



Il Sushi Samba di Miami e, sotto, un suo piatto. In basso, da sinistra: lo chef Davide Oldani e una sua creazione; vasetti di miele



www.ecostampa.it

MILLE CUOCHI PER UN RISOTTO

Si presenta come "la ventunesima regione culinaria italiana": è il sito www.gvci.org, gruppo virtuale cuochi italiani. Un luogo creato perché i circa 900 chef aderenti, sparsi a lavorare in 70 diverse nazioni nel mondo, possano discutere, scambiarsi opinioni, promuovere la cucina nazionale e creare un canale di solidarietà tra professionisti all'estero. Fra le iniziative, la Giornata internazionale della cucina italiana, che quest'anno è stata il 17 gennaio: da Bangkok a Veracruz, hanno tutti cucinato un piatto tipico della nostra cultura gastronomica, il risotto alla milanese. Per difenderne autenticità e qualità, contro i cattivi e numerosi tentativi di imitazione.

F. S.

In viaggio con le api

Si comincia con la A di abete, si termina con la Z di Zafferana Etnea, comune siciliano che ha fatto dell'apicoltura il fiore all'occhiello. Tra le due lettere del "Dizionario dei mieli nomadi" (Corraini Edizioni), il lettore si appassiona al mondo dell'apicoltura e del miele in un susseguirsi di curiosità, spiegazioni, consigli per abbinamenti, ricette per gourmet e bambini. Gli autori, Luigi Manias, Andrea Paternoster, Lucia Piana e Daniele Savi, hanno raccolto anni di esperienze, degustazioni, collaborazioni con grandi cuochi per un tributo d'amore alle api. Si scopre così che, «come i pastori guidano il gregge alla ricerca dei pascoli migliori, così l'apicoltore sposta i suoi alveari di notte, seguendo le fioriture e i cambiamenti stagionali e climatici», spiega Andrea Paternoster, apicoltore nomade e produttore dei Mieli di Thun. La pratica è scelta da chi mira all'eccellenza dei mieli monofloreali (si va in Sicilia in primavera per ottenere il miele di fiori d'arancio o in Sardegna quando fiorisce il corbezzolo), ma c'è un nomadismo di necessità, per fuggire da zone inquinate. Il libro è un dizionario aperto, al quale ciascuno potrà contribuire: la prossima edizione sarà arricchita con

le voci suggerite via e-mail (dizionario@honeypark.it). Informazioni: www.honeypark.it. Eleonora Cozzella



LA CUCINA di Paolo Scarpellini

MIAMI SPICE

Fame a Miami? Se siete curiosi e conoscete i piatti locali (polpette di granchio, quesadilla di aragosta, pasticcio di lime) e specialità etniche, non avete scelta: dovete assaggiare il nuovo che avanza. Che qui, città di mix gastro-culturali, è il Nuevo Latino. È questa l'ultima food fusion esplosa a South Beach, cocktail di influenze cubane e sudamericane con pizzichi di Europa e Giappone, che si avvia a spodestare la diffusissima Floribbean, a base di ingredienti made in Florida e Caraibi. A lanciarla, a New York qualche anno fa, è stato un brillante chef come Douglas Rodriguez. A Miami, è lui che firma la cucina nuevo-latina più imitata, dove dominano ceviche (pesce marinato alla peruviana) e accostamenti insoliti e azzeccati. Gli stessi che troviamo da Ola (www.olamiami.com), il suo ristorante dell'hotel Sanctuary: basti come esempio il ceviche di salmo-

ne con salsa yuzu, succo di mandarino e caviale di wasabi. Sulla scia, ecco il boom di locali come l'allegro Sushi Samba sulla Lincoln Road (www.sushisamba.com): qui fanno furore la Samba Pizza (tonno, mozzarella, cuore di palma, cipolla e maionese di pomodoro) e i Tiraditos, gustosi sashimi nippono-peruviani tipo la ricciola con mela verde, zenzero e peperoncino. Non va dimenticato Edgar Leal, chef emergente specializzato in una intrigante fusion brasil-venezuelana: al ristorante Cacao di Coral Gables (www.cacaorestaurant.com). Un gradino più su, per esperienza, tecnica e raffinatezza, sta il cuoco Alan Susser e la sua New World Cuisine. Ex di Le Cirque a New York, nel suo Chef Allen's ad Aventura (www.chefallens.com) propone eleganti creazioni come granchio di cocco con tatziki di ananas o gamberoni alla griglia in ragù di fagioli bianchi e pesto di pistacchio.

Fornelli low cost

L'ultimo è stato Antonello Colonna, per anni fiero patron di uno scrigno da otto tavoli e una stella Michelin a Labico, vicino Roma: «Troppa crisi, meglio concentrarsi su una cosa sola», ha detto nell'annunciarne la chiusura e trasferirsi full time al roof del PalaExpo. I più giovani l'avevano intuito: con l'aria che tira, conviene moderare le pretese. Mentre sei famosi firmano menù antispreco (da Rocco Iannone ad Antonella Ricci), non è un caso che il D'O di Davide Oldani (a Cornaredo, Milano) abbia un menù, a pranzo, a 11 euro (e lista d'attesa pari a quella del blasonato Heinz Beck). L'haute cuisine imbraccia prezzi prêt-à-porter. E i celebrity chef danno l'esempio: Jamie Oliver con una catena di ristoranti low cost; Olivier Roellinger, dopo Alain Senderens, rinunciando alle sue tre stelle per contenere i prezzi. Sabina Minardi

