

**SLOW FOOD** LE SETTIMANE DEL GUSTO. OLTRE IL PIATTO, I SEGRETI DELL'ALTA CUCINA

# L'iniziativa che fa gola

**L**e Settimane del Gusto è un'iniziativa dell'Università di Scienze Gastronomiche, inedita in collaborazione con Slow Food, e va intesa come attività rivolta ai giovani, su cosa l'alta cucina davvero sia, e su come vada interpretata. Per due settimane – dal 2 al 16 Maggio, prendete nota – grandi ristoranti d'Italia apriranno le loro porte a voi, per offrirvi le cene e i coperti ad un prezzo ridotto.

Le Settimane non sono soltanto uno sconto: ma soprattutto un modo per spiegare che cosa succede dietro le porte mobili, dentro le cucine. Il tema scelto quest'anno è Oltre il piatto, perché la cucina reale è una cosa che si sposta oltre l'inforcare e masticare, la grandezza non è solo sapore...

Così, Oltre il Piatto è un modo di raccontare: sarete accolti dagli chef che vi spiegheranno, ciascuno a suo modo, il perché della loro filosofia del creare; e vi porteranno a scegliere il pesce al mercato o s'intratteranno per l'aperitivo con voi, a chiacchiere e a discutere davanti a un bicchiere dei retroscena d'ogni preparazione. Raccontare, comunicare: un concetto che per queste settimane si articolerà su tre livelli, perché possiate esprimervi – se volete – come più vi piace.

Raccontare perché, come detto, lo chef metterà nelle vostre mani l'idea della sua professione; coinvolgendovi. Raccontare oltre il piatto perché sarete chiamati a confrontarvi con voi stessi dentro il pasto, a pensare e a sentire per davvero le vostre stesse sensazioni.

Raccontare perché sul blog dello slowfood potrete commentare le vostre esperienze, dire e criticare, e darci un ritorno – vi è piaciuto, no, perché? Raccontare, voi, noi, i ristoranti, i paesaggi, i prodotti, gli chef. Bisogna raccontare per capire che cosa succede Oltre il Piatto: oltre il piatto ci sono storie avventurose di



ricerca dei prodotti e aneddoti sui nomi che gli vengono dati; nella presentazione ci sono ricordi di quadri e paesaggi e impressioni di colori; oltre il piatto ci siete voi e le sensazioni che portate in gran segreto nella bocca e un po' più sotto, dove battono le cose simili al sentimento.

Bisogna raccontare per capire che la cucina è cambiata, e non è più il mostro enorme che vi mette in soggezione: e non c'è bisogno di doppiopetti e di rigore, quanto invece di sensibilità e di concetti, della curiosità di scoprire.

Si deve raccontare per ottenere un'arma critica che consenta una condivisione della realtà da discutere faccia a faccia, per creare un modo nuovo di fare esperienza della cucina e di dirlo con semplicità.

Attenzione: per ogni ristorante c'è una scheda completa su [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it) con la descrizione del locale, informazioni utili (indirizzo, telefono, giorno di chiusura) e l'indicazione della proposta gastronomica: confrontate le offerte e scegliete in libertà ciò che più fa al caso vostro. Il periodo di partecipazione all'iniziativa è infatti variabile per ogni ristorante: verificate i giorni di apertura, la disponibilità a pranzo e a cena, nei feriali e nei week-end. E preparatevi a godervi una serata speciale.



**QUESTI I RISTORANTI DEL LAZIO CHE ADERISCONO ALL'INIZIATIVA:**

**LA TROTA**  
Piedicolle sud, Rivodutri (RI) 60 EURO

**GLASS**  
Roma 40 EURO

**OPEN COLONNA**  
Roma 100 EURO

**RISTORANTE SETTEMBRINI**  
Roma 50 EURO

## ricette d'autore

ANTONELLO COLONNA

### AJO E OJO DI MARE

Ingredienti per 4 persone  
Spaghetti: 400 gr  
aglio: 2 spicchi  
Rana pescatrice: 1  
prezzemolo: qb  
Cipolla: 1  
olio extravergine di oliva  
Sedano bianco di Sperlonga:  
1 costa  
pomodori a grappolo: 500 gr  
Carota: 1  
peperoncino: qb

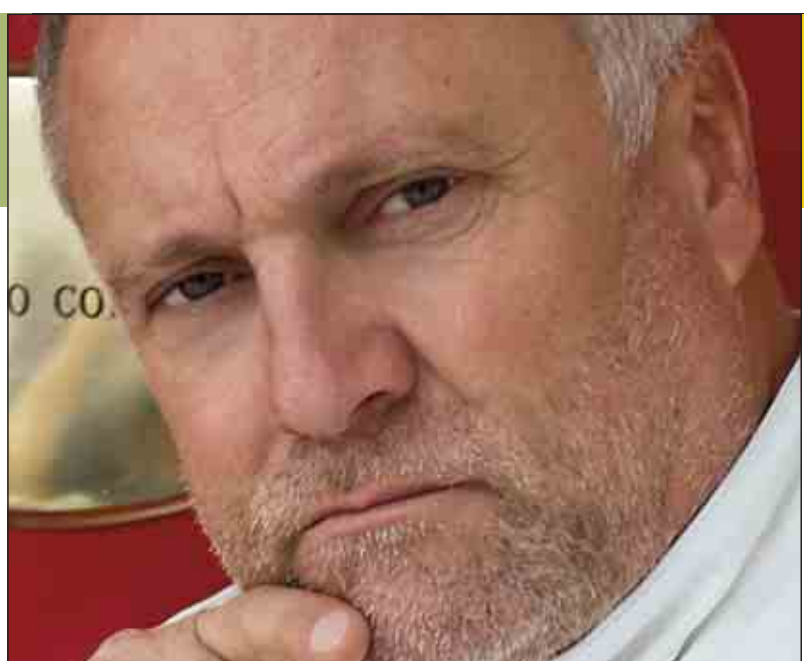
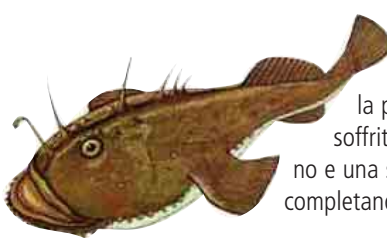
### PREPARAZIONE

Soffriggere un trito di cipolla, sedano, carota, aglio, prezzemolo in olio extravergine di oliva. Aggiungere i pomodori e di seguito una rana pescatrice spellata e tagliata a pezzi.

Cuocere per circa 2 ore, quindi frullare il tutto, anche la carcassa.

Passare al setaccio per ottenere una crema.

A parte, mettere a bollire la pasta e poi condirla con un soffritto di aglio, olio, peperoncino e una spolverata di prezzemolo completando con la crema di pesce.



### VINO

Donnaluce Poggio Le Volpi 2009

Donnaluce è un Igt dell'azienda Poggio Le Volpi di Monteporzio Catone. Il vino è un assemblaggio di Malvasia del Lazio 60%, Greco 30% e Chardonnay 10% proveniente da fermentazioni a temperatura controllata di mosto di uve selezionate raccolte tardivamente. L'affinamento è sulle fecce per 4 mesi.

Il colore è giallo paglierino intenso, luminoso. Il naso è intenso di frutta estiva gialla, lievemente tropicale di ananas, nuances di fico e di miele. In bocca torna polposo, morbido ed equilibrato, di freschezza sostenuta e lunga persistenza.



# PANNELLI PUBBLICITARI MAGNETICI PER AUTO

☞ PERSONALIZZATI    ☞ STAMPA AD ALTA QUALITÀ  
☞ VARI FORMATI E MISURE



PREVENTIVI GRATUITI 335.5774231



LO METTI  
E LO LEVI  
IN  
30" SECONDI  
SENZA ROVINARE  
L'AUTO