

**TEMI
FORTI**
Etnico
& Bio

**GRANDI
RITORNI**
Le donne
in cucina

ELLE GOURMET

Bollicine
Top 10

STREET FOOD PARTY

Una festa
informal-chic



N. 2/2017-18 - DICEMBRE

Hearst Italia, via Roberto Bracco 6,
20159 Milano - tel. 0266191

Direttrice editoriale e responsabile
Danda Santini

Consulente alla direzione
Eugenio Gallavotti
egallavotti@hearst.it

Direttore artistico
Florian Ribisch

Vicedirettrice
Elena Mantau

In redazione
Michela Motta (caporedattrice beauty),
Luisa Simonetto (caporedattrice
attualità), Silvia Locatelli
(vicecaporedattrice attualità), Alfiero
Malossi (vicecaporedattore immagine),
Duna Gallone (caposervizio immagine),
Eva Ajmone (photoeditor), Désirée
Paola Capozzo (attualità e web), Tania
Pietri (immagine), Valentina Porzio
(photoeditor), Laura Salsi (attualità),
Flavia Silva (immagine)

Immagine
a cura di Cristina Negri

Ha collaborato
Stefano Montagnana

Segreteria
Azzurra Favaro, Salvo Sarci, Caterina
Casapieri

Elle Gourmet n.2 / dicembre 2017

Periodicità: semestrale

Direttrice responsabile: Danda Santini

Prezzo di copertina: 2,00 euro

Stampa: Niiag, viale Zanica 92, Bergamo

Fotolito: Reproscan

Printed in Italy

Registrazione al Tribunale di Milano

n. 276 dell'11 novembre 2016.

Editore: Hearst Italia, via Roberto

Bracco 6, 20159 Milano. Pubblicità:

concessionaria esclusiva Hearst Italia, via

R. Bracco 6, 20159 Milano, tel. 0266191,

fax 0266192608. Distribuzione: m-Dis

Distribuzione Media Spa, via Cazzaniga 1,

20132 Milano

ISSN 2531-7989 ELLE GOURMET



In copertina

Una festa chic & informale: pasta fritta
con tartufo nero, servita su piattini
di bambù come le forchettine, Leone.
Ricetta del ristorante Da Vittorio, dei
fratelli Cerea. Foto Monica Vinella,
styling Marta Mariani, ha collaborato
Costanza Sigismondi.

s o m m a r i o

NATALE IN CASA CEEA

pag. 60



In questo numero: 1) Le donne, protagoniste della scena gastronomica (pag. 21); **2) Letnico d'autore** (pag. 43); **3) Lo street food italiano** (pag. 59); **4) La scelta bio** (pag. 83). **E inoltre: pag. 5 Tendenze pag. 13 Shopping pag. 22 J.J. Martin Il total look per una tavola alla moda pag. 26 Chef stellate e imprenditrici del food system La rivoluzione femminile pag. 32 Atmosfere parigine Il senso di Lolita per il gusto pag. 37 Le signore del vino Il bicchiere tutto pieno pag. 40 Beauty C'è un gran fermento pag. 42 Tête-à-tête Chiara Maci & Filippo La Mantia: piovano polpette pag. 44 In Italia e dintorni La diversità? È una buona idea pag. 49 Vikas Khanna The Millionaire pag. 52 Giappone Un grande avvenire dietro le spalle pag. 57 Una giornata con Gordon Ramsay pag. 60 Una festa chic & informale pag. 75 Da Nord a Sud California Dreamin' pag. 80 Ricetta Dalla strada al piatto pag. 82 Eros I piaceri della carne pag. 84 Detox E adesso è ora di remise en forme pag. 90 Viaggi Il giro del mondo green pag. 94 Ricevere Una forza della natura pag. 94 Biscotti È tutta salute pag. 99 Top 10 Bollicine, vini, bistrò, pasticcerie pag. 106 Fare la spesa pag. 108 News pag. 110 Dulcis in fundo La torta della tata pag. 111 Oroscopo pag. 114 Agenda**



Sopra. Ol sciur, formaggio bergamasco erborinato di latte caprino con la crosta cosparsa di frutti di bosco e petali di rosa. A destra. Tagliere in pietra, Cargo High Tech, piattino in vetro e cucchiaino nero Madame Gioia Home, tovagliolo Society Limonta.

“Il nostro pranzo del 25 dicembre inizia con tanti antipasti *sfiziosi*, da gustare con vista e palato”

Focaccia rustica, ol sciur e gelatina al Valcalepio

Per 4 persone

280 g di formaggio ol sciur

200 g di gelatina Valcalepio

Per la focaccia:

400 g di farina “0”

100 g di farina di semola

5 g di malto

12 g di lievito di birra

15 g di olio d’oliva

260 g di acqua

25 g di sale

1 cucchiaino di semi di sesamo

Sciogliete il lievito nell’acqua insieme al malto e impastate con le farine. Dopo circa 5 minuti aggiungete olio e sale. Lasciate lievitare l’impasto per 2 ore e poi stendetelo su una placca, cospargete di sesamo e infornate a 180° c per 35 minuti. Tagliate a fette la focaccia e coprite con fette di ol sciur. Scaldate leggermente e servite con della gelatina di Valcalepio o, in alternativa, frutti rossi.



Crostone con salsa tonnata, acciuga del Cantabrico e nocciole

Per 4 persone

- 4 fette di pane con farina di grani antichi
- 16 filetti di acciuga del Cantabrico
- 200 g di salsa tonnata
- 80 g di nocciole del Piemonte
- Per la salsa tonnata:
- 150 g di tonno
- 50 g maionese
- 5 g di capperi
- 1 filetto di acciuga
- 30 g di cipolline sotto aceto

Mixate in un frullatore tutti gli ingredienti per la salsa tonnata e passatela al setaccio. Spalmate la salsa sul pane, aggiungete 4 acciughe e qualche nocciola su ogni fetta e servite.



FEUD
ACTIONS
VN am
front
named
favo

RELATIT
TRANS
CHIB
STOKES
FFND

The Street Food

11	12	13			
14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31
32	33	34	35	36	37
38	39	40	41	42	43
44	45	46	47	48	49
50	51	52	53	54	55

Across

1 "___ you in?"

4 Blenishes

9 Indian chief

14 Actor McKellen

15 Pacific greeting

16 Nerve cell conch

17 One getting th

18 Scorpion's d

9 ___ card



“Da noi la
presentazione
dei piatti
è importante,
segna il nostro
legame con
la tradizione”

Pasta fritta con tartufo nero

Per 4 persone

160 g di bucatini

Noce moscata qb

300 g di latte

70 g di burro

50 g di farina

40 g di provola affumicata

60 g di spinacino fresco

80 g di prosciutto cotto a dadini

2 tuorli d'uovo

2 uova intere

150g di pan grattato

30 g di tartufo nero

Fate bollire il latte con la noce moscata; in un pentolino formate un roux con burro e farina. Cuocete per 5 minuti. Unite il latte caldo

e fate bollire. Fate raffreddare la besciamella e aggiungete la provola, gli spinaci, il prosciutto e i tuorli d'uovo. Lasciate il composto da parte e, nel frattempo, cuocete i bucatini a $\frac{3}{4}$ di cottura, poi unite alla besciamella, mischiate bene e stendete il composto in una placca. Fate raffreddare per 2-3 ore in frigorifero. Con l'aiuto di un coppa pasta tagliate il pasticcio di pasta freddo a pezzi, impanateli con uovo e pangrattato, frigeteli e, quando sono ancora caldi, cospargeteli di tartufo nero e servite.





“Il successo
non va solo
raggiunto,
ma *coltivato*
e mantenuto
giorno
per giorno”

A sinistra, pasta fritta servita su piattini in bambù
come le forchettine, Leone. Sotto, tartufo su tagliere
in legno, Madame Gioia Home.



“A tavola ogni
Natale siamo
più o meno
in trenta.
È il giorno
dedicato alla
famiglia”



Spiedino di polpo con salsa alla paprika

Per 4 persone

4 tentacoli di polpo (circa 400 g)
2 foglie di alloro
20 g di pepe in grani
3 l di acqua
200 g di pomodorini pachino
25 g di sale
1 filo di olio extra vergine di oliva
150 g di maionese
Paprika affumicata qb
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
1 pizzico di paprika piccante
8 spiedini da 12 cm

Cuocete i tentacoli partendo da acqua fredda insieme ad alloro, sale, pepe e olio. Fate bollire lentamente e cuocete per circa 45 minuti. Tagliate il polpo a pezzi e iniziate a infilarli negli spiedini alternandoli

con qualche pomodorino. Scottate gli spiedini su una griglia ben calda, cospargete di paprika affumicata e accompagnateli con la salsa preparata con maionese, paprika piccante e concentrato di pomodoro.



Sopra, tovaglia Society Limonta, ciotoline bianche, cucchiaino e tagliere in porcellana, KnIndustrie, bicchiere Ichendorf distribuito da Corrado Corradi, mini tovagliolo MyDrap.

A destra, cono monouso in bambù e forchettina, Leone, piatto e decorazione a stella, Madame Gioia Home.

“Mi piace
abbinare
sottopiatti
e posate
d'argento con
pezzi più
rigorosi
e di *design*”

Costoletta di agnello in dolce forte

Per 4 persone

1 carré di agnello con 8
costine

400 g di latte

20 g di scorza d'arancio

20 g di crue di cacao

70 g di burro

60 g di farina

2 uova intere

300 g di pan grattato

5 g di pepe nero

Preparate una besciamella, bollite il latte e unite al roux ottenuto cuocendo burro, farina e portate a bollore di nuovo. Fate intiepidire la besciamella e unite la scorza d'arancia candita e il crue di cacao, mischiate bene il tutto e lasciate a temperatura ambiente.

Nel frattempo dividete il carré in 8 costine e salatele, cospargetele di besciamella lasciando l'osso pulito. Fate riposare le costine in freezer circa 1 ora per fate indurire la besciamella e una volta che sono bene sode impanatele con uovo, pane e una manciata di pepe. Friggetele, salatele e servitele ben calde.



Polpette di vitello al marsala

Per 4 persone
280 g di carne macinata
di vitello
40 g di parmigiano
80 g di panna fresca
Un pizzico di noce moscata
Sale e pepe qb
1 bicchiere di marsala
60 g di burro
1 cucchiaino di mascarpone

Impastate la carne insieme a parmigiano, panna, noce moscata, sale, pepe e, una volta pronto, formate delle piccole polpette. Scottate le polpette in padella ben calda con un filo di olio e sfumate con il marsala e una noce di burro. Sciogliete nella salsa il mascarpone e servite.

Babà al rum

Per 15 babà da 16g
250 g di farina per panettone
5 uova
25 g di zucchero
5 g di sale
6,2 lievito di birra
100 g di burro

Per la bagna:
30 g di rum
300 g di zucchero semolato
600 g di acqua
1 stecca di vaniglia
1 scorza di limone
1 scorza d'arancia

Preparate prima la bagna: portate tutti gli ingredienti tranne il rum a bollore e lasciate in infusione per una notte. Filtrate il composto e unite il rum. Impastate farina, zucchero e lievito, poi aggiungete il burro poco per volta e 1/3 di uova. Lasciate incordare e poi inserite 1 uovo per volta e il sale. Spezzate l'impasto nelle forme, lasciate lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio del loro volume. Cuocete in forno caldo a 170° e per 15/20 minuti. Dopo la cottura immergete i babà nella bagna e servite.



Per *Rossella Cerea*, figlia di Vittorio, sorella e “collega” di Enrico, Francesco, Barbara e Roberto, la parola multitasking calza a pennello.

Stupisce la sua capacità di passare, con apparente leggerezza e un sorriso che ti conquista, dagli impegni familiari (un marito e due figlie) a quelli professionali. Che sono tantissimi: coordinare il ristorante di famiglia (non uno qualunque, parliamo del mitico Da Vittorio) più il Relais & Chateaux più La Cantalupa, una struttura dedicata a banchetti ed eventi.

Tutto in località Brusaporto, nel cuore della campagna bergamasca. E poi ci sono altre mille attività che si confondono con la voce passioni: la decorazione della sala, gli addobbi floreali, la scelta di ogni oggetto e arredo. Che si rinnovano e cambiano il mood col passare delle stagioni...

E si potrebbe andare avanti ancora perché Rossella, come tante donne, trova anche il tempo di inventare iniziative come quella dei gift: i regali di Natale gourmet, scatole delle meraviglie con una selezione di prodotti golosi di altissima qualità.

Tutto porta lo stesso marchio di fabbrica: Da Vittorio. Un nome famoso, non solo per i bergamaschi, che della famiglia Cerea conoscono tutta la storia. Fin dagli esordi, nel 1966, quando con la moglie Bruna (altra donna di stile e di forte carattere), Vittorio aprì il suo ristorante vicino ai propilei di Porta Nuova, a Bergamo. «Ero piccola», ricorda Rossella, «uscivo da scuola e aiutavo mia madre a sfornare dolci. Avevo già capito l'importanza, la serietà, il sacrificio e l'impegno da dedicare al lavoro».

Da allora le tappe professionali della famiglia Cerea sono scandite solo da successi: 1978 la prima stella Michelin, nel 1996 la seconda, nel 2000 il trasferimento nel verde della Cantalupa a Brusaporto e nel 2010 l'ambita terza stella allo staff guidato da Enrico (Chicco) Cerea che ha saputo conquistare un pubblico internazionale di estimatori.

«Il successo non va solo cercato e raggiunto», dice Rossella, «ma va mantenuto, coltivato giorno per giorno, ed è quello che proviamo a fare con mia madre e i miei fratelli». Che si occupano di ristorazione a 360

gradi: dal vino al catering, fino alla pasticceria e alle consulenze in tutto il mondo.

Ma com'è il Natale a casa Cerea? «Lavoriamo fino alla vigilia», racconta Rossella, «in attesa che arrivi il 25, giorno dedicato solo alla famiglia. Siamo quasi trenta, con tredici nipoti che vanno dai 10 ai 22 anni. Da bambini avevamo un albero gigante, carico di addobbi e regali. Il momento dello scambio dei doni, accompagnato dai dolci e dalla lettura dei bigliettini di auguri, era magico. Abbiamo conservato la stessa tradizione anche oggi».

Cosa non può mai mancare nel menu di Natale in casa Cerea? «Il tacchino ripieno con castagne e pancetta, una ricetta veneziana della famiglia di mio padre. Lo serviamo accompagnato dai contorni, dalla polenta e da un ottimo vino selezionato da mio fratello Francesco. La presentazione è importante, curata e scenografica. Segna il nostro legame con il passato, che voglio trasmettere anche alle mie figlie e ai nipoti».

Altre tradizioni di famiglia? «Tanti antipasti sfiziosi come il salmone e il foie gras e poi una pasta fresca spesso al tartufo: tutto da gustare con la vista prima ancora che con il palato».

A Rossella anche l'incarico degli allestimenti e degli addobbi. «Mi sono sempre piaciuti. Ogni anno ne compro di nuovi tra mercatini e negozi in Italia e all'estero. Ne ho una quantità tale che non so più dove metterli».

Qualche cimelio di famiglia? «I sottopiatti e le posate d'argento che mescolo a pezzi più rigorosi di design come i piatti o i bicchieri. Ho un debole per le candele, le lucine e per le boules de neige. Alcune sono vecchissime ma non riesco proprio a separarmene».

Una ricetta del cuore trasmessa alle sue figlie? «A Natale prepariamo insieme un dolce di frolla

morbida alla frutta. L'ho imparato da mia mamma: è semplice da fare, ma buonissimo. Conservo ancora il foglio originale scritto a mano con ingredienti e spieghazioni».

Un altro insegnamento della mamma? «Far sentire gli ospiti sempre i benvenuti, come fossero a casa propria».

Marta Mariani



“A Natale non manca mai il tacchino ripieno con castagne e pancetta”

