

EMI
ORTI
nico
Bio

GRANDI
RITORNI
Le donne
in cucina

ELLE GOURMET

Bollicine
Top 10

STREET FOOD PARTY

Una festa
informal-chic



N. 2/2017-18 - DICEMBRE € 2,00

Mentre assaporiamo la carne di impala, quella delle antilopi oryx o springbok, non siamo comodamente seduti in un ristorante chic di corso Italia, a Milano: ci ritroviamo catapultati tra le praterie e i deserti del Sudafrica e della Namibia. L'artefice, meglio ancora il raddomante, di quest'esperienza multisensoriale è Wicky Priyan (*Wicky's*, tel. 0289093781, 70 euro), chef cingalese con un passato da criminologo. Dal suo venerato maestro Kan, custode dell'ortodossia della cucina giapponese kaiseki, Wicky assimila i fondamenti tanto da riproporre uno strepitoso maialino (lessato 16 ore) con mele caramellate, a partire da una ricetta di 400 anni fa e che, per Natale, promuove come asporto venduto sottovuoto, pronto per essere degustato, in una delle migliori macellerie meneghine (Masseroni).

Si, un'ondata di ristoranti etnici d'autore sta piacevolmente vivacizzando il panorama gastronomico italiano. Così la ricciola giapponese convive con →

Il grande successo dei ristoranti *esotici* d'autore sta vivacizzando il nostro panorama gastronomico. Ecco come fare il giro del mondo comodamente seduti a tavola, nella propria città. Dalle Alpi a Roma, in un viaggio lisergico tra i sapori

di Giovanni Caldara

La
DIVERSITÀ?

È

UNA

buona

IDEA



Da sinistra:
un dettaglio
del The Fusion Bar
& Restaurant,
a Firenze; Wicky
Priyan, chef del
Wicky's, a Milano;
un piatto dello
chef peruviano
Jaime Pesaque,
del ristorante
Pacífico, a Roma.



→ il nostro tonno, ma c'è spazio anche per il salmone canadese e l'angus scozzese, tutti insieme appassionatamente.

"Fusion", diremmo echeggiando **The Fusion Bar & Restaurant** (tel. 05527266987, 45 euro), proposta food griffata Ferragamo: in questo ristorante nel pieno centro di Firenze, a due passi da Ponte Vecchio, ecco il piacere della cucina nikkei (con i sapori del Perù e del Giappone), oltre ai cocktail d'autore con le note della citronella o del gelsomino, della liquirizia o del frutto della passione.

Ma chiamiamola pure **Confusion** (tel. 0454624806, 50 euro), dal nome del locale scintillante nel centro di Verona che Italo Bassi, dopo un passato all'Enoteca Pinchiorri, ha creato catturando lo spirito del tempo: «Al bando ogni formalismo», dice lo chef, «al centro di tutto sta il piatto, la tecnica, l'ingrediente». Le terre da lui raccontate sono quelle asiatiche (in primis la cucina giapponese), le stesse che diventano protagoniste in uno degli hotel più esclusivi del pianeta, **The Chedi Andermatt** (tel. 0041418887488, camere a partire da 400 euro), a due passi dall'Italia, oltre il Gottardo tra le Alpi svizzere, ad Andermatt, dove l'anima orientale di questa catena d'alberghi di lusso (la casa madre è a Singapore) si fonde magicamente con lo stile alpino: nelle camere, nella Spa, ma soprattutto nel piatto. E dove quest'anno il suo **The Japanese Restaurant** (90 euro), guidato dallo chef Dietmar Sawyere, ha conquistato la prima stella Michelin con la proposta di sushi, sushimi, tempura e teppanyaki d'autore, il tutto accompagnato da una cantina con referenze assolute per vastità e qualità di sakè.

E andiamo a Torino. «Il mondo è già tutto qui, nel mercato di Porta Palazzo», dice lo chef stellato Marcello Trentini che con il suo **Magorabin** (tel. 0118126808, 60

"Pepe della Giamaica e vermut piemontese in un risotto golosissimo"

euro) dà vita a una straordinaria cucina: il pepe della Giamaica, del Madagascar, dell'India, della Cina e del Giappone incontra il vermut piemontese nel suo golosissimo risotto. Ma nei suoi piatti è la cucina della tradizione ad affacciarsi con curiosità oltre i confini nostrani: benvenuto allora all'agrume yuzu, all'ocra egiziana, al brodo dashi.

Ancora uno chef italiano, Francesco Aprea: nel suo **Imàgo** (tel. 06699340, 100 euro), ristorante stellato dell'Assler Roma, protagoniste sono le spezie ma anche le alghe (dal wakame all'hi-jiki), alla scoperta di un diverso modo di intendere e ottenere la sapidità del piatto.

Con il lime, o il Limón de Chulucanas, Rafael Ro dríguez fa meraviglie col suo ceviche, incarnando il momento magico della cucina peruviana, tra l'acquavite pisco e gli spiedini anticucho.

E, dopo il **Quechua** a Milano (tel. 0284800794, 40 euro), sta aprendo a Porto Cervo e in Costa Azzurra. Palazzo Dama a Roma, invece, è sede di **Pacifico** (tel. 063207042, 55 euro): l'alta cucina peruviana di Jaime Pesaque si apre a suggestioni sofisticate (dim sum cinesi con salse peruviane) e il Pisco Bar è tra le mete del momento. E se un guru come Anthony Bourdain, chef e scrittore, dichiara che la cucina del futuro sarà filippina, fiondiamoci senza indugio da **Yum** a Milano (tel. 3296114760, 20 euro), per gustare il pansit, pasta tipica, o l'adobo, stufato agrodolce di maiale. La festa prosegue a Roma alla **Punta Expendio de Agave** (tel. 065816665, 40 euro) dove la cucina messicana, unita a drink con tequila e mescal, segna un'altra tappa nell'inebriante caleidoscopio dei sapori da tutto il mondo.

Giovanni Caldara **B**