

15 aprile 2015

<http://milano.repubblica.it/expo2015/i-personaggi/2015/04/15/news/chef-112022754/>

Stellati, nostrani o etnici: nei ristoranti di Expo i migliori chef del mondo a passo di carica

Dai 'milanesi' Andrea Berton, Viviana Varese, Claudio Sadler, Davide Oldani e Carlo Cracco fino ai maghi dei fornelli in arrivo da Slovenia, Russia, Perù. I gusti del mondo interpretati dai cuochi più famosi

di MARIELLA TANZARELLA



Lo leggo dopo

15 aprile 2015

0

Consiglia

Condividi

0

Tweet

0

8+1

0

LinkedIn

0

Pinterest



Lo chef Massimo Bottura

mai provate a Milano.

Nonostante da mesi se ne parli in tutti i modi, forse un po' l'equivoco rimane: Expo ha come tema 'Nutrire il Pianeta. Energia per la vita', ma sembra che stia diventando una grande fiera dell'alimentazione. Prepariamoci alla più grande abbuffata, tutt'altro che metaforica, da inizio maggio a fine ottobre. Tutti i padiglioni nazionali, all'interno dell'area Expo, avranno i loro ristoranti o bistrot o perlomeno banchi di assaggio, dove si gusteranno specialità di cucine

REPUBBLICA.IT

15 aprile 2015

<http://milano.repubblica.it/expo2015/i-personaggi/2015/04/15/news/chef-112022754/>

I big milanesi. Non mancheranno i sapori di casa nostra, in particolare negli spazi organizzati da Eataly, che ha invitato bravi cuochi delle più tradizionali trattorie delle regioni. E per chi punta in alto, pioggia di stelle nel ristorante di Identità Golose. Partiamo da qui. Per i milanesi non sarà forse indispensabile andare a provare la cucina di Andrea Berton, Viviana Varese (Alice), Claudio Sadler, Davide Oldani o Carlo Cracco, visto che li hanno a disposizione tutto l'anno. Però il prezzo delle cene d'autore da Identità Golose è calmierato: quattro portate e i vini a 75 euro, davvero impensabile provare quei ristoranti con questa cifra (a parte Oldani).

Gli appuntamenti di Identità Golose. Ma saranno occasioni da non perdere gli incontri rawicinati con altri miti del fornello negli spazi della fiera di Rho (due piani che si affacciano sul Decumano, tra i padiglioni di Malesia e Thailandia). A cominciare da Massimo Bottura, chef-artista-poeta, che dalla sua stellatissima Osteria la Francescana di Modena verrà ad aprire le danze: sarà a Expo il giorno dell'inaugurazione, il 1° maggio, e anche il 2 e il 3. In seguito, tra i più interessanti (ma gli altri non sono da meno): dal 27 al 31 maggio Tomaz Kavcic, punta di diamante della nuova cucina slovena; dal 3 al 7 giugno Moreno Cedroni, re della cucina di pesce a Senigallia (Ancona); dal 22 al 26 luglio i titolari di uno dei posti mitici d'Italia, scolpito nell'immaginario dei gourmet mondiali, l'Enoteca Pinchiorri di Firenze: Annie Féolde, Italo Bassi e Riccardo Monco. Vladimir Mukin da Mosca (23-27 settembre, i prodighiosi Cerea da Brusaporto (Bergamo) tra settembre e ottobre e il divo degli chef tv, Carlo Cracco, dal 14 al 18 ottobre.

Gli ospiti di Eataly. Diversa la scelta di Eataly, che nel suo vastissimo spazio (1.500 coperti su 16mila metri quadrati) darà modo di gustare i sapori regionali, con le modalità consuete: si comprano i cibi e poi si portano ai tavoli, assolutamente a self service. Tra gli ospiti di Eataly anche due superchef: Viviana Varese, di Alice (che ha sede dentro Eataly Smeraldo) e Niko Romito, che nell'ultima edizione della Michelin ha raggiunto l'ambitissimo traguardo delle tre stelle con il suo ristorante Reale in provincia dell'Aquila.

REPUBBLICA.IT

15 aprile 2015

<http://milano.repubblica.it/expo2015/i-personaggi/2015/04/15/news/chef-112022754/>

Il chiosco di Oldani. Per restare in tema di nomi famosi, c'è da segnalare Davide Oldani, che oltre a partecipare a varie ospitiate sarà presente con un chiosco tutto suo, in cui celebrerà, con la sua abilità, tre simboli alimentari di Milano: panettone, riso e zafferano. Ci saranno poi spazi dedicati a prodotti particolari, tra cui vale la pena citare, all'interno dell'area Eataly, tre evergreen, amati da tutti gli italiani ma anche da tutto il mondo: la pizza, la piadina e la Nutella, che avrà, anche lei, il suo bar per degustazioni irresistibili.

→ **Clément Doyen e la cucina belga.** Sul fronte etnico, sarebbe troppo lungo elencare tutti i padiglioni stranieri che ci tenteranno con le loro specialità. Ma citiamone qualcuno. Per esempio quello del Belgio, custode di una tradizione gastronomica che non è tra le più note ma in realtà è estremamente interessante. Crocevia di culture diverse e sul fronte alimentare influenzato da Parigi, il Belgio, e in particolare Bruxelles, ha una cucina gustosissima, che si potrà scoprire nel ristorante (crocchette di gamberetti grigi, spezzato di manzo alla fiamminga, cozze alla birra...), che ha anche uno spazio all'aperto (chef Clément Doyen). In spazi meno formali si degustano birre alla spina, patatine fritte e waffel.

Narise Kamber e la cucina del Bahrain. Altra scoperta sarà la Corea, che nello snack bar e nel ristorante propone menù alla carta ma anche a tema, basati sulle virtù degli ingredienti che portano salute e benessere. Una donna, Narise Kamber, imprenditrice e chef molto nota in patria, ci guiderà fra **le delizie del Bahrain**, di certo sconosciute ai più. E avanti così, di scoperta in scoperta. Owio che saranno interessantissime anche le 'vecchie' gastronomie dei Paesi che pensiamo di conoscere meglio, come la Francia (che schiererà chef famosissimi accanto ad altri emergenti), o la stessa Italia.

L'Expo a Milano. Le cose da provare 'fuori Expo', ovviamente, sono una marea. Soprattutto i nuovi e nuovissimi ristoranti nati per l'occasione (su tutti il Priceless, costruito sul tetto delle Gallerie d'Italia, in piazza Scala). E le tante proposte temporanee per far conoscere gusti insoliti, come quello peruviano: il Perù non ha un suo padiglione a Expo, ma le iniziative in città