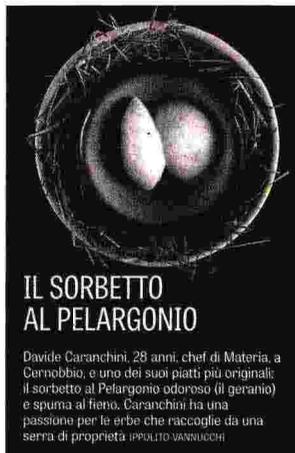
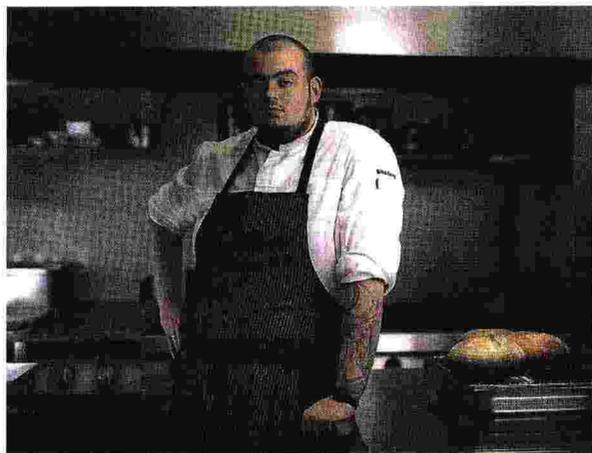


GAZZAGOLOSA

«Se mentre mangi con gusto non hai allato a tia una pirsona che mangia con pari gusto allora il piaciuri del mangiare è come offuscato, diminuito. Andrea Camilleri, scrittore»

Pagina a cura di Pier Bergonzi e Daniele Miccione



IL SORBETTO AL PELARGONIO

Davide Caranchini, 28 anni, chef di Matera, a Cernobbio, e uno dei suoi piatti più originali: il sorbetto al Pelargonio odoroso (il geranio) e spuma al fieno. Caranchini ha una passione per le erbe che raccoglie da una serra di proprietà. (FRULLATO VANNIUCCHI)

Under30
Da Catania a Milano
la giovane Italia
che gioca in cucina

● Hanno girato il mondo, rispettano stagioni e materia prima. Caranchini ha una serra per le erbe, Caruso un'isola intera...

Giovanni Angelucci

C'è una nuova leva di cuochi italiani under 30 che ha girato il mondo e promette grandi cose. Ne abbiamo scelti sei che vale la pena di scoprire.

ANTONIO BLASI Pugliese, 27 anni, ha trascorso la giovinezza nella peschiera di famiglia e iniziato la sua formazione con Heinz Beck nei ristoranti di Dubai, Roma e Sardegna. In cucina conosce Mariachiara Guastadisegni, pasticceria proveniente da ALMA, oggi compagna di vita e socia nel ristorante Tamo, aperto nel borgo medioevale di Spoltore, dove hanno un tavolo da 20 posti in condivisione. La cucina di Blasi è fatta di visioni e tecniche apprese in giro per il mondo.

Il piatto: duo di agnello, coscia confit con limone e capperi e lombo in crosta di ventricina. Tamo, via del Multino 6, Spoltore (Pescara)

DAVIDE CARANCHINI Non servono presentazioni per questo cuoco di 28 anni che con tre soci ha aperto nel settembre 2016 il ristorante Matera. Alle spalle Enoteca Pinchiorri, Noma e quattro anni a Londra tra Le Gavroche e l'Après. Propone un concetto di cucina avanguardista quanto basta: «Sento di aver vinto la sfida non tanto per la stella Michelin ottenuta, quanto per aver convinto

un pubblico non abituato come quello delle mie parti». La brigata attinge da una serra di proprietà dove Davide coltiva la sua passione per le erbe, un centinaio in totale.

Il piatto: insalata di cavolo rosso, midollo affumicato, caviale e latte di mandorla amara. Matera: Via V Giornate 32, Cernobbio (Como)

MARTINA CARUSO Prende in mano la cucina dell'Hotel Signum a soli 24 anni (oggi ne ha 29 con una stella Michelin conquistata nel 2016), è follemente innamorata della sua isola, Salina, e il papà che l'ha preceduta le ha insegnato il rispetto delle stagioni e delle tradizioni. «Qui a Salina mi sento libera, con il mare che mi avvolge, e tutto questo si sente nelle mie ricette». Il menù cambia tre volte durante la stagione e tre sono i percorsi degustazione nella mani di dieci ragazzi di una brigata dove Martina è la più «adulta».

Il piatto: gelato al capperi di Salina. Signum, via Scalo 15, Malfa Salina (Messina)

ALESSANDRO INGIULLA Prima ed unica stella Michelin di Catania, Ingiulla, 26 anni, è di Santa Maria di Licodia, paesino agricolo ai piedi dell'Etna da cui si rifornisce per la spesa quotidiana. Poco più che ventenne lavora prima all'Hotel Wulfenia in Austria e poi al Grand Hotel Cannes al fianco dello chef Sébastien Broda. «Qui ho capito davvero cosa significasse fare alta cucina». Nel gennaio 2017 apre il suo ristorante Sapio con l'idea di

proporre piatti semplici fatti di materia prima eccellente. In sala c'è la fidanzata Roberta Cozzetto.

Il piatto: piccione, petto e coscia, scorza nera croccante, i suoi fegatini in crema e aceto invecchiato 30 anni. Sapio: Via Messina 235, Catania

JUAN CAMILO QUINTERO Ha 29 anni e arriva da Bogotá. All'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo ha «la chiamata». Dopo la laurea lavora nei Paesi Baschi nel tempio di Arzak e poi all'Osteria Francescana. Trascorre cinque stagioni dirigendo la cucina dell'Osteria Volpaia in Chianti a Radda e da aprile sarà al fianco di Bartolini come executive chef del Relais&Chateaux Borgo San Felice a Castelnuovo Berardenga, in Chianti. Tocchi esotici, fantasia e tecnica i suoi punti forti.

Il piatto: il pre dessert «Panforte ai fegatini di pollo». Borgo San Felice a Castelnuovo Berardenga (Siena)

LORENZO SIRABELLA Ischitano, classe '93, si appassiona alla cucina grazie alla mamma e alla nonna. Il primo corso sulla panificazione a Roma gli fa capire che può fare sul serio, l'incontro con il maestro Enzo Coccia gli apre un universo. Cresce al suo fianco finché si ritrova a guidare 'O sfizio d'a Notizia a Napoli. Oggi gestisce l'offerta gastronomica di Dry, pizzeria trendy di Milano.

Il piatto: Pizza Cassoeula con verza, salsiccia luganega, riduzione vino rosso, fior di latte, cipolla rossa e grana. Dry: Via Solferino 33, Milano



MARTINA CARUSO 29 anni, guida la cucina del Signum, a Salina, da cinque anni. Sopra le sue linguine con latte di mandorla e vongole



MARIACHIARA GUASTADISEGNI

ANTONIO BLASI
Lombo in crosta di ventricina, spalla laccata e chicchi di farro al ragù d'agnello



LORENZO SIRABELLA 26 anni, è il pizzeriaio del Dry di Milano. Ha cominciato a Napoli con Enzo Coccia



JUAN CAMILO QUINTERO 29 anni, colombiano di Bogotá, da aprile sarà al fianco di Bartolini in un relais toscano



ALESSANDRO INGIULLA 26 anni, ha aperto Sapio a Catania e dopo un anno ha preso la stella Michelin

