

COOK



LE 50 DONNE DEL CIBO

ANGELICA HICKS

per il *Corriere della Sera*

Una delle più celebri illustratrici britanniche. Laureata in Storia dell'Arte, vive e lavora a New York. I suoi ritratti sono pop, ironici, gioiosi. È impegnata soprattutto nel campo della moda

COOK.CORRIERE.IT

MERCOLEDÌ

COOK.CORRIERE.IT



LUISANNA MESSERI CUSTODE FEDELE DEI PIATTI DI FAMIGLIA

«**S**e essere pop significa che sono nel mondo e non su un piedistallo, allora sono pop». Per milioni di italiani Luisanna Messeri è una guida. Interprete in tv di ricette tradizionali, semplici e sane. Classe 1960, capelli rossi, lentiggini e una toscanità verace, oggi è un'icona del piccolo schermo. Tutto è cominciato con *Il club delle cuoche*, sitcom del canale Alice, in cui un gruppo di amiche si ritrovava a chiacchierare e spignattare tra taglieri della nonna e pentole d'antan, sorvegliato da un ritratto di Pellegrino Artusi. Il programma era girato in una casa sulle colline di Borgo San Lorenzo. Parola d'ordine: familiarità. A partire dal set. «Buen retiro — racconta — per me e mio marito (l'attore Marco Messeri)». Meta preferita per sfuggire al caos di Roma, dove la coppia vive con i figli Cosimo e Maddalena. E Bacco, il loro bracco italiano. A far entrare Luisanna nelle case di oltre 3 milioni di italiani è stato, però, l'arrivo nel 2011 nel cast de *La prova del cuoco* come maestra di cucina. Da allora ha scritto anche numerosi libri, sempre di ricette alla portata di tutti.

Gabriele Principato

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GIANNOLA NONINO QUELLA SUA INTUIZIONE CHE HA FATTO GRANDE LA GRAPPA

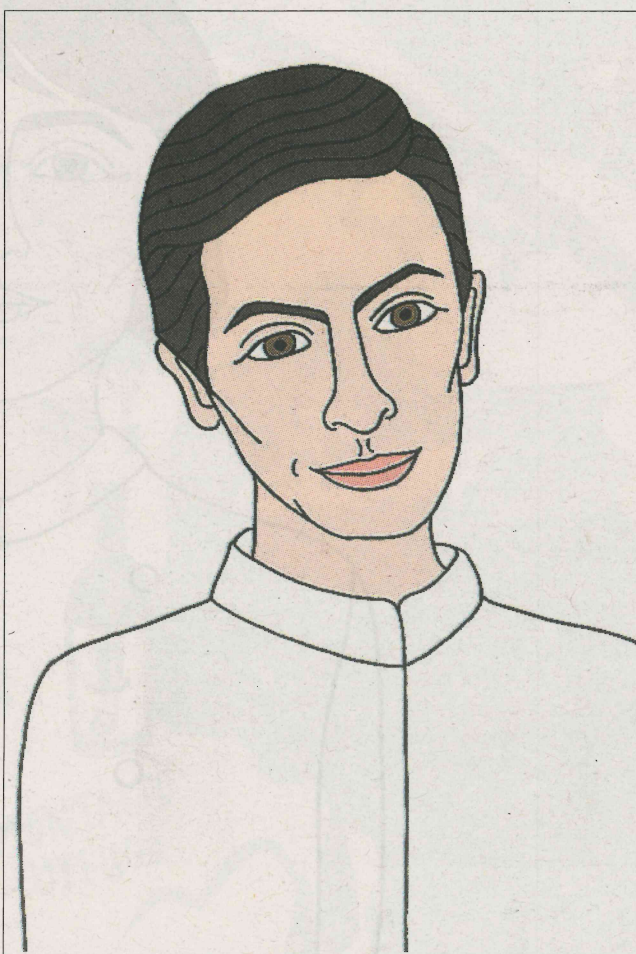
«**P**rincessa della zolla». Gianni Brera la chiamava così per il suo forte legame con il mondo contadino. Agli atti della London School of Economics Giannola Nonino, nata Bulfoni nel 1938, è la donna che ha trasformato la grappa «da Cenerentola a regina del mercato». Suo padre Luigi era un ragazzo del '99, nato a Rosario di Santa Fe, in Argentina. A lui deve l'amore per la terra. A 18 anni conosce Benito Nonino, che sposa dopo poco. È lei a dare all'azienda di famiglia, nata nel 1897 con un alambicco ambulante, un'intuizione: distillare materia freschissima di un solo vitigno. Il primo fu il Picolit, nel dicembre 1973. «Quando dalle campane uscirono le gocce di grappa, seppi che ce l'avevamo fatta». Il mercato fu rivoluzionato, iniziò un immenso lavoro di salvaguardia delle uve autoctone portato avanti oggi dalle figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta. Di pari passo la promozione della cultura, con il Premio letterario Nonino che ha anticipato cinque Nobel: Rigoberta Menchù, Vidiadhar Surajprasad Naipaul, Tomas Tranströmer, Mo Yan e Peter Higgs.

G.Princ.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



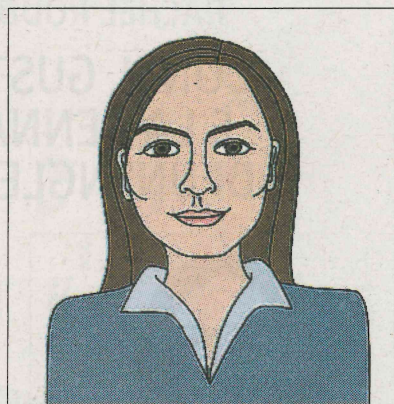
GAIA GIORDANO CUOCA SCHIVA E MANAGER



Tosta, solitaria, capelli neri tenuti sempre cortissimi, classe 1973, Gaia Giordano è la donna che sta dietro il successo di «Spazio», i ristoranti di Milano e Roma voluti da Niko Romito. La cucina, in realtà, Gaia Giordano l'ha scoperta tardi. Da ragazza voleva fare l'architetto o il magistrato: dopo aver frequentato il liceo Mamiani di Roma, si laurea in legge alla Sapienza. Ma per recuperare il legame interrotto con il papà, giornalista con la passione per l'enogastronomia, entra per la prima volta in una cucina. Quella del ristorante aperto dal padre nel Chianti. Lì Gaia Giordano trova la sua strada. Di famiglia. «Del resto anche mia nonna materna, milanese, cucinava benissimo, in estate gestiva un ristorante sopra Tropea, in Calabria. Ho ancora nella testa certi sapori del sud, i pomodori, la ricotta. Ma anche gli ingredienti tipici lombardi che lei usava e che nel mio frigo non sono mai mancati: riso, burro, carote, cipolle». Non a caso è quella cucina italiana a essere entrata, seppur alleggerita, nel menu di «Spazio». Dopo un corso del Gambero Rosso da cuoca professionista per imparare la tecnica, Giordano lavora con Angelo Troiani, Cristina Bowerman, Maurizio Santin. Si sprema tantissimo, convinta, a trent'anni, di essere in ritardo con i tempi rispetto agli altri chef. Quando incontra Niko Romito, lo supplica di lavorare per lui. «Avevo capito che la sua era la cucina che avrei voluto fare. Piatti puliti, essenziali, netti. Con l'ingrediente al centro e pochi fronzoli intorno. Lui aveva bisogno di aiuto per il progetto Unforketable e così ho cominciato». Insieme, Romito e Giordano progettano «Spazio», format vincente. Senza nessuna competizione tra i due. «Niko non mi ha mai messo in ombra e a me non piace stare al centro dell'attenzione — racconta lei —. Non me ne frega niente di vedere il mio nome sull'insegna, a me piace, semplicemente, cucinare». Oggi Giordano si divide tra il locale di Milano e quello di Roma, dove ha inaugurato anche i servizi di asporto e delivery. Con un sogno in testa. Lavorare al quartier generale di Romito a Casadonna dove progettare e far nascere i piatti per tutti i locali del gruppo dello chef abruzzese.

l.Fan.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ELEONORA MATARRESE DALLE RADICI ALLE CORTECCE, LA NATURA IN TAVOLA

Lombarda d'adozione, Eleonora Matarrese nasce in Puglia 44 anni fa. Laureata in lingue (ne conosce sette), insegna inglese e francese. Nel 2012 apre «Pikniq», il primo ristorante in Italia — oggi anche azienda agricola — a offrire cibo selvatico a 360 gradi. «Quando cucinavo — dice — non utilizzavo solo erbe, ma anche diverse parti di alberi e arbusti: corteccia, radici, foglie. Oggi purtroppo le tradizioni della cucina spontanea si sono un po' perse: c'è stato un allontanamento dalla natura. Il mio desiderio è mostrare che non esiste solo il supermercato, si può ampliare il palato». È intorno a quest'idea che ruota il suo blog *La cucina del bosco* attraverso cui Eleonora diffonde anche le pratiche della raccolta consapevole di specie spontanee commestibili in tutta Europa, con particolare riferimento all'autosufficienza, alla permacultura e alle food forest. Direttore di «i Skogen!», unico magazine in Italia su etnobotanica, fitoalimurgia e folklore in chiave di ricerca, ha pubblicato *La cuoca selvatica. Storie e ricette per portare la Natura in Tavola* (Bompiani, 2018).

Chiara Amati

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CARMEN E FRANCESCA MORETTI DUE RIVOLUZIONARIE DEL CONCETTO DI «LUSSO»

Le sorelle del vino e dell'accoglienza. Carmen e Francesca Moretti sono le custodi di un'idea contemporanea di lusso, un mix di bellezza, informalità e rispetto in cui le bottiglie, il cibo e l'ospitalità non tradiscono mai il territorio. Insieme, in ruoli diversi, portano avanti il gruppo fondato dal padre Vittorio cinquant'anni fa, una società da 140 milioni di euro e 700 dipendenti divisa in tre anime: i resort, di cui Carmen, 52 anni, è amministratore delegato, con le tenute L'Albereta in Franciacorta e Casa Badiola-L'Andana, in Toscana, poi le cantine, sei in tre regioni (Bellavista e Contadi Castaldi in Franciacorta, L'acquagiusta, Petra e Teruzzi in Toscana, Sella&Mosca in Sardegna), alla cui guida c'è Francesca, 43 anni, infine la parte edile. La famiglia ha rivoluzionato l'idea di resort nel 1993 quando, con il ristorante di Gualtiero Marchesi all'Albereta, ha unito l'hotellerie all'alta cucina. Oggi la gastronomia è un caposaldo imprescindibile: all'Andana il ristorante di Enrico Bartolini ha una stella. E in vigna si lavora per un'uva al massimo del suo potenziale.

Alessandra Dal Monte

© RIPRODUZIONE RISERVATA

