

S

i nuovi orizzonti del food

a cura di **Fiorenza Auriemma** e **Gabriele Zanatta**

Assistenti di viaggio

Lo sguardo sull'articolato mondo dell'alta gastronomia è quello degli esperti di *Identità Golose*, che ogni mese segnalano chef, ristoranti, tendenze per orientarsi nel gusto contemporaneo (WWW.IDENTITAGOLOSE.IT).



Carbonara a chi? → Roma

L'UOVO NEL SACCHETTO

Scardinare un piatto classico che più classico non si può, ma senza alterarne l'effetto sul palato. Qualcuno ci riesce, come nel caso di questo *Negativo di Carbonara*.

Prendete un uovo intero, amalgamatelo con tre tuorli, una generosa dose di pecorino romano grattugiato, una manciata di parmigiano e una macinata di pepe, addensate la crema a bagnomaria. Ritagliate alcuni quadrati da un foglio sottile di pasta all'uovo e usateli come contenitore per la crema, chiudendoli a "sacchettino". Quindi tagliate a stecche il guanciale, rosolatele in padella e asciugatele dal grasso in eccesso. Infine, preparate una fonduta di crème fraîche sciolta insieme a pecorino grattato, da mettere sul fondo del piatto: adagiatevi i ravioli lessati e il guanciale, completate con una grattata di pepe.

Oppure, andate direttamente a Roma, nel roof garden del Palazzo delle Esposizioni (via Milano 9A, tel. 06 47822641, www.opencolonna.it) e deliziatevi della creazione di Antonello **Colonna** (www.antonellocolonna.it).



Fly and eat → San Francisco

VERDURE ALL'AMERICANA

Non esistono ingredienti ricchi e ingredienti poveri, ma solo prodotti ricchi e prodotti buoni. È una regola seguita dalle menti più illuminate della cucina contemporanea, cuochi per cui è più stimolante mettere le mani addosso a un pomodoro che sa di pomodoro piuttosto che sul caviale anni Ottanta. Daniel Patterson del *Coi* di San Francisco (www.coirestaurant.com) è uno di questi: sulla sua West Coast, avanguardia significa attribuire valore gustativo alle verdure, strappandole al luogo comune del piatto per malati. Ma pure a succulente alghe marine, le cui varietà commestibili superano in numero quelle dei vegetali della terraferma. Se poi c'è il messaggio sociale, meglio: con le alghe acide della baia di Monterey, unite al nero di seppia e patate Huckleberry, Patterson riprodusse nel piatto il disastro ambientale petrolifero nel Golfo del Messico. Ma l'indignazione del commensale è subito cancellata dalle fantastiche *Bietole e caprino con segale e aneto* della foto.

→ **Come arrivare:** da Roma o Milano a San Francisco, *British Airways*, a/r da 600 euro.