

# Il meglio del 2021. Storie, format e modelli per pensare e immaginare un nuovo inizio

31 Dic. 2021, 10:58 | a cura di Gambero Rosso



È stato un anno in bilico, questo che sta finendo, a metà fra lockdown e ripartenze. Un anno che ha visto diverse tendenze e novità proporsi come novità per un futuro che probabilmente – per quanto normalizzato – non sarà mai come lo avremmo immaginato prima del Covid. Ecco una carrellata di idee e di storie che a nostro avviso ben disegnano il profilo di un anno davvero particolare.

## Ristoratore coraggioso dell'anno

### 1. Antonio Biafora

Trentaseienne, ha avuto l'intuito e il coraggio di procedere per la sua strada in un contesto fuori dalle rotte battute (sta sulla Sila, lontano dal mare), scommettendo su una visione di cucina molto personale, senza però rinnegare l'esperienza maturata in famiglia (è nipote e figlio di albergatori) e perfezionata nelle scuole di cucina e al fianco dello chef potentino Frank Rizzuti (venuto a mancare nel 2014). Biafora è riuscito a far sentire la sua voce nonostante il periodo che l'ha tenuto a battesimo (ha inaugurato all'inizio del 2020 in piena pandemia), ha grande interesse verso sperimentazioni audaci che però partono sempre da tradizioni locali e ricordi familiari.

## **2. Carol Choi e Francesco Scarrone**

Carol Choi e Francesco Scarrone. Newyorkese di origini coreane, lei, torinese lui, si sono conosciuti al Relae di Copenaghen. Talentuosi e giovani, potrebbero lavorare in qualsiasi metropoli del mondo. E invece nel 2019 decidono di farsi contadini: aprono il Rantan, tra i boschi, il silenzio e le colline della Valchiusella, nel Canavese, una farm house dove riscoprire il vero significato della convivialità, con una cucina tutt'altro che scontata.

## **3. Antonio Colombo e Giuseppe Causarano**

Durante la pandemia, in una Sicilia che ha sofferto di chiusure e restrizioni più prolungate che altrove, i due chef di VotaVota a Marina di Ragusa, hanno "protetto" il gruppo di lavoro puntando sulla formazione e avviando un nuovo progetto agricolo, utile in prima battuta per unire il team e alimentare la cucina. In un secondo momento il progetto si trasformerà in un'esperienza più a contatto con la terra da far vivere ai clienti.

## **Mega progetto dell'anno**

## **Mercato Centrale Milano**

Finalmente anche Milano ha il suo Mercato Centrale. Un progetto dal gusto internazionale che in un contesto come quello meneghino si inserisce perfettamente. Soprattutto, stiamo parlando di un'apertura a lungo rimandata causa Covid: avrebbe dovuto aprire nella primavera 2020, poi il mondo si è fermato e così anche l'inaugurazione. Posticipata di oltre un anno: a settembre 2021 ha aperto i battenti, poco dopo la riapertura di quelli di Firenze e Torino, seguiti infine da Roma. Un progetto che meglio di tutti gli altri rappresenta la voglia di ripartenza dopo i tanti ostacoli incontrati in tempo di pandemia.

## **Città italiana dell'anno**

### **1. Rimini**

Il capoluogo romagnolo beneficia di un restyling del centro città intelligente, frutto di un lungo lavoro di recupero di alcuni spazi strategici da parte dell'attuale amministrazione. Questo ha contribuito e continua a contribuire al rafforzamento dell'idea di destagionalizzare il turismo in città. Ne gode anche la ristorazione locale, che già contava su diversi progetti interessanti, ma negli ultimi due anni ha visto nascere realtà molto intriganti e all'avanguardia, capaci di attirare l'attenzione (da Lucio, con il lavoro che fa sul pesce e sulle frollature, fino ad Augusta, costola dello storico Da Guido, dedicato a format giovani e informali di alto livello).

### **2. Porto San Giorgio**

La scena gastronomica di questo piccolo centro marchigiano è decisamente vivace, alimentata negli ultimi anni da un bel numero di progetti giovani. In particolare pensiamo al lavoro del gruppo di Retrosцена, ora alla guida anche di un ramen bar d'autore, e ai progetti di Nikita Sergeev.

## **Regione dell'anno**

### **1. Campania**

La regione sembra che stia trovando una buona strada per valorizzare il suo patrimonio enogastronomico, anche grazie al rientro di giovani di talento che scommettono sui propri territori valorizzandoli all'interno e all'esterno della Campania: da Giuseppe Molaro che dopo l'esperienza con Heinz Beck ha aperto il suo Contaminazioni a Somma Vesuviana, a Luigi Salomone chef al Re Santi e Leoni di Nola, fino ai ragazzi del cocktail bar Cinquanta Spirito Italiano di Pagani, solo per citare alcuni esempi di successo.

### **2. Friuli Venezia Giulia**

La Regione, nelle sue diverse articolazioni, ha continuato a lavorare molto bene sulla promozione turistica delle sue eccellenze e realtà artigianali (anche enogastronomiche), puntando sul turismo nella natura ed esperienziale, legato alle cantine, ai vigneti, alle foreste nei parchi regionali, alle produzioni tradizionali nelle valli e nelle montagne su un territorio molto verde. Un modello da prendere in considerazione seriamente per l'era del dopo-Covid.

### **3. Abruzzo e Calabria**

Riproponiamo quest'anno due delle realtà premiate nel 2020 per la crescita che le ha contraddistinte nel campo del turismo esperienziale ed enogastronomico in particolare. La prima continua a scommettere sul turismo all'aria aperta e fuori dalle rotte del mordi e fuggi (il progetto-menu Quote di Franco Franciosi ne è un esempio, vedi box) e ne è grande alfiere Niko Romito con il suo lavoro di sperimentazione e formazione non solo in loco, ma nel mondo. La seconda scommette su un turismo slow e torna a essere una meta per i talenti che avevano pensato di abbandonarla... Ne è esempio la storia di Biafora con il suo ristorante e resort a San Giovanni in Fiore (vedi box).

## **Migliore città straniera**

### **1. Copenaghen**

In un mondo che è stato duramente dominato dal Covid e dai conseguenti lockdown, la capitale danese è ripartita con slancio puntando decisamente sul turismo gastronomico e sulle esperienze green e di qualità legate sia all'agricoltura urbana che alle produzioni artigianali, pane in primis (diversi i nuovi panifici aperti di recente come l'italiano Apoteke 57, Mirabelle – più storico – e Juno, inaugurato un paio di anni fa). Citare René Redzepi e il suo Noma (con la sua costellazione, a partire dall'hamburgeria) è superfluo, così come per tutti gli altri luoghi legati al cibo di una città sempre più meta gourmet e anche modello per il resto del mondo, quantomeno per l'Europa.

### **2. Anversa**

Ripetiamo l'avvertenza: non è facile scegliere una città performante sul fronte enogastronomico e turistico dopo quasi due anni di chiusure e di viaggi a singhiozzo che hanno stretto il mondo in una morsa fatale. La città belga, però, particolarmente viva e vitale nel campo della creatività, fashion e design, sembra essere particolarmente attrattiva per investimenti importanti sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo. Ne è esempio il ritorno di Hertog Jan al Botanic Sanctuary Antwerp, con le proposte di Gert de Mangeleer e Joachim Boudens nell'atmosfera magica di un grande hotel immerso nel verde nel cuore della città.

## **Mercato Rionale dell'Anno**

### **1. Mercato di Viale Monza a Milano**

Lo scorso anno abbiamo premiato il mercato di Piazza Ferrara per il lavoro di riqualificazione del quartiere Corvetto. Quello di viale Monza è pensato sullo stesso modello, con tanto di laboratorio di 40 metri quadri realizzato in collaborazione con il Politecnico, con il coinvolgimento degli studenti. È, inoltre, la prima volta che in un

mercato rionale si insedia una Università e che prevede anche una radio di quartiere, per sottolineare ancora una volta il senso di comunità e convivialità che si respira all'interno del mercato.

## **2. Ballarò a Palermo**

Mercato storico del capoluogo siciliano, pieno di vita e di storia. Lo premieremmo ogni anno! Ma certo, ora vogliamo dedicargli una menzione in più dopo la riqualificazione che lo ha ri-definito nel solco della sua identità. Tanto per cominciare, tutto è stato regolarizzato, censito, meglio organizzato, sono nati nuovi banchi e nuove realtà artigianali. E ai colori delle bancarelle e a quelli della splendida cupola della chiesa del Carmine Maggiore che si staglia in piazza del Carmine – simbolo monumentale di Ballarò – si aggiungono oggi quelli dei murales fatti realizzare da artisti locali per delineare percorsi nuovi. Dietro al recupero, c'è l'Associazione Mercato storico Ballarò e il grande lavoro svolto anche dal Comune.

## **Rivista dell'anno**

### **Scarpetta**

Una delle poche, se non l'unica, rivista italiana nata nel 2021. È un magazine indipendente creato da Anna Prandoni, anche alla guida di Gastronomika (del gruppo Linkiesta). Scarpetta è un prodotto che si inserisce nel nuovo filone dei “bookazine”, neologismo che indica un progetto editoriale capace di coniugare i lati più apprezzati delle riviste – bella impaginazione, scatti d'autore, impostazione del testo snella e piacevole – con il fascino dei libri, a cominciare dai contenuti. Cambia anche la periodicità: non è mensile, ma “stagionale”.

## **Podcast dell'anno**

### **Lievito Madre di Eugenio Signoroni**

Claim: “Il podcast che dice la verità sulle leggende del cibo”. Racconti puntuali, precisi, pieni di ritmo, che affrontano i temi caldi della gastronomia riuscendo a parlare tanto agli addetti ai lavori quanto ai semplici appassionati, prendendo per mano anche gli absolute beginners senza cedere ad approssimazioni. Chiari, completi, gustosi, piacevoli, riescono nel difficile compito di essere approfonditi senza mai essere pedanti, e leggeri senza essere superficiali, anche grazie alla partecipazione di tante voci autorevoli, i nomi giusti per ogni puntata. A quando il secondo ciclo? Gli audio sono disponibili su tutte le piattaforme del genere, da Spreaker ad Apple podcast, da Spotify a Google Podcast (per citare le maggiori).

## **Quartiere emergente dell'anno**

### **1. Na.Pa. Milano**

Acronimo curioso che vuol dire Naviglio Pavese. La sigla è stata registrata nell'estate 2020 per definire il Naviglio di Milano meno conosciuto, quello che scorre in direzione del Parco Agricolo Sud: un'area che raduna aziende agricole valide e bei progetti di ristorazione. Infatti, Na.Pa. è anche il nome della rete di imprenditori legati al mondo della ristorazione che hanno come obiettivo quello di promuovere il quartiere.

### **2. Barriera di Milano a Torino**

Siamo in un quartiere torinese “periferico”, multiculturale, decisamente difficile e pieno di contrasti, che però è animato da una bella voglia di riscatto (partita, anche se abbastanza lentamente, da una “grande” opera come la riqualificazione dell'ex Incet di via Cigna). Potrebbe essere prematuro parlarne come di un quartiere simbolo, ma ci vediamo tante potenzialità, come si comincia a vedere dai progetti sugli orti comunitari e su un circuito di street art d'autore...

### **3. Lido di Venezia**

Sul Lido di Venezia vale un discorso simile a quello fatto per Torino: sembra che stia uscendo dal torpore in cui è stato avvolto negli ultimi anni (salvo poi svegliarsi in occasione della Mostra del Cinema, ma solo per pochi giorni all'anno), mantiene le sue peculiarità di luogo tranquillo e riflessivo, però procede il recupero di grandi alberghi del passato, ora in mano a nuovi gruppi internazionali, e si segnala qualche nuova apertura interessante.

## **Rivista straniera dell'anno**

### **1. Gastronomica**

È una pubblicazione molto interessante perché discende direttamente da ricerche universitarie, con il coordinamento dell'Università della California e contributi da studenti di tutto il mondo in materia di sperimentazioni gastronomiche, antropologia del cibo, impatto sociale e ambientale del cibo, gastropolitica. Ne deriva uno spettro molto ampio di approfondimenti, dall'indagine sulle tradizioni culinarie all'inchiesta sull'industria della ristorazione, alle curiosità su prodotti poco conosciuti, al ruolo del cibo nelle relazioni tra comunità diverse.

### **2. Cherry Bombe**

È un progetto nato qualche anno fa per celebrare le donne dell'industria del cibo e il loro contributo al progresso del settore, senza la pretesa di fare attivismo, con una leggerezza e una piacevolezza grafica e fotografica che rendono particolarmente agevole la lettura. La rivista fa parte di un ecosistema più articolato, accanto a libri di cucina, podcast e trasmissioni radiofoniche sulla stessa linea d'onda. Riesce ad affrontare un tema così caldo senza retorica.

### **3. Falstaff**

È la più bella e prestigiosa rivista austriaca di approfondimento enogastronomico e turismo legato al food&wine. Foto patinate, articoli che spaziano su tutto il bello da



vedere e il buono da mangiare e da bere in Austria ma anche nel resto del mondo: ristoranti, alberghi, negozi, prodotti, vini, territori, viaggi gourmet. Spesso sono pubblicati servizi dedicati all'Italia, sia nel nostro territorio, sia di prodotti e di locali di cucina italiana in Österreich. Piacevole da sfogliare, leggere, collezionare.

## **Miglior delivery dell'anno**

### **1. Carnal**

Abbiamo parlato già del coraggio di Roy Caceres ad aprire un suo etnico nella Capitale, dopo l'avventura di Metamorfosi. Beh, a nostro avviso, la freschezza e la gioiosità di quella nuova apertura ha stimolato parecchio lo chef sudamericano da anni in Italia, fino a concepire un ottimo delivery: d'autore, pensato, goloso, ma anche molto conciliabile con le esigenze domestiche. Magari perché durante la pandemia si è dedicato con divertimento alla cucina in famiglia e ne conosce bene punti forti e magagne. Il suo cibo delivery è da finire a casa con pochissime padelle e il risultato risulta ottimo: la carne è marinata e cotta precedentemente con il Roner (a bassa temperatura: va solo rigenerata con il calore), insieme ai contorni e alle varie salse. Minimo sforzo massima resa insomma!

### **2. Bowie**

Quello messo in piedi da Cristina Bowerman è un format intelligente di proposta a domicilio basata su un comfort food di appeal internazionale che fa piacere ricevere a casa quando si ha voglia di mangiare qualcosa di immediato, goloso e appagante. Ed è coerente con il percorso di Cristina (tra l'America e Roma), dal Croque monsieur con il pastrami di lingua al Burrito di coda alla vaccinara. Denota attenzione anche nella scelta del packaging. Il recente arrivo da Eataly Roma (con un pop up del format) è l'ennesimo riscontro positivo per l'idea.

## **Fotografo dell'anno**

## **1. Paolo Della Corte**

Nasce e vive a Venezia, anche se il suo lavoro lo porta continuamente in giro per il mondo. È laureato in Storia dell'Arte alla Ca' Foscari, ma è stato presto rapito dalla fotografia professionale, specializzandosi in ritratti e reportage culturali e legati al food. È docente di Fotografia Digitale presso l'Accademia di Belle Arti di Venezia. È stato folgorato sulla via del cibo a New York, nel 1995, quando stava realizzando il ritratto dell'artista pop George Segal e incontrò Stefano Bonilli allora direttore di Gambero Rosso: una passione per la gastronomia e una collaborazione con il Gambero che ancora continua proficuamente. Paolo lavora con testate italiane e straniere di massimo livello, da Repubblica a Le Mond, da Die Zeit a The Guardian. Interessante e profondo il suo lavoro sui cibi, le storie, i personaggi e gli ambienti della "sua" Laguna.

## **2. Sara Grimaldi e Matteo Pelegrinuzzi (La Cuisine des Eiders – Food Photography)**

Da alcuni anni i due fotografi italiani che vivono e lavorano a Parigi da oltre un decennio, hanno iniziato un lavoro sulla luce ispirato alla pittura caravaggesca. Dall'amore per la pittura e per la cucina è nata La cuisine des Eiders (la cucina degli edredoni, grandi anatre marine i cui esemplari maschi hanno piumaggi bianchi e neri a grossi contrasti). Ogni foto e ogni alimento diventano così una rappresentazione pittorica. Hanno presentato sul Gambero Rosso il progetto "la colazione dello chef": foto che hanno come partner panetterie e pasticcerie di alto livello, da Hugo&Victor a Philippe Conticini, da Thierry Marx Bakery a Tapisserie, che propongono prodotti da forno d'autore. «L'idea – spiegano – è di raccontare la nuova moda di andare a prendere la colazione, la merenda, il dessert, non più dal panettiere sotto casa, ma da una firma illustre, per sorprendere i propri ospiti esattamente come ci si potrebbe presentare a una festa con un vestito firmato».

## **3. Patrizia Casamirra**

Nata a Roma, inizia a lavorare come fotografa di moda, pubblicità, musica e spettacolo, per poi passare ai ritratti e ai reportage a sfondo socioculturale; pubblicando su

settimanali e mensili di tutto il mondo. È anche autrice di una sua linea di gioielli. Nel suo approccio al mondo del food utilizza un punto di vista basato sulla sua esperienza con forme e colori e spesso le sue immagini sono rappresentazioni che hanno un'aria quasi astratta, oltre la contingenza della materia golosa. Collabora attivamente con Green Peace, Amnesty International, Progetto Rwanda e altre associazioni per i diritti umani.

## **Progetto solidale dell'anno**

### **1. Squisito Food Lab**

È il nuovo polo agroalimentare della comunità San Patrignano – da poco inaugurato – che riunisce il caseificio, il forno e la norcineria. Sono 150 i ragazzi attualmente in formazione nei tre laboratori, realizzati grazie al sostegno di Generali, dell'Alexander Bodini Foundation e della fondazione Pesenti: una struttura fondamentale per migliorare l'attività di formazione professionale (e per perfezionare ulteriormente il lavoro e le prestazioni dell'azienda agricola in cui la Comunità ha sede) rivolta ai ragazzi e allo stesso tempo per contribuire in maniera ancor più importante all'autosostentamento della comunità che ospita circa mille ragazzi.

### **2. Cookery Rebibbia**

Il bar tavola calda nato la scorsa estate all'esterno del carcere di Rebibbia (proprio nell'intercinta muraria aperta alla città) è solo l'apice di un progetto di inclusione e riscatto sociale avviato nel grande laboratorio di panificazione del carcere, che vede al lavoro una serie di detenuti sotto la supervisione di maestri panificatori. Il locale è aperto dalla prima colazione all'aperitivo e propone una grande varietà di prodotti salati e dolci, e nel progetto è coinvolta anche la Croce Rossa: a fine giornata, l'invenduto viene ritirato e distribuito alle famiglie in difficoltà. L'1% del ricavato (certo, un po' pochino!) è reinvestito in attività a favore dei detenuti.

### **3. Battirame 11**

Il trasloco temporaneo del ristorante di Max Poggi alla Spazio Battirame è un bel segnale di apertura all'esterno di un ristorante (gestito da un cuoco) che potrebbe vivere di rendita e restare nel suo piccolo mondo. Invece è stimolante l'alleanza con la cooperativa Eta Beta, che da anni è uno dei centri propulsori in città di percorsi rigenerativi e di inclusione sociale e interessante l'idea di attirare l'attenzione su un territorio marginale e dimenticato attraverso un progetto gastronomico di qualità, però a prezzi accessibili e con l'impiego in brigata dei ragazzi in fase di riscatto in cooperativa. Si integra nel discorso anche la produzione di una linea di prodotti in barattolo firmati da Poggi (marchio Ingrediente Italia) con le materie prime dell'orto di Battirame.

## **Sito italiano dell'anno**

### **Tuorlo Magazine**

Da un'idea di Luca Genova e Mirco Mastroso dell'agenzia creativa House of Vino è nato quest'anno il magazine online che si pone come obiettivo quello di ritornare all'essenza delle cose, di andare al sodo. Missione compiuta? Pare di sì. Nel sito di Tuorlo Magazine si trovano storie dei protagonisti dell'industria del food&beverage, ma anche di tanti personaggi leggendari che popolano il panorama italiano e internazionale in diversi ambiti. Ciò che rende Tuorlo unico nel suo genere è l'approccio anticonformista del suo storytelling, con un'influenza pop e underground che non guasta mai.

## **Libro dell'anno**

### **1. Storia della pasta in dieci piatti**

Storia della pasta in dieci piatti – di Luca Cesari – è un'opera dai molti volti: storia culturale del nostro paese dal punto di vista del cibo, gustosa rassegna di celebri e poco noti buongustai, perfino stravagante libro di ricette, con tanto di indicazioni per preparare tortellini cinquecenteschi. Una lettura che riempie gli occhi, il cuore e la

pancia, e che ci racconta una parte fondamentale di noi; quella che dalle Alpi alla Sicilia ci tiene tutti uniti di fronte alla stessa tavola. Luca Cesari ci guida in un viaggio nella storia gastronomica d'Italia: dieci primi – dai “maccaroni” col ragù alla napoletana alla pasta al pesto – per guardare al nostro passato da un punto di vista inedito, alla riscoperta delle sorprendenti origini dei nostri piatti più iconici e amati. Scartabellando tra antichi ricettari e vecchie pellicole cinematografiche, Cesari dà vita a un grande racconto collettivo, traboccante di aneddoti rivelatori.

## **2. Menu Risorgimento**

Sottotitolo: “L’Unità d’Italia in cucina”. La pubblicazione – edita da linkiesta-gastronomika – rievoca il pranzo imbandito nel 1911, sotto l’alto patronato del Re, in occasione dei festeggiamenti per il cinquantesimo anniversario dell’Unità d’Italia. Lo chef Matteo Baronetto, al ristorante torinese Del Cambio, ripropone e rivede le ricette servite all’epoca agli ufficiali dell’esercito impegnati nelle gare nazionali di Tiro a Segno. La ricostruzione della storia di tutte le ricette che hanno dato vita a questo menu porta a scoprire che spesso quelle portate nascondevano prese di posizione politiche, storie d’amore e di logge massoniche, spunti di riflessione e pesanti invettive, che trasformavano una inoffensiva lista delle vivande in un grande manifesto del Risorgimento.

## **3. Dumplings**

Un libro di cucina a fumetti per imparare, divertendosi, a preparare i ravioli più famosi e prelibati del mondo orientale. Hugh Amano e Sarah Becan hanno pensato proprio a tutto: ingredienti, utensili, curiosità storiche, ma soprattutto istruzioni su come realizzarli, chiuderli, farcirli, cuocerli, accompagnarli e persino congelarli. Dai wonton ai potstickers, dai buuz ai momo, dagli intricati stili di piegatura come la mezzaluna plissettata o la stella a 4 punte fino ai mille ripieni saporiti: tutto realizzabile nella cucina di casa. E tutto viene spiegato: per esempio che la cottura al vapore è perfetta per baozi e xiao mai, che i potstickers sono nati per errore, e che esiste un raviolo ripieno di un succulento brodo fumante, lo xiaolongbao. Una guida piena di

informazioni e ricette ma soprattutto un inno ai dumplings e un invito a prepararli con spirito libero e giocoso.

## **Evento dell'anno nel mondo**

### **Gastronomika**

Dopo l'edizione online tenutasi lo scorso anno (che noi abbiamo segnalato già, appunto, per il 2020), ri-segnaliamo il congresso di San Sebastian che torna dal vivo con un'edizione denominata Reencuentros/Rincontri: si celebra la gioia per il ritorno a incontrarsi fisicamente e il incontro tra due cucine che si sono sempre amate, ma che negli ultimi tempi si erano allontanate dai riflettori del fine dining internazionale: quella basca e quella francese. Con maestri come Marc Veyrat, Pierre Gagnaire, Pedro Subijana. Per ripartire, riscoprendo da dove si è partiti.

## **Evento dell'anno in Italia**

### **1. Genesis – Cortina d'Ampezzo**

Un'immersione in montagna durata quattro giorni: è l'evento voluto da quella fucina di idee che è il SanBrite, ristorante di Riccardo Gaspari e Ludovica Lubбини (nel cui universo ruotano anche il caseificio Piccolo Brite e l'agriturismo El Brite de Larieto). Un percorso "spirituale" di confronto con i quattro elementi naturali, che ha coinvolto diversi chef, tra rifugi e cime dolomitiche; un percorso detox per liberarsi (almeno un po') da tecnologia e accelerazioni urbane, per riavvicinarsi ai ritmi delle origini, alla genesi, appunto.

### **2. Circo Fellini**

L'appuntamento era per il 2020, nel centenario della nascita di Federico Fellini. Il Covid ha rimandato tutto di un anno. Ma la cena – serata clou di un evento grandioso –

ha concesso un salto temporale. La 5 giorni di Buonissima, a Torino, ha mescolato piote e ristoranti di rango, eventi pop e visite guidate, incontri e cene di gala (come quella firmata da Mr. Bottura), ma l'apice è stato il Circo Fellini, cena-spettacolo ospitata nel Museo del Cinema, in una Mole per l'occasione trasformata in un set fiabesco. Ai fornelli un dream team: Matteo Baronetto (padrone di casa e organizzatore insieme a Luca Iaccarino e Stefano Cavallito), Ana Roš, Norbert Niederkofler, Mauro Uliassi, Albert e Ferran Adrià. Insieme a loro, sul palco e tra i tavoli, i personaggi dei film di Fellini. A coordinare una riuscitissima serata ad alto tasso di difficoltà: Arturo Brachetti. In sala, tra tavoli e sceneggiature, i personaggi simbolo dell'immaginario felliniano.

## **Menu di territorio dell'anno**

### **1. Quote - Avezzano**

L'idea c'era da un po', ma poi si è messa di mezzo la pandemia. Franco Franciosi, quest'anno, però è riuscito a far partire con completezza il progetto Quote, un percorso di catalogazione e valorizzazione della biodiversità agroalimentare abruzzese, un menu tematico che indaga, in relazione all'altitudine, il patrimonio della regione. Dalle punte del Gran Sasso alle tradizioni di pesca dei trabocchi, lo chef di Avezzano ha costruito un programma di 29 appuntamenti, che si dipanerà dal 2021 ai prossimi due anni.

## **Comunicatore dell'anno**

### **1. Roberta Garibaldi**

Mai come per questo anno di (si spera!) ripartenza, il lavoro di Roberta è stato così prezioso: il suo Rapporto sul turismo enogastronomico italiano indica la strada per lo sviluppo di uno dei settori dove maggiormente il nostro Paese ha da dire (e da fare) la sua in un settore in continuo sviluppo ed evoluzione. Roberta Garibaldi è una delle comunicatrici italiane che maggiormente crede e lavora nella ricerca sulle forme del

turismo possibile e sostenibile, insegna e studia; ed è essere keynote speaker ai principali convegni a livello mondiale, come quelli dell'UNWTO – Agenzia per il turismo delle Nazioni Unite – e il World Economic Forum di Davos.

## **2. Alessia Rizzetto**

Asso nel campo delle PR e della comunicazione per l'enogastronomia, Alessia Rizzetto ha debuttato più di un decennio fa con una delle più innovative guide del panorama internazionale, la francese Le Fooding. Ha fondato la sua agenzia a Milano nel 2013, dando vita negli anni a progetti riconoscibili e di grande personalità. E, dopo il successo di Italia Keeps on Cooking, ha lanciato insieme a Elena Minozzi il portale Italia keeps on Travelling, per sostenere il “bel turismo” nel Bel Paese.

## **3. Mela Eventi & Comunicazione**

Mela è un'agenzia che fornisce servizi e soluzioni creative per la produzione di eventi, branding e programmi di comunicazione. L'agenzia romana è leader in Italia nella diffusione della cultura dello street food e collabora per la parte food & beverage a importanti eventi, tra cui: Formula E Prix di Roma, Torneo Rugby RBS 6 Nazioni, La Festa di Roma Capodanno – Circo Massimo Rome, Beach Finals, Open di Golf d'Italia, European Padel Championship, Fun Zone degli Uefa – Euro 2020. Suo il progetto TTSFood: il festival italiano dei Truck Food e del cibo di strada: una grande idea specialmente nel momento della ripartenza sociale.

## **Uomo politico dell'anno**

### **Matteo Lepore e Pierfrancesco Maran**

Due nomi, la stessa area politica di riferimento – il centrosinistra – e due storie diverse ma in qualche modo simili nella motivazione che ci porta a dar loro la palma per la performance politica del 2021. Matteo Lepore a Bologna, ancor prima di essere eletto sindaco in qualità di assessore alla Cultura si è speso molto per politiche di buon



impatto sociale e ambientale (in programma, per esempio, ha la creazione di diversi parchi urbani metropolitani) sul territorio. Pierfrancesco Maran, assessore a Milano, è uno dei principali fautori della “città a 15 minuti”, che per ora rischia di restare uno slogan, ma che dovrebbe agevolare l’economia di prossimità (dunque anche il sistema della ristorazione e delle botteghe di quartiere).

## **Medio-piccola azienda dell’anno**

### **1. Giappoke**

All’interno del gruppo Giappo del napoletano Enrico Schettino, è nata da poco l’insegna Giappoke, dedicata appunto alla preparazione e degustazione della supertrendy proposta di origine hawaiana, il poke. Il gruppo creato dal partenopeo giramondo Enrico Schettino è in evoluzione e in continua crescita: a oggi conta l’apertura di 20 punti su tutto il territorio nazionale. Sono oltre 50 gli chef che, con creatività, aggiungono un po’ di occidente alla cucina classica nipponica, dando vita a sapori nuovi, trovando l’armonia fra tradizione e innovazione. Sono più di 150 i dipendenti tra i punti diretti e in franchising, di cui il 70% under 30. Oltre 500 chef e apprendisti chef sono stati formati dalla Giappo Academy, unica azienda in Italia ad avere una accademia di cucina giapponese interna che, sul nazionale, vanta una collaborazione in partnership con Città del Gusto Napoli e Gambero Rosso Academy. Sono stati oltre 1 milione i pasti serviti nel corso di questi anni per un Gruppo che riceve una media di 50 richieste di apertura in franchising l’anno. L’ultimo nato, il format dedicato ai poke, Giappoke appunto, ha preso il via a marzo 2020 e dopo un anno e mezzo di pandemia conta già 5 locali!

### **2. Lievità**

È un’impresa innovativa che si dedica al mondo della pizza di alto profilo e si basa su un progetto di crowdfunding diffuso: al momento è riuscita ad aprire 4 sedi operative con 35 dipendenti e a raggiungere un pareggio di bilancio nel 2020, in pieno lockdown, registrando un incremento medio annuo del 50%. Lievità offre un prodotto artigianale

declinato secondo la propria filosofia, quella della pizza napoletana gourmet, e incentrato su 3 pilastri: leggerezza e digeribilità dell'impasto con utilizzo esclusivo di farine integrali e semi-integrali macinate a pietra in purezza; impasto realizzato quotidianamente con metodo indiretto; lunga maturazione e lievitazione dell'impasto (24-48 ore). I 35 dipendenti hanno un'età media di 26 anni.

### **Abbinamento spericolato dell'anno**

#### **Pastina dell'infanzia, shiro miso, seppie, tè Lapsang affumicato e caviale di trota con l'American Whisky West Ward by Cristina Bowerman**

Il piatto creato dalla chef romana (di adozione) è abbinato al Single Malt American Whisky di West Ward, distilleria di Portland che grazie alla filosofia del "minimal distilling", rappresenta la punta di diamante dei single malt prodotti negli Stati Uniti. L'abbinamento è già di per sé una provocazione: unire alla pastina dell'infanzia un whisky! Ma poi è sul filo del fumé e delle dolcezze, delle fermentazioni e delle note di tabacco che si gioca un abbinamento, spericolato ma decisamente ben riuscito.

### **Articolo italiano dell'anno**

#### **C'era una volta il bar by Davide Coppo per Rivista Studio**

Non c'è luogo in Europa più simbolico dei bar: ai tavolini dei caffè sono nati programmi politici, cospirazioni, rivoluzioni. Coppo ripercorre studi storici e sociologici sul tema, con un occhio particolare alla Milano di oggi e con l'ambizione di spiegare come mai la polifonia di tazzine, bicchieri e chiacchiere sia così importante per la nostra cultura.

### **Articolo internazionale dell'anno**

#### **Un nuevo orden mundial cada semana by Benjamin Lana per El Correo, 23 settembre 2021**

Tradotto: un nuovo ordine mondiale alla settimana. L'articolo su El Correo è uscito il 23 settembre scorso, firmato da Benjamin Lana, giornalista spagnolo, direttore generale di Vocento Gastronomía e Vice Direttore di Madrid Fusion. In questo pezzo per il sito del quotidiano di Bilbao disegna un'osservazione precisa di ciò che il proliferare di liste e classifiche sta provocando nella cucina internazionale. Con una conclusione che suona come un auspicio: "Se la profusione di liste alternative continua, queste finiranno per indebolirsi a vicenda e forse verrà un giorno in cui cominceremo a riconoscere la maestria nel mestiere, come si fa con i pittori, e abbandoneremo l'ossessione di ordinare e classificare all'infinito i cuochi, come se fossero azioni di Wall Street". Ce l'avrà anche con questa nostra, di "classifica" in occasione del Meglio dell'anno 2021? Ci piace pensare di no, anche perché la nostra, più che una lista o classifica, vuole essere una rassegna di storie e modelli da condividere e su cui riflettere in vista della ripartenza nel dopo-Covid.

## **Trasmissione televisiva dell'anno**

### **Dinner Club – Amazon Prime**

Un altro programma con Carlo Cracco. Ma stavolta non è il maestrino antipatico cucito addosso allo chef da Masterchef. È un Carlo Cracco ironico Cicerone, preso in giro e messo in mezzo, spesso e volentieri, in una tavolata di amici d'eccezione: Valerio Mastandrea, Luciana Littizzetto, Sabrina Ferilli, Pierfrancesco Favino, Diego Abatantuono, Fabio De Luigi. I quali si mettono in gioco con naturalezza, non vergognandosi della loro ignoranza sui temi culinari e professando stupore (a giro in ogni puntata) delle mille scoperte che si possono fare nella ricchissima Italia gastronomica. Il mix è gustoso, i luoghi e le persone scelti con estrema cura e bravura, le riprese bellissime. Ah, come ha argutamente notato Matteo Bordone nel suo podcast sul Post, ci sono anche le parolacce.

## **Profilo Instagram dell'anno**

**@Cucinare\_Stanca**

Sofia Fabiani, aka Cucinare Stanca, ha aperto la sua pagina Instagram il 15 ottobre 2020 e in poco più di un anno è arrivata a conquistare 111mila follower o incapacy, come li chiama lei, complice la sua grande ironia e la non scontata preparazione sul tema. Lei infatti ha alle spalle un corso in pasticceria alla CastAlimenti e una gavetta in alcune delle migliori pasticcerie d'Italia. Ma al di là delle ricette che trovate nel suo account, decisamente ben fatte, quel che ne ha sancito il successo è la sua attitudine diretta, giusta, senza giri di parole e irriverente quanto basta. Seguire per credere. Altrimenti, se non seguite i social o volete approfondire, sappiate che ha scritto pure un libro: "Cucinare stanca. Manuale pratico per incapacy".

## **Le ossessioni dell'anno**

### **1. Tavolini all'aperto**

Chiusi, poi aperti solo a pranzo, poi aperti solo con dehors e posti esterni: il rincorrersi di misure per affrontare il problema Covid nella ristorazione ha significato adattarsi a mille restrizioni. I tavolini all'aperto sono stati il volano della riapertura, questo ha spinto molte amministrazioni a concedere spazi esterni dove prima non ce n'erano. Per la gioia di molti e tra qualche polemica (che ancora continua). Una strada che sicuramente ha cambiato il modo di fare ristorazione e di pensare ai locali nel post pandemia.

### **2. Staycation**

Il neologismo, creato negli anni '10 di questo millennio durante la crisi finanziaria in California, è la crasi di "stay" (stare a casa) e vacation (vacanza). Se allora fu la descrizione di vacanze a basso costo causa austerità, quest'anno da noi è stato lo slogan utilizzato soprattutto dai grandi alberghi per comunicare e attrarre il pubblico locale durante la pandemia, nell'assenza drammatica del turismo internazionale. L'unione di grande ospitalità e ristorazione gourmet ha avuto molto successo ed è stato un modo per riscoprire le grandi città d'arte che sono state tra le destinazioni ad aver maggiormente subito l'impatto dei vari lockdown.

### **3. Abbinamenti con analcolici e fermentati**

Sempre più, dopo gli abbinamenti piatti-cocktail alcolici, i ristoranti italiani iniziano a contemplare la possibilità di offrire al cliente un percorso di bevande analcoliche da sposare al cibo. Si tratta di un'apertura che è figlia di esigenze e stimoli diversi: la tendenza a ripensare il consumo di alcol a tavola in forme meno invasive; la moda di sperimentare fermentazioni audaci anche sul versante del beverage, in alcuni casi ideando proposte create ad hoc per sposare per consonanza o contrasto i piatti in menu. Un lavoro molto articolato in questo senso lo fa Carico, a Milano (che non è solo cocktail bar, ma anche ristorante). Stessa cosa per Sintesi, ad Ariccia, dove viene proposto anche un percorso analcolico di 7 pairing tra succhi e kombucha. L'estate scorsa anche Davide Guidara ha pensato una proposta simile a I Tenerumi di Vulcano. Al Kresios di Telesse terme (chef Giuseppe Iannotti) il pairing comprende anche succhi di frutta ed è al vaglio l'idea di introdurre un percorso totalmente analcolico.

### **Tema dell'anno**

#### **AAA. Cercasi personale disperatamente**

La pandemia è piombata come un macigno in un settore già gravato da anni da problemi endemici, come l'insostenibilità della tassazione sul lavoro, la problematica di orari massacranti, la larga diffusione di lavoro nero. Lo stop forzato che ha costretto a casa il personale della ristorazione in molti casi ha avuto l'effetto del cambio vita: chi ha apprezzato il poter godere di famiglia e affetti ha spesso deciso di lasciare per sempre i ristoranti, alla ricerca di professioni che permettano di conciliare meglio il tempo della vita e il tempo del lavoro. Siamo così in una situazione in cui la ricerca di personale è continua e urgente. Non sarà giunta l'ora di ripensare in toto un settore?

### **Ossessione in cucina**

#### **1. L'anguria**

In principio fu Andoni Luis Aduriz, il geniale cuoco del Mugaritz, che cominciò, più di un decennio fa, a trasformare la texture dell'anguria, creando nel commensale la (falsa) impressione di mangiare carne. Ci fu poi Niko Romito a darle lustro, con il suo cocomero e pomodoro. È quest'anno, però, che l'utilizzo dell'anguria nei piatti salati ha raggiunto l'apoteosi, sia nella cucina di ricerca, ma anche in tavole più quotidiane e, persino, sulla pizza. Esempi: Angurinara di Pier Daniele Seu: una rivisitazione della Marinara, praticamente, con pomodoro arrosto, anguria – marinata con aglio, olio e peperoncino e poi cotta al forno a legna -, gel di anguria, crema di aglio nero, origano, basilico e olio all'aglio. L'estate precedente, era già comparso un fuori menu della Pizzeria Da Ezio, Alano di Piave. Poi, nella ristorazione: Carpaccio di anguria, rucola e Parmigiano di Diego Rossi a Trippa di Milano; Pasta della pazienza, con ricci di mare, anguria, alghe e salsa al limone di Ciccio Sultano al Duomo di Ragusa; tartare di anguria di Maicol Izzo di Piazzetta Milù a Castellammare di Stabia, solo per citarne alcuni.

## **2. Cotture alla brace e in creta**

Ormai è un delirio: sarà la ricerca di sapori archetipici, semplici e diretti, ma ormai nelle cucine (al chiuso) di moltissimi ristoranti non possono mancare accessori e attrezzi vari per la cottura alla brace o in creta (cibo chiuso nella terracotta e infornato). Da Andreina a Loreto, dove Errico Recanati da sempre è un cultore della brace e dello spiedo, è diventato la rappresentazione simbolica di questo culto e ne è una sorta di tempio materializzato, dedicando un menu intero alla brace in cui propone l'ormai iconica Cacio e pepe alla brace. Poi, possiamo ricordare le recenti proposte dello spagnolo Juan Camilo Quintero al relais Borgo San Felice (Castelnuovo Berardenga, SI) che ha in carta un piatto di patate e tartufi cotti in terracotta (spaccata direttamente al tavolo). In Italia come non citare i ragazzi di Marzapane per la brace e, in contesti più agricoli, Damiano Donati alla Fattoria Sardi (Lucca) e Tommaso Tonioni con Arso da Pulicaro a Torre Alfina (Acquapendente, VT).

## **Impiattamento inflazionato**

## **Il servizio dei “sides”**

La tendenza l’ha lanciata Paolo Lopriore anni fa, quando ha aperto il suo Cantico ad Appiano Gentile (CO). Lui lo ha gestito e lo gestisce con classe e disinvoltura, oltre che con grande accuratezza e pertinenza. Ma sempre più il servizio di un piatto viene accompagnato da una miriade di ciotole, ciotoline, piattini e bicchierini di contorno che però non sempre sono essenziali (o necessari) al piatto in sé, né sempre lo arricchiscono o lo valorizzano.

## **Attrezzatura ossessione**

### **Stampante 3D**

L’ha lanciata – tra i primi in Italia – Davide Oldani nel suo D’O alle porte di Milano, ma sempre più sta diventando (nel mondo, non solo in Italia, ovviamente: il primo in assoluto è stato l’inglese Foodink a Londra nel 2016) un attrezzo ambito nelle cucine più creative e nei food-lab che ricercano e sperimentano. Uno dei ricercatori in questo ambito è Danilo Spiga, chef-ingegnere, sardo di nascita e spagnolo di adozione (in Spagna ci sono anche gli chef Hermanos Torres che lavorano anche in 3D) che vive a Barcellona e sperimenta progetti e design anche nel FabLab Sardegna.

## **Fatto politico dell’anno**

### **Obbligo del Green Pass**

Dopo le mascherine – messe in lista per il Best Of dello scorso anno – il 2021 si è decisamente distinto per l’obbligo del Green Pass richiesto per poter frequentare bar e ristoranti al chiuso, cinema, teatri e musei, treni e aerei. È stato (ed è) un provvedimento divisivo, anche se ha fatto registrare una grande adesione e una molto marginale (per quanto rumorosa e a volte violenta) opposizione spesso radicale. Ma sicuramente è stato un elemento che ha permesso la ripartenza conciliando la libertà di spostamento e di socializzazione con le esigenze di sicurezza.

## **Legge dell'anno**

### **Cashback per pagamenti elettronici**

A cavallo tra 2020 e 2021, i vari provvedimenti legati al premio per chi usasse pagamenti elettronici hanno creato molto scalpore, molte proteste ma anche molte attese. Senza voler giudicare il merito di una serie di disposizioni che sono poi state in tutto o in parte revocate per diversi motivi, sicuramente queste regole hanno messo in primo piano l'esigenza da parte dei pubblici esercenti di fare i conti con i pagamenti elettronici e hanno messo la politica di fronte alla necessità di una regolamentazione e di un contenimento dei costi di gestione di tali sistemi digitali. In ogni caso è stata una bella spinta contro la disaffezione fiscale di diverse categorie. Speriamo che lo spirito di questa iniziativa non muoia.

## **Giovani imprenditori dell'anno**

### **I titolari delle Ghost Kitchen**

Per qualche mese queste realtà imprenditoriali di nuova generazione hanno tenuto banco e si sono presentate come un nuovo modello più flessibile e "giovane" di fare cucina al servizio del pubblico. Si tratta di cucine, appunto, senza ristorante, cioè senza sala da pranzo, in cui si ordina e si asporta (o ci si fa consegnare) il cibo pronto da consumare, spesso anche di altissimo livello: il budget e il personale sono concentrati esclusivamente sulla qualità del cibo. Si tratta di moduli flessibili (sia grandi che piccoli) molto adatti alle grandi città, ma anche ai centri commerciali o agli alberghi. Roma e Milano sono stati i due centri-laboratorio più attivi in Italia, ma ci sono state aperture anche a Napoli e a Palermo. Anche se, tutto sommato, il fenomeno avrebbe potuto avere una diffusione e una considerazione maggiore.

## **Illustratore dell'anno**

### **1. Carlo Alberto Giardina**



Classe 1990, nato a Siracusa, è illustratore, muralista e direttore artistico. Laureatosi in Scienze della Comunicazione Politica e Sociale presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, si è specializzato in Design della Comunicazione presso la NABA (Nuova Accademia di Belle Arti di Milano). Ha lavorato come freelance per diverse aziende tra cui Google, Asus, Boston Consulting Group, Rolling Stones, Mondadori. Ha realizzato opere murarie per l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, Mercure Hotels e per diversi festival di street art, tra l'Italia e gli Stati Uniti. Collabora attualmente come illustratore per il Gambero Rosso e come direttore artistico per l'Orvieto Cinema Fest. A luglio 2021, fonda Mimesi Fest, una no profit con l'obiettivo di organizzare eventi culturali di rigenerazione urbana, ponendo particolare attenzione alle tematiche ambientali e alla cura del territorio siracusano. Il suo approccio al tema food è libero e divertito, eclettico: riesce a portare punti di vista diversi su un mondo spesso stereotipato e banalizzato. Si firmava Finnano Fenno, ora usa il suo vero nome.

## **2. Daniela Bracco**

Monocle, La Repubblica e tante altre sono le pubblicazioni (compreso il mensile Gambero Rosso) che in questi anni si sono arricchite del talento creativo di Daniela Bracco. Siciliana di origine e attualmente di base a Roma, la Bracco è un'illustratrice e graphic designer brillante, capace di cogliere il senso più profondo di un pezzo, sintonizzarsi sulle emozioni e i pensieri dell'autore di un testo, coglierne l'essenza, poi interiorizzarla e quindi darle corpo illustrandola: farla propria, aggiungendo il quel tocco originale e irriverente che caratterizza ogni suo lavoro e restituendo così immagine uniche, sempre centrate, mai banali.

## **Video virale dell'anno**

### **Baked feta pasta**

C'è stato un momento in cui i social sono stati letteralmente invasi dalla ricetta della pasta con feta e pomodorini. Niente di nuovo: del resto, siamo abituati alla potenza mediatica dei video, specialmente quelli di cibo (e animali!). L'estate 2021 ha visto nei

pomodorini e la feta un abbinamento vincente, leggero e saporito, perfetto per le giornate più calde in cui non si vuole rinunciare al gusto. La particolarità? La cottura. I pomodorini vengono infatti posizionati nella teglia interi, tutti attorno al blocco di feta. Si cuoce poi in forno con aromi a piacere e uno spicchio d'aglio. Il risultato è un condimento cremoso e scioglievole, a cui viene aggiunta la pasta bollita. Una ricetta che ha impazzato sul web e che è stata ripresa da moltissimi blog e siti di cucina. La fonte, come sempre più accade di recente, è stata TikTok, il social più in voga tra i giovanissimi al momento.

## **Spot televisivo dell'anno**

### **1. Eativists by Knorr**

[Knorr ha coniato il termine Eativists](#), per coloro che vogliono cambiare il mondo partendo dalla tavola. Ed eccoli tutti in video, in una serie di scene che radunano nazionalità, culture e tradizioni diverse, tutte accomunate dal piacere del cibo e dal rispetto per gli alimenti. Lo spot si inserisce all'interno della campagna Eat For Good lanciata da Knorr quest'anno per creare maggiore consapevolezza sul tema della sostenibilità alimentare.

### **2. Finger lickin' good by KFC**

“Se non ti lecchi le dita godi solo a metà”, recitava il celebre spot pubblicitario italiano delle patatine al formaggio. Lo stesso vale per il pollo fritto di KFC, che sulla pratica del finger lickin' – a cui è impossibile resistere dopo aver agguantato le alette croccanti – ha basato il suo successo. Lo spot andato in onda durante i Brit Awards a maggio 2021 fa riferimento alla dipendenza da pollo fritto che durante il lockdown ha portato l'azienda a ricevere 999 chiamate da parte dei clienti più affezionati. Il motivo? Il tutto esaurito dei prodotti KFC. Una vera “emergenza”, nella pubblicità raccontata dalle figure caricaturali dei poliziotti inglesi, perché quella tra il pollo fritto del Kentucky e i consumatori è davvero una grande storia d'amore, che qui si svolge sulle note del classico “My First, My Last, My Everything” di Barry White. Insomma, il 2021 è stato

caratterizzato da una sorta di KFC-mania, che ha riportato in auge lo slogan finger lickin' good, bandito inizialmente in tempo di Covid perché considerato portatore di un messaggio sbagliato e potenzialmente pericoloso durante la pandemia.

## **Attrezzatura ossessione**

### **Friggitrice ad aria**

Se non hai acquistato una friggitrice ad aria nel 2021, praticamente non hai vissuto. Un trend talmente diffuso all'estero e in Italia da aver dato vita a una serie di meme e scherni sui social, post virali e battute. Perché sembra che davvero tutti – influencer di cibo, certo, ma anche di beauty, viaggi o altre tematiche lontane dalla cucina – non possano più fare a meno della friggitrice ad aria. Complici, forse, i tanti strappi alla regola fatti durante il primo lockdown, la necessità di ricreare anche in casa sfiziosità e preparazioni tipiche di ristoranti e fast food per sopperire alla mancanza delle uscite del sabato sera, ma soprattutto la voglia di mangiare sano senza dover necessariamente rinunciare al sapore, la friggitrice ad aria sembra essere stata una sorta di salvavita durante la quarantena. Certo, alla fine della friggitrice ha poco: è più un forno ad aria ben funzionante. Ma per alcuni elementi ha il suo perché, anche in termini di comodità e rapidità nella preparazione e nella pulizia.

### **Mai più senza**

#### **Poke**

È un piatto della tradizione hawaiana, sostanzialmente a base vegetale. Da un anno (o due) sta spopolando (letteralmente) anche in Italia con una serie di video, ricette, proposte, insegne da far paura (vedi anche box Giappoke) e con versioni molto riviste in vari modi diversi, dai più orientaleggianti a quelle più territoriali. Tanto è ossessiva la cosa che anche un'azienda come Citterio ha sentito il bisogno di dedicare due preparazioni pronte alla preparazione del "poke alla lombarda", con Bresaola della Valtellina Igp e Petto di Pollo al posto del pesce.

## **Ossessione in pasticceria**

### **1. Pasticceria salata**

Non è un caso che sia il titolo di uno degli ultimi libri di Gambero Rosso: La Grande Pasticceria salata, in cui dieci tra i migliori pasticceri italiani propongono 40 preparazioni salate. Non si tratta degli snack o degli spezzafame salati che si trovano da sempre nelle pasticcerie, ma di vere e proprie creazioni di alta pasticceria declinate però sulla sapidità. Qualche esempio? Cannolo di coda alla vaccinara, tarte tatin alla cipolla, crotzel con carciofi, burrata e prosciutto crudo della Sabina o cannoli salati al finocchietto e pepe... solo per citare alcune preparazioni: una nuova tendenza gastronomica ben lontana dai buffet in stile anni '80.

### **2. Cruffin**

Sono un incrocio tra i muffin e i croissant, in genere in miniporzione. Nati nel mondo anglosassone e di gran tendenza in America, da un po' sono comparsi anche in Italia sui banchi di pasticceria e in mille ricette online. Varianti "territoriali" sono nate poi un po' in tutto il mondo, come il kulich cruffin, incrocio tra lo slasvo kulich e l'arte della sfoglia europea, per dare un tocco di modernità alla pasqua ortodossa.

## **Ossessione in gelateria**

### **Ghiaccioli gourmet**

Hanno cominciato (o ri-cominciato?) a fare la loro comparsa nei menu estivi di alcuni chef di talento, da Moreno Cedroni (La Madonnina del Pescatore a Senigallia) a Giuliano Baldessari (Aqua crua a Barbarano Vicentino), da Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa a Venezia) a Nino Rossi (di Qafiz a Santa Cristina d'Aspromonte). Si tratta di creazioni a base di ingredienti di altissimo livello, erbe e infusi, lavorati in maniera classica o sperimentale: come negli studi che Igles Corelli (insieme al profumiere-liquorista Baldi Baldini) ha realizzato nelle cucine-laboratorio di Gambero

Rosso Academy a Roma e che hanno ispirato la cover del mensile Gambero Rosso dello scorso agosto.

## **Ossessione in pizzeria**

### **Abbinamenti con frutta**

Per citare un esempio recente, possiamo citare il nuovo menu di Jacopo Mercurio da 180 Grammi (Roma). La frutta (abbinata alla carne, ma non solo) è diventata un ingrediente (dall'ananas alle pesche, passando per mele, pere, cachi) con cui i pizzaioli si divertono molto a trovare equilibri di gusto complessi. Nel nuovo menu di Martucci (I Masanielli a Caserta), per esempio, la pizza Alice nel Paese delle Meraviglie mette insieme tutto questo: fior di latte, cavolo nero e in uscita alici, maionese allo zafferano, chips di cavolo nero croccante, mirtilli.

## **Ossessione nella mixology**

### **Homemade & Terroir**

Comprare è superato, oggi bisogna fare tutto in casa: lo sciroppo da frutta fresca, la kombucha e i fermentati, la ridistillazione al rotavapor. Ogni cocktail bar che si rispetti oggi riduce gli acquisti e aumenta gli ingredienti in lista per il singolo drink. Una tendenza che consegue al boom dei distillati territoriali, gin in primis, ma non solo, figli di piccole distillerie e di botaniche e ingredienti local.

## **L'occasione mancata**

### **Ri-organizzazione del lavoro**

La riflessione sulla necessità di ripensare gli orari e le modalità di lavoro nella ristorazione ha davvero sortito qualche effetto? In molti ne abbiamo parlato in periodo

di lockdown e di chiusure o contingentamenti, ma poi a recepire il messaggio sono stati in pochi. Sembra – come spesso accade, purtroppo, e ancor di più nel mondo della ristorazione e del food – che la discussione si giochi sempre su un contrasto netto tra parti che non vogliono dialogare. Risultato? Un nulla di fatto

Articolato uscito sul [mensile di dicembre del Gambero Rosso](#).

*Per scoprirne di più, il numero lo potete trovare in versione digitale, su [App Store](#) o [Play Store](#)*

*Abbonamento [qui](#)*

**a cura di Clara Barra, Michela Becchi, Antonella De Santis, Mara Nocilla, Stefano Polacchi, Pina Sozio, Annalisa Zordan**