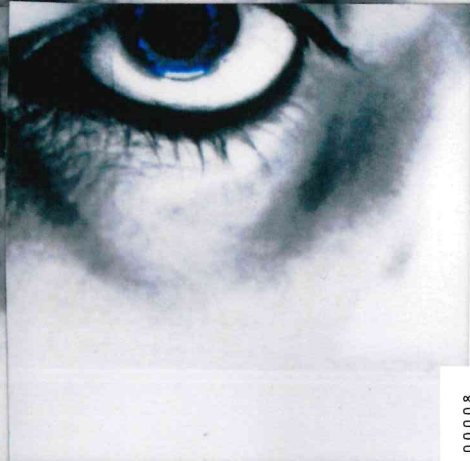
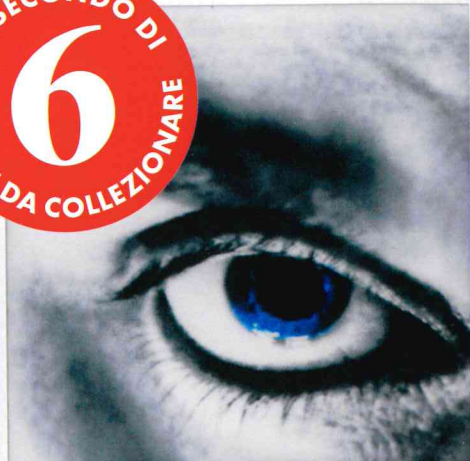


€ 4  
GOSTO  
2020

# LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

IL SECONDO DI  
NUMERI DA COLLEZIONARE  
**6**



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*

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

"SURREALISME ET ES OLDANI IN FOOD"

BH *Mil*  
Galimberti

**#LACUCINAITALIANAGOESTOUNESCO**





### 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](http://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](http://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.

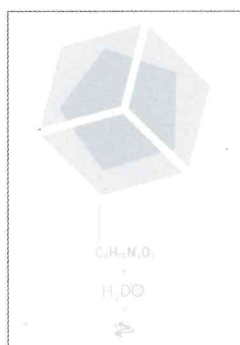


### BUCOLICA

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 l'HUB. La formazione dei ragazzi è stata curata dal pasticcere Maurizio Santin insieme con altri professionisti. [fondazioneonginorigoldi.it](http://fondazioneonginorigoldi.it) [comunitanuovacoop.it](http://comunitanuovacoop.it)





## **Junge Frauen im Anmarsch**

*Köchinnen und Unternehmerinnen, die unsere Tischgewohnheiten ändern. Fünf schöne Stories, die wir im Auge behalten sollten.*

### **News - Essen und Trinken**

#### **Neue Traditionen**

BWL-Studium, zwei Master-Abschlüsse, (unter anderem) angehende Sommeliere und Barlady: das ist **Francesca Nonino**, aus der 6. Generation der friaulischen Familienbrennerei Nonino. Die Destillerie wurde letztes Jahr als erster italienischer Betrieb überhaupt von Wine Enthusiast als beste Brennerei der Welt ausgezeichnet. Das neueste Projekt? Der Aperitif BotanicalDrink, die Neuauflage eines alten Familienrezepts.

*[grappanonino.it](http://grappanonino.it)*