

PROFESSIONI > CUOCHI

26/02/2014 14:53:59

Aperitivi extra lusso con grandi cuochi alla "Milano Gourmet Experience"

Good food in Good Fashion ha promosso la migliore offerta enogastronomica territoriale attraverso la cucina d'autore di 8 grandi executive chef di prestigiosi hotel milanesi, che hanno reinventato l'aperitivo in città

Un fotografo, con radici nel teatro e nella poesia, Giovanni Gastel, interpreta con stile e humor l'anima di **Good Food in Good Fashion**, il percorso di contaminazione culturale tra il mondo della cucina d'autore, la filiera agroalimentare lombarda con attenzione particolare all'imprenditoria femminile, l'universo fashion presente a Milano per la settimana della moda e l'hotellerie di lusso.



L'idea è di Maestro Martino, l'associazione presieduta da Carlo Cracco, che si pone la finalità di promuovere la cultura del gusto, del territorio e della sostenibilità creando una rete di operatori eccellenti del made in Italy: dal 19 al 24 febbraio, 8 luxury hotels 5 stelle di Milano hanno ospitato "Milano Gourmet Experience", l'aperitivo creato con eccellenze

lombarde dagli chef degli hotel, degustato con un flut di Satèn 2009 Vintage Collection Ca' del Bosco.

L'esperienza è stata molto positiva, alla sua seconda edizione, ha registrato riscontri di alto gradimento, il piacevole mix tra fashion e food ha animato blogger e comunicatori, curiosi e foodies, buyer e produttori, delle due correnti, che hanno invaso le hall e i bar degli hotel godendo di un'esperienza gourmande molto food-fashion.

Apprezzabile l'impegno e la creatività con cui gli chef si sono accostati a questa esperienza dando vita a vere e proprie opere d'arte sorprendentemente da filiera corta, stagionali, tipiche del territorio lombardo: Gian Domenico Melandri dell'Hotel Armani Milano, Rossano Boscolo dell'Hotel Boscolo Milano, Andrea Ferrero del Bulgari Hotel Milano, Marco Offidani dell'Hotel Chateau Monfort Milano, Sergio Mei dell'Hotel Four Seasons Milano, Fulvio Siccardi dell'Hotel Magna Pars Suites Milano, Fabrizio Cadei dell'Hotel Principe di Savoia e Augusto Tombolato del The Westin Palace Milan hanno esibito proposte affascinanti e offerto ricchi spunti per chiunque desideri conoscere le tipicità, la ricchezza di questa regione che è, comunque, la 3a regione europea agricola per qualità.

È stata occasione, anche per i milanesi, di riscoperta dei luxury hotels come luogo d'incontro, per l'aperitivo, il thè, per godere del piacere della convivialità. Qui la cultura dell'accoglienza è esercizio quotidiano, la differenza è evidente, nulla è lasciato all'improvvisazione, il cliente è coccolato e viziato sia che degusti un aperitivo o che soggiorni a lungo.

Augusto Tombolato (*nella foto accanto*), da 20 anni al The Westin Palace Milan, ha vissuto l'evoluzione dell'hotel da luogo non solo di incontro anche di residenza di nobili e famiglie milanesi dell'alta borghesia, diventare luogo frequentato e abitato da vip del mondo dello sport, del cinema, della musica. Da qui sono passati in molti, da Mick Jagger a George Clooney, tutti hanno avuto il piacere di godere della stessa ospitalità della gentilezza e delle attenzioni che sono valori consolidati della cultura aziendale e trasferiti ai collaboratori grazie ad un programma di formazione continuo.





La forza di Augusto è manifesta dall'umiltà con cui si esprime e dalla volontà che gli consente di approcciare ogni giornata di lavoro con la consapevolezza di avere sempre un nuovo cassetto da aprire da cui esce il sogno quotidiano da realizzare. Un servizio su misura al singolo cliente, una carta classica completa di tutti i piatti intramontabili realizzati in sintonia con le attese di una clientela internazionale che in Italia desidera che si realizzino i sogni più gustosi; per questo motivo è fondamentale la scelta di materie prime eccelse.

Fare la spesa è una funzione fondamentale per Augusto che conosce direttamente i fornitori del fresco, li seleziona e ne controlla gli standard di ogni singola fornitura. Il benessere del cliente e dell'ambiente sono i valori centrali della struttura, orientata al bio non solo in tavola ma anche nelle scelte di servizio: detersivi, materiali di consumo e complementi rigorosamente green.

- Involtino di manzo marinato con crescenza, rucoletta selvatica e Raspadura Lodigiana.
- Pere martine glassate con zola e noci.
- Biscotto di grano saraceno con zucchine e storione affumicato e perle di melograno.
- Pagliuzze di zucca Mantovana avvolte con speck d'anatra su salsa di yogurt.
- I quattro elementi della Milano Gourmet Experience nell'interpretazione di Augusto Tombolato presentati come un'opera di Andy Warhol, grafica e gusto di un'armonia gradevole, equilibrata, insolita.

Al Magna Pars Suites Milano Fulvio Siccardi, chef di origine piemontese che lascia la stella per intraprendere questa avventura non solo professionale, anche di vita, in risposta alla chiamata di Roberto Martone quando decide di creare il Magna Pars, albergo con le radici nella profumeria, un contenitore all'interno dell'antico stabilimento in via Tortona.



È qui che Fulvio ci racconta il suo percorso professionale, da 2011 trasformato in “gioco”, questo gioco scelto quando era ancora cantiere, senza forma ma con una grande energia, con un fascino irresistibile. Albergo e ristorante partono come unico insieme, nel corso del tempo, un anno, il ristorante si crea il suo percorso indipendente, aperto e destinato al tipico target della zona: mondo business legato al design, al fashion, all’arte, giovani artisti e molti curiosi che vivono questo speciale angolo di Milano come esperienza di scoperta. Qui trovano grande soddisfazione sia degustativa che di stile.

L’ambiente, trasparente verso l’esterno, ha un cuore verde su cui si affacciano tutte le suites, il bar, il ristorante, la biblioteca. Il design è contemporaneo di lettura immediata e stimolante, la regia dei dettagli è curata da Giorgia Martone che riesce ad attribuire a questo insieme complesso una felice armonia dal tocco femminile, non romantico, felicemente audace.

I valori irrinunciabili sono il made in Italy manifesto nelle scelte stilistiche e nella selezione delle materie prime in cucina: l’80% sono prodotti italiani, provenienti da aziende agricole che mantengono un forte legame con il territorio. Altro valore irrinunciabile: qui tutto è green, dal primo mattone al dettaglio più semplice tutto è realizzato nel rispetto dell’ambiente, per rendere più vivibile non solo il presente ma anche il futuro.

Gli spazi interni, di estrema ecletticità, accolgono sia grandi eventi che modesti ritrovi tra amici, si adattano alle situazioni più formali come a quelle più informali; la cucina di

Fulvio accoglie con prontezza le richieste di ogni cliente e le soddisfa attribuendo sempre un tocco personale sia di gusto che estetico.

Questa filosofia è l'anima della cucina di Fulvio: il benessere del singolo cliente è ciò che ispira e determina il miglioramento continuo, percorso seguito con molta passione e attenzione da tutta la brigata, composta da giovani coinvolti quotidianamente in esperienze professionali che li arricchiscono. Ciò si respira in modo tangibile, si percepisce dagli atteggiamenti sicuri e garbati ma, soprattutto dalle proposte gastronomiche con forte appeal, equilibrate e sorprendenti.

Qui non si inventano i piatti, si migliorano i contenuti, ad esempio il tris di affumicati: affumicati, marinati, tagliati dalla cucina, per esaltare ogni singola preparazione e renderla un'esperienza degustativa unica. Non trascurabile è la stupenda cantina a vista che rapisce l'occhio e l'attenzione anche del più distratto, sono rappresentate, con oltre 600 etichette, le cantine più rappresentative del territorio italiano, con attenzione ai vini naturali, oltre ad una selezione di champagne.

Affascinanti le signore imprenditrici presentate al pubblico in questa occasione, che meritano una citazione speciale: l'azienda agricola Leonardo, una rarità, produce olio extravergine di oliva da olivi coltivati sulle rive collinari del Lago di Iseo a Sale Marasino in provincia di Brescia, fertili suoli di origine morenica che ospitano culture subtropicali come oleandri, viti e ulivi. All'Hotel Armani Milano, Nadia Turelli ha raccontato le scelte aziendali che, nel 2011, hanno ricevuto l'Oscar Green che premia l'originalità di un progetto d'impresa e chi decide di scommettere consapevolmente sul proprio futuro green.



Un'altra rarità assoluta è l'azienda agricola Tenuta degli Angeli di Carrobbio degli Angeli, in provincia di Bergamo, unica acetaia di Lombardia. La prima vendemmia risale al 1988. Sono passati 40 anni da quando il padre acquistò la prima "batteria" per la produzione di aceto, preziosa eredità lasciata di generazione in generazione. Oggi è Manuela che dal 2005 ha preso le redini dell'azienda quando è venuto a mancare il marito: la giovane età e 4 figli adolescenti, non le hanno impedito di continuare il percorso di alta qualità già ben avviato.

Ai 4 ragazzi sono stati trasferiti i valori intrinseci della terra, valori che hanno alimentato le scelte e legato la famiglia in questa appassionante storia vissuta come un gioco di squadra, tutti pronti a sostenersi pur avendo ognuno un ruolo diverso. Qui si producono vino, aceto e olio, prodotti di nicchia, per estimatori capaci di apprezzare l'eccezionalità, il merito che nasce da impegno e volontà, capaci di riconoscere la forza tipicamente femminile che anima questa meravigliosa impresa.

Manuela, oltre a vedere riconosciuti i propri sforzi dai figli che vivono e partecipano con passione il cammino non facile della qualità, ha ricevuto il riconoscimento di Cavaliere della Repubblica, modesto simbolo a generazioni di uomini e donne che hanno seminato con il lavoro e la fatica e oggi colgono un patrimonio di assoluta e irripetibile tipicità.