

Un cuoco giapponese e il panettone Ecco i migliori (secondo noi)

Chef, piatti, negozi: la cucina e gli Oscar del 2014 di «Scorribande»



di Roberto Perrone

Oscar! Parola magica che fa festa e prestigio. Anche per Scorribande scende il sipario su un anno di piaceri e sapori, scoperte e amori. La cucina, da sempre, racconta la vita di chi la imbandisce e di chi vi siede. Ecco il red carpet della buona tavola.

Il cuoco dell'anno è il maestro Haruo Ichikawa, straordinario interprete dell'arte della cucina giapponese ripensata con prodotti e gusto italiano. Non solo (grande) sushi: millefoglie di ricciola, mango thai, emulsione al mandarino e pepe di Sichuan; Hitsuji, costolette d'agnello gallese marinato nella miso e crema di carote glassate allo zenzero. L'ho conosciuto con il suo alter ego, Lorenzo Lavezzari a Carloforte,

a Girotonno dove Ichikawa si è esibito nella sfilettatura di un tonno rosso. Uno spettacolo. Insieme i due governano la cucina di Iyo a Milano, primo etnico ad aver ottenuto una stella.

Il pranzo dell'anno è stata una cena, indimenticabile, officiata da Heinz Beck in una sera limpida di fine maggio alla Pergola del Cavaliere con Roma ai nostri piedi. Dalla ricciola marinata all'aceto balsamico bianco con neve di melograno ai fagottelli passando per l'assenza di ossobuco e terminando con la sfera ghiacciata ai frutti rossi su crema al tè con lamponi cristallizzati. Equilibrio della perfezione: nei piatti, nella scenografia, nel servizio diretto, per noi, da Simone Pinoli.

Per il piatto dell'anno qualcosa di speciale, il rolo di panettone ai fichi di Dario Loison, l'uomo che ha sdoganato questo dolce facendolo uscire dalla pasticceria ed entrare in cucina: panettone ai fichi, prosciutto toscano, gorgonzola o roquefort, mandorle tostate, panna, burro, pepe giamaicano. Il panettone non finisce a Natale.

La sorpresa dell'anno va a Evviva! il locale di Andrea Muccioli e Franco Aliberti ricavato nelle lavanderie del Gran Hotel (chiuso da anni) di Riccione: scarto zero e ciclo continuo. Si ricicla tutto (la carta è infilata nei menu dei più famosi ristoranti italiani) e si va dalla colazione alla cena.

Il negozio dell'anno è il Bar do Mané nel mercato di San Paolo. Il Mortadella Sandwich più famoso del Brasile ha cambiato la mia idea di panino. Tutto il resto è noia. L'albergo dell'anno è il Lefay Resort, ecologico e gustoso, tranne per chi va a sottoporsi a una cura disintossicante. Vista sul Garda, due ristoranti in ascesa, un cuoco giovane e una Spa dove perdersi. Capofaro, sull'isola di Salina, è un angolo di luce e colore a strapiombo sul mare, un luogo di vento e sole, dove sentirsi distanti da ogni cosa tranne che da se stessi.

Il vino dell'anno è il Rientro 2011 Valpolicella Superiore Doc, fresco con sensazioni aromatiche di spezie, ricordi di liquirizia che chiudono «rientrando», come fanno i grandi vini. Dodici mesi in barrique di

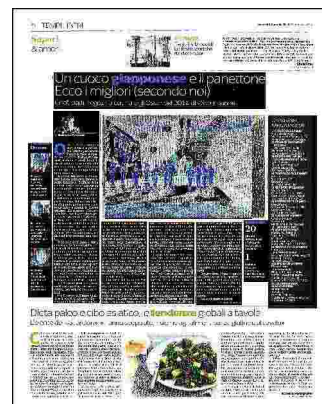
rovere francese, affinamento in bottiglia. Viene dalla cantina La Giuva, fondata con passione da Alberto Malesani, allenatore di calcio che non ha la testa solo nel pallone ma anche nella bellezza e nel sapore della vita.

A Beppi Bellavita, scopritore di eccellenze, devo una full immersion nei segreti del Patanegra e soprattutto in quello che viene dalla «finca» andalusa di Juan Pedro Domecq, famoso in Spagna come allevatore di tori da corrida. Un gusto unico, un prosciutto che si scioglie e ti scioglie. Filippo Chiappini Dattilo, cuoco speciale, patron dell'Osteria del Teatro di Piacenza e soprattutto amico mi ha regalato gli incredibili filetti affumicati di trota fario, pescata da lui medesimo nei fiumi dell'Appennino tra Piacenza e Genova.

Il piatto forte di una bella cena estiva. Oscar alla carriera a una delle grandi donne della cucina italiana, Valeria Piccini di Caino, cuoca per amore e per bravura. Montemerano è lontano da tutto, ma vicino al nostro cuore.

Un 2015 gustoso a tutti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Chi sono



● **Cuoco dell'anno** è Haruo Ichikawa, straordinario interprete di nuovi sapori



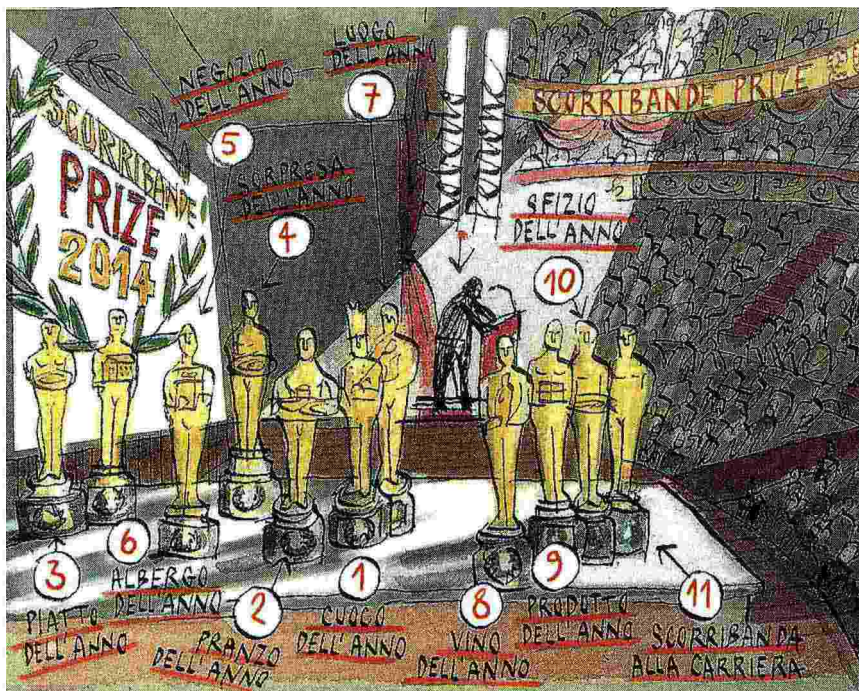
● **Il pranzo dell'anno** è di Heinz Beck, chef della «Pergola dei Cavalieri» a Roma



● **Il piatto dell'anno** è il rotolo di panettoni ai fichi del pasticciere Dario Loison

**Chi ha vinto
Nomi e indirizzi**

- 1) CUOCO DELL'ANNO**
Haruo Ichikawa Iyo
Via Piero della Francesca, 74
Milano Tel. 02-45476898
- 2) PRANZO DELL'ANNO**
Heinz Beck
La Pergola del Cavaliere
Via Alberto Cadlolo, 101
Roma Tel. 06-35092152
- 3) PIATTO DELL'ANNO**
Rotolo di panettoni ai fichi
Dario Loison
Strada del Pasubio, 6
Costabissara (Vi)
Tel. 0444-557869
- 4) SORPRESA DELL'ANNO**
Evviva
Viale Gramsci, 31
Riccione (Rn)
Tel. 0541-694098
- 5) NEGOZIO DELL'ANNO**
Bar do Mané
Rua da Cantareira, 306
Centro San Paolo (Brasile)
Tel. +55-11-32282141
- 6) ALBERGO DELL'ANNO**
Lefay Resort
Via Angelo Feltrinelli, 136
Gargnano (Bs)
Tel. 0365-241800
- 7) LUOGO DELL'ANNO**
Capofaro Resort
Via Faro, 3
Malfa Isola di Salina (Me)
Tel. 090-9844330
- 8) VINO DELL'ANNO**
Rientro Valpolicella
Superiore Doc 2011
La Giuva
Via Trezzolano, 20 C
Verona Tel. 342-1117089
- 9) PRODOTTO DELL'ANNO**
Patanegra
Juan Pedro Domecq
La Fenice Galleria M.L.King 18
Grassobbio (Bg)
Tel. 035-335177
- 10) SFIZIO DELL'ANNO**
Filetti di trota
Fario affumicati
Filippo Chiappini Dattilo
Antica Osteria del Teatro
Via Giuseppe Verdi, 16
Piacenza Tel. 0523-323777
- 11) SCORRIBANDA
ALLA CARRIERA**
Valeria Piccini
Da Caino
Via della Chiesa, 4
Montemerano Manciano (Gr)
Tel. 0564-602817



20

gli anni
di Heinz Beck
alla Pergola
dei Cavalieri,
tre stelle

1

la stella
ottenuta
quest'anno
dal giapponese
Haruo Ichikawa