



**7**  
**CORRIERE DELLA SERA**

03.01.2020

POLITICA  
**DECIDERANNO  
L'EMILIA-ROMAGNA  
E IL «FATTORE S»**  
*di MASSIMO FRANCO*

ESTERI  
**IMELDA MARCOS  
TRAME E FOLLIE  
(A 90 ANNI)**  
*di MICHELE FARINA*

OLTRE IL MITO  
**PERDERE LE ALI  
PER UNA PINNA  
LE SIRENE & NOI**  
*di ILARIA GASPARI*

# Essere Claudio Baglioni

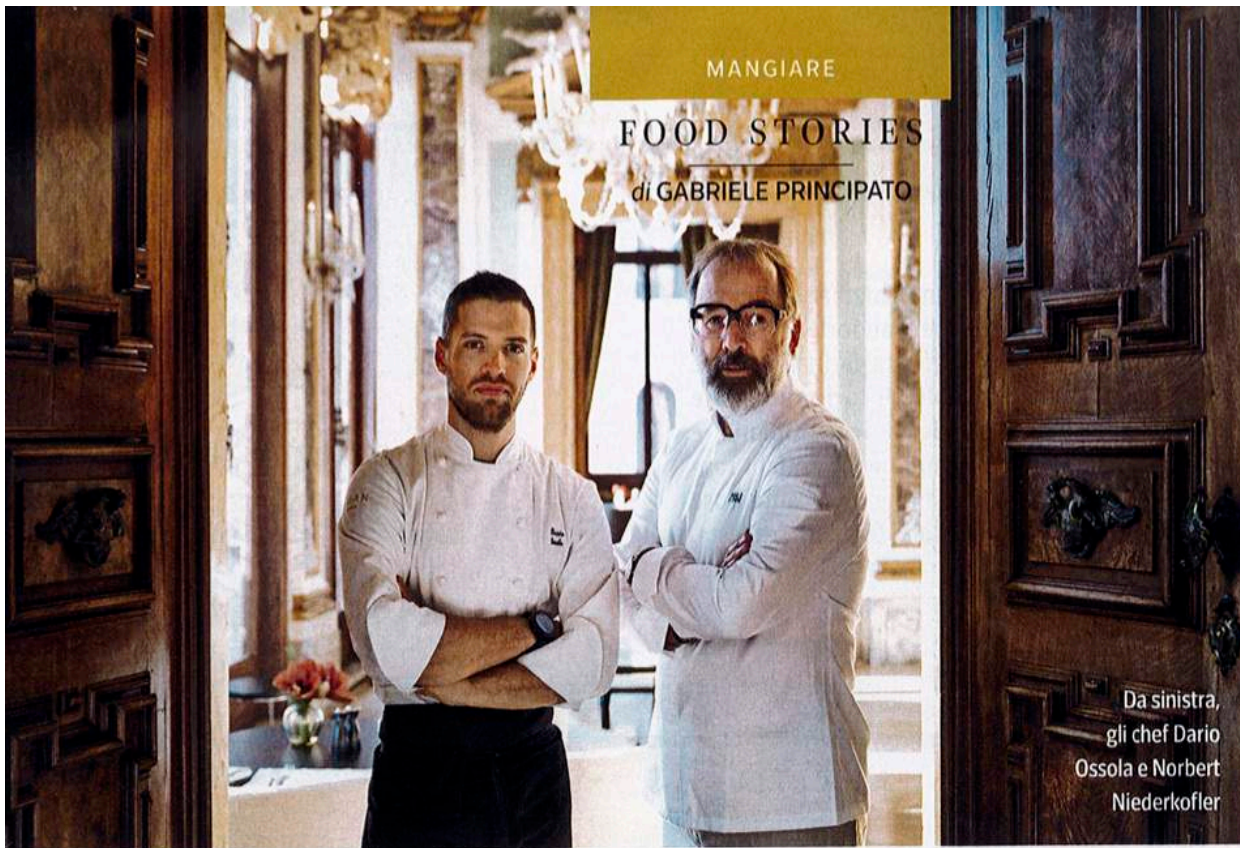
## «Ho raggiunto la pace dei consensi»

*di WALTER VELTRONI*

RCS  
9 772037 266001 > 00001

## FOOD STORIES

di GABRIELE PRINCIPATO



Da sinistra,  
gli chef Dario  
Ossola e Norbert  
Niederkofler

## L'ALTA CUCINA DEI GRAND HOTEL PUNTA SUI PRODOTTI LOCALI

**Anguilla, cavolfiori e noci nere.** Acetosina, brodo di laguna e moeca fritta, che altro non è se non granchi locali tenerissimi. Sono due ricette del progetto "Cook the lagoon", con cui lo chef Norbert Niederkofler da un mese è arrivato a Venezia come consulente, riscrivendo la carta dei ristoranti di Aman Venice, albergo cinque stelle di design affacciato sul Canal Grande. Ma questi piatti sono anche un esempio di come l'alta cucina proposta dagli hotel italiani stia cambiando, calandosi sempre più sul territorio. Declinando sapori e ingredienti.

Nel ristorante "Arva", il cuoco altoatesino – insieme a Dario Ossola, executive chef della struttura – lo fa interpretando in chiave marina la filosofia sviluppata con "Cook the mountain" in Alto Adige: sia nel suo tre stelle Michelin "St Hubertus", che da "AlpiNN Food Space

& Restaurant", rifugio gourmet a 2.275 metri di altitudine. In cosa consiste questo progetto? Nell'uso solamente di ingredienti locali e nella valorizzazione di ogni singola parte del prodotto, così da evitare sprechi e trarre ispirazioni.

### Il frutto degli apicoltori

Per questo nel menu veneziano troviamo preparazioni come il gelato allo yogurt, crumble al tè verde, mandarino e miele di barena, frutto del lavoro degli apicoltori sulle terre emerse a ridosso della laguna. Ma sono molti gli esempi in Italia di cucine di hotel capaci di raccontare unicità locali. A Viareggio c'è "Il Piccolo Principe", ristorante bistellato del Grand Hotel Principe di Piemonte, struttura che ha fatto la storia della Versilia. Qui lo chef Giuseppe Mancino racconta il Mar Ligure con piatti come la triglia di

scoglio croccante, crema di finocchi al basilico, verdure e salsa al caciucco.

In Sicilia, a Taormina, ha appena conquistato la stella Michelin Roberto Toro, chef del "Timeo", ristorante dell'omonimo Belmond Grand Hotel, con piatti che esaltano sia i sapori isolani che quelli del Mar Ionio, come le capesante su crema di ceci, purea di mela verde e bottarga di tonno rosso. Nell'entroterra, invece, fra i vigneti dell'Umbria, c'è "Quattro sensi", il ristorante di Borgobrufa Spa Resort, dove il giovane chef Andrea Impero lavora per far riscoprire antiche preparazioni del Centro Italia.

Un esempio? Le ciriole – formato di pasta quasi dimenticato, fatto a mano con solo farina e acqua – condito alla "Ternana", ossia col pomodoro piccante e pecorino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### 1. VENEZIA

Aman Venice  
Calle Tiepolo  
Baiamonte, 1364

Lo chef tristellato Norbert Niederkofler sta rileggendo la cucina della laguna veneziana attraverso il progetto "Cook the lagoon", dedicato alla riscoperta del territorio

### 2. TAORMINA

Belmond Grand  
Hotel Timeo  
Via Teatro Greco, 59

Roberto Toro, fresco di stella Michelin per il "Timeo" propone piatti che esaltano i sapori del Mar Ionio, come le capesante su crema di ceci, purea di mela verde e bottarga di tonno

### 3. BRUFA DI TORGIANO

Borgobrufa  
Spa Resort  
Via del Colle, 38

Nel ristorante "Quattro sensi" Andrea Impero lavora per far riscoprire antiche preparazioni del Centro come le ciriole alla Ternana, ossia col pomodoro piccante e pecorino