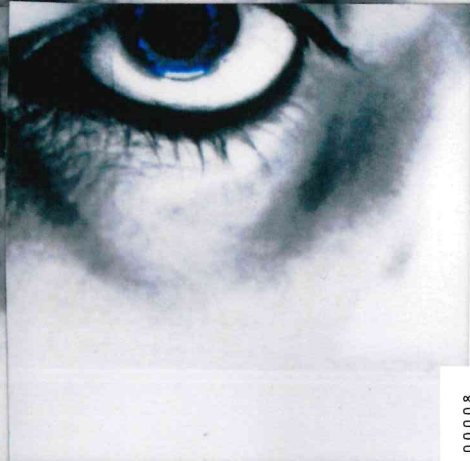
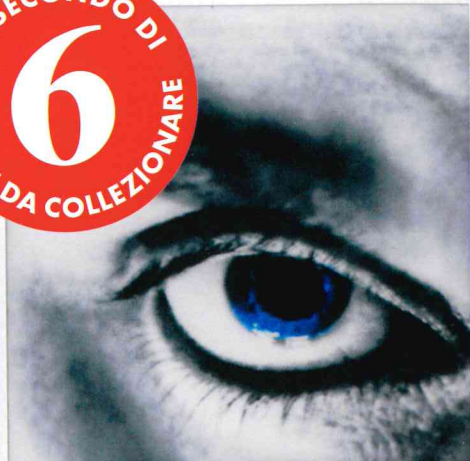


€ 4  
GOSTO  
2020

# LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

IL SECONDO DI  
NUMERI DA COLLEZIONARE  
**6**



UNA «BRIGATA»  
D'ECCEZIONE

FABIO VOLO & CO:  
INSIEME PER  
FAR RICONOSCERE  
LA CUCINA  
DEL NOSTRO PAESE

**PATRIMONIO  
DELL'UMANITÀ**

UN NUMERO TUTTO  
DA CUCINARE

**PASTA  
D'ESTATE**  
BOMBOLONI E DINTORNI  
FARLI IN CASA  
DALLA PARTE DEL BURRO

DIRETTORE  
PER UN MESE

**DAVIDE  
OLDANI**  
RITRATTO DA  
MAURIZIO GALIMBERTI  
*+ 40 ricette d'autore*

ISSN 1121-1504  
00008  
9 771121 150028  
IN EDICOLA DAL 03.08.20

"SURREALISME ET ES OLDANI IN FOOD"

BH *Mil*  
Galimberti

**#LACUCINAITALIANAGOESTOUNESCO**





**RIVOLUZIONE NELL'ORTO**

Ha stravolto il mondo ortofrutticolo con la nutrigenetica, la giovane imprenditrice **Marianna Palella**, fondatrice e ad di Citrus: frutta e verdura italiane stagionali e selezionate in base alle caratteristiche organolettiche curative. Dai limoni di Sicilia allo zafferano. [citrus.com](http://citrus.com)

**STELLA DI MARE**

Miglior chef donna 2020 secondo Identità Golose, **Chiara Pavan** è la cuoca di Venissa, il Wine Resort creato sull'Isola di Mazzorbo, a Venezia, dove era stata preceduta da Paola Budel e Antonia Klugmann. Una laurea in Filosofia e un diploma in Alma, la sua cucina si ispira fortemente al territorio.



**NUOVE TRADIZIONI**

Una laurea in Economia, due master, studia (anche) da sommelier e barlady, **Francesca Nonino**, sesta generazione della distilleria friulana, premiata lo scorso anno, prima tra le italiane, come migliore al mondo da *Wine Enthusiast*. Ultimo progetto? L'aperitivo *BotanicalDrink*, rivisitazione di una ricetta di famiglia. [grappanonino.it](http://grappanonino.it)



**Quando arrivano le ragazze**

Cuoche e imprenditrici che stanno cambiando la nostra tavola. Cinque deliziose storie, da tenere d'occhio



**GRINTOSA**

Tra le ultime allieve di Gualtiero Marchesi, **Marcella Gritti**, 31 anni, bergamasca doc con esperienze a fianco di Ernst Knam ed Enrico Crippa, crea i suoi piatti ispirandosi all'arte contemporanea. Li prepara al Civico 17 di Ponteranica (BG), locale in collina con piccolo dehors. Ha iniziato a lavorare a 15 anni, alternando studio e cucina.

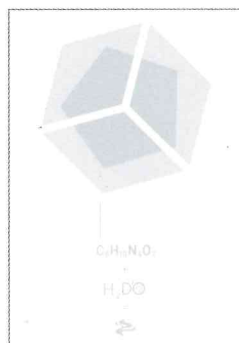


**BUCOLICA**

Balzata alla cronaca come vincitrice del format tv *Top Chef* nel 2017, **Fabiana Scarica** ha lavorato con Gennaro Esposito ed Ernesto Iaccarino. Il suo sogno si è materializzato con l'apertura di Villa Chiara Orto & Cucina (nel nome sono spiegati il menù e la sua filosofia stagionale) a Pacognano, vicino a Vico Equense, sua città d'origine.

**Un caffè? Alla carta**

Da fine agosto al D'O di Cornaredo Davide Oldani e Lavazza lanciano insieme una sorta di «carta del caffè», in cui la formula chimica della bevanda e quella dell'**acqua** si fondono per creare nuovi equilibri gustativi, grazie al tocco dello chef. Un rituale tra tecnologia e tradizione, che comprende, tra l'altro, il caffè in moka Carmencita Pro, evoluzione della storica caffettiera progettata nel 1979 da Marco Zanuso.



**Più forti insieme**

Un legame profondo lega **don Gino Rigoldi** e Davide Oldani. Il cuoco e il prete, fondatore di Comunità Nuova, continuano a impegnarsi insieme. Tra i progetti della Onlus anche «I Dolci del Paradiso», laboratorio di pasticceria per produzione e catering, nato a Villa Paradiso, comunità terapeutica per persone con problemi di dipendenza e che oggi si trova a Milano, al CN l'HUB. La formazione dei ragazzi è stata curata dal pasticcere Maurizio Santin insieme con altri professionisti. [fondazioneonginorigoldi.it](http://fondazioneonginorigoldi.it) [comunitanuovacoop.it](http://comunitanuovacoop.it)

