

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

IL SECONDO DI
6
NUMERI DA COLLEZIONARE

UNA «BRIGATA»
D'ECCEZIONE

FABIO VOLO & CO:
INSIEME PER
FAR RICONOSCERE
LA CUCINA
DEL NOSTRO PAESE

**PATRIMONIO
DELL'UMANITÀ**

UN NUMERO TUTTO
DA CUCINARE

**PASTA
D'ESTATE**
BOMBOLONI E DINTORNI
FARLI IN CASA
DALLA PARTE DEL BURRO

DIRETTORE
PER UN MESE

**DAVIDE
OLDANI**
RITRATTO DA
MAURIZIO GALIMBERTI
+ 40 ricette d'autore

"SURREALISME ET ES OLDANI IN FOOD"

BH *maurizio Galimberti*

ISSN 1121-1504
00008
9 771121 150028
IN EDICOLA DAL 03.08.20

#**LA CUCINA ITALIANA** GOESTO **UNESCO**



RIVOLUZIONE NELL'ORTO

Ha stravolto il mondo ortofrutticolo con la nutrigenetica, la giovane imprenditrice **Marianna Palella**, fondatrice e ad di Citrus: frutta e verdura italiane stagionali e selezionate in base alle caratteristiche organolettiche curative. Dai limoni di Sicilia allo zafferano. citrus.com

STELLA DI MARE

Miglior chef donna 2020 secondo Identità Golose, **Chiara Pavan** è la cuoca di Venissa, il Wine Resort creato sull'Isola di Mazzorbo, a Venezia, dove era stata preceduta da Paola Budel e Antonia Klugmann. Una laurea in Filosofia e un diploma in Alma, la sua cucina si ispira fortemente al territorio.



NUOVE TRADIZIONI

Una laurea in Economia, due master, studia (anche) da sommelier e barlady, **Francesca Nonino**, sesta generazione della distilleria friulana, premiata lo scorso anno, prima tra le italiane, come migliore al mondo da *Wine Enthusiast*. Ultimo progetto? L'aperitivo *BotanicalDrink*, rivisitazione di una ricetta di famiglia. grappanonino.it



Quando arrivano le ragazze

Cuoche e imprenditrici che stanno cambiando la nostra tavola. Cinque deliziose storie, da tenere d'occhio



GRINTOSA

Tra le ultime allieve di Gualtiero Marchesi, **Marcella Gritti**, 31 anni, bergamasca doc con esperienze a fianco di Ernst Knam ed Enrico Crippa, crea i suoi piatti ispirandosi all'arte contemporanea. Li prepara al Civico 17 di Ponteranica (BG), locale in collina con piccolo dehors. Ha iniziato a lavorare a 15 anni, alternando studio e cucina.

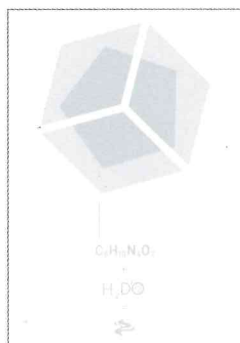


BUCOLICA

Balzata alla cronaca come vincitrice del format tv *Top Chef* nel 2017, **Fabiana Scarica** ha lavorato con Gennaro Esposito ed Ernesto Iaccarino. Il suo sogno si è materializzato con l'apertura di Villa Chiara Orto & Cucina (nel nome sono spiegati il menù e la sua filosofia stagionale) a Pacognano, vicino a Vico Equense, sua città d'origine.

Un caffè? Alla carta

Da fine agosto al D'O di Cornaredo Davide Oldani e Lavazza lanciano insieme una sorta di «carta del caffè», in cui la formula chimica della bevanda e quella dell'**acqua** si fondono per creare nuovi equilibri gustativi, grazie al tocco dello chef. Un rituale tra tecnologia e tradizione, che comprende, tra l'altro, il caffè in moka Carmencita Pro, evoluzione della storica caffettiera progettata nel 1979 da Marco Zanuso.



Più forti insieme

Un legame profondo lega **don Gino Rigoldi** e Davide Oldani. Il cuoco e il prete, fondatore di Comunità Nuova, continuano a impegnarsi insieme. Tra i progetti della Onlus anche «I Dolci del Paradiso», laboratorio di pasticceria per produzione e catering, nato a Villa Paradiso, comunità terapeutica per persone con problemi di dipendenza e che oggi si trova a Milano, al CN I'HUB. La formazione dei ragazzi è stata curata dal pasticcere Maurizio Santin insieme con altri professionisti. fondazioneonginorigoldi.it comunitanuovacoop.it



The logo for La Cucina Italiana, featuring the words "LA CUCINA" stacked above "ITALIANA" in a white, serif, all-caps font, centered on a dark navy blue rectangular background.

LA CUCINA ITALIANA

When the girls come

Chefs and entrepreneurs who are changing our table. Five lovely stories, to keep an eye on.

Food News

NEW TRADITIONS

A graduation in Economy, two masters, she studies (also) as a sommelier and a bar-lady, **Francesca Nonino**, the sixth generation of the Friulian distillery, awarded last year, the first among Italian ones, as the best in the world by *Wine Enthusiast*. The latest project? The aperitif *BotanicalDrink*, the revisiting of a family recipe.

grappanonino.it