



JEUNES
RESTAURATEURS
D'EUROPE

Talent & Passion

MAGAZINE 2



JEUNES
RESTAURATEURS
D'EUROPE

Talent & Passion

Editoriale

Il mese di febbraio è stato segnato da due eventi importanti per i Jre. Due occasioni di visibilità che hanno messo ancora una volta in evidenza il nostro spirito di squadra e la nostra disponibilità al confronto. Innanzitutto, posso dirmi orgoglioso a nome di tutti noi per la partecipazione di quattro associati a una rilevante iniziativa intrapresa dalla Regione Piemonte in concomitanza con i giochi olimpici. Walter Ferretto, Alfredo Russo, Marc Lanteri e Fabio Barbaglini, chiamati a far parte del team di chef Stelle del Piemonte, hanno dato prova del loro talento in occasione delle cene organizzate presso il PFood&Wine, innovativa struttura temporanea che ha accolto un vasto pubblico durante le Olimpiadi. In questa circostanza i quattro Jre non solo ci hanno rappresentato in un contesto di prestigio, ma hanno anche dato prova di apertura menta-



Foto: ©Riccardo Marcialis

le e sportività misurandosi con un altro gruppo. Come potrete constatare leggendo i loro commenti, è stata proprio la possibilità di giocare in squadra a essere particolarmente apprezzata. Inoltre, mi piace ricordarlo, fra noi ci sono molti sportivi, che si cimentano in varie discipline fra cui, naturalmente, lo sci. Un motivo in più per sentirci in sintonia con lo spirito olimpico e per essere ancor più fieri dei nostri colleghi. Restando in tema di apertura al confronto, impossibile non ricordare anche Ristorexpo, altra importante manifestazione alla quale ho partecipato insieme con alcuni Jre. Anche qui abbiamo dato prova di maturità lavorando fianco a fianco con altri chef. E ci siamo resi conto di quanto la nostra associazione venga sempre più riconosciuta per la sua importanza a livello internazionale e quanto la nostra passione sia in grado di contagiare chi lavora con noi.

Marco Bistarelli

E le Stelle stanno a cucinare

Febbraio, tempo di Olimpiadi. Per due settimane gli occhi di tutto il mondo sono stati puntati sulla città di Torino, che ha ospitato l'evento, e sui campioni impegnati a conquistarsi il podio. Un'occasione preziosa per l'Italia e per il Piemonte, che ha accolto al meglio gli sportivi e le numerose personalità convenute. Ma anche un'ennesima occasione di visibilità per i Jre italiani, che, nelle persone di Alfredo Russo, Marc Lanteri, Fabio Barbaglini e Walter Ferretto, sono stati fra i protagonisti che hanno animato la colossale "macchina da guerra" olimpica. Russo, chef patron del ristorante Dolce Stil Novo di Ciriè; Lanteri, dal 1998 chef executive del ristorante Delle Antiche Contrade; Barbaglini, titolare del Caffè Groppi di Trecate (No); e, infine, Ferretto, "anima" del Cascinalenuovo di Isola d'Asti, sono, infatti, quattro delle 23 Stelle del Piemonte, un "dream team" di chef di alto

livello nato su iniziativa della Regione. Durante i giochi, le Stelle sono state chiamate a proporre le loro specialità gastronomiche presso il PFood&Wine, ricercato ristorante e wine bar temporaneo. L'intento che ha animato il progetto è stato di far realizzare agli chef piatti pensati per raccontare il territorio che ispira la loro arte culinaria, valorizzando il prezioso patrimonio enogastronomico piemontese. Un territorio dal quale trae spunto anche la cucina dei quattro Jre impegnati nell'iniziativa. La cucina che Alfredo Russo propone agli ospiti del suo Dolce Stil Novo dà grande risalto alle materie prime e le elabora in chiave contemporanea. Echi sabaudi uniti a estro innovativo rappresentano anche la cifra della cucina di Marc Lanteri, il cui ristorante è situato nell'elegante contesto del palazzo dei conti di Lovere, a Cuneo. Francese, Marc si è formato alla scuola alberghiera di Mentone e ha lavo-



Foto: © Archivio S.M.A.H. Firenze

rato con lo staff del Louis XV di Alain Ducasse. Fabio Barbaglini, che, dopo diverse esperienze all'estero, ha approfondito la sua preparazione presso L'Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano, è noto per la capacità di elaborare ogni piatto in modo molto personale; Walter Ferretto, un passato in ristoranti pluristellati francesi e negli Stati Uniti, coniuga nel suo modo di cucinare l'apertura a nuove tendenze e il rispetto per la tradizione.

Un lavoro di squadra

Il calendario dei giorni caldi delle Olimpiadi ha visto Russo, Ferretto e Lanteri impegnati nel corso della prima settimana dei giochi. Barbaglini, invece, ha dato prova della sua abilità martedì 21 febbraio. Russo e Ferretto, in particolare, hanno condiviso la responsabilità della prima data in calendario, quella di sabato 11 febbraio. Per l'occasione, il primo ha proposto agli ospiti, fra cui il presidente della Regione Piemonte Mercedes Bresso, un antipasto e un dessert (mousse di yogurt con crema al mandarino e salsa al pan di spezie). Ferretto si è invece occupato della



Nella pagina accanto, da sinistra, Russo e Ferretto al lavoro in cucina con altre Stelle e un dettaglio dell'elegante spazio PFood&Wine, che resterà aperto fino alla fine di marzo. Sopra, il presidente della Regione Piemonte, Mercedes Bresso, insieme con Franco Bergamino, ideatore e coordinatore del progetto Stelle del Piemonte. A sinistra, Marc Lanteri insieme con i colleghi Vineis e Bussetti.



Foto: ©Archivio S.M.A.H. Firenze

preparazione di un secondo antipasto, millefoglie di lingua di vitello e foie gras con gelatina al Porto, e di una mousse di fassone stufato nella Barbera. Il giudizio di entrambi sulla serata è unanime. "Questa esperienza è stata straordinaria - ha affermato Russo - soprattutto perché come Stelle del Piemonte abbiamo davvero fatto gruppo". "Una vetrina ricca e importante per noi - ha confermato Ferretto -, che ci ha offerto un grande ritorno d'immagine". Per quanto riguarda le star incontrate al PFood&Wine, entrambi hanno rilevato che molte, a causa dei pressanti impegni, avevano la necessità di cenare velocemente. Come il tenore Andrea Bocelli, che si è trattenuto giusto il tempo di assaggiare qualche stuzzichino; Russo ricorda però volentieri l'incontro con la pop star Anastacia la sera del 17 febbraio, durante la quale è stato nuovamente impegnato nel locale con la preparazione di un originale primo piatto, finto raviolo di rape con battuto di acciughe, e di un secondo all'inse-

gna della tradizione rivisitata, carne cruda di fassone con emulsione di sedano e parmigiano. "Anche Anastacia è arrivata con l'idea di consumare la cena velocemente - rivela Russo - ma alla fine si è trattenuta a lungo con il suo entourage e ha gustato ogni portata. Di lei mi hanno colpito l'affabilità e la cordialità".

Visibilità e crescita professionale

Marc Lanteri è stato chiamato al PFood&Wine il 12 febbraio. Come i colleghi, ha rilevato l'importanza di condividere la cucina con altri chef. "Si tratta di una situazione che porta senz'altro a un arricchimento dal punto di vista professionale", commenta. E concorda con Russo riguardo alla visibilità offerta da questa occasione: "Per noi, questa è stata un'eccellente vetrina. Durante la serata in cui ho cucinato è perfino arrivata una troupe televisiva giapponese a riprenderci". Per la sua serata, lo chef francese si è cimentato in un piccolo antipasto di baccalà crudo





Foto: eLa Presse



Foto: eLa Presse

Nella pagina accanto, un momento di lavoro dietro le quinte e una foto di gruppo per le Stelle del Piemonte. In questa pagina, i Jre immortalati con alcuni vip che sono stati ospiti del ristorante. Sopra, Russo e Ferretto con Andrea Bocelli e lo chef Marco Sacco; più in basso Giacomo Galeazzi, chef executive del PFood&Wine, lo chef Antonio Cannavacciuolo, Anastacia, Franco Bergamino, Alfredo Russo e Davide Scabin; a destra Fabio Barbaglini posa con i colleghi Alessandra Musso Stocco e Giacomo Galeazzi e Avril Lavigne.

con olio e, come Russo, in un secondo a base di fassone, proposto però al Nebbiolo accompagnato da polenta. Antipasto cremoso di grana padano con salsa di datterini gialli, origano, chips al topinambur e lasagnette di pane integrale con baccalà, salsa alle cime di rapa ed emulsione di peperone dolce forte sono state invece le specialità presentate da Fabio Barbaglini, che è stato fra gli chef protagonisti della serata di martedì 21 febbraio e che ha apprezzato in modo particolare l'aspetto goliardico e conviviale del lavoro di gruppo. Barbaglini ha svelato qualche indiscrezione sulla Lolita del rock Avril Lavigne, sua ospite della serata. "A differenza di Anastacia, Avril si è rivelata un po' più scostante - dice -. Delle mie specialità, sono riuscito a farle assaggiare solo l'antipasto cremoso; per il resto, ha richiesto espressamente pasta al pomodoro, filetto e insalata". Che dire? Nulla da eccepire sui piatti più semplici e certamente salutari, ma di certo la rockstar canadese non sa cosa si è persa.



Foto: eLa Presse

Ire partner di Ristorexpo

Si è svolta dal 18 al 22 febbraio ad Erba (Co), presso Lariofiere, la nona edizione di Ristorexpo, una delle manifestazioni più innovative dedicate al settore della ristorazione. Soprattutto, una fiera che si pone l'obiettivo di essere anche evento culturale e occasione per captare in anteprima le tendenze proprie della cucina dei grandi chef. Erano presenti anche i Ire, dal 1998 partner dell'iniziativa. Il neopresidente Bistarelli ha riportato un'impressione favorevole dell'evento: "Ho iniziato a seguire Ristorexpo a partire dalla seconda edizione - ha osserva-

to - e mi pare che sia cresciuta notevolmente. Devo dire che tutto ha funzionato alla perfezione".

I Ire sono stati, in particolare, protagonisti di tre momenti d'intrattenimento, quelli delle cene d'autore, che hanno allietato le serate di domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 febbraio. Domenica 19 è toccato ad Andrea Sarni del ristorante Principe di Arzignano (Vicenza) dare prova della sua abilità. Per Andrea l'occasione si è rivelata preziosa per presentare il progetto che sta ideando per i prossimi mesi. Niente meno che un'impresa alpinistica



A sinistra, Marco Bistarelli taglia il nastro inaugurale della manifestazione. Sopra, Andrea Sarni attorniato da altri chef. A destra, Mauro Uliassi. Nella pagina accanto, ancora Bistarelli con fascia nipponica in testa (il simbolo significa giorno di festa) e Marcello Leoni, ideatore di una divertente performance centrata sulla graduale scoperta delle diverse pietanze proposte.



sulle montagne dell'Himalaya, durante la quale cucinerà a oltre 8.000 metri. Lunedì è stata la volta di Bistarelli, la cui cena d'autore ha avuto per tema la contaminazione del Sol Levante nell'alta cucina italiana. Lo chef si è avvalso del supporto di nove cuochi dagli occhi a mandorla per dare risalto alle influenze della cucina nipponica su quella italiana. Gli oltre 120 ospiti presenti alla cena hanno gustato un ricco sushi e un ricercato antipasto a base di sashimi, oltre a zuppa di miso con pollo cotto sottovuoto, fungo shiitake e verdure baby e trancio di tonno scottato impreziosito da tocchi europei. Colpo di scena, poi, al momento del dessert, preparato da Ernst Knam, che Bistarelli ha invitato alla manifestazione. Il maestro pasticcere tedesco ha celebrato l'idea di Sol Levante presentando uno scenografico dolce di forma sferica a base di cioccolato e tè verde.

Marcello Leoni, chef patron del ristorante Il Sole di Trebbo di Reno (Bo), è stato infine protagonista della serata di martedì 21 febbraio, che ha stimolato la curiosità degli ospiti con la domanda: "Indovina che c'è per cena?".

Leoni, infatti, ha voluto provocare i palati più raffinati con un gioco centrato sulla scoperta graduale degli ingredienti utilizzati nelle sue preparazioni.

Cene d'autore e riflessioni d'attualità

Oltre alle cene d'autore, un secondo importante momento di Ristorexpo è stato quello dedicato alla riflessione su un tema di attualità, ossia la contrapposizione, ai fornelli, fra show e rispetto della tradizione.

Il momento d'incontro dedicato all'argomento ha visto coinvolto il presidente onorario dei Jeunes Restaurateurs Herbert Hintner. Nel suo intervento, lo chef altoatesino ha espresso la sua preferenza per una cucina di sostanza e di valore, profondamente legata alla cultura di un territorio. Infine, un terzo importante appuntamento nell'ambito della fiera al quale, oltre a Bistarelli e Leone, ha preso parte il socio onorario Mauro Uliassi, è coinciso con la sessione di stage tecnici per apprendere le tecniche di preparazione dei piatti e di lavorazione delle materie prime.



a cura di Riccardo Marcialis

PIÙ UNICI CHE RARI

Che cosa convince alcune persone a lottare contro il tempo, la terra, l'indifferenza e i finanziamenti pur di appagare il desiderio di coltivare, allevare e produrre "cose" dimenticate? Questa rubrica è dedicata a loro.

Prodotto da:
Paola Frola



Scoperto da:
Walter Ferretto
Ristorante La Pisterna



BARBEROSA PICCANTE



A volte, più che sforzarsi a inventare il futuro varrebbe la pena recuperare il passato. Ed è proprio quello che ha fatto Paola Frola, medico condotto a Rocchetta Tanaro. L'amore e la passione per le cose semplici l'hanno indotta a praticare un secondo lavoro: contadina. Cercando di salvare il meglio del passato, Paola si imbatte in antiche ricette, tra le quali quella della mostarda d'uva. Un nettare di Barbera, cotto e caramellato con grande cura e personalizzato con peperoncino piccante, un bouquet di profumi e aromi che si ritrovano poi nei vasetti miniaturizzati in cui Paola "custodisce" i suoi prodotti. La sua azienda Regina del Mosto produce una gamma di prodotti esclusivi, veramente unici: mostarda di uva Barbera, "Paolini" peperoncini e nocciole caramellate, arance caramellate al Moscato, fichi caramellati al Barbera.



Barberosa brûlé piccante - Vino Barbera caramellato

Questo vino Barbera caramellato accompagna verdure crude, formaggi e si esalta in particolar modo con i bolliti misti. Si presta soprattutto per particolari accostamenti: uova, creme e spume dolci, frutta ecc.
Ingredienti: vino Barbera, zucchero, aromi naturali, peperoncino.
Confezione in vasetti da 125 g e 250 g.



CIPOLLE ROSSE DI TROPEA CAMELLATE ALLA BARBEROSA CON UOVO AFFOGATO

Ricetta di Walter Ferretto, chef e titolare del ristorante La Pisterna di Acqui Terme.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 8 cipolle rosse di Tropea, 4 uova freschissime, 1 dl di aceto di vino bianco, sale, mostarda Barberosa piccante, pepe, olio extravergine ligure, rametti di timo, 1 foglia di alloro

Rosolare dolcemente le cipolle tagliate a julienne in un tegame con un po' di olio, l'alloro e il timo. Aggiungere sale e pepe. Dopo circa 10 minuti di cottura unire la Barberosa piccante e a fuoco vivace proseguire la cottura finché lo zucchero contenuto nella mostarda inizierà a caramellare. Nel frattempo mettere acqua fredda e aceto di vino bianco in una padella a fondo spesso e portare a ebollizione. Versare con delicatezza una dopo l'altra le uova e, girando con un cucchiaino l'acqua, creare un piccolo vortice per far sì che l'albume rivesta completamente il tuorlo. Contare 4 minuti di cottura, ritirare le uova e deporle in acqua tiepida. Disporre su ciascun piatto un nido di cipolle, adagiare un uovo al centro e contornare con la Barberosa, guarnendo con un rametto di timo e degli spicchi di cipolla. Accompagnare con pane caldo.

