MAGGIO 2023

ONLINE

01/05/2023 - reportergourmet.com - "Andrea Berton, lo chef stellato che da 10 anni fa scuola a Milano: ecco i nuovi piatti"

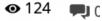
https://reportergourmet.com/298656/andrea-berton-lo-chef-stellato-che-da-10-anni-fa-scuolaa-milano-ecco-i-nuovi-piatti.html



Andrea Berton, lo chef stellato che da 10 anni fa scuola a Milano: ecco i nuovi piatti

Compie dieci anni il ristorante Berton, porto sicuro dei gourmand milanesi. Il grande chef li festeggia con un carico di novità, fuori e dentro il ristorante a Porta Nuova Varesine. Ma resta l'osmosi fra brodi quale concetto del pasto, contributo dello chef alla cucina contemporanea.

Di Alessandra Meldolesi - 1 maggio 2023









È la città che non dorme mai, Milano. E neppure Andrea Berton, alla testa di un ristorante ormai saldo nel paesaggio gastronomico cittadino, mostra segni di stanchezza. Ci sono i due ristoranti di Courmayeur e delle Maldive, per citare posti bruttissimi; e in prospettiva il ritorno sul lago. Soprattutto c'è un nuovo, grande progetto ancora top secret a Milano, che gli consentirà di rimettere piede dalle parti di Piazza alla Scala, dove entrò nella leggenda in una stagione del Trussardi tanto sfortunata negli esiti, quanto felice per gli ospiti.





Quest'anno ricorre il decennale a Porta Nuova Varesine, che sembra ancora un pezzo di futuro incistato in città, come se il tempo non passasse fra le intercapedini di cristallo e acciaio. Un decennio complicato per tutti, nel quale ha scritto alcune belle pagine della cucina italiana. Dici Berton e pensi "brodi", tanto per cominciare: parola quotidiana e italiana, come il cibo che rappresenta, cui fin dal primo giorno è stato dedicato un menu degustazione, che ha via via scavato il segno. Altro che consommé o pompose estrazioni.

"Li ho sempre adorati, fin da quando, mentre lavoravo da Marchesi nei primi anni '90, la domenica prendevo il treno per Modena e mi sedevo da Fini per un piatto di tortellini e un pasticcio di pasta, come occasione di crescita professionale. Andavo anche da solo e non era usuale vedere un ragazzo di vent'anni in un due stelle. Anche da Marchesi, come nelle mie altre esperienze, erano fondamentali, secondo una ricettazione classica con chiarifica di albumi o di carne: ricordo in particolare il brodo di funghi porcini freschi e quello di agnello".



Nel tempo la formula si è evoluta e definita sempre meglio. Le tecniche di base sono tre: con chiarificazione classica; con l'Ocoo, per via di concentrazione, diluizione a mo' di jus e chiarificazione naturale; per chiarificazione spontanea in cottura. Diversissimi i tempi, le funzioni nel piatto, le modalità di fruizione, gli svolgimenti gustativi mai lasciati al caso. "Quello che è migliorato in questi dieci anni, è stata la ricerca di una pulizia sempre più chiara e trasparente, con qualche tecnica diversa, senza mai alterare il gusto". Ma si sa, i solidi sono per la fisica impenetrabili, i liquidi no. Ed è stata un'innovazione dirompente, alla radice forse dei menu oggi dedicati a salse e affini: perché la liquidità non solo articola il piatto nelle sue componenti, ma lega le sequenze per un effetto di sfumato nel tempo. Spesso blanda a fronte di concentrazioni spinte, sempre nitide e pulite, ristabilisce in bocca la moderazione classicista in chiave dinamica e contemporanea.



Ed è un'operazione ancor più affascinante, visto che sono gli operai della stufa, preparazioni da sempre relegate nel buio dietro le quinte, a uscire alla ribalta in una sorta di metacucina. Il risultato è un pasto osmotico dove le liquidità affiorano e si riassorbono carsicamente, senza smettere di fluire a profondità diverse, più o meno dolci, più o meno sapide, come sorgenti e mari nel loro circolo ininterrotto eppure bilanciato, fra piogge scroscianti ed evaporazioni silenziose.

Pochi chef riflettono più di Berton, che ha intitolato la formula "Non solo brodo" per evitare il meccanicismo di una creatività standardizzata, interrotta da portate asciutte (9 corse a 160 euro). Poi ci sono il degustazione Porta Nuova (7 corse a 155 euro) e in stagione il percorso dedicato al tartufo bianco. Anche qui, tuttavia, si profila una bella novità. "Siamo sul punto di inserire un menu vegetale, per il quale stiamo ultimando le prove. Dovrebbe essere pronto a breve. Comprenderà un minestrone freddo con brodo di Grana Padano, il risotto al fieno e mascarpone, il cardoncello al peperone crusco e un dessert ai piselli. In tutto un brodo, per mantenere separati i percorsi". Resta ai vini l'ottimo Luca Enzo Bertè, che amministra 750 referenze per il 40% estere, soprattutto Champagne. "La regola che seguo per abbinare il vino ai piatti con brodi è quella di contrastare la componente liquida con freschezza e sapidità; nel caso dei rossi, il tannino un po' ruvido aiuta sempre".



@Marco Scarpa

I piatti

Gli appetizer girano veloci (oggi panino al vapore alla barbabietola, tartelletta di zucchine alla scapece, tacos di spinaci, senape e insalata, cono di alga nori con panna acida e salmone). Poi subito un'anticipazione del nuovo spirito green: il Brodo di asparagi con asparagi di terra e di mare. "Ed è un vegetale che adoro. Ci sono i bianchi e i verdi, cotti sulla griglia, ma anche la salicornia, in forma di punte e di olio, e una salsa bernese preparata con olio extravergine e camomilla, per ancora più freschezza vegetale. Il protagonista però è il brodo di asparagi, che completa il piatto: viene ricavato all'Ocoo, dove il liquido si decanta e diventa trasparente, senza sviluppare il gusto amaro, che rischia sempre un brodo di asparagi, soprattutto bianchi". E invece è delicatissimo, dolce, soave. Nel calice un Riesling di Kerpen, per concordanza sulle note erbacee e floreali.



Alcuni brodi restano come perni del pasto, per esempio il Cioccolato e il prosciutto crudo. "Perché mi piace molto. E lo realizzo solo con tre ingredienti: prosciutto a julienne fine arrostito, scalogno a fette precise e acqua; cottura quaranta minuti". In questo caso la sapidità vibrante non puntella la dolcezza nutty della fagiolina del Trasimeno, ma ingaggia un testa a testa con il temperamento delle scarpette sporche, seppioline di stagione complete di nero, cotte sulla griglia e servite con pane croccante e piselli sgranati. Per un tripudio di italianità. Dove il brodo non è nel bicchiere, ma nel piatto, che complementa senza porsi in contrasto.

Il piatto di riferimento del percorso resta il magnifico *Brodo di cicala con intensi ravioli aglio olio peperoncino e polpa di crostaceo sul crostino*, per l'esaltazione di un gusto marinaro popolare, dove il brodo nel bicchiere è chiamato a rintuzzare il sentore ittico, preparando il palato ad altre dominanti. Qui si mesce il *Cason Bianco di Alois Lageder*, per bilanciare il piccante ed esaltare lo iodato. Ottimo poi il *Merluzzo skrei in due servizi*. "*Nasce dall'idea di cucinare il pesce direttamente davanti al cliente. Per questo abbiamo fatto preparare un contenitore da un artigiano, con la pietra dentro, dove cuoce il pesce, che sviluppa un leggero affumicato. <i>Nell'attesa serviamo ravioli di pasta di patate tipo cialzons, ma arrostiti come gyoza, ripieni di merluzzo mantecato e serviti con brodo di merluzzo alla soia.* E sul pesce disponiamo un croccante di patate e schie fritte, per un concetto di zuppa". Piatto complesso eppure "semplice", intrigante per il raro richiamo alle origini friulane e per il gioco di consistenza con la polpa e il guazzetto.

Altro avant-coup del menu vegetariano (ma neppure questo entrerà per ragioni stagionali) è il **Sedano rapa in trompe-le-goût di anatra all'arancia**, dove l'ortaggio cotto nell'Ocoo (in uso da otto anni) libera umori che vengono ridotti fino a formare una glassa dai sentori terziari evoluti; completano il piatto l'emulsione di arance candite e la maionese di arancia, brodo vegetale e soia. Sulla lingua e sotto i denti, Francia.

Ma è solo una cadenza d'inganno prima del secondo vero e proprio: un sontuoso *Agnello in diverse cotture*. Ci sono la nocetta farcita degli scarti al lardo, passata sulla griglia; l'"involtino" di verza ripieno di cosce e spalle sfilacciate, per un omaggio a Milano; la copertina del carré brasata e glassata, servita a parte, da mangiare con le mani. Più il brodo di agnello, spruzzato di grappa Nonino per alleviare lo stallatico. **Un piatto importante, magnificato** *dal Barolo Cascina Fontana 2018:* elegante, persistente, teso.

A preparare al dolce è un *Mojito di granita di menta e limone*, caramello alla base per lo zucchero, gelato al rhum con una parte di sale di Maldon.

Classici i dessert. L'intramontabile *Brodo di cioccolato*, che mitigando colore e gusto, scrimina speziato e profumo, in compagnia di un cono al caffè e cioccolato; il goloso *Soufflé al cioccolato e gelato di fior di latte,* altro signature dello chef, messo a punto sulla scorta delle esperienze francesi e personalizzato in base a un'idea di leggerezza, dove il gelato è ottenuto da latte fresco ridotto molto lentamente, per evitare caramellizzazioni, con appena un decimo di zucchero.



Settimanale

18-05-2023

Pagina 193/94
Foglio 1 / 2

GRAZIA

Tiratura: 91.415 Diffusione: 96.573



GRAZIA CUCINA D'AUTORE

UN MARE DI TESORI

Crostacei e filetti di pesce sono protagonisti di due piatti leggeri
e profumati. Lo chef stellato Andrea Berton
li propone con le verdure e marinati con un tocco creativo
di Andrea Berton foto di Enzo Truoccolo



Lo chef stellato Andrea Berton. Il suo ristorante è a Milano, in via Mike Bongiorno, l3.



NOCI DI CAPESANTE ALL'ORZO E SPINACI

Per 4 persone.

Per le capesante: 8 noci di capesante pulite, 400 grammi di caffè d'orzo freddo preparato con 400 grammi di acqua e 20 grammi di caffè d'orzo, olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Immergete le capesante nel caffè d'orzo e lasciatele marinare per 30 minuti. Tamponatele e arrostitele in padella antiaderente per due minuti per lato con olio extravergine di oliva. Tenetele in caldo. Salate e pepate.

Per gli spinaci: 12 ceppi di spinaci

novelli mondati e lavati, olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Adagiate gli spinaci in una casseruola con un filo di olio extravergine d'oliva, aggiustate di sale e pepe. Coprite e

fate cuocere per 3 minuti.

Per la crema di spinaci: 100 grammi di patate pelate e tagliate a cubetti, 400 grammi di spinaci mondati, 400 grammi di brodo vegetale, 25 grammi di scalogno tritato, 50 grammi di olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

In una casseruola bassa brasate le

patate e lo scalogno con l'olio extravergine d'oliva, bagnate con il brodo e lasciate cuocere per 10 minuti. Aggiungete gli spinaci e fate cuocere per ulteriori 10 minuti, lasciando evaporare l'acqua in eccesso. Frullate il tutto per ottenere una crema liscia e omogenea. Impiattamento: polvere di caffè d'orzo.

Stendete alla base del piatto la crema di spinaci, adagiate le capesante arrostite, gli spinaci e terminate con la polvere di caffè d'orzo. 16025

193



Berton



193/94 Pagina 2/2

GRAZIA



GRAZIA CUCINA D'AUTORE



RICCIOLA MARINATA ALLA MEDITERRANEA E PATATE CROCCANTI

Per 4 persone.

Per la salsa alla mediterranea: 300 grammi di pomodorini, 30 grammi di olio extravergine d'oliva, origano fresco, 2 mazzi di basilico, mezzo cipollotto tagliato fine, aceto bianco balsamico, timo sfogliato, sale e pepe.

Tagliate i pomodori in quattro, aggiungete tutti gli ingredienti, salate, pepate e lasciate marinare in frigorifero per un'ora. Eliminate il basilico, frullate per avere una salsa liscia e passate a un passino con maglia fine.

Per la ricciola: 500 grammi di filetto centrale di ricciola,

50 grammi di sale, 30 grammi di zucchero, le zeste di un limone, basilico, origano fresco, maggiorana, 10 grani di pepe rosa schiacciati.

Unite in un contenitore il sale, lo zucchero e gli aromi, mescolate e distribuite il sale bilanciato sul filetto centrale di ricciola. Lasciate marinare per una notte in frigorifero. Terminato il tempo di marinatura, sciacquate il filetto sotto l'acqua corrente e asciugate con carta alimentare. Tagliate il filetto di ricciola a fette sottili.

Per le patate croccanti: 4 patate. Pelate le patate e affettatele sottili

con una mandolina, lasciate in acqua corrente per circa 30 minuti. scolate, asciugatele e friggetele in olio di arachidi a 160°.

Per l'impiattamento: foglie di basilico, foglie di maggiorana, salicornia, 20 olive taggiasche tagliate a "unghia", 12 foglie di cappero, 70 grammi di olio extravergine d'oliva, 20 grammi di succo di limone.

Condite le fette di ricciola con il succo di limone e l'olio extravergine d'oliva. Adagiate al centro del piatto la salsa alla mediterranea, la ricciola e terminate con gli aromi, le olive e le chips di patate.

194



Berton



riproducibile

non

destinatario,

del

ad

08/05/2023 - pambianconews.com

https://wine.pambianconews.com/2023/05/andrea-berton-entra-in-scena-nel-nuovo-hotel-w-milan/215480

wine & food



Credits to Marco Scarpa - sito ufficiale ristorante Berton

Andrea Berton entra in 'Scena' nel nuovo hotel W Milan

by Redazione - 8 Maggio 2023

Lo chef stellato **Andrea Berton** è pronto per una nuova sfida culinaria all'interno dell'hotel **W Milan**, la cui apertura è prevista nel capoluogo meneghino questo autunno. "La sinergia con il marchio W è partita da un incontro con il **Gruppo Statuto** (proprietario dell'immobile, *ndr*), con cui è nata l'idea di collaborare insieme e portare in hotel la mia idea di cucina", ha dichiarato lo chef Berton a *Pambianco Wine&Food*.

Gestita da Marriott International, la struttura ricettiva di W Hotels debutterà in Piazzetta Bossi, a pochi passi dal Teatro alla Scala e dal quartiere di Brera. Al suo interno ospiterà il ristorante Scena, firmato dallo chef stellato Andrea Berton, con 70 coperti e una cucina "moderna, contemporanea, che rispecchia appieno il concept del marchio W e con piatti soprattutto divertenti".

Ad affiancare Berton nella proposta culinaria dell'hotel – 116 camere, delle quali 14 suite e una 'Extreme Wow suite' – , vi saranno il ristorante giapponese **Odachi**, una 'W Lounge' aperta a tutti, "dove socializzare con un aperitivo milanese, ascoltando musica dal vivo", fa sapere la struttura, un rooftop, completo di piscina, e il bar Aria.

A Milano lo chef è già al timone del suo **Ristorante Berton**, aperto nel 2013, con una stella Michelin*. L'apertura in W Milan porta lo chef a confrontarsi con un "pubblico diverso, più internazionale che stimola ancora di più la ricerca e le idee, per arrivare a proporre un'offerta più completa". A guidare la cucina di Scena ci sarà un executive chef e un team dedicato per sala e cucina.

La sinergia tra chef stellati e il settore dell'hospitality trova terreno anche in altri casi. All'interno del nuovo **Bulgari Hotel Roma**, che aprirà le porte il 9 giugno, la ristorazione è affidata allo chef stellato **Niko Romito**, alla guida del progetto di esperienze culinarie per i **Bulgari Hotels & Resorts** dal 2017. Con il 'Bar con giardino', l'Osteria contemporanea e il ristorante fine dining **Anima** lo chef pluristellato **Enrico Bartolini** gestisce la proposta culinaria della struttura **Milano Verticale | Una Esperienze**.



23/05/2023 - italiaatavola.net

https://www.italiaatavola.net/flash/caffe-spirits/caffe/2023/5/23/andrea-berton-nuovo-chef-ambassador-di-illy-caffe/96736/

Italia a Tavola

Andrea Berton è il nuovo chef ambassador di illy caffè

23 maggio 2023 | 11:41

ndrea Berton e illycaffè hanno annunciato l'ingresso dello chef nel progetto illy Chef Ambassador, iniziativa dedicata agli appassionati di caffè e alta cucina. Lo chef diventa così ambasciatore internazionale dall'azienda leader nel caffè di alta qualità sostenibile. Grazie al Personal blender, la macchina brevettata da illy, e alla consulenza con l'Università del caffè, lo chef combinerà gli ingredienti del blend realizzando il suo caffè personale. Il risultato, basato sullo stile dello chef e sulle sue preferenze sensoriali, gustative e olfattive, sarà offerto come esperienza unica alla fine del percorso degustazione del ristorante Berton, nel quartiere di Porta Nuova Varesine a Milano.



Andrea Berton è il nuovo ched ambassador di illy caffè

Ad accomunare la cucina di Andrea Berton e illycaffè le origini regionali e la ricerca di materie prime eccellenti. «Siamo felici di annunciare la collaborazione con Andrea Berton, uno chef innovativo in grado di portare alla luce nuove prospettive e intuizioni, con cui siamo accomunati dalla costante ricerca della perfezione» ha commentato Cristina Scocchia, Amministratore Delegato di illycaffè. «Questa unione nasce proprio dalla condivisione del valore dell'eccellenza, che desideriamo offrire alle persone: sia quando bevono un caffè, che quando si siedono a tavola, per un'esperienza impeccabile e votata alla qualità assoluta».

«Sono onorato di dare inizio a questa importante collaborazione con illycaffè» afferma lo Chef Andrea Berton, «in quanto azienda ambasciatrice della qualità del caffè nel mondo e con una grande attenzione rivolta alla sostenibilità della filiera produttiva. A rendermi ancora più entusiasta è poi la possibilità di creare il mio blend di caffè costruendolo con i gusti e i sapori in linea con la mia idea di cucina».



03/05/2023 - italiaatavola.net

https://www.italiaatavola.net/check-in/locali-turismo/ristoranti-pizzerie/2023/5/3/andreaberton-celebra-primavera-nuovo-menu-vegetale-natura/96195/

Italia a Tavola

A MILANO

HOME » LOCALI e TURISMO » RISTORANTI e PIZZERIE

Andrea Berton celebra la primavera nel nuovo menu vegetale "Natura"

Sarà interamente dedicato al mondo vegetale il nuovo menu del ristorante Berton di Milano. A dominare saranno la semplicità e l'eleganza per la ricerca di un gusto essenziale

03 maggio 2023 | 09:30

elebrerà la primavera in tutte le sue sfaccettature. Andrea Berton, chef del ristorante Berton di Milano, propone per la prima volta un menu interamente dedicato al mondo vegetale, intitolato "Natura". Oltre a onorare la stagione, la proposta va incontro alle richieste di un pubblico sempre più esigente sulle tematiche vegane e della sostenibilità e attento alle nuove tendenze.



Andrea Berton è lo chef del ristorante Berton di Milano

Le parole di Andrea Berton sul nuovo menu vegetale "Natura"

«Abbiamo pensato di introdurre un nuovo menu degustazione» - spiega Berton - «non solo per accogliere la sempre più crescente domanda di piatti vegetariani, ma anche per far scoprire la versatilità e i delicati sapori della cucina vegetale. Pur nella sua semplicità, la proposta si presta ad abbinamenti eleganti e riesce a soddisfare i gusti e le esigenze dei nostri clienti». La proposta di Natura valorizzerà ingredienti semplici e di stagione alla ricerca di un gusto essenziale, da sempre filosofia della cucina dello chef Andrea Berton.



Il menu "Natura" del ristorante Berton a Milano

Il costo del menu vegetale "Natura" al ristorante Berton sarà di 150 euro a persona. Ecco le portate che ne fanno parte:

- Cetriolo e kiwi
- Finocchio e dragoncello
- Brodo di Grana Padano riserva
- Minestrone tiepido di legumi, verdure e cipolla candita
- Risotto fieno e mascarpone
- Carciofo e patate
- Cardoncello e peperone crusco
- Passion fruit e vaniglia
- Piselli, ricotta e cedro candito



Per informazioni

Ristorante Berton

Via Mike Bongiorno, 13, 20124 Milano MI 0267075801

https://www.artumagazine.it/2023/05/02/con-natura-chef-andrea-berton-serve-il-menuvegetale/

Artù

Con "Natura" chef Andrea Berton serve il menu vegetale

REDAZIONE - 02/05/2023

038 VIEWS





La speciale proposta disponibile al ristorante di Milano di chef Andrea Berton offre un inedito percorso di degustazione tra ricette essenziali e materie prime stagionali



Per celebrare la primavera in tutte le sue sfaccettature e andare incontro alle richieste di un pubblico sempre più esigente e attento alle nuove tendenze, lo chef Andrea Berton propone per la prima volta Natura, un menu interamente vegetale.

"Natura" è una proposta realizzata con ingredienti semplici e di stagione per un'esperienza di gusto essenziale, in linea con la filosofia del cuoco nato a San Vito al Tagliamento, in provincia di Pordenone, ma cresciuto a San Daniele del Friuli, la terra del prosciutto crudo.

"Abbiamo pensato di introdurre un nuovo menu degustazione", spiega Berton, "non solo per accogliere la sempre più crescente domanda di piatti vegetariani, ma anche per far scoprire la versatilità e i delicati sapori della cucina vegetale. Pur nella sua semplicità, la proposta si presta ad abbinamenti eleganti e riesce a soddisfare i gusti e le esigenze dei nostri clienti".

Un nuovo tassello dunque **nella cucina dello chef stellato**, che sin da bambino si appassiona al cibo, osservando la madre dietro ai fornelli, per poi lavorare a Milano nella brigata di **Gualtiero Marchesi**, al **Mossiman's** di Londra, all'**Enoteca Pinchiorri** di Firenze e al **Louis XV** di Montecarlo, sotto la guida di **Alain Ducasse**.

Il menu – disponibile in esclusiva al Ristorante Berton – prevede le seguenti portate:

Cetriolo e kiwi
Finocchio e dragoncello
Brodo di Grana Padano riserva
Minestrone tiepido di legumi, verdure e cipolla candita
Risotto fieno e mascarpone
Carciofo e patate
Cardoncello e peperone crusco
Passion fruit e vaniglia
Piselli, ricotta e cedro candito

Il costo è di € 150 a persona



OFFLINE

05/2023 - Cook, pag. 6/11

05-2023 alessia Pagina 6/11 rizzetto Foglio 1/5





























dal 26 al 28 maggio per Cibo a Regola d'Arte



a grande festa della cucina:
ecco cosa sarà Cibo a Regola
d'Arte 2023, il food festival di
Code del Corriere della Sera in
programma in Triennale Milano
da venerdi 26 maggio a domenica
28. Un evento storico, nato nel 2013, mas
che quest'anno cambia per diventare
sempre più esperienziale. Il pubblico
potrà fare tante cose: imparare, degustare, mettere le mani in pasta insieme ai
più grandi maestri del settore, dagli che'
al pasticceri, dal pizzaioli al panificatori
(internazionali), passando per gli esperti
di vino. Non è un caso che il tema di

LE COOK NIGHT **GLI SPETTACOLI** CON ASSAGGI

Serate-spettacolo seguite dal buffet nella terrazza della Tirenzale arredata Dirude. Le «Clock Night» (a pagamento, periodando su docoggiodostric, o da seguite in streamingfisu confrient) debuttano veneral 26 maggio con Alain Ducasse. Massimo Bottura, Antonio e Luciana Guida, Fatho Fazio Tena: la cucina come atto sociale. Assaggi: I tortellimi del Tortellame, la pizza di Renato Bosco, il Lambrusco mantiovario raccorrictato dia Andrea Armadei. Sabato 27 Antonino.

del

ad

















L'ECO DELLA STAMPA

Berton





Delicato» (Contigliano, Rieti) -



Alessandro Borghese, chef («AB – II lusso della semplicità») e conduttore



Tingting Dai, chef proprietaria di «Oh Crispal» (Torino)



Alain Ducasse, chef («Le Louis XV» e altri) e imprenditore

PANE & PAROLE

INCONTRI D'AUTORE



Scrittori e scienciati abbinati ai più importanti panificatori italiani e stranieri. «Panes/pariole irgresso grahuto con assaggio finale o da seguire in streaming su comirenti) parte la mattina di venerdi 26 maggio con i filosofo Mauritri Serrarios e il porriere gio parte la Duxide Ferrario e il pane aggioco di Duxide Longoni. Pol Durio Bressanini e il cinnamon rodi di Stefano Ferraro, Valeria Margherita Mosca e il pane al grano viola di Ma Bolandi (cillule balerya, Copenaghen). Plaraco Berrino e il pane di filora di Pascquale Polito. Sabato 27 colazione con Lugi Blasetto. a seguire Furlivo Margio el pane del Grano del Forno. Gabriella Genisi e il pane rustico di Alberto Miragoli (e130 gradosa, Madridi, Bruno Barbieri e il pane del Grac di Matteo Piffer. Orthoria Garla (eAppete/57». Copenagheni, Sofia Fabiani ed Edoardo Mocini con il pane al sforgo di Aurora Zancano.

LE LEZIONI

IMPARARE I FONDAMENTALI

ovità del 2023 le «Lezioni di cucina (e di vino) con l'Maestri»: un'ora con grandi cher de esperti che spiegano e fanno assaggiare i fondamentali (su prenotazione, iscrizioni su ciboaregolodorre.it). Venerdi 26 maggio il pasticcere Sal De Riso insegna le creme, mentre lo chef due stelle Michelin Anthony Genovese le saise. Sabato 27 il bistellato Gennaro Esposito svela i segreti della pasta, Apollonia Polilane quelli del pane e lo chef due stelle Michelin Davide Oldani quelli dei riso. Domenica 28 il pasticcere Corrado Asserza spiega le conserve di finatta. Per quanto riguarda il vino, venerdi 26 il Master of Wine Gabriele Gorelli fa scoprire il Sangiovese toscano secondo Antinori (degustazione di sei calcili, mentre domenica 28 Stevie Kim e Attillo Scienza raccontano la Sardegna secondo Angiolas (quattro calici) e Joe Bastianich e Tiziano Gala svelano quattro super bilanchi friulani.





Isa Mazzocchi, chef proprietaria de «La Palta» (Bilegno, Piacenza)



fondatore di «Saporè»





Apollonia Poilâne, panificatrice





Lo chef Antonio Guida («Seta») Luciana Lombardi Guida, co-ideatrice co-ideatore di «A casa di Antonio» dei pranzi e cene «A casa di Antonio»



Berton



160256

riproducibile

non

destinatario,

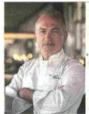
del

esclusivo

osn ad















GLI ASSAGGI DEGUSTAZIONI

GUIDATE





Ugo Alciati, chef di «Guido istorante» (Serralunga d'Alba)















Csaba dalla Zorza, cuoca, volto tv e direttrice di «Marie Claire Maison























L'ECO DELLA STAMPA°

Berton



destinatario, del esclusivo osn ad

riproducibile

non

Ritaglio













I CORSI BASE

PIZZA, FROLLA, RAVIOLI&CO



M ettere le mani in pasta con i grandi chefi ecco i 12 corsi base di quest'anno, persati per 30 persone con postazioni attrezzate (ma la cottura del piatto si fia a casa). Venerdi 26 maggio si parte con i ravioli di wagyu (il Antonio D'Angelo, poi tocca alla michetta di Davide Longoni, si prosegue con i tramili di finolia el ipane cunzato di Giusina Battaglia e si conclude con la pizza della domenica con Renato Bosco. In programma sabato 27 i sa tarte tatin di mele di Andrea Totrora, la striscolona con frutta fresca di stagione di Luigi Bissetto, i tre biscotti di Marco Pinna e la pasta fatta a mano in diversi formati di Autora Cavallo allas Cooler Girl.
Domenica 28 tocca alla frolla, frangipane al cacao e crumble di Ernet Knam, ai ravioli fish and pork di Tingting Dai, al calzone scarole e allici di Cosimo Mogavero e si chiude con gii agnolotti di Ugo Akciati. Le iscrizioni restano aperte anche durante il festival. Per prenotarsi, seguire le istruzioni su cibooregoldodre, it.

I CORSI AVANZATI

CUCINARE **CON GLI CHEF**

na ricetta con il proprio chef preferito, passo dopo passo ecco il 2 corsi avanzati di quest'anno, con postazioni attrezzate (cottura inclusa) per 20 persone. Venerdi 26 maggio comincia Isa Mazzocchi con i pisarei piacentini, poi Carlotta Delicato e le sua crochette alla spagnola in tre variazioni. Sal De Riso prepara due torte, sacripantina e caprese, Caterina Cerado cavatelli e baccalà. Sabato 27 Andrea Berton insegna il suo risotto fave, piselli e prosciutto rudo croccarte, Gennaro Esposito va di linguine alle zucchine 4.0, Alessandro Boghese fa l'anatra alla torba, Viviana Varese la «girandola» (una girella di pasta fresca). Domenica 28 Elo Sirori prepara il gratin in padella di capesante, Karime Lopez e Talka Kondo la tostada di masi volta con palamita, Antonia Kugmann gli spaghetti verdi alla chitarra, Ricardo Monco e Alessandro Della Tommasina i risoni allo stracchino di capra. Tommasina i risoni allo stracchino di capra.
Prenotazioni sempre aperte su
ciboaregoladarte.it.





Alberto Miragoli, panificatore di «Cientotreinta grados» (Madrid)



Marco Pinna, pastry chef del «Seta» di Milano



Pasquale Polito, co-fondatore di «Forno Brisa» (Bologna)



Sofia Fabiani, pasticcera e autric del profilo @cucinare_stanca

Berton

