

BREVI

Di gusto

LOMBARDIA

**A Milano si discute di alimentazione**

È in corso a Milano il Festival internazionale dell'Alimentazione (si veda Il Sole 24 Ore del 18 ottobre). La manifestazione, che è promossa da Expo Milano 2015 in occasione della Giornata mondiale dell'Alimentazione 2008 - Faò World Food Day 2008 - si concluderà il 22 ottobre. L'obiettivo è quello di creare l'occasione per un confronto sulla crisi alimentare, che si manifesta a livello mondiale con l'aumento dei prezzi al consumo, la diminuzione delle produzioni e le difficoltà di governance del mercato agro alimentare. La domanda di partenza è: «Chi nutrirà il Pianeta?». Tra gli appuntamenti della giornata di oggi, la testimonianza «Donne e Expo», con Emma Bonino, vice Presidente del Senato, Ngozi Okonjo Iweala, Managing director World Bank e Letizia Moratti, Commissario straordinario Expo Milano 2015. Previsto anche un focus su Ogm e biodiversità e una tavola rotonda dal titolo «Una nuova alleanza tra produttori e distributori per migliori consumi di cibo: serve un new deal per l'alimentazione».

ALTO ADIGE

**Cuochi in gara per beneficenza**

Per tutti gli appassionati di alta gastronomia dal 18 al 20 gennaio 2009 è in programma la quarta edizione della Chef's Cup Südtirol sulle dolomiti dell'Alta Badia (Bz), iniziativa ideata da Norbert Niederkofler, chef stellato del St. Hubertus (Relais Rosa Alpina) in tandem con altri due chef della zona (Arturo Spicocchi della Stia di Michil-hotel La Perla di

**I talenti.** In Italia gli iscritti sono 67, con un'età compresa tra i 25 e i 37 anni

# Il gusto si forma da giovani

Requisiti rigidi per entrare nei Jeunes restaurateurs d'Europe

Paola Dezza

Chef stellati e non, ma di comprovato successo e soprattutto giovani talenti. Sono questi i nomi che annovera all'interno del suo gruppo l'associazione Jeunes restaurateurs d'Europe. Ire è stata costituita agli inizi degli anni 90 in Italia ed è un'associazione a livello europeo; oggi sul nostro territorio raggruppa 84 soci (67 effettivi e 19 onorari). Tra cui Gennaro Esposito della Torre del Saracinò di Vico Equense (Napoli), da lunedì scorso per la Guida del Gambero rosso miglior chef d'Italia, insieme a Fulvio Pierangelini.

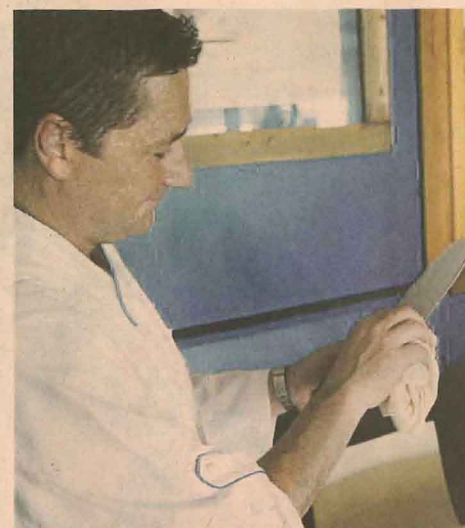
Ire rappresenta un gruppo affiatato ed entusiasta di giovani cuochi - l'età va dai 25 fino ai 37 anni al massimo - che siano necessariamente proprietari dei propri ristoranti.

«La proprietà del ristorante o



**Silvia Valotti e Giambattista Manzini**

■ Nato nel 1992, nove anni fa il Ristorante di Giambattista Manzini e Silvia Valotti ad Alzano Lombardo (Bergamo) si è spostato nella lussuosa location attuale, una casa del Seicento ristrutturata. Il ristorante offre una cucina attenta alla salute e al benessere. Dall'utilizzo dei cereali incontaminati, come il rostrato che altro non è che granoturco macinato a pietra, all'abbinamento di pesce crudo - alla maniera giapponese - con bevande come il tè bianco, ricco di sostanze benefiche per l'organismo.



**Roberto Fiorini**

■ A Numana (nelle zone marchigiane del Conero) il ristorante Il Saraghino è direttamente affacciato sulla spiaggia, con una terrazza all'aperto "piè dans l'eau" perfetta per i mesi estivi. Cucina italiana ricercata con

contaminazioni straniere come la tempura di verdura, decisamente ben realizzate. Da non perdere il baccalà mantecato con emulsione di ceci e il risotto di mare classico, ma anche il cous cous alle verdure piccanti. Il Saraghino è il regno di Roberto Fiorini, fra i giovani cuochi più titolati delle Marche.

**GLI INGREDIENTI**

È necessario essere proprietari almeno del 30% del ristorante e dimostrare di avere passione e lealtà professionale

una quota di almeno il 30% della società che lo possiede è una condizione necessaria per essere ammessi alla nostra associazione - commenta Marco Bistarelli, del ristorante Il Postale di Città di Castello, tra i fondatori di questa realtà e che dell'associazione sarà presidente fino al prossimo mese di febbraio -. Proprietà significa qualità e soprattutto garanzia di continuità nel tempo. Se la possibilità di affiliarsi fosse estesa anche ai maître d'hotel o ai proprietari dei ristoranti senza riferimento allo chef la continuità della cucina non sarebbe garantita negli anni, come avviene infatti in Europa, dove sono state cambiate

**Vinod Sookar**

■ Una scoperta decisamente positiva è il fornello da Ricci nei dintorni di Ceglie Messapica, paesino dell'entroterra pugliese in provincia di Brindisi. Il ristorante dispone di un giardino accogliente immerso nel verde per l'estate dove gustare la cucina ricercata dello chef mauriziano Vinod Sookar (nella foto con la moglie Antonella Ricci). Da non perdere la parmigiana di melanzane al pesto e le carni al fornello. Ottima la carta dei vini, non solo pugliesi.



enza o ai raggiunti limiti di età - continua Bistarelli -. La selezione poi non è immediata ma richiede tempo.

Belgio, Francia, Germania, Lussemburgo, Olanda, Spagna, Svizzera.

«L'ingresso nel circuito dei

«Per fare parte dell'associazione, di ragazzi giovani e innovativi, ho fatto la mia richiesta sei anni fa circa e poi ho parteci-

Tutto per fare esperienza, quindi senza stipendio fino a quando sono approdato in Svizzera. Nel 2000, poi, ho aperto con il mio

