La Gazzetta dello Sport

09:49 Ven 27 dic 54%

Saperi e sapori

GazzaGolosa

LE DOMANDE

1. CUOCO DELL'ANNO
2. LA CENA INDIMENTICABILE
3. IL MIGLIOR DOLCE

Le stelle di Bartolini l'illusione di Alajmo i giochi di Sultano

Vi raccontiamo il meglio dell'anno tra lische fritte e gelato al pop corn

Un anno di GazzaGolosa con personaggi, ristoranti e piatti scelti dai nostri collaboratori.

GIOVANNI ANGELUCCI

1. Franco Aliberti Combina tecnica e sentimento. Ha fatto diventare il Tre Cristi uno dei ristoranti più interessanti di Milano.
2. Borgo San Jacopo a Firenze Il Menu Experience del giovane chef Claudio Mengoni. Il fondo di pticione è da sogno.
3. Torta tropèzienne A Rivisondoli (Aq), nel Bistrot Ritziero, la cuoca pasticcera francese Gli Gerendelle Patricia di Paolo ne prepara una perfetta.

MAURIZIO BERTERA

1. Enrico Bartolini L'uomo delle stelle Michelin: otto su cinque locali. Ma soprattutto ha riportato le tre stelle a Milano.
2. Tickets a Barcellona Il tapas più divertente dell'albero nato da El Bulli. Una sequenza di assaggi infiniti, perfetti, golosi.
3. Illusione Il gioco al cioccolato che Massimiliano Alajmo rinnova costantemente dal 2002 nel rinsellato Le Calandre a Rubano (PD). Nel model year 2019 ci sono una ventina di preparazioni vale il viaggio.

GIORGIA CANNARELLA

1. Karime López La cuoca di Gucci Osteria a Firenze è straordinariamente brava e straordinariamente "armana", in un'epoca di chef divi.
2. St. Hubertus Il manifesto della cucina di Norbert Niederkofler si chiama "Cook The Mountain". 3 stelle valorizzando le Dolomiti.
3. Gelato allo yogurt, meringa e caramello al rosmarino Daniel Berlin nel suo omonimo ristorante in Svezia ha una filosofia ultra-local e spesta i confini tra dolce e salato.

VALENTINA DIRINDIN

1. Michelangelo Mammoliti Premiato con la seconda stella. Ha saputo stupire con un menu in cui portano nei piatti le sue convulsioni d'infanzia.
2. San Domenico di Imola Quest'anno festeggia i 50 anni (con uno speciale menu degustazione) ed è un esempio di ristorazione italiana. Uno su tutti, il golosissimo le imitatissimo(!) uovo in raviolo.
3. Pere, cioccolato e ricotta con gelato alla cannella Pietro d'Agostino alla Capinera di Taormina omaggia il territorio con una pasticceria d'autore che reinterpreta classici e materie prime siciliane.

ALESSANDRA FENYVES

1. - 2. Simone Breda e il Sedicesimo Secolo di Orzinuovi I sapori della bassa bresciana serviti con creatività: dal tiepido di storione in Franciacorta, birta e caviale alla pecora bergamasca al porto accompagnata da prugne candite.
3. Mont Blanc flambato Il dolce di Berton dedicato al Monte bianco è bello, buono e coreografico visto che lo chef lo "flambe" davanti agli ospiti.

LAURA FORNO

1. Giuseppe Iannotti All'Krasis (Erlese Terme) fa cucina di ricerca, modernista e sovversiva.
2. Osticcio di Montalcino Il giovane Ronald Bukri stupisce con piatti indimenticabili come gli spaghetti al burro di alpeggio, paprika, parmigiano vacche rosse 24 mesi e limone.
3. Sacre e profane Roberto Di Pinto al Sine di Milano fa il babà al Rum con gelato al popcorn. Perfetto.

TANIA MAURI

1. Antonio Guida All'Seta (Milano) fonde solarità del Sud, classici italiani e tecnica francese.
2. Condividere a Torino Divertimento assoluto tra genio e sregolatezza, gioco e tecnica, tradizione e innovazione.
3. L'Ape Al Sarti del Gusto di Cagliari, un delicato semifreddo di miele e lavanda smorzato dal gelato al rosmarino, gel e cialda croccante all'arancio.

DANIELE MICCIONE

1 Enrico Bartolini Inutile fare gli originali. L'uomo che ha riportato le 3 stelle a Milano è il cuoco dell'anno.
2 Il Duomo di Ragusa Ibla Ciccio Sultano ha aggiunto ai suoi piatti un elemento di gioco e di divertimento prima in secondo piano. Il «frullo verde» ad esempio: una tartare di scampi mancherata da mandorla acerba. Evoluzione da seguire.
3 Gelato alle figlie di Bco Un esperimento di Stefano Gaiarenti (Ciacco). Profumo e sapore fantastico, come stare sotto un albero di fichi.

LUCIANA SQUADRILLI

1. Mauro Uliassi Dopo la terza stella è partito con più spirito di prima: mettendo giù un Lab 2019 spiazzante e ardito.
2. Marzapane di Ronna La cucina di Francesco Capuzzo: Dolcetta e inaticua e sorprendente.
3. Latte Il dessert di Fabrizio Fioroni, assaggiato al ristorante Luca Fantin da Bulgari a Tokyo, è a base di latte crudo di Holkaido. Mette in evidenza il gusto puro del latte dandogli multidimensionalità senza essere stucchevole.

FRANCESCO VELLUZZI

1. Giancarlo Perbellini Ha creato un impero del gusto e della qualità a Verona.
2. Christian e Manuel di Vercelli Il risotto al pomodoro in lattina del Costardi Brea merita una visita almeno una volta.
3. Torta Morena Alla Martesana un dolce golosissimo strato di crema pasticcera cotta in forno, confit di lampone e cuffi di ganache montata di cioccolato Rubine (A6).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEMPO DI LETTURA 2'29"

Fantasia 1. Enrico Bartolini, classe '78, toscano, tre stelle al Mudec di Milano. 2. Un piatto di Ciccio Sultano. Triglia a pesce d'uovo: una mortonella fritta di pomodoro, la lisca croccante, i filetti imbottiti di olive nere e una gelatina di agrumi fatta con limone, lime e arancio. A parte un brioco di sugo di triglia e un'arancia essiccata da grattugiare. 3 www.mo 3. Illusione di Massimiliano Alajmo: dolce composto da una ventina di preparazioni diverse

I VINI DEL 2019

Un Brunello, bollicine Uberti e la Tenuta San Guido

Viaggio tra gli assaggi che ci sono piaciuti di più, dalla seconda «Plenitude» del Dom Perignon fino alla cantina del leggendario Sassicaia

I 2019 in bottiglia, anzi nei nostri bicchieri. Vi segnaliamo i migliori assaggi di GazzaGolosa.

PIER BERGONZI

Bollicine: Dom Perignon, Plenitude 2. La seconda vita di uno champagne spettacolare di un'annata spettacolare (2002). Tutta l'eleganza possibile.
Bianco: Bianca di Valguarnera Insolia 2014, Duca Di Salaparuta. Tutto il sole e il sale della Sicilia in un bicchiere.
Rosso: Brunello di Montalcino, Pianrosso, Riserva Santa Caterina d'Oro 2012. Lo scrit della produzione di Ciacci Piccolomini, la cantina che Paolo Bianchini ha fatto crescere con passione e competenza. Uno dei grandissimi rossi italiani.
Dolce: Moscato 2018 di Giuseppe Nagra. Un trionfo di aromaticità e bevibilità. Chiamo riferimento alle albicocche secche e una bella nota di salvia.
Produttore: Cantine Ferrari, per la continua ricerca e l'impegno della famiglia Lunelli nella promozione del vino italiano (con i complimenti per il Perle Rosé Riserva, campione del mondo Sparkling).

LUCA GARDINI

Bollicine: Franciacorta Dosaggio Zero Cuvée 39 annate, Uberti. Grande Franciacorta: eleganza e tensione, bollicina croccante e densa, finale agrumato e balsamico.
Bianco: Alto Adige Ruländer 2018, Cantina CEO. Magnifico Pinot Grigio altoatesino dai profumi netti e fragranti di pompelmo rosa e la lampone giallo. Gusto fresco e salino.
Rosso: Etna Rosso, Trinacria 2016, Cantina Tornatore. Massima interpretazione di Etna Rosso, profumi fini e verticali di pesca gialla e tocchi selvatici, tannini salati e freschi.
Dolce: Sweet Claire 2018, Cantina Liesel&Olf. In assoluto il miglior omaggio tra i vini dolci degustati nel 2019 per impronta stilistica e filosofia.
Produttore: Tenuta Sant'Antonio (famiglia Castagnedi), per la capacità di interpretare al meglio il territorio della Valpolicella e l'identità del Soave.

ANDREA GRIGNAFFINI

Bollicine: Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosé 2007. La manifattura più conosciuta e raffinata della bollicina, vestita di rosa, italiana.
Bianco: Turbiranaz di Vittorio Graziano. Da Candebotero terra di Lambrusco le stravaganze dorate di un trebbiano "assoluto".
Rosso: Ruagna Barbaresco Asili Vecchie Viti 2013. Un manifesto in bottiglia di una denominazione: potente e quartato.

Champagne	Brunello	Trentodoc	Franciacorta	Pinot Grigio	Scala	Barbaresco	Vernaccia
Dom Perignon Plenitude 2 2002	Pianrosso 2012 Ciacci Piccolomini	Ferrari Perlé Rosé Riserva 2012	Dosaggio Zero Cantina Uberti	Ruländer 2018 CEO	Chardonnay e Garganega T. Sant'Antonio	Ruagna Asili Vecchie Viti 2013	Antico Gregori Cantina Contini

Dolce: Vernaccia di Oristano Antico Gregori della Cantina Contini. Un Solera di livello mondiale con un naso che ammalia e una bocca in cui la dolcezza è nel ricordo.
Produttore: Tenuta San Guido. Rinnovo in due anni consecutivi (2015, 2016) a produrre due strabilianti Sassicaia e impresa epica.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I VINI DEL 2019