

Data:	ottobre 2014
Testata:	Wonder World Seasonal
Periodicità:	Trimestrale
Città:	Milano



W news food

Truffle & mushroom

by Antonella Euli

ALTA CUCINA MEDITERRANEA

I migliori porcini (e tartufi) di Roma si trovano nei ristoranti di due grandi alberghi: il Red Library, 25 coperti super raffinati al Boscolo Aleph, e Le Roof al Grand Hotel Ritz, con vista spettacolare su Villa Glori ai Parioli. A firmare i menu c'è, per entrambi, Gaetano Costa, chef partenopeo naturalizzato romano, che si diverte a trattare le delizie del bosco: paste e risotti da guinness, carni esaltanti e pesci insalati. Uno chef creativo, con un ambizioso progetto in testa: costruire un brand di Alta Cucina mediterranea da esportare in tutto il mondo. Per ora dirige i due locali romani con gli applausi di pubblico e critica che apprezzano cucina e filosofia, ovvero: grande attenzione al cliente, piatti semplici e riconoscibili, trattati con tocco leggero e menu di lusso calibrati. Come racconta anche nel suo libro "Miseria e Nobiltà".



CIBO DIVINO PORTA IN PARADISO

A Paradiso di Poesina, in Friuli, si fa sosta alla Trattoria Al Paradiso, una locanda dai cibi schietti, in una casa d'inizio '500. Lady Chef è Annamaria Mauro che mette in tavola ciò che offre la laguna di Marano. Il territorio, i profumi della campagna, la vicinanza delle lagune sono le chiavi di lettura di una cucina che cambia le proprie vesti secondo le stagioni. In autunno imperano le carni e ottimi funghi: selvaggina acquatica da piuma, patè di canapiglia, guazzetti di funghi, timballi di animali ruspati e timballini di funghi di bosco con crema di Montasio, erbe aromatiche e tagliatelle ai tartufi bianchi. Anche la cantina segue il principio di selezione territoriale: è la natura stessa che suggerisce di accostare tonno a tonno, sfumatura a sfumatura, con un'equazione in cui "il terreno sta al prodotto come il vino sta al cibo".

DIVINE FOOD LEADS TO PARADISE

When in Paradiso di Poesina, located in the Friuli region, diners must stop at the Trattoria Al Paradiso. Here, in an early 16th century home, chef Annamaria Mauro serves straight-forward specialties fished directly from the salt-water lagoon of Marano. The keys to her success are the locally-produced foods with all the countryside aromas and the freshness provided by the nearby lagoon. Such fresh quality means that the menu changes according to the seasons so in autumn diners will find excellent mushrooms and meat dishes featuring water fowl, paté of gaidwal duck, mushroom stew, timbales of poultry as well as mini-timbales of wood mushrooms with a Montasio cheese cream sauce with aromatic herbs and tagliatelle pasta with white truffles. The wine cellar also follows the rule of the land: Nature herself suggests that one flavour tone be balanced by another, that one savoury morsel accompany another. www.trattoriaalparadiso.it

CENA A PALAZZO

Un salto indietro nel tempo ad Albignano, frazione di Truccazzano a una ventina di km da Milano. In un palazzo del '700, ex dimora dei conti Anguissola, c'è l'osteria Le Due Colonne, un locale di campagna che riserva sorprese, compresa l'accoglienza, calorosa, come a casa di amici (obbligatoria la prenotazione). Cucina lombarda e tipica locale fatta di salumi nostrani, bruschette e formaggi, risotti e paste, e tanta carne, la specialità della casa. Di manzo, pulidoro, malale, agnello e caccagione cucinata in mille modi: alla griglia, bollita, stufata, tagliata e, in stagione, una valanga di funghi: profumatissimi porcini, gustosi funghi e chiodini, soli o in compagnia. Ovuli e tartufi si mangiano solo su ordinazione ovviamente, mentre "gli altri" si cucinano tutti i giorni. Notevole la cantina, per etichette (circa 500) e location: qui si degusta, si fanno merende e serate a tema con abbinamenti cibo+vino.

DINNER AT THE PALAZZO

In Albignano, an area of Truccazzano (about 12 miles from Milan), diners can take a step back in time. The Le Due Colonne eatery is waiting for them inside an eighteenth century noble home which was once the residence of the Anguissola noble family. This countryside eatery is full of surprises: starting from the warm welcome – it is like being at a friend's home but in this case you must reserve ahead. The food served is typically regional and especially local, made of home-cured meats, breads and cheeses, risottos and pasta dishes and lots of meat, which is the true speciality of the house. Beef, foal, pork, lamb and game cooked in almost every conceivable way: grilled, baked, stewed, steak slices and, when they are in season, an avalanche of mushrooms: the most wonderfully-perfumed porcini, irresistible, tasty chanterelles and honey mushrooms, each served separately or in mouth-watering combinations. www.osterialeduecolonne.it



TERME DI SATURNIA. YOUR NATURAL RESET

TERME DI SATURNIA
SPA & GOLF RESORT



Some places in Italy leave a lasting impression in the mind. Others on the body too. Deep in the heart of the Tuscan Maremma lies the perfect well-being holiday destination, noted for its excellence. At Terme di Saturnia Spa & Golf Resort everything has been designed for your own personal luxury. Enjoy the extraordinary hot spring where sulphurous water gushes forth constantly at 37°C and 500 litres per second. The most award-winning spa in Europe offers a wide range of luxurious and regenerative treatments. Its pristine natural setting, impressive suites, fine restaurants and the championship golf course designed by Ronald Fream, combine to ensure this elegant Resort as an unforgettable relaxing experience.



For more information or to make a booking contact
www.termedisaturnia.it | info@termedisaturnia.it | +39 0564 600 111



Ufficio stampa:

Hiromondō sas