



E
R
B
A
-
T
r
e
v
o
l
t
i
s
i
m
b
o
l
o
d

ell'eccellenza gastronomica italiana, **Bruno Barbieri**, **Davide Scabin** e **Chef Rubio**, e tre chef di prestigio internazionale provenienti rispettivamente dalla Francia (**Inaki Aizpitarte**), dalla Danimarca (**Torsten Vildgaard**) e dalla Russia (**Vladimir Mukhin**) interpreteranno, armati di estro e voglia di stupire, il claim di Ristorexpo 2015, "Rallegrare il pianeta", proponendo lezioni di cucina e best practice negli spazi allestiti ad hoc nel centro espositivo Lariofiere.

Ugualmente protagonisti dei quattro giorni dedicati all'enogastronomia di eccellenza saranno **Cristiano Tomei**, partner di Chef Rubio su DMAX, l'accoppiata vincente **Fabrizio Mantovani** e **Gianluca Gorini**, del ristorante "Le Giare" di Montiano, vicino a Faenza; a seguire **Riccardo Camaini**, punta di diamante del "Lido 84" di Gardone Riviera; **Fabrizio Ferrari**, giovane chef stellato del "Porticciolo 84", membro dell'Associazione "Jeunes Restaurateurs d'Europe" e punto di riferimento della ristorazione nei luoghi manzoniani, così come **Mauro Elli**, titolare de "Il Cantuccio", elegante locale situato nel centro storico di Albavilla, nel cuore dell'Alta Brianza. Infine, **Norbert Niederkofler**, chef altoatesino bistellato e titolare del "St. Hubertus", ristorante dell'hotel di lusso "Rosa Alpina" di San Cassiano, in Alta Badia. Padre del progetto internazionale "Cook the mountain", che sarà presentato a Expo 2015,

Niederkofler intende promuovere un nuovo concetto di cucina di montagna, basato sulla sostenibilità e sul dialogo intergenerazionale.



5x1.000 NOI GENITORI

 **02158360137**

noi genitori



iperital  **LAVORA con noi**
SUPERMERCATI

Job day!

giovedì 30 maggio

**PER IL NUOVO CENTRO
DI PRODUZIONE DEL FRESCO
A GIUSSANO**

Tante le sorprese che attendono il pubblico di operatori professionali che visiteranno il Salone, oltre 20.000 stando ai numeri della scorsa edizione.

Bruno Barbieri

È lo **chef più stellato d'Italia**, insieme al maestro Gualtiero Marchesi, con sette stelle

collezionate nei **quattro ristoranti** per cui ha lavorato con estro e rigore dopo un'esperienza di qualche anno sulle navi da crociera, che ne ha segnato gli esordi. La sua prima tappa sulla terraferma è "La Locanda Solarola" di Castelguelfo, dove si aggiudica le sue prime due stelle Michelin, ottenute una dietro l'altra. Poi è la volta del ristorante "Il Trigabolo", ad Argenta di Ferrara, locale di classe che punta sulla qualità e sulla freschezza degli ingredienti. Ma Bruno Barbieri, non ancora appagato da altre due stelle Michelin, si trasferisce in provincia di Ravenna, al "Grotta di Brisighella" (un'altra stella), e poi all'"Arquade" di Pedemonte, in provincia di Verona, nella prestigiosa location di Villa del Quar (ancora due stelle).

Al suo rientro da Londra, dove aveva aperto nel 2012 il ristorante "Cotidie", elegantissimo locale in Oxford Street, incomincia la sua avventura a **Masterchef Italia**, che lo vede impegnato al fianco di Carlo Cracco e Joe Bastianich nel valutare gli aspiranti chef italiani. Apparentemente controllato ma implacabile nei suoi giudizi Barbieri, **vero cultore della pasta** e dell'**arte di impiattare**, ha reso famoso in tutta la penisola il termine "mappazzone", ad indicare un piatto troppo pieno e pesante, lontano dal suo gusto sobrio e fatto di semplicità.

Lunedì 16 febbraio, all'interno della rassegna enogastronomica Ristorexpo 2015, Barbieri salirà in cattedra per incontrare i giovani delle scuole alberghiere, a cui racconterà la sua passione per la cucina, che affonda le proprie radici in un territorio in cui il culto della buona tavola si tramanda di generazione in generazione.

Davide Scabin

Pluripremiato chef del ristorante **Combal Zero** di Rivoli (due stelle Michelin), è considerato uno dei precursori del moderno **art&food design**. Il suo metodo di ricerca gastronomica, che esplora vie intellettuali e filosofiche, è il "**gusto della forma**", una propensione avanguardistica a cui si accompagna una valorizzazione delle materie prime e dei **prodotti del territorio**. Tra i suoi piatti più famosi si annoverano il **cyber egg**, ovvero l'uovo cibernetico, formato da una doppia camera d'aria di cellofan contenente caviale, rosso d'uovo, vodka e scalogno, ma anche la **fassona al camino**, una cotoletta di filetto impanata nel pane e nelle briciole di grissini realizzati a mano.

A partire dallo scorso anno, Scabin sta lavorando, insieme al Dottor Matteo Goss dell'Ospedale Molinette di Torino, al progetto "**Food Cleanic**" (in cui il termine "clean" significa pulito, sano), ovvero a una proposta culinaria pensata ad hoc per coloro che, per motivi di salute, sono costretti a rinunciare ad alcuni ingredienti. Lo slogan "**Food For Fighting**" riassume in tre parole la nuova sfida dello chef piemontese: rendere il pasto un'esperienza piacevole per tutti, indipendentemente

dalle limitazioni che alcune patologie impongono.

Martedì 17 febbraio, alle ore 10, Davide Scabin terrà una lectio magistralis in cui racconterà la sua personale interpretazione del claim “Rallegrare il pianeta”.

Gabriele Rubini alias Chef Rubio

Reso famoso dal programma televisivo “**Unti e bisunti**”, della casa di produzione Pesci Combattenti, Gabriele Rubini è considerato lo chef “**on the road**” per la sua capacità di immergersi nelle tradizioni gastronomiche dei luoghi che visita e per aver reso celebri in tutta Italia alcune ricette regionali quasi dimenticate. Estremamente curioso e anticonformista, nelle due stagioni trasmesse da **DMAX** Chef Rubio gira la penisola, da Nord a Sud, alla ricerca del **vero “street food”**, sfidando ogni volta un cuoco locale nella realizzazione della specialità del posto: dal “**pani ca’ meusa**”, il celebre panino con la milza siciliano, al **lampredotto** fiorentino, dalla **torta pasqualina** alla genovese al **broetto**, zuppa di pesce misto made in Chioggia.

Mercoledì 18 febbraio, alle ore 10, Chef Rubio proporrà, insieme allo chef Cristiano Tomei, una lectio magistralis nella cornice di Ristorexpo, rivolta tanto agli operatori professionali quanto agli amanti della buona tavola.

Inaki Aizpitarte

Nato a Besançon da genitori baschi in fuga dal franchismo, in Francia è considerato il guru della “**Bistronomy**”, una cultura culinaria che affonda le proprie radici nelle diverse esperienze che Inaki Aizpitarte vive in Europa (come tagliapietre, paesaggista e studente della Facoltà di Enologia di Bordeaux), **Asia** e **Medio Oriente**. L’ultima avventura prima della consacrazione a astro nascente della cucina parigina è a **Tel Aviv**, dove è impegnato come lavapiatti nel ristorante di un serbo, da cui apprende l’ABC del suo futuro mestiere. Dopo aver lavorato al “Café des Délices” di Gilles Choukroun, all’“Omnivore”, al “La Famille” (laboratorio di innovazione di Montmartre) e al “Transversal”, ristorante del Museo di Arte contemporanea di Vitry-sur-Seine, lo chef basco acquista lo “**Chateaubriand**”, un localino anni Trenta in cui si respira un’atmosfera allegra e informale.

Allo “Chateaubriand”, tempio gastronomico apprezzato dai critici più severi, i piatti classici della cucina francese vengono rivisitati grazie all’uso sapiente di ingredienti rubati a tutti i continenti: fra le specialità della casa si segnalano l’“**Agneau, céleri, rose**”, la “**Tartare di vitello con la pera**” e il “**Tocino del cielo**”, uovo dalla consistenza morbida adagiato su una polvere di caramello.

Inaki Aizpitarte sarà protagonista di una best practice **lunedì 16 febbraio** alle ore 12.

Torsten Vildgaard

Chef stellato del ristorante **“Studio”**, appartenente al complesso **“Standard”**, punto di riferimento della **scena jazz danese**, e sempre più europea, Torsten Vildgaard è considerato la punta di diamante della **Nuova Gastronomia Nordica**, che non disdegna l'utilizzo di ingredienti francesi, come il foie gras, a patto però che il tocco finale del piatto esprima l'anima del profondo Nord. **“Nordic food with a French twist”** è la formula che meglio esprime la nuova mentalità fatta propria dopo l'esperienza al **“Noma”**, dove lo chef viene influenzato da **René Redzepi**.

L'appuntamento con Torsten Vildgaard sarà **lunedì 16 febbraio** alle ore 15.

Vladimir Mukhin

Miglior chef russo del 2013 per la categoria **“Giovani”** e vice-campione, sempre nello stesso anno, della **S. Pellegrino Cooking Cup**, Vladimir Mukhin ha reso il **“White Rabbit”**, ristorante panoramico nel cuore di Mosca, punto di riferimento della **Moderna Cucina Russa**. I menù, che ammiccano ai gusti più familiari della cucina tradizionale, vengono quotidianamente realizzati con materie prime di assoluta qualità: il **tartufo** arriva dalla **Crimea**, le **ostriche** dal **Mar Nero** e il **piccione** (pietanza considerata fra le più pregiate) da **Sochi**.

Vladimir Mukhin è il primo chef nella storia della Moderna Cucina Russa ad aver trascorso un periodo di formazione in Francia, nel **ristorante “Christian Etienne”** di Avignon.

L'appuntamento con Vladimir Mukhin sarà **martedì 17 febbraio** alle ore 12.