrestia si costruì nel 1485 il palazzo Bonaudo, adibito nella migliore tradizione commerciale del chierese ad una bottega di tessitura. Sapientemente ristrutturato e recuperato l'antico splendore, il palazzetto è oggi la sede del Ristorante Sandomenico. Muri in cotto, finestrelle quadrate, cortile in pietra, androne a volta, scale in granito: tutto è rimasto o ritornato come allora. Superata la scala (alla sinistra dell'androne) ci si trova in un salone accogliente, "l'Antica Tintura", luminoso, ampio ed un po' aristocratico, con la travatura originale a vista in legno di quercia e di castagno. Otto tavoli rotondi elegantemente vestiti con tessuti chiari, ed illuminati dalle policrome opere in vetro del maestro Vigliaturo, possono accogliere fino ad massimo di quaranta gourmet, coccolati ed ospitati dalla moglie Rosita Gaidano.



Angelo Piras

Giunto giovanissimo dalla natia Sardegna, **Angelo Piras** si impegna subito, anima e corpo, a percorrere tutti i gradini della scala che porta alla grande ristorazione di qualità. Si arricchisce di esperienze diverse e preziose nelle cucine di grandi ristoranti del nord Italia che interpretano stili e temi anche molto lontani fra loro, fino ad individuare la propria personale via nel 1995, quando rileva e lancia il Sandomenico a Chieri. Nella cucina appassionata di Piras si fondono e si confrontano senza contraddizioni le tradizioni della terra natale, la Sardegna, e quelle del territorio di adozione.

Due sono i principali menù che si affiancano e propongono ogni giorno: il **Territorio** dove la tradizione vuole esecuzioni vicine ai profumi ed ai colori della terra piemontese e torinese in particolare, ed il **Menù dell'Arte** nel quale la creatività di Piras e l'amore per i prodotti del mare trovano libero sfogo e raggiungono grande equilibrio ed eleganza. Non si può non citare la poderosa Cantina del Sandomenico, vero punto di riferimento in tutta la provincia di Torino per la varietà e qualità delle mille e cinquecento etichette di vini (molti i grandi ed introvabili formati di prestigiose etichette nazionali e francesi in particolare, collezionate con maniacale passione) e degli oltre quattrocento preziosi distillati.



RISTORANTE SANDOMENICO
Chieri, via San Domenico 2b
tel. 011 9411864

LE ISOLE DEI GOLOSI

HOTEL LE MERIDIEN TURIN ART+TECH TORINO

L'Art+Tech è un vero gioiello di architettura: le altissime pareti in legno che lo racchiudono, il soffitto a vetri, gli ascensori panoramici che lo delimitano, lo rendono un luogo di geometrica spazialità dalle atmosfere e mise en place di grande fascino. Un luogo unico, un involucro prodigioso per molteplici contenuti. È perfettamente inserito nel contesto il Giardino di ispirazione marocchina dove si servono tè alla menta e aperitivi. Nell'Art+Cafè, piatti tipici sono a disposizione di chi ama la cucina etnica di tradizione, rivisitata dalla creatività dello Chef Daniele Giolitto. L'Art+Cafè si presenta dunque alla ribalta della cucina d'Autore con le carte in regola per soddisfare un pubblico attento e raffinato, non solo d'albergo.



Daniele Giolitto

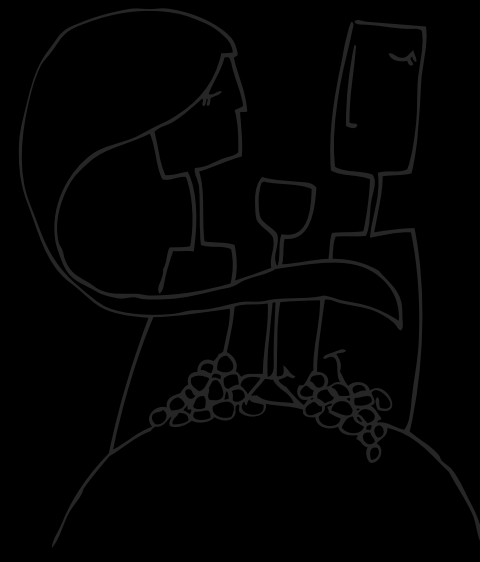
Daniele Giolitto ha iniziato la sua collaborazione con Le Méridien nell'estate del 2000, dopo importanti esperienze in alcuni dei più prestigiosi alberghi italiani.

Nato nel 1964 a Torino, è stato protagonista con la sua "Brigata" di banchetti molto prestigiosi: tra i tanti ricordiamo quello memorabile organizzato per l'inaugurazione della Pinacoteca "Giovanni e Marella Agnelli".

L'attenzione al prodotto è sempre stato il punto di partenza e di forza dei suoi menu: "Perché tutte le ricette, semplici o complicate che siano, - dichiara Daniele - non potranno dirsi riuscite se la qualità degli ingredienti che compongono i piatti non sarà eccellente".

Nelle diverse edizioni del "Salone del Gusto", Daniele Giolitto ha potuto collaborare con gli Chef dell'attuale panorama gastronomico mondiale. In occasione delle Olimpiadi 2006, ha curato la realizzazione di pranzi per il Comitato Olimpico proponendo un'interessante esplorazione di abbinamenti di sapore esotico.

Insieme a Nicola Batavia e a Igles Corelli, ha realizzato all'Art+Cafè originali proposte culinarie per la Rassegna "Il Gusto del Territorio". Con Walter Eynard, Enrico Crippa e Walter Maiori, ha interpretato ricette della tradizione gastronomica attraverso declinazioni contemporanee.



LE MERIDIEN TURIN ART+TECH
Torino, via Nizza 230
tel. 011 6642000

FRUTTA E VERDURA: BUONE E SALUTARI

Frutta e verdura rappresentano da sempre la base di ogni buona abitudine alimentare.

Tutti sappiamo che contengono vitamine, antiossidanti e sali minerali utilissimi per il mantenimento della buona salute, ma spesso ne vengono ignorate altre qualità altrettanto importanti. Pensiamo alla fibra, un particolare tipo di zucchero che sostiene e protegge la pianta ed il frutto. A differenza degli zuccheri contenuti nei cereali e nei tuberi (amidi), le fibre non apportano calorie, perché non possono essere digerite e dunque assorbite dall'organismo umano; tuttavia occorre sottolineare che pur non rivestendo un ruolo rilevante dal punto di vista nutrizionale, le fibre detengono ugualmente qualità eccezionali, fondamentali per la prevenzione di importanti patologie. Innanzitutto esse sono in grado, una volta arrivate nell'intestino, di diminuire l'assorbimento di grassi e zuccheri. Pensate quanto questa qualità sia importante per prevenire il diabete o l'aumento del colesterolo nel sangue. Tutto ciò ci fa capire anche quanto sia necessario, quando si condisce un po' di più o si consumano cibi più ricchi come carne e formaggio, accompagnarli sempre a della verdura particolarmente fibrosa; infatti spinaci, bietole, cime

di rapa, scarola etc. sono ottimali come contorno proprio per permettere al nostro organismo di assorbire meno grassi e calorie. Non è da dimenticare inoltre, il forte potere saziante che queste conferiscono, in quanto distendendo le pareti gastriche che inviano al cervello dei segnali di sazietà.

L'unica raccomandazione è quella di inserire frutta e verdura in modo graduale nella propria alimentazione, per rendere così ottimale la loro digestione e trarne i massimi benefici.

Fortunatamente oggi i prodotti dell'orto stanno diventando sempre più protagonisti anche nei piatti dei grandi chef, capaci di esaltarne il gusto con ricette semplici e ricche di sapori.

In molti ristoranti, e noi ne vogliamo dar prova nel corso di questo iter gastronomico, vengono proposti gustosi antipasti, squisiti primi piatti e contorni deliziosi che si susseguono in un affascinante, appetitoso viaggio

attraverso i tanti modi di preparare e assaporare i frutti della natura; tra semplicità, fantasia e raffinatezza, i piatti realizzati sono adatti per ogni occasione e soddisfano anche i palati più esigenti.



SERAFINA PETROCCA

NUTRIZIONISTA
SPECIALISTA IN SCIENZA
DELL'ALIMENTAZIONE

È considerato, fin dai tempi di Greci e Romani, una pianta medicinale e quasi “miracolosa”. In effetti questa verdura ha tantissime virtù terapeutiche, essendo un vero concentrato energetico: contiene vitamine A, B, C, D, E, K, PP, ma anche diversi sali minerali e acido folico. Con il nome di cavolo (famiglia delle crucifere, varietà Brassica), in realtà si identificano diverse tipologie di pianta della stessa specie come, per esempio, cavolfiore, broccolo, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolini di Bruxelles e cavolo rapa. A seconda della varietà, la parte utilizzabile di questo ortaggio è rappresentata dalle foglie oppure dalle infiorescenze ancora immature.

I cavoli, grazie al fatto di essere alimenti sazianti e con poche calorie, si prestano a essere inseriti in un'alimentazione ipocalorica.

In cucina il modo migliore per mantenere inalterate tutte le proprietà nutrizionali del cavolo è cuocerlo stufato o a vapore per non più di 20 minuti.

cavolo



Piero Bertinotti

La cucina di **Piero Bertinotti** è saldamente radicata alla tradizione, sperimentata in quarantasei anni da grandissime soddisfazioni come diventare Cavaliere della Repubblica per meriti gastronomici nel 1972, ricevere l'ambita Stella Michelin nel 1974, cucinare “piemontese” in giro per l'Italia e per il mondo: Londra, Cornovaglia, New York, Dubai, Honk Kong, Baharain, dove ha ricevuto riconoscimenti nazionali e internazionali.

Molto volentieri si fa tentare da ricette di Paola, che traduce con femminilità i sapori austeri in gusti raffinati: ecco allora che la cucina diventa un gioco che non finisce mai.

RISTORANTE PINOCCHIO

Il ristorante apre il 2 Novembre 1963 per la passione di un ragazzo allora 25enne e di sua moglie 20enne. La sala ristorante accoglie trenta ospiti, accomodati in tavoli rotondi tra quadri antichi, tappeti e argenti in un'atmosfera familiare e rilassata, mentre in estate è possibile prenotare un tavolo nei gazebo tra i fiori del giardino.

Le cantine interrato ospitano l'enoteca, suddivisa in sei ambienti: vini bianchi e spumanti, vini passiti e dolci, magnum, vini rossi, Barolo e Barbaresco in bottiglie da collezione, distillati. Il tutto è proposto in un ampio volume ma all'occorrenza viene riassunto, seguendo i gusti del cliente, con competenza e perspicacia.

**Borgomanero (NO), via Matteotti 147
tel. 0322 82273**





UVA

L'uva "Italia" è tra i vitigni da tavola più richiesti dal mercato per la bellezza dei suoi grappoli, per gli acini gustosi e croccanti e per la ottima resistenza ai trasporti e alla conservabilità. Le caratteristiche di questo prodotto devono seguire i parametri del disciplinare del coltivatore ossia: il grappolo deve avere una forma conico-piramidale medio grande, colore uniforme; gli acini devono essere medio grossi di forma sferoidale; la polpa deve essere carnosa, dal gusto dolce, con aroma di moscato; il colore deve essere da giallo tenue a giallo paglierino dorato; è un prodotto dalle innumerevoli proprietà nutrizionali, ma è meglio togliere semi e bucce per non irritare l'intestino. Contiene eteri volatili che eliminano le scorie dall'organismo. Vanta potassio, calcio, ferro, magnesio, silicio, iodio, cobalto, manganese.

Christian e Manuel Costardi

Christian ha imparato a cucinare imbrattandosi a 3 anni col Dolceforno e poi a fare il capo-banda gestendo per un biennio polsi e caviglie di 21 persone al Westin Europa & Regina di Venezia. Tornato nel 2004, rivoluziona la cucina del ristorante, di famiglia da 4 generazioni. Oggi Christian scrive e cucina con una sicumera che svanisce di fronte all'appunto del cliente, sovrano nella decisione di aggiungere o togliere, sia dalle ricette sia dalla carta. E guida il passo di **Manuel**, il "piccolo" pasticcere con un breve stage da Sergio Mei al Four Season e un destino scritto da dentista, di cui conserva il desiderio di lasciar a bocca aperta, non trapanando, ma solleticando il palato.



HOTEL
CINZIA

Questa è una storia di passione, un sacro fuoco che muove dai chicchi delle risaie. Christian e Manuel Costardi-Testardi (30 anni lo chef 'salato' e 21 lo chef dei dolci) sventolano oggi un vessillo del made in Italy più ghiotto ma non globalmente inflazionato come la pasta, infilando in carta ben 25 risotti per volta.

È così che dal 2006 la gastro-critica drizza le antenne e punta il navigatore in direzione Vercelli, alla "Risotteria" dell'Hotel Cinzia, insegna retrò che presto diventerà Christian e Manuel per dire che, va bene il carmaroli più pregiato, ma la materia prima è nulla senza il controllo e l'ardire di due soggetti così.

Vercelli, Corso Magenta, 71
Tel. 0161.253585



carota

Da sempre la carota è sinonimo di benessere e salute. Questa pianta erbacea (*Daucus carota*), originaria dell'Asia Minore, è infatti ricca di vitamine e carotene, sostanza che l'organismo utilizza per la produzione di vitamina A, molto importante per diverse funzioni del corpo umano e, in particolare, per la pelle e la vista.

Le diverse tipologie di carote sono suddivise secondo il periodo di maturazione, il colore e la forma. Fra le varietà più diffuse ricordiamo la Flakkee, la Grelot e la Rossa lunga di Napoli.

In cucina la carota può essere preparata in tantissimi modi differenti, cotta o cruda. La cottura non pregiudica l'assimilazione del carotene, che è resistente al calore. Anche se più caloriche rispetto all'insalata, le carote sono indicate nelle diete di controllo del peso, perché favoriscono l'assorbimento dei liquidi a livello intestinale.

Per quanto riguarda la conservazione, se mantenuto a una temperatura di 0° C e a un'umidità del 90% circa, questo ortaggio si può conservare anche per diverse settimane, mantenendo inalterate le proprie caratteristiche.

Giancarlo Duce

Una carriera lunghissima (ha iniziato giovanissimo), una vita sempre in giro a far stagioni fino al raggiungimento dei 30 anni, quando è arrivato a Saint Vincent dove ha trovato l'amore e ha deciso di metter radici. È la storia del lombardo **Giancarlo Duce**, chef del ristorante Arcade del Grand Hotel Billia: la tradizione italiana, e soprattutto valdostana, è sempre al centro delle sue scelte culinarie, anche se ama scomporre spesso gli ingredienti e rielaborarli in maniera innovativa, alla scoperta di sapori e gusti sempre diversi.

Fiori all'occhiello: ha organizzato eventi tematici a quattro mani con grandi Chef come Igles Corelli della Locanda della Tamerice e Claudio Sadler di Sadler Milano.



**GRAND HOTEL
BILLIA**

Il Grand Hôtel Billia, adiacente al Casinò de la Vallée, Saint Vincent è il locale di riferimento per le numerose serate di gala e gli eventi mondani al Casinò.

Oltre a variare la carta ogni sei mesi, presenta una piccola carta settimanale, affinché ogni week-end i clienti abbiano la possibilità di assaggiare piatti sempre nuovi.

**Saint Vincent (AO), viale Piemonte 72
tel. 0166 5231**



zucca

La zucca fa parte della famiglia delle Cucurbitacee, che comprende numerose varietà diverse tra loro per forma e colore. Le più conosciute sono la zucca dolce e la zucca torta, o pedona. La prima, considerata la zucca per eccellenza, ha una forma voluminosa e appiattita all'apice, con buccia verde spessa e solcata da striature; di grandi dimensioni, ha la polpa di colore giallo-arancio, farinosa e dolciastra. La seconda ha forma cilindrica e rigonfia all'estremità, è di colore verde scuro o arancione e ha una polpa dolce e tenera.

Quando si acquista una zucca, per controllare che sia matura e soda, basta darle dei leggeri colpetti e verificare che emetta un suono sordo. Date le dimensioni e il peso, però, solitamente la zucca si compra tagliata a fette: bisogna quindi fare attenzione che la parte tagliata non sia asciutta e che i semi siano umidi. Questi pezzi si conservano in frigorifero, avvolti nella plastica, e vanno consumati entro 3-4 giorni.

La polpa di zucca è ipocalorica (15 calorie per 100 g) e come ogni ortaggio e frutto di colore arancio o giallo, è ricca di vitamina A e C, di potassio, calcio e fosforo e di molte fibre.

Walter Ferretto

Walter Ferretto, creativo e tradizionalista nello stesso tempo. Estimatore dei sapori esotici ma anche attento a non dimenticare quelli della sua infanzia. Si può affermare che la sua è una cucina vera, autentica, fatta di sapori, di colori e di profumi che non sono mai artefatti, sfumati o coperti.

Nei piatti mette molto di sé e delle sue esperienze precedenti. La giovinezza lo porta a viaggiare parecchio, in Italia e all'estero, desideroso di conoscere una "nuova gastronomia", cercando di imparare quanto più possibile.

Al rientro in Italia, il sapore è ingentilito, la ricetta alleggerita e il gusto più pulito e netto. I suoi piatti acquistano personalità e originalità.

RISTORANTE IL CASCINALE NUOVO

Nel 1968 si inaugura ad Isola d'Asti Il Cascinale e, con la nuova generazione, nel 1985 avviene la ristrutturazione. Grazie a Roberto, appassionato di vini, e Walter, giovane chef di talento, il locale acquisisce una nuova forma. Tradizione e innovazione si fondono sapientemente in una proposta gastronomica che sa coniugare la grande cucina piemontese, con i profumi ed i sapori provenienti da ogni angolo del mondo. L'ampia sala, molto luminosa, minimalista, con un'elegante mise en place e uno spazio esterno, a bordo piscina, per trascorrere le serate estive. Il menù alla carta offre la possibilità di spaziare dai grandi classici piemontesi, a piatti "fusion".

Isola d'Asti (AT), S.S. 231 n°15
tel. 0141 958166



Il suo nome deriva dal latino broccus, che significa germoglio. Il broccolo era una verdura molto apprezzata già ai tempi dei Romani, anche per alcune proprietà curative che gli vengono attribuite dalla tradizione: antianemico, cicatrizzante, diuretico, depurativo, emolliente. Il broccolo, infatti, è ricco di zolfo, sodio, fosfati di calcio, potassio, magnesio e diverse vitamine e favorisce la produzione di emoglobina.

Ne esistono due tipologie principali (con infiorescenze laterali e con infiorescenza unica, simile a quella del cavolfiore) e il colore varia dal bianco al verde. Fra le varietà la più nota è il Broccolo fiolario di Creazzo, inserita nell'elenco dei prodotti tipici veneti.

Il broccolo arriva sui banchi dei mercati verso fine ottobre e vi resta fino a febbraio. Quando lo si acquista occorre osservare soprattutto che i germogli siano ben chiusi e che le foglie siano verdi e fresche. Si conserva in frigorifero al meglio per circa due giorni.

broccolo



Giovanni Grasso

Passione e volontà, esperienze all'estero, Londra, Jakarta, Singapore, New Dehli, hanno dato la spinta allo Chef - Patron **Giovanni Grasso** 46 anni, per ideare un progetto, formando una squadra di giovani.

Lo staff cucina è diretto dallo Chef - Patron Giovanni Grasso coadiuvato da 15 anni da Igor Macchia. Le due figure, interagendo e diversificando, hanno permesso "di portare la cucina in sala", per spiegare al cliente la filosofia del piatto, le tecniche e gli ingredienti di una cucina di ricerca, come gustare e capire; in sala, la moglie Franca Pulcini sommelier, propone una carta dei vini con più di 900 etichette italiane e straniere.

RISTORANTE LA CREDENZA

Il Ristorante è sorto 19 anni fa nel centro storico del paese di San Maurizio C.se. Diversi i riconoscimenti nazionali ed internazionali: Premio Caseus 2006 a Roma, Premio Barolo & Co 2008 per la carta dei dolci, Touring Club 2007, nel 2008 l'ambita Stella Michelin, 80 punti nella guida del Gambero Rosso, 16 punti nella guida dell'Espresso, migliori cene d'Italia Golosario Massobrio e Radioso con Corona nella Massobrio Guida Golosa.

La cucina propone un vasto assortimento di piatti realizzati in veste moderna senza trascurare le tradizioni, a partire dalle primizie di stagione, alle paste tutte fatte a mano, i pesci e le carni di marchio rigorosamente nostrano; a conclusione del menù un carrello di formaggi selezionati ed una particolare carta dei dolci.

San Maurizio Canavese (TO), via Cavour 22
tel. 011 9278014



Appartiene alla famiglia delle Solanacee, che comprende anche altri ortaggi come la melanzana, la patata e il pomodoro: è il peperone (*Capsicum annuum*), arrivato in Europa nel 1600 proveniente dall'America latina.

Del peperone si utilizza il frutto, una bacca cava di forma e colore variabili, alla base del quale si trova un peduncolo che la tiene attaccata alla pianta. La forma può essere tondeggiante, allungata, o piramidale, con i lobi arrotondati, mentre il colore varia dal giallo, al verde per arrivare al rosso.

Sono molte le varietà di questo ortaggio presenti sul mercato. Fra le tante si ricordano il Corno di bue, che è di forma allungata e può essere giallo, rosso e verde, il Carnoso di Cuneo, cuoriforme e rosso, il Calabrese verde, piccolo e sodo, leggermente piccante, il California wonder, grosso, giallo oro, dalla polpa compatta e dolce.

Il peperone ha un alto contenuto di vitamina C, maggiore di quello degli agrumi, e un modesto contenuto calorico che lo rende utilizzabile nelle diete ipocaloriche.

peperone



Massimo Mentasti

La filosofia di **Massimo Mentasti** si basa sulla rivisitazione dei piatti più tradizionali del territorio piemontese reinterpretati in una chiave moderna e raffinata. Ricette di stagione secondo il mercato e l'approvvigionamento da fornitori locali di prodotti di nicchia, si alternano a piatti fissi diventati ormai dei "must". «Trovo le migliori ispirazioni tra i profumi dei vigneti - spiega Mentasti - Con la mia cucina voglio dare la possibilità anche ai giovani di scoprire ricette della tradizione elaborate in una chiave adatta alle esigenze alimentari di oggi».



RISTORANTE LA GALLINA

Ricavato nell'antico fienile del Monterotondo Resort, il ristorante La Gallina si affaccia sui colli e sui vigneti circostanti regalando una visione del Gavi panoramica, suggestiva e rilassante. Stile country-chic, mobili d'antan e complementi di design tra cui occhieggia una vastissima collezione di galline, nella sala a mattoni a vista e traviature di legno si coniugano estetica e buona tavola.

**Gavi (AL), frazione Monterotondo, 56
tel. 0143 685132**



È una pianta mediterranea della famiglia delle Umbrellifere, nota fin dall'antichità prevalentemente per i suoi semi e per il suo aroma. A renderlo conosciuto e utilizzato erano soprattutto le sue proprietà galattogene (in grado di stimolare la produzione di latte nelle donne che hanno appena partorito) e a tale scopo era usato comunemente nell'Ottocento in Francia; in India, invece, la pianta era impiegata principalmente nella preparazione di pozioni afrodisiache. Il suo sapore, simile a quello dell'anice, è sempre stato utilizzato per insaporire cibi.

Il finocchio è uno degli ortaggi meno calorici, perché sprovvisto del tutto di lipidi e di amido; è ricco di acqua e contiene oli essenziali che lo rendono diuretico e digestivo. Stimola l'appetito e facilita la digestione se si masticano dopo pranzo i suoi semi. In cucina i finocchi si abbinano molto bene con la porchetta e con tutte le carni grasse. Le foglie fresche sono indicate per aromatizzare insalate, piatti di pesce, salse e aceti aromatici. Il finocchietto selvatico, raccolto a fine inverno utilizzando solo la parte tenera e le foglie, si usa in Sicilia per la preparazione della pasta con le sarde. L'aroma del finocchio dipende dall'anetolo, essenza utilizzata nella preparazione di vari liquori.

finocchio

Damiano Nigro

Lo chef **Damiano Nigro**, responsabile del ristorante del Relais Villa d'Amelia da ottobre 2006, ha alle spalle anni di esperienza nelle più prestigiose cucine d'Italia ed Europa, quali Francia ed Inghilterra. La sua cucina basa le proprie radici nella tradizione gastronomica locale, reinterpretando i classici della cucina piemontese ed impiegando materie prime pregiatissime reperite personalmente presso piccoli produttori del territorio. È stato recentemente premiato come Top di Domani "Ruota d'Oro" dell'area Nord-Ovest dalla guida del Touring Club Italiano e ha partecipato attivamente in importanti rassegne gastronomiche internazionali quale il Merano International Wine Festival e Culinaria del 2008.

RISTORANTE VILLA D'AMELIA

Villa d'Amelia è un antico podere ottocentesco nel cuore delle Langhe, recentemente trasformato in un relais 4 stelle. Qui si può trovare il comfort, l'accoglienza, l'eleganza ed un ristorante raccolto e raffinato, dove assaporare i vini e i piatti di questa splendida terra. Situato nel cuore del Piemonte enogastronomico, a 10 minuti dal centro di Alba, il Relais Villa d'Amelia si propone di diventare il luogo ideale per chi è alla ricerca di un soggiorno all'insegna del relax, della buona cucina e dei grandi vini, in un ambiente romantico ed affascinante ma, nel contempo, moderno, efficiente e funzionale.

Benevello (CN), Località Manera 1
tel. 0173 529225



È una delle verdure più versatili in cucina, utilizzata come base per molti piatti. La melanzana (*Solanum melongena*) appartiene alla famiglia delle Solanacee ed è originaria dell'India. I frutti, che hanno lo stesso nome, sono bacche carnose dalla forma tonda, oblunga od ovoidale, dal colore bruno violaceo, rossastro o bianco, secondo la varietà.

Molte sono le tipologie di melanzana disponibili. Fra le più conosciute la Violetta di Firenze (dalla forma rotonda), la Violetta di Napoli (dalla forma allungata e molto saporita), la Larga Morada (dal sapore delicato) e la Black beauty (dalla forma ovale). Quando si sceglie una melanzana, si deve verificare che la superficie sia liscia, la buccia priva di ammaccature o parti ammuffite e che il picciolo sia ancora attaccato.

Si conservano al meglio in frigorifero per 3-4 giorni, oppure possono essere tagliate a fette, sbollentate e congelate. Sono ricche di vitamine A e C, potassio, calcio e fosforo e hanno un apporto calorico molto ridotto.

melanzana



Claudio Pasquarelli

Claudio Pasquarelli è decisamente un instancabile sperimentatore, un puntiglioso perfezionista alla costante ricerca della semplicità, seppur associata ad un'incredibile abbinamento di profumi e sapori. Il suo regno è il mare, sia per lo sviluppo della sua cucina che per la sua stessa vita personale. E proprio dal mare arrivano le migliori materie prime, ma anche il penetrante aroma del rosmarino, del basilico, del timo e di tutti quei gusti così schietti della Liguria, che fanno parte delle sue radici: il suo vero tesoro, il patrimonio più importante.



RISTORANTE CLAUDIO

Il Ristorante Claudio, situato nell'omonimo hotel, è un ambiente molto gradevole e suggestivo, in un parco a picco sul mare con bellissima terrazza panoramica. La cucina è di ricerca, con la rivisitazione di piatti della tradizione ligure e specializzata in piatti a base di pesce. Il Ristorante Claudio, situato a Bergeggi in provincia di Savona, dispone inoltre di un'ottima cantina di vini con selezione curata delle etichette. Complessivamente offre la disponibilità di 100 coperti.

**Bergeggi (SV), Via XXV Aprile 37
tel. 019 859750**



Un ortaggio conosciuto già dagli Egizi, oltre 3.000 anni fa. Questo è il porro (*Allium porrum*), una pianta erbacea che fa parte della famiglia delle Alliaceae, insieme con aglio e cipolla.

I fiori sono bianchi e verdi, a forma di ombrello, le foglie sono invece di colore verde scuro o giallastro, raggruppate a formare una sorta di fusto. La parte della pianta usata in cucina è quella terminale delle foglie (di colore bianco), mentre la parte verde viene eliminata.

Esistono diverse varietà di porro: fra queste la più caratteristica è quella di Cervere (dal nome della località in provincia di Cuneo dove viene coltivata), della tipologia "porro lungo d'inverno". Questa varietà ha il piede lungo, un sapore gradevole e si raccoglie soltanto nei mesi di novembre e dicembre.

In cucina il porro può sostituire spesso la cipolla, avendo un sapore meno intenso, e può essere impiegato per preparare zuppe, insalate, frittate e salse. Questo ortaggio si conserva in frigorifero anche per qualche settimana.

Luigi Taglienti

Luigi Taglienti crea i suoi piatti traendo frutto dalle reminiscenze del suo trascorso di bambino. La cucina d'impronta ligure si fonde così con quella tipica del territorio piemontese che ha adottato il giovane talento della cucina italiana, premiato da L'Espresso quale "Giovane Chef del 2009".



RISTORANTE ANTICHE CONTRADE

In una vecchia stazione di posta del 1700 completamente ristrutturata si trova la cucina delle ispirazioni culinarie del giovane chef Luigi Taglienti.

Il ristorante si compone di due salette una dotata di camino. I tavoli sono soltanto 11, per premiare l'attenzione al servizio e la cura del dettaglio. A disposizione della Clientela c'è poi la possibilità di cenare direttamente in cucina, al "tavolo di famiglia". Nella bella stagione ci si trasferisce nel dehor esterno con vista sulla cucina, dove tra un gorgoglio di una fontana rurale del '500 e veli di brezza si possono gustare le prelibatezze di Luigi.

**Cuneo, via Savigliano 11
tel. 0171 480488**

calendario



Le "Cene di Stagione" sono aperte solo su prenotazione fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Il servizio viene effettuato alle ore 20.

Il Menù prevede: antipasto, primo, secondo e dessert, vini.

Prezzo fisso: 60,00 euro.

Prenotazioni: numero gratuito 800.011959

dal lunedì al venerdì ore 9-18

martedì 6 ottobre 2009

Ristorante Sandomenico

Chieri (TO), via S.Domenico 2b

Chef: Luigi Taglienti
Angelo Piras

giovedì 8 ottobre 2009

Ristorante Claudio

Bergeggi (SV),

Via XXV Aprile 37

Chef: Claudio Pasquarelli

martedì 13 ottobre 2009

Le Méridien Turin Art+Tech

Torino, via Nizza 230

Chef: Daniele Giolitto

Christian e Manuel Costardi

giovedì 15 ottobre 2009

Ristorante Antiche Contrade

Cuneo, via Savigliano 11

Chef: Piero Bertinotti

Luigi Taglienti

martedì 20 ottobre 2009

Ristorante Sandomenico

Chieri (TO), via S.Domenico 2b

Chef: Walter Ferretto

Angelo Piras

giovedì 22 ottobre 2009

Ristorante Pinocchio

Borgomanero (NO),

via Matteotti 147

Chef: Luigi Taglienti

Piero Bertinotti

lunedì 26 ottobre 2009

Le Méridien Turin Art+Tech

Torino, via Nizza 230

Chef: Piero Bertinotti
Daniele Giolitto

martedì 3 novembre 2009

Ristorante Sandomenico

Chieri (TO), via S.Domenico 2b

Chef: Massimo Mentasti
Angelo Piras

mercoledì 4 novembre 2009 *

Le Méridien Turin Art+Tech

Torino, via Nizza 230

Chef: Alfonso Caputo

Daniele Giolitto

martedì 10 novembre 2009

Le Méridien Turin Art+Tech

Torino, via Nizza 230

Chef: Giancarlo Duce

Daniele Giolitto

martedì 17 novembre 2009

Ristorante Sandomenico

Chieri (TO), via S.Domenico 2b

Chef: Giovanni Grasso

Angelo Piras

lunedì 23 novembre 2009

Le Méridien Turin Art+Tech

Torino, via Nizza 230

Chef: Damiano Nigro

Daniele Giolitto

* vedi pagina successiva

mercoledì 4 novembre 2009

presso **Le Méridien Turin Art+Tech**

il programma

Cene di Stagione - Isola dei Golosi

vedrà la partecipazione straordinaria dello chef

ALFONSO CAPUTO

della Taverna del Capitano

di Massa Lubrense (NA)

Nel corso della serata

verrà presentato il volume

FRUTTA&VERDURA NELLA CUCINA D'AUTORE

di Francesca Martinengo, Barbara Carbone,

Viviana Neri, Serafina Petrocca, Francesca Ramondo

edito da **GRIBAUDO IL GUSTO**

partner della serata

A TAVOLA

il mensile della grande cucina nel mondo

Cene di stagione
ISOLA DEI GOLOSI

un'idea di

Guido Della Bruna - LA STAMPA

Carlo Vischi - GRIBAUDO EDITORE

in collaborazione con

Francesca Ramondo - T18

Gianrico Esposito - LE MERIDIEN TURIN ART+TECH

Angelo Piras - RISTORANTE SANDOMENICO

ufficio stampa

Antonella De Capitani - AZZURRA COMUNICAZIONE

redazione programma, graphic design, comunicazione

MARK&THING agenzia di pubblicità

illustrazioni

Alina Vergnano

testi prodotti ortofrutta

Serafina Petrocca - NUTRIZIONISTA

Barbara Carbone - GRIBAUDO EDITORE

Viviana Neri - GRIBAUDO EDITORE



www.lastampa.it/isoladeigolosi

Cene di stagione

ISOLA DEI GOLOSI

partners dell'iniziativa



Scelti dal Sole



MASTRO JANNI



agrimontana



Cella Grande



Grappa

MAROLO



TORINOsette

LA STAMPA