

Artù

Gusto • Tendenze • Mercati

In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi



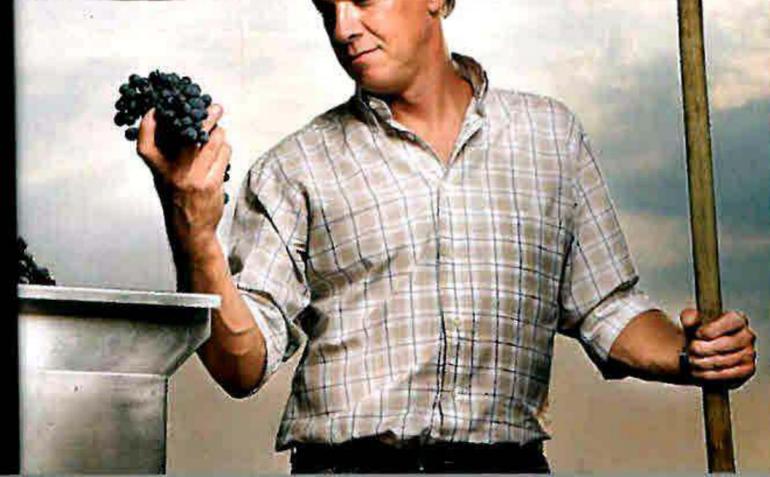
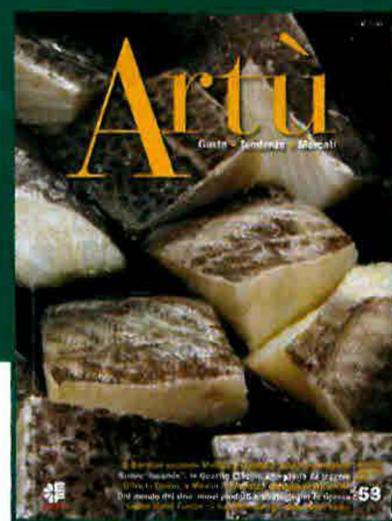
Il Bacalao secondo Mollica e Quintela: gusto memorabile
Nuove "locande": le Quattro Ciacole, una storia da leggere
Oltre la fusion, a Milano è vincente l'esempio di Wicuisine
Dal mondo del vino: nuovi prodotti e strategie per la ripresa
Grand Hotel Europe di San Pietroburgo: puro lusso russo

Novembre
Dicembre
2012

53

SOMMARIO n°53

In copertina: primo piano del Bacalao di Giraldo, importato dalla Spagna in Italia da Longino & Cardenal. Durante un evento gourmet al Four Seasons di Firenze, lo chef Vito Mollica - insieme a Andoni Arrieta Quintela, chef emergente basco - è stato protagonista di una cena indimenticabile, tutta a base di baccalà.



- Pag. 04 **Info people**
Gualtiero Marchesi, laurea magistrale
di Alberto P. Schieppati
- Pag. 06 **Info people**
Evviva la carne inglese. Parola di Pickard
di Alberto P. Schieppati
- Pag. 08 **Info people&brand**
Nuove cariche nel settore, in continuo movimento
Champagne, Musetto, Krug, Amarone, Cabochon, Tramin...
Pag. 12 **Info brand**
- Pag. 20 Terre del Barolo, dai Cru al Progetto Qualità
di Elisa Facchetti
- Pag. 26 Enrico Martellozzo: Prosecco, Brunello e cultura
di Theo Smith
- Pag. 30 Rhex nuovo interprete di ospitalità
di Elisa Facchetti
- Pag. 32 Nasce Alpe Regis, il top di Rotari
Pag. 34 WineAmore, il touch che fa la differenza
di Elisa Facchetti
- Pag. 38 **Focus food**
Bacalao Giraldo al Four Seasons Firenze
di Alberto P. Schieppati
- Pag. 40 Chef a domicilio. Due storie vincenti
di Stefania Zolotti
- Pag. 44 **Protagonisti wine**
Bosio, la Franciacorta identitaria
di Alberto P. Schieppati
- Pag. 46 **Protagonisti food**
Il genio di Berton rivive da Pisacco
di Fiorenza Auriemma
- Pag. 50 **Format food**
Oltre la fusion. L'esempio di Wicky
di Fiorenza Auriemma
- Pag. 56 **Tendenze**
Milano breakfast in drogheria
di Fiorenza Auriemma
- Pag. 62 **Accueil**
Locanda Quattro Ciacole, crocevia del gusto
di Alessandra Piubello
- Pag. 68 **Locali**
Evviva l'Osteria. Un tuffo nella memoria
di Emilio Magni
- Pag. 74 **Equipment**
Campagna toscana. Un resort a misura d'uomo
di Gualtiero Spotti
- Pag. 80 **Secondo Artù**
Grand Hotel Europe. Luogo non comune
di Gualtiero Spotti
- Pag. 86 **Locali**
Il calamaro ripieno del Quirinale
di Claudio Zeni
- Pag. 90 **Equipment**
Menu, evitare le banalità
di Davide Deponti
- Pag. 94 **Secondo Artù**
Indirizzi ragionevoli che accontentano il mercato

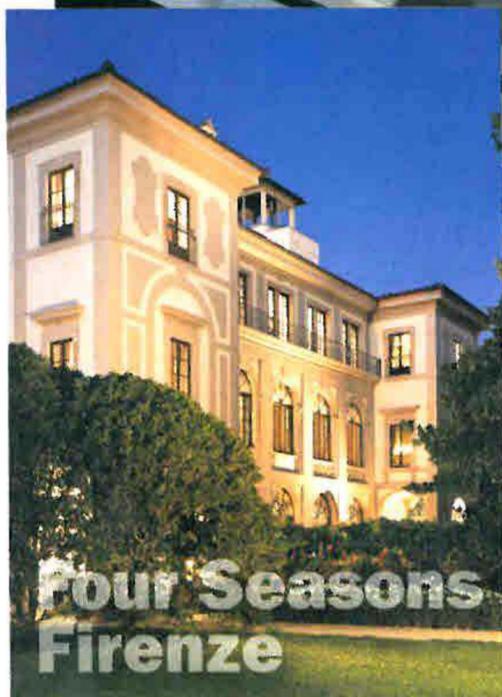
Bacalao Giraldo Memorabile



Vito Mollica



gusto



Four Seasons
Firenze

di Alberto P. Schieppati

Grande serata al Four Seasons di Firenze, la splendida struttura guidata da Patrizio Cipollini: lo chef Vito Mollica ospita Andoni Arrieta Quintela e, insieme, confezionano un menu memorabile, con protagonista il baccalà di Giraldo, importato in Italia da Longino & Cardenal. Abbinamenti ai vini della tenuta Argentiera e allo champagne J.De Telmont.

Bravo Vito Mollica. E bravo anche Andoni Arrieta Quintela, lo chef basco con esperienze nei più importanti ristoranti gourmet della Spagna. Sarà che nella lingua ispanica la parola "bravo" significa "coraggioso", sarà che Vito Mollica è uno chef di talento unico (accompagnato da quella umiltà di fondo che lo rende un professionista a tutto tondo), saranno tutti questi aspetti insieme... Fatto sta che la serata del 19 ottobre scorso al Four Seasons di Firenze può entrare a testa alta negli eventi gourmet capaci di caratterizzare un momento storico di evoluzione gastronomica. Mi spiego meglio: in una fase come questa, in cui il baccalà sta vivendo un momento felice (di attenzioni da parte della categoria

degli chef professionali), ma anche rischioso (nel senso che pochi lo sanno proporre e interpretare al meglio, senza banalizzarlo e omologarlo in gusti prevedibili), l'accoppiata Mollica-Quintela è riuscita ad esprimere un menu di altissimo valore. Ovviamente in questo sono stati aiutati dalla qualità della materia prima,



baccalà Giraldo

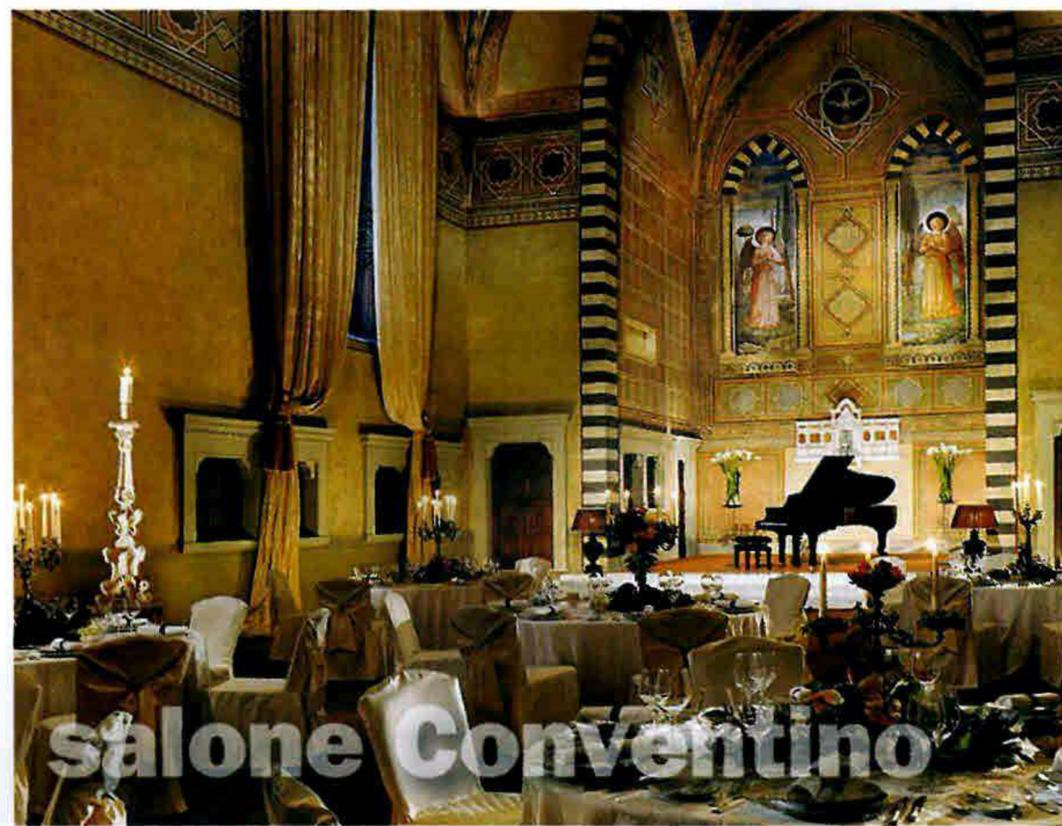
il Bacalao Giraldo, diventato punto di riferimento indiscusso della gastronomia internazionale. "Questo baccalà - ci dice Riccardo Uleri, a capo di Longino & Cardenal -, è una perfetta combinazione di innovazione, materia prima ed esperienza, in un mercato sempre più orientato a conoscere e valorizzare questo prodotto. La Giraldo garantisce che i suoi prodotti sono realizzati con quello che è considerato il miglior merluzzo del mondo, l'autentico Gadus Morhua (mai congelato), pescato all'amo e messo sotto sale sulle Isole Faroe e in Islanda: un prodotto unico, elaborato attraverso un metodo di dissalazione tradizionale, lasciato riposare in acqua fredda e senza l'uso di prodotti chimici, in modo che non perda sapore, consistenza e gelatinosità". Sapore, gusto e consistenza sono stati efficacemente "testati" durante la cena al Four Seasons, in cui il geniale Vito Mollica e il tenace Andoni Quintela hanno unito le proprie forze per consegnare ai fortunati commensali un menu straordinario: baccalà marinato Ajoarriero con acqua di pomodoro, risotto mantecato alla burrata con capperi e limone (straordinario per consistenza e delicatezza), cautarogni lucani con trippa di baccalà, cecino rosa e tartufo bianco di

San Miniato (piatto di grande caratterizzazione territoriale, espressione di gusti decisi, in cui la presenza del tartufo era forse pleonastica), baccalà con pil pil di percebes e vongole (eccellente per succulenza), crema cotta all'arancia con croccante di miele. Piatti indimenticabili, realizzati grazie alla abile regia della brigata del Four Seasons e proposti nella suggestiva cornice del Conventino a un pubblico che è rimasto soddisfatto e al tempo stesso stupito dalla versatilità di questo baccalà esclusivo, ricco di sapore e adatto all'utilizzo nella ristorazione di serie A. Fondamentale per la riuscita dell'evento, oltre alla perfetta organizzazione della direzione dell'hotel (Patrizio Cipollini è il geniale deus ex machina del successo della struttura, validamente supportato da manager del valore di Claudia Porrello), l'abbinamento con i vini della Tenuta Argenteria di Bolgheri e con lo champagne J.De Telmont, distribuito da Longino. L'azienda vinicola toscana, di proprietà di Corrado e Marcello Fratini, rappresenta oggi una delle realtà più significative della Toscana: ottimo il Villa Donoratico 2007 (proposto in Magnum), così come l'Argenteria 2008. Vini che hanno saputo esprimere la loro pienezza anche in abbinamento ai piatti del



baccalà con Pil Pil di Percebes

menu, mentre gli straordinari finger food preparati dalla brigata del Four Seasons hanno visto l'accostamento con lo champagne De Telmont Grand Reserve Brut. Bollicine preziose, frutto dell'attività di una maison a conduzione familiare, decisa a perpetuare la tradizione produttiva per consentire al prodotto di esprimere la propria qualità, in modo fedele allo stile originario.



salone Conventino