8.07.2020

CORRIERE DELLA SERA

MERCOLEDÌ

COOK

#22

ANNO 3 - N. 7

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

Distribuito con il Corriere della Sera, non vendibile separatamente. Poste Italiane Sped. in A.P. D.L. 353/2003 conv. L.46/2004 art. 1, c1 DCB Milano

COOK ADVISOR

ESTATE

PIEMONTE

LE ERBE DELLE LANGHE

Per assaggiare i prati delle Langhe il posto giusto è il «Real Castello di Verduno». La chef Alessandra Buglioni è un'esperta di piante spontanee e su richiesta organizza workshop di foraging. Magico il risotto di erbe di giornata: ortica, aglio orsino, borragine. Anche i cocktail sono «wild», con infusi e vermouth locali. Nei fine settimana disponibili picnic in giardino. © RIPRODUZIONE RISERVATA

LOMBARDIA

SERENI, AL LAGO

A filo d'acqua, il ristorante una stella Michelin «Berton al Lago» dell'Hotel Sereno si affaccia sul suggestivo panorama delle Prealpi intorno a Como. Per l'estate Berton e l'executive chef Raffaele Lenzi hanno pensato a un menu (disponibile fino alla prima settimana di ottobre) concentrato su vegetali e ingredienti di lago. Vedi la foglia di verza fritta con salmerino. © RIPRODUZIONE RISERVATA

TOSCANA

FORNO CON CUCINA

Doveva essere un forno. Poi hanno aggiunto quello che da clienti ci avrebbero voluto trovare: pane, vino naturale e piatti (dalle tagliatelle al pollo fritto stile thai). Prima del lockdown Stefano Terigi, Benedetto Rullo e Lorenzo Stefanini, i tre chef del ristorante stellato «Giglio», hanno inaugurato «Gigliola», sempre a Lucca. «Cucina con panificio» aperta anche a cena. © RIPRODUZIONE RISERVATA

UMBRIA

MANGIARE VISTA ASSISI

Una terrazza con vista su Assisi. La nuova osteria contemporanea dell'hotel Nun Relais & Spa Museum si chiama «Benedikto» e a guidarla c'è lo chef umbro Enea Barbanera, 44 anni, allievo di Gianfranco Vissani. Il menu rilegge con creatività le tradizioni dell'Italia centrale, per esempio le linguine in acqua di peperone, crema d'aglio, pancetta affumicata e crumble di pane. © RIPRODUZIONE RISERVATA

MARCHE

CITAZIONI CLASSICHE

Moreno Cedroni è ripartito dal «Clandestino» riaprendolo prima degli altri locali, a giugno. E dedicando il nuovo menu degustazione del suo «susci bar» di Portonovo alle divinità dell'antica Grecia. Ghiacciolo d'idromele, un omaggio a Bacco, capasanta con purè al sambuco, in onore di Venere, ricciola marinata in salsa di soia e miele, riferimento a Efesto. © RIPRODUZIONE RISERVATA

ITALIANA

Ristorantini nascosti in riva al mare, cantine «eroiche» in quota, grandi chef che aprono formule temporanee, trekking a caccia di piccole produzioni. Quest'anno le vacanze saranno più brevi e vicine, ecco allora una guida ai luoghi da riscoprire e alle esperienze più emozionanti. Rigorosamente nazionali

a cura di **Chiara Amati, Martina Barbero, Alessandra Dal Monte, Isabella Fantigrossi, Tommaso Galli** e **Gabriele Principato**

Illustrazioni di Marco Marella

TRENTINO ALTO ADIGE

PICNIC STELLATO IN MONTAGNA

Un picnic in quota con la soddisfazione di raccogliere in prima persona parte del proprio cestino. Lo chef tristellato Norbert Niederkofler farà vivere (anche) così la cucina di montagna: la domenica a pranzo, a duemila metri d'altitudine nell'area incontaminata del Piz Sorega, gli ospiti potranno seguire i cuochi a caccia di erbe spontanee e altri ingredienti.

FRIULI VENEZIA GIULIA

SAPORI DI CONFINE

Melanzana, ricotta affumicata e riduzione di mirtillo. Ravioli di patate e carciofi con uova di lompo, cervo marinato alla lavanda, semifreddo di melone con amaro ruta. Il nuovo menu estivo della chef stellata Antonia Klugmann all'«Argine a Vencò» (Dolegna del Collio) è un inno ai sapori locali. Si può anche pernottare: un'oasi di pace tra i vigneti a due passi dalla Slovenia.

VENETO

LA MAGIA DELLA LAGUNA

Moscardini all'aglio, olio, limone e scartosso di calamari: all'«Hostaria in Certosa», nuova avventura dei fratelli tristellati Alajmo nata in pieno periodo Covid, la cucina è semplice e territoriale. Ma la location è tra le più originali: siamo sull'ex isola demaniale tra l'Arsenale e il Lido di Venezia, approdo di diportisti, oggi oasi verde in piena riqualificazione. Da visitare.

EMILIA ROMAGNA/1

ALL'OMBRA DEGLI ULIVI

Niente tavoli, ma solo un ulivo che vi verrà assegnato all'ingresso. Insieme a un cestino ricolmo di sapori della tradizione romagnola e alla classica tovaglietta bianca e rossa. Da «Scamporella» — per iniziativa di Andrea Cappelletti ed Enrico Gunchi — la cena è un picnic shabby chic: tutta l'estate nell'azienda agricola Terra Giunchi, tra le colline cesenati.

EMILIA ROMAGNA/2

PRANZO IN OST(R)ERIA

Appena fuori Piacenza, in una corte agricola dei primi del Novecento a Gariga di Podenzano. Si trova qui l'«Ostreria Fratelli Pavesi», guidata da Camillo, Giuseppe e Giacomo, quest'ultimo (classe 1984), laureato a Pollenzo e nominato miglior oste d'Italia secondo la guida Slow Food 2019. Cucina piacentina, ingredienti locali ricercati e interni arredati con gusto.