



GORDON RAMSAY



DAVIDE OLDANI



BRUNO BARBIERI

CELEBRITY CHEF NIGHTS

ForteVillage
SARDEGNA



ROCCO IANNONE



ENRICO CRIPPA



GIANCARLO PERBELLINI



ALESSANDRO BREDÀ



FRANCK REYNAUD



MASSIMILIANO MASCIA

Celebrity Chef Nights

*Sono le stelle di un meraviglioso cielo d'estate. Sono le celebrità dell'alta cucina. Sono le magnifiche serate della **Cantina del Forte** e del ristorante **Forte Gourmet**. In esclusiva per voi, i grandi chef stellati Michelin, con vertici a tre stelle, e i più famosi interpreti della cucina internazionale, dalla **Francia** alla **Spagna**, dalla **Germania** alle regioni più belle d'**Italia**. In ogni menù, una costellazione di piatti "firma", abbinati ai vini delle migliori cantine. E per continuare a stupirvi vi proponiamo le splendide cene "a 4 mani", dialogo creativo tra **Rocco Iannone**, grande chef del ristorante **Forte Gourmet**, e sei magnifici colleghi di fama europea. Qualcosa di assolutamente "frizzante"? Che ne dite di gustare le creazioni di **Rocco Iannone** ispirate alle migliori marche di champagne francese? State già vivendo l'emozione delle nostre "Serate Champagne". State già entrando nel mondo delle **Celebrity**.*



Celebrity Chef Nights

*They are the stars in a sublime summer sky. They are the celebrities of haute cuisine. They are behind the magnificent evenings at the **Cantina del Forte** cellars and the **Forte Gourmet** restaurant. **Top chefs with up to 3 Michelin stars** and the most famous international culinary talents from **France, Spain, Germany** and the finest regions of **Italy** cook exclusively for you. Every menu presents a stellar selection of signature dishes accompanied by wines from the best cellars. The gastronomic exhilaration continues with the splendid “**4-hand**” dinners, a creative partnership between **Rocco Iannone**, master chef at the **Forte Gourmet** restaurant, and 6 top colleagues of European renown. And for a truly sparkling evening, how about a degustation of **Rocco Iannone’s** creations inspired by the best French champagnes? That’s just to whet your appetite for our effervescent **Champagne Evenings**. Welcome to the world of **Celebrity**.*

Вечера высокой кухни

Этим летом на небосводе Сардинии зажигаются новые звезды. Мы приглашаем вас на великолепные вечера высокой кухни в винном погребе *Cantina del Forte* и ресторане *Forte Gourmet*. Уникальная возможность для вас познакомиться со знаменитыми **шеф-поварами**, имеющие в своем активе три звезды Мишлен. Плеяда “звездных” мастеров из **Франции, Испании, Германии** и самых разных регионов **Италии**, в каждом меню будет презентовать свои фирменные блюда в сопровождении лучших марочных вин. А чтобы окончательно поразить ваше воображение, мы предлагаем вам **ужины, приготовленные “в четыре руки”**. Рокко Янноне, знаменитый шеф-повар ресторана *Forte Gourmet*, будет творить свои кулинарные шедевры в тандеме с шестью звездами европейской высокой кухни. А может быть, вы желаете чего-нибудь зажигательного? Тогда отведайте блюда **Рокко Янноне**, созданные под впечатлением от шампанского лучших французских марок, и окунитесь в водоворот чувственных наслаждений наших **“Вечеров шампанского”**. Мир **высокой кухни** ждет вас!



Celebrity Chef Nights

Cantina del Forte



from 30.06 to 2.07

Carmelo Bosque

Ristorante Lillas Pastia, Huesca, Spagna

🍴 Michelin



4.07

Paolo Simioni

Executive Chef Forte Village Resort
Santa Margherita di Pula, Cagliari



from 7.07 to 9.07

Paolo Barrale

Ristorante Marennà, Sorbo Serpico

🍴 Michelin



from 11.07 to 12.07

Giampaolo Castrignano

Ristorante Molto, Roma



from 14.07 to 16.07

Alessandro Breda

Ristorante Gellius, Oderzo, Treviso

🍴 Michelin



18.07 and 22.08

Nello Cassese

Executive Chef Castel Monastero, Siena
Ristoranti La Cantina, La Contrada



from 21.07 to 23.07

Franck Reynaud

Pas de L'Ours, Crans-Montana, Svizzera

🍴 Michelin



25.07

Giuseppe Bissacot

Executive Sous Chef Forte Village Resort
Santa Margherita di Pula, Cagliari



from 28.07 to 30.07

Oliver Glowig

Ristorante Oliver Glowig Aldovrandi Palace Hotel, Roma

✳️✳️ Michelin



1.08

Peter Brunel

Maison Peter Brunel, Folgaria, Trento



from 4.08 to 6.08

Emanuele Scarello

Ristorante Agli Amici dal 1887, Godia, Udine

✳️✳️ Michelin



from 8.08 to 9.08

Bruno Barbieri

Chef freelance



from 11.08 to 13.08

Enrico Crippa

Ristorante Piazza Duomo, Alba

✳️✳️✳️ Michelin



from 18.08 to 20.08

Massimiliano Mascia

Ristorante San Domenico, Imola

✳️✳️ Michelin



from 25.08 to 27.08

Fabio Baldassarre

Ristorante Unico, Milano

✳️ Michelin



from 29.08 to 31.08

Francesco Mazzei

L'Anima Restaurant, Londra, UK



CHEF
CARMELO BOSQUE

 Michelin

Ristorante Lillas Pastia
Huesca, Spagna

Cantina del Forte

30.06.2014

1.07.2014

2.07.2014

*C'è un prodotto che amo
in modo particolare,
ed è il tartufo che cresce
tra i monti del Somontano
e della Ribagorza.
Gli ingredienti della
mia terra, prima di tutto.
La mia cucina nasce così.*

Il centro del suo universo culinario è la sua terra, l'Aragona. Qui, nella splendida provincia di Huesca, brilla la stella Michelin del ristorante Lillas Pastia, omaggio alla taverna resa famosa dalla Carmen di Bizet. La cucina di Carmelo Bosque, famosa in tutta la Spagna, infonde nuova luce alle ricette tradizionali della cucina aragonese. In primo piano, i migliori ingredienti, dal tartufo nero alle olive nere delle montagne di Maestrazgo, e gli abbinamenti più sorprendenti. Qualche idea? Dal "Merluzzo al sale e miele" alla nuova versione del "Pollo al chilindrón", con cipolle, pomodoro e peperoni rossi.



A product I especially love is the truffle that grows in the mountains of Somontano and Ribagorza, Aragon. I prize the ingredients of my homeland; that is where my inspiration comes from.

Я с особым трепетом отношусь к трюфелям, которые растут в горных районах Сомонтано и Рибаторса. Они — плоды моей родной земли и квинтэссенция моей кухни.

His culinary universe revolves around his native Aragon. There, in fabulous Huesca province, shines the Michelin star of the Lillas Pastia restaurant, a paeen to the inn made famous by Bizet's Carmen. Famed throughout Spain, Carmelo Bosque's food breathes new life into traditional Aragonese recipes. Taking centre stage are the fine ingredients, from black truffles to black olives from the Maestrazgo Mountains, in the most unexpected combinations. Such as? Try "Cod with salt and honey" and his take on "Pollo al chilindrón" — chicken stew with tomato, onions and red peppers.

Кулинарное искусство Кармело Боске черпает вдохновение в традиционной кухне Арагоны, родного края шеф-повара. Здесь, в живописной провинции Уэска ярко горит звезда Мишлен ресторана Lillas Pastia, названного в честь Лиласа Пастья, хозяина харчевни из легендарной оперы "Кармен" Жоржа Бизе. Известная на всю Испанию кухня Кармело Боске — это, по сути, новая интерпретация традиционных арагонских рецептов. Самые лучшие ингредиенты — от черных трюфелей до маслин с горных склонов района Маэстрасго — сочетаются самым неожиданным образом в руках маэстро. Свежие идеи? "Треска с солью и медом" или авторский вариант "Курицы чилиндрон" с луком, помидорами и сладким красным перцем.





In partnership

CASTELLARE
DI CASTELLINA

Il gruppo Domini Castellare di Castellina riunisce tre splendide cantine, Castellare di Castellina e Rocca di Frassinello, in Toscana, e Feudi del Pisciotto, in Sicilia. Al centro di una produzione ampissima è il Sangiovese, nel ruolo di vitigno nobile e di carattere.

The Domini Castellare di Castellina group brings together 3 splendid wineries: Castellare di Castellina and Rocca di Frassinello, in Tuscany, and Feudi del Pisciotto, in Sicily. The centrepiece of their abundant output is the noble, classic, characterful grape variety that is Sangiovese.

В группу Domini Castellare di Castellina входят три великопленных винодельческих компании: Castellare di Castellina и Rocca di Frassinello из Тосканы и Feudi del Pisciotto из Сицилии. Ключевые позиции в их богатейшем ассортименте занимают благородные марочные вина, изготовленные из винограда Санджовезе.

Risotto allo zafferano

Ingredienti per 4 persone

- 100 grammi di scalogno
- 500 grammi di riso Carnaroli
- 850 grammi di brodo di zafferano
- 50 grammi di mascarpone
- 50 grammi di parmigiano
- 20 grammi di olive nere
- 60 grammi di pangrattato
- foglie d'oro

Per 1 litro di brodo

- 80 grammi di mandorle
- 5 grammi di zafferano
- 4 fette di pane
- quanto basta di prezzemolo

Soffriggere lo scalogno con poco olio, aggiungere il riso, tostarlo per bene e annaffiare con il brodo, quindi far bollire per 6 minuti circa e lasciare raffreddare.

Prendere 125 grammi di riso, bagnarlo con un po' di brodo di zafferano, aggiungere 2 grammi di stami di zafferano, mascarpone, parmigiano grattugiato. Girare il tutto fino a fine cottura.

Tritare le olive con il pangrattato, stendere su un piatto e cuocere in forno a 80° per un'ora.

Servire in un piatto fondo il riso allo zafferano, appoggiandolo su un letto di pangrattato e olive nere. Infine decorare con le foglie d'oro.



Saffron risotto

Ingredients for 4 people

- 100 g (3.5 oz) shallots
- 500 g Carnaroli rice
- 850 g saffron stock
- 50 g mascarpone
- 50 g Parmesan
- 20 g black olives
- 60 g breadcrumbs
- gold leaves

To make 1 litre (1¾ pints) of stock

- 80 g almonds
- 5 g saffron
- 4 slices bread
- parsley to taste

Brown the shallots with just a little oil; add the rice, and toast it well. Pour in the stock, boil for about 6 minutes, and allow to cool. Take 125 g rice, soak it in a little saffron stock, add 2 g saffron stamens, mascarpone, and grated Parmesan. Stir the mix until cooked. Chop the olives into the breadcrumbs, spread on a dish, and cook for 1 hour in the oven at 80C (176F). Serve the saffron rice in a deep dish on a bed of breadcrumbs and black olives. Finally, decorate with the gold leaves.

Ризотто с шафраном

Ингредиенты на 4 порции

- 100 г лука-шалота
- 500 г риса “карнароли”
- 850 г шафранового бульона
- 50 г “маскарпоне”
- 50 г сыра “пармиджано”
- 20 г черных маслин
- 60 г панировочных сухарей
- золотая фольга

Для приготовления 1 литра бульона

- 80 г миндаля
- 5 г шафрана
- 4 ломтика белого хлеба
- петрушка по вкусу

В небольшом количестве масла обжарьте лук-шалот. Добавьте к луку рис, хорошенько его поджарьте, залейте бульоном, дайте покипеть около 6 минут и оставьте остывать. Возьмите 125 г риса и добавьте в него небольшое количество шафранового бульона, 2 г шафрановых тычинок, маскарпоне и тертый пармиджано. Перемешайте все ингредиенты на медленном огне до полной готовности. Перекрутите маслины с панировочными сухарями, выложите в форму и запекайте в духовке в течение 1 часа. Подавайте рис с шафраном в глубокой тарелке, выложив его на основу из маслин и панировочных сухарей. Украсьте блюдо золотой фольгой.





CHEF
PAOLO SIMIONI

Executive Chef Forte Village Resort
Santa Margherita di Pula, Cagliari

Cantina del Forte

4.07.2014

*La mia passione è scegliere
i prodotti migliori
e la Sardegna è un vero
paradiso gourmet. Basta
questo, con un'esecuzione
semplice ma rigorosa,
per creare un grande piatto.*

Per anni Paolo Simioni, chef stellato Michelin con grande esperienza nella ristorazione alberghiera di altissimo livello, è stato l'ambasciatore della cucina italiana a Londra, conquistando nel 2004 l'attestato di eccellenza per il ristorante Toto's. Alla sua tavola si sono seduti moltissimi personaggi famosi, e tra questi Madonna, Ringo Starr, che adorava i suoi tagliolini verdi gratinati, quindi Michail Gorbačëv, Gwyneth Paltrow, la principessa Carolina di Monaco e la regina Beatrice d'Olanda. Oggi Simioni è executive chef del Forte Village e dei suoi venti ristoranti. Lo stile della sua cucina ha un'impronta classica internazionale, con straordinaria tecnica e sensibilità di realizzazione, cui si aggiunge una scrupolosa attenzione all'accordo dei sapori e degli ingredienti.



My passion is selecting the best products, and Sardinia is a true gourmet paradise. Fine ingredients, simply but attentively prepared, are all it takes to create a great dish.

Для меня самое большое значение имеет качество ингредиентов. С этой точки зрения Сардиния — настоящий рай для гурманов. Этого достаточно, чтобы создать великое в своей простоте блюдо.

Paolo Simioni is a chef with long experience in top hotel catering. He has been the ambassador for Italian cuisine in London for many years, winning a Michelin star in 2004 for Toto's restaurant. It has welcomed a constellation of celebrities, including Madonna, Mikhail Gorbachev, Gwyneth Paltrow, Princess Caroline of Monaco, Queen Beatrix of the Netherlands, and Ringo Starr (he simply adored the green tagliolini au gratin). Paolo Simioni is now executive chef at Forte Village, overseeing its twenty restaurants. His culinary style has a classic international stamp, with extraordinary technique and sensitivity allied to a meticulous interest in combinations of flavours and ingredients.

Долгие годы Паоло Симионе, звездный шеф-повар с огромным опытом работы в гостиничном и ресторанном бизнесе самого высокого уровня, занимался популяризацией итальянской кухни в Великобритании. В 2004 г. ему удалось завоевать сертификат высшего качества для Toto's Restaurant в Лондоне. В его элитном заведении побывало немало знаменитостей: Мадонна, Ринго Старр (который просто влюбился в фирменные тальюлини, запеченные с зеленью), Михаил Горбачев, Гвинет Пэлтроу, принцесса Монако Каролина и королева Нидерландов Беатрикс. Сегодня Симиони — главный шеф-повар курорта Forte Village и его двадцати ресторанов. В авторских блюдах маэстро чувствуется привкус классической международной кухни. Его отличают великолепная техника и безошибочная творческая интуиция в сочетании с крайней щепетильностью в выборе ингредиентов.





Risotto con fantasia di verdure e branzino selvaggio

Ingredienti per 4 persone

- 200 grammi di riso
- 500 grammi di filettini di branzino selvaggio
- 100 grammi di carote
- 100 grammi di asparagi verdi
- 100 grammi di broccoli
- 50 grammi di piselli
- 50 grammi di taccole
- 60 grammi di burro
- 500 millilitri di brodo vegetale
- 60 millilitri di olio extra vergine d'oliva
- 1 piccolo bicchiere di vino bianco secco
- sale e pepe

In partnership



L'azienda Agricola Monsupello nasce nel cuore dell'Oltrepò Pavese e dal 1893 è gestita dalla famiglia Boatti. Nella sua carta, tra i tanti, gli splendidi Monsüpè, Calcababio, Senso, e il Monsupello Brut Cuvée Cà del Tava.

The Monsupello company was established in the heart of the Oltrepò Pavese area, Lombardy, and has been run by the Boatti family since 1893. It makes numerous first-rate wines, notably Monsüpè, Calcababio, Senso, and the Brut Cuvée Cà del Tava.

Сельскохозяйственное предприятие Monsupello основано в винодельческом регионе Ольтрепо-Павезе и с 1893 года управляется семьей Боатти. В богатой карте вин, выпускаемых предприятием, особого внимания заслуживают великолепные названия Monsüpè, Calcababio, Senso, а также Monsupello Brut Cuvée Cà del Tava.

Le verdure e il delicato sapore degli asparagi rendono questo risotto sorprendentemente saporito, e molto adatto al gusto dolce del branzino selvaggio.

Mettere i vegetali (dopo averli tagliati a tocchetti se troppo grandi) in acqua bollente salata. Spadellare le verdure in olio e burro. Una volta intensificato il colore, lasciare da parte. In una pentola separata aggiungere gradualmente al riso il brodo e il vino bianco, e cucinare finché è al dente. A questo punto, tagliare i filetti di branzino a cubetti e aggiungerli al riso. Aggiungere il burro e mantecare finché il branzino non si sia quasi sciolto nel risotto. Impiattare mentre il risotto è ancora liquido e tiepido. Guarnire con le verdure.



Risotto with vegetable medley and wild sea bass

Ingredients for 4 people

- 200 g rice
- 500 g small fillets wild sea bass
- 100 g (3.5 oz) carrots
- 100 g green asparagus
- 100 g broccoli
- 50 g peas
- 50 g mangetout
- 60 g butter
- 500 ml (18 fl oz) vegetable stock
- 60 ml extra-virgin olive oil
- 1 small glass dry white wine
- salt and pepper

The vegetables and the nuanced flavour of the asparagus make this a surprisingly flavoursome risotto, an ideal accompaniment for the sweetness of the wild sea bass. If the vegetables are too large, cut them into pieces; place them into salted boiling water. Toss the vegetables in oil and butter. Once their colour has deepened, put them to one side. Put the rice in a separate pan and gradually add the stock and the white wine; cook until al dente. Then dice the sea bass fillets and add to the rice. Add the butter, and mix until the sea bass has almost completely dissolved into the risotto. Serve, garnished with the vegetables, while the risotto is still liquid and warm.

Ризотто с овощным ассорти и диким сибасом

Ингредиенты на 4 порции

- 200 г риса
- 500 г филе дикого сибаса
- 100 г моркови
- 100 г зеленой спаржи
- 100 г брокколи
- 50 г горошка
- 50 г стручковой фасоли
- 60 г сливочного масла
- 500 мл овощного бульона
- 60 мл оливкового масла первого холодного отжима
- 1 маленький стакан сухого белого вина
- соль и перец

Овощи и тонкий вкус, который придает рису спаржа, великолепно сочетаются с пресноватым привкусом дикого сибаса. Опустите овощи в подсоленную кипящую воду (предварительно нарезав крупные овощи брусками). Затем слегка обжарьте их в оливковом и сливочном масле. Как только они достаточно подрумянятся, отставьте кастрюлю в сторону. В другую кастрюлю положите рис и варите его до готовности "аль денте", время от времени подливая в него овощной бульон и белое вино. Порежьте кубиками филе сибаса и добавьте его в рис. Туда же добавьте сливочное масло и взбивайте рис до тех пор, пока сибас в нем практически не растворится. Разложите горячий рис по тарелкам и украсьте блюда овощным ассорти.





CHEF
PAOLO BARRALE

🍴 Michelin

Ristorante Marennà
Sorbo Serpico

Cantina del Forte

7.07.2014

8.07.2014

9.07.2014

Vengo dal cuore della Campania, dal granaio di questa regione bellissima, e ogni giorno vado alla scoperta dei migliori prodotti locali e dei sapori del territorio.

Origini siciliane, nipote di albergatori e figlio di pastai, Paolo Barrale incontra a 23 anni la grande cucina di Heinz Beck ed entra alla Pergola. Quindi prosegue fino al ristorante Marennà, nella splendida tenuta vinicola dei Feudi di San Gregorio, a Sorbo Serpico, in provincia di Avellino. Al centro della sua cucina, la grande tradizione campana, impreziosita da una ricerca dei migliori ingredienti locali. Tra i piatti "firma", la "Cipolla con l'uovo", la "Passeggiata dell'orto", combinazione sorprendente di lenticchie rosse con fiori ed erbe del giardino botanico della tenuta, e gli "Spaghetti di Gagnano con asparagi selvatici e coniglio". Risultato? Una stella Michelin.



I come from the heart of Campania, from the granary of this beautiful region. Every day, my quest continues for the best local products and authentic flavours.

Я родился в Кампании, в самой житнице этого благодатного края, и по сей день продолжаю открывать для себя великолепные местные продукты и самобытные вкусы родной земли.

Sicilian in origin, a hoteliers' grandson and pasta-makers' son, Paolo Barrale encountered the great cuisine of Heinz Beck and joined his team at La Pergola restaurant in Rome aged 23. He moved on to the Marennà restaurant in the delightful Feudi di San Gregorio vineyard in Sorbo Serpico, near Avellino, Campania. At the heart of his cuisine lies the great Campania tradition, embellished by the finest carefully selected local ingredients. His signature dishes include "Onion and egg", "Gragnano spaghetti with rabbit and wild asparagus", and "Passeggiata dell'orto" (a walk in the kitchen garden), a surprising combination of red lentils with herbs and flowers from the vineyard's own botanic garden. The upshot? A Michelin star.

Паоло Баррале, сицилиец по происхождению, родился в семье изготовителей макаронных изделий. В 23 года он поступает на работу в ресторан La Pergola, где знакомится с легендарным Хейнцем Бекем и его кухней. Продолжив свое профессиональное восхождение, Паоло становится шеф-поваром ресторана Marennà при великолепном винодельческом хозяйстве Feudi di San Gregorio, расположенном в городе Сорбо-Серпико в провинции Авеллино. Источник его вдохновения — богатейшая традиционной кухня Кампании, для обновления рецептов которой Паоло неустанно ищет лучшие местные ингредиенты. Среди фирменных блюд шеф-повара "Лук с яйцом", "Прогулка по огороду" (оригинальное сочетание красной чечевицы с цветами и травами ботанического сада винодельческого хозяйства) и "Спагетти из Граньяно с дикой спаржей и кроликом". Личные достижения? Одна звезда Мишлен.





Risotto al pomodoro con olio di Ravece e “neve” di mozzarella

Ingredienti per 4 persone

- 240 grammi di riso Carnaroli
- 1 litro di brodo di pollo
- 500 grammi di pomodori San Marzano o Piccadilly
- 2 spicchi d'aglio
- 50 grammi di parmigiano
- 50 grammi di olio extravergine di oliva di Ravece
- quanto basta di pesto di basilico
- quanto basta di foglie di basilico e fiori
- 100 grammi di mozzarella di bufala
- 50 grammi di acqua di “governo”

Far bollire per pochi secondi 2/3 dei pomodori, togliere la pelle e i semi, senza buttarli via, tagliarli a cubetti e farli rosolare con aglio, olio e qualche foglia di basilico. Tagliare a pezzetti i pomodori rimasti, farli saltare velocemente in padella insieme ai semi messi da parte in precedenza, aggiungere olio, basilico e aglio, fino a realizzare una salsa. Togliere gli odori dalla salsa, passarla al minipimer e poi al setaccio. Regolare di sale.

Tritare la mozzarella insieme all'acqua di “governo”, inserire il composto nelle apposite vaschette del ghiaccio perché si congeli in cubetti. Al momento dell'utilizzo passare i cubetti nel frullatore.

Tostare in padella il riso, aggiungere un po' di sale e proseguire la cottura con il brodo di pollo. A metà cottura unire la salsa e poi i cubetti di pomodoro con qualche foglia di basilico. Mantecare infine lontano dal fuoco con olio e parmigiano. Se necessario regolare di sale. Infine, “sporcare” il fondo di un piatto con il pesto, aggiungere un mestolo di risotto, qualche goccia d'olio, la “neve” di mozzarella e le foglioline di basilico.

In partnership



Fondata nel 1986 a Sorbo Serpico, in provincia di Avellino, Feudi di San Gregorio è il simbolo del rinascimento enologico del Meridione d'Italia. Al centro, la ricoperta dei sapori mediterranei. Nella carta, i magnifici Aglianico, Fiano di Avellino e Greco di Tufo.

Founded in 1986 in Sorbo Serpico, near Avellino, Feudi di San Gregorio epitomises southern Italy's wine renaissance. At its heart is the rediscovery of Mediterranean flavours. Its range includes the magnificent Aglianico, Fiano di Avellino, and Greco di Tufo.

Основанная в 1986 году в Сорбо-Серпико (провинция Авеллино) винодельческая компания Feudi di San Gregorio стала символом эннологического возрождения Юга Италии. Основное внимание виноделы уделяют восстановлению старинных средиземноморских рецептов. В карте вин представлены превосходные Aglianico, Fiano di Avellino и Greco di Tufo.



Risotto with tomato, Ravece olive oil, and mozzarella “snow”

Ingredients for 4 people

- 240 g Carnaroli rice
- 1 litre (1¾ pints) chicken stock
- 500 g San Marzano or Piccadilly tomatoes
- 2 cloves garlic
- 50 g Parmesan
- 50 g Ravece extra-virgin olive oil
- basil pesto to taste
- basil leaves and flowers to taste
- 100 g (3.5 oz) buffalo mozzarella
- 50 g water from the mozzarella pack

Boil 2 or 3 tomatoes for a few seconds; dice them (removing but not discarding the skins and seeds) and brown them with garlic, oil and some basil leaves. Cut the remaining tomatoes into small pieces, and quickly sauté them with the seeds kept back from earlier. Add oil, basil and garlic, and cook until a sauce is obtained. Remove the herbs from the sauce, apply the hand blender, and then sieve. Add salt to taste. Chop the mozzarella in its water, put the mixture into an ice mould, and freeze it into cubes. Now toast the rice in a pan, add some salt, and then cook with the chicken stock. Halfway through, add the sauce and then the diced tomato with a few basil leaves. Take off the heat and mix with oil and Parmesan. Add salt to taste, if necessary. Put the frozen mozzarella cubes through the blender. Finally, line a dish with pesto, add a ladle of risotto, a few drops of oil, the mozzarella “snow” and the basil leaves.

Ризотто с помидорами, оливковым маслом “равече” и “снежной крупой” из моцареллы

Ингредиенты на 4 порции

- 240 г риса “карнароли”
- 1 литр куриного бульона
- 500 г помидоров “Сан-Марцано” или “пикадилли”
- 2 зубчика чеснока
- 50 г сыра “пармиджано”
- 50 г оливкового масла первого холодного отжима из олив сорта “равече”
- песто из базилика по вкусу
- листки и цветы базилика по вкусу
- 100 г моцареллы из буйволиного молока
- 50 г жидкости из-под моцареллы

Бланшируйте в течение нескольких секунд 2/3 помидоров, снимите с них кожицу, удалите семена (последние не выбрасывайте), порежьте кубиками и обжарьте с чесноком, оливковым маслом и несколькими листиками базилика. Порежьте на кусочки оставшуюся часть помидоров и слегка обжарьте их на сковороде вместе с предварительно отложенными семенами. Добавьте оливковое масло, базилик и чеснок и тушите помидоры до готовности для соуса. Извлеките из сковороды базилик и чеснок, взбейте помидоры погружным блендером и пропустите через сито. Добавьте соль по вкусу. Перекрутите моцареллу вместе с ее жидкостью, выложите смесь в подходящую емкость для льда и заморозьте кубиками. Непосредственно перед подачей на стол измельчите кубики в блендере. В подходящей сковороде обжарьте рис, немного его посолите и варите, добавляя куриный бульон. Когда рис наполовину готов, добавьте в него порезанные кубиками помидоры и несколько листиков базилика. В конце готовки снимите рис с огня и заправьте оливковым маслом и тертым пармезаном. При необходимости посолите. Вымазав дно тарелки песто из базилика, выложите в нее один половник ризотто, добавьте в него каплю оливкового масла и украсьте блюдо “снежной крупой” из моцареллы и листиками базилика.





CHEF
PAOLO CASTRIGNANO

Ristorante Molto
Roma

Cantina del Forte

11.07.2014

12.07.2014

*Ho un amore sincero
per la cucina della tradizione
laziale e mi piace offrirla
ai miei ospiti in chiave
moderna e personale.*

Dopo il diploma presso l'Istituto Alberghiero di Roma, Giampaolo Castrignano, classe 1975, inizia la sua attività lavorando insieme agli chef di famosi ristoranti italiani e di importanti hotel. Fondamentale nella sua formazione è lo stage presso il ristorante L'Alberata di Gualtiero Marchesi, esperienza che lo avvicina all'alta cucina italiana moderna. Nel suo curriculum spiccano i nomi di ristoranti come il San Domenico di Imola, quindi Il Convivio di Angelo Troiani, dove lavora come sous-chef per tre anni, poi Il Pagliaccio di Antony Genovesi, e La Pergola del grande Heinz Beck, presso l'Hilton di Roma. Dal 2007 Giampaolo Castrignano è lo chef del ristorante Molto, indirizzo prestigioso nel cuore del quartiere romano dei Parioli. Alla base della sua cucina, una ricerca selezionatissima delle materie prime e la massima attenzione alla stagionalità dei prodotti.



I deeply love traditional Lazio cooking, and I like offering it to my guests with a modern, personal twist.

Я всем сердцем люблю традиционную кухню области Лацио и с радостью предлагаю ее своим гостям в современной и творчески переосмысленной интерпретации.

After graduating from the Rome hotel school, Giampaolo Castrignano, born in 1975, began his career working alongside the chefs in famous Italian restaurants and major hotels. A formative influence was his internship at Gualtiero Marchesi's L'Alberata restaurant, an experience that taught him many things about modern Italian haute cuisine. Highlights of his CV include restaurants like San Domenico in Imola, Angelo Troiani's Il Convivio, where he was sous chef for three years, followed by Anthony Genovesi's Il Pagliaccio, and La Pergola under the great Heinz Beck, at the Rome Hilton. Giampaolo Castrignano has been chef at the prestigious Molto restaurant at the heart of Rome's Parioli district since 2007. His cuisine's hallmark is a highly selective quest for the finest ingredients and a keen eye for seasonal produce.

Джампаоло Кастриньяно родился в 1975 г. По окончании Института гостиничного хозяйства в Риме он начал свое восхождение к профессиональному совершенству, работая бок о бок с талантливыми шеф-поварами ряда известных итальянских ресторанов и престижных отелей. Огромное влияние на профессиональную подготовку Джампаоло Кастриньяно оказала стажировка у легендарного Гуальтьеро Маркези в знаменитом ресторане L'Alberata. Этот опыт, по сути, и открыл молодому повару двери в мир высокой итальянской кухни. Среди мест его работы такие элитные рестораны, как San Domenico в г. Имола и Il Convivio Troiani. В последнем Джампаоло три года проработал в качестве заместителя шеф-повара Анджело Трояни. После этого он поступил под начало Антонио Дженовези в ресторан Pagliaccio, затем работал бок о бок с легендарным Хайнцем Бекем в ресторане La Pergola при отеле Hilton в Риме. С 2007 года Джампаоло Кастриньяно — шеф-повар престижного ресторана Molto, расположенного в сердце модного квартала Париоли в Риме. Для своих блюд маэстро тщательно отбирает все ингредиенты, уделяя особое внимание сезонности продуктов.





In partnership

DAMILANO
Barolo


ALOIS LAGEDER
1823

Dal 1890 nel fascino delle Langhe, la famiglia Damilano produce il “re dei vini”, il Barolo.

Fondata nel 1823 e giunta alla quinta generazione con Alois Lageder, la Tenuta altoatesina di Magré nasce dall'incontro tra coltivazione biologica e impegno culturale.

The Damilano family began making the “king of wines”, Barolo, amid the allure of the Langhe in 1890, and they have never stopped.

Established in 1823 and now in the fifth generation in the form of current owner Alois Lageder, the Magré estate in South Tyrol is a heady blend of past and present, with organic production methods and great cultural commitment.

С 1890 года обосновавшаяся на живописных холмах Ланге семья Дамилано производит легендарное бароло — “короля вин”. Принадлежащие семье виноградники Каннуби признаны одними из лучших “гран крjö” для производства Бароло.

Основанное в 1823 году в Магре-сулла-Страда-дель-Виньо (Трентино-Альто-Адидже) винодельческое поместье сегодня управляется Алоизом Ладегером, представителем пятого поколения владельцев. Успех производственной деятельности компании основан на уважительном отношении к традициям, внедрении методов биологического земледелия и бережном отношении к культурному наследию.

Acqua e farina alla carbonara

Ingredienti per 4 persone

- 150 grammi di guanciale stagionato
- 500 grammi di pasta acqua e farina tirata a mano tipo strozzaprete
- 200 grammi di Pecorino Romano
- 50 grammi di Parmigiano Reggiano
- 4 grandi uova fresche
- pepe nero

Calare la pasta in acqua bollente salata e nel frattempo rosolare il guanciale in una padella con olio extravergine di oliva. Una volta croccante, scolare e mettere da parte in caldo. Nel frattempo sfumare con del vino bianco il contenuto della padella e separare il rosso delle uova facendo attenzione a non romperlo.

Versare due mestoli abbondanti di acqua di cottura in una bouille e aggiungere singolarmente e sempre interi i rossi delle uova.

Scolare la pasta al dente, aggiungere il pepe nero, il guanciale, il parmigiano e la metà del pecorino. Mantecare e guarnire il piatto con il restante pecorino.



Flour-and-water pasta alla carbonara

Ingredients for 4 people

- 150 g cured pig's cheek
- 500 g hand-shaped flour-and-water pasta – strozzapreti or similar
- 200 g (7 oz) Pecorino Romano cheese
- 50 g Parmigiano Reggiano cheese
- 4 large fresh eggs
- black pepper

Place the pasta in salted boiling water. While it cooks, brown the cheek in a pan with extra-virgin olive oil. When it becomes crispy, drain and keep it warm. Meanwhile, add some white wine to the pan and simmer. Separate off the egg yolks, taking care not to break them. Pour two generous ladles of cooking water into a bowl and add the yolks one by one, keeping them whole. Drain the pasta when it is al dente; add the black pepper, the cheek, the Parmigiano Reggiano and half the Pecorino. Mix, then garnish with the rest of the Pecorino.

Паста “аква-е-фарина алла карбонара”

Ингредиенты на 4 порции

- 150 г выдержанных сыровяленых свиных щечек
- 500 г вытянутой вручную пасты “аква-е-фарина”
- 200 г сыра “пекорино романо”
- 50 г сыра “пармиджано реджано”
- 4 крупных свежих яйца
- черный перец

Опустите пасту в подсоленную кипящую воду. Пока она варится, в подходящей сковороде обжарьте свиные щечки на оливковом масле первого холодного отжима. Как только щечки хорошо подрумянятся и станут хрустящими, слейте масло и поставьте кастрюлю в теплое место. Сбрызните содержимое сковороды белым вином. Очень осторожно отделите желтки, стараясь сохранить их целыми. В шарообразную металлическую емкость влейте два полных половника воды, в которой варится паста. В воду по одному добавьте целые желтки. Слейте доведенную до требуемой степени готовности пасту и заправьте ее черным перцем, свиными щечками, тертым пармезаном и половиной тертого пекорино. Затем все тщательно перемешайте и подавайте пасту на стол, разделив ее на 4 порции и положив на каждую порцию куриный желток. И не забудьте посыпать ее оставшимся пекорино.





*La mia cucina unisce
tradizione e innovazione,
con uno sguardo alla migliore
cucina regionale italiana.
Come la descrivo?
Gustosa, salutare, e sempre
con un'idea.*

CHEF
ALESSANDRO BREDÀ

 Michelin

Ristorante Gellius
Oderzo, Treviso

Cantina del Forte

14.07.2014

15.07.2014

16.07.2014

Il suo ristorante, il Gellius di Oderzo (Treviso), una stella Michelin, è immerso in una splendida scenografia archeologica, con tracce dell'età romana, bizantina, medioevale, fino a un torrione settecentesco affacciato sulla piazza. Eppure la cucina di Alessandro Breda, classe 1967, è un'armoniosa fusione tra prodotti tipici e una continua ricerca di nuove tecniche. Nel curriculum di Alessandro, un passaggio importante nel ristorante di Gualtiero Marchesi, quindi all'Enoteca Pinchiorri, al Four Seasons di Londra e dal 2001 l'approdo felice nel suo ristorante. Nel menù, "Composta di anguilla e cipollotti", "Ravioli di coniglio con sedano croccante", "Anatra al torchio servita in due tempi", e "Crema bruciata di 'Serse' con frutto della passione". Strepitosa anche la cantina, che ha ricevuto il premio di 'Miglior carta dei vini' del Veneto.



My cuisine unites tradition and innovation with an eye for the best Italian regional food. How would I describe it? Tasty, healthy, and always thought-provoking.

Мои блюда — это органичное сочетание старого и нового, основанное на самых лучших рецептах различных областей Италии. Как бы я описал свою кухню? Вкусная, здоровая, приготовленная с воображением.

His restaurant, Gellius in Oderzo (near Treviso) has a Michelin star and nestles in a scenic archaeological setting with Roman and Byzantine remains, mediaeval heritage, and an 18th-century tower overlooking the piazza. And yet Alessandro Breda (b. 1967) creates culinary delights that harmoniously fuse typical products and a continual quest for new techniques. His CV includes an important period at Gualtiero Marchesi's restaurant, followed by Enoteca Pinchiorri and the Four Seasons in London. Since 2001, he has been running his own successful restaurant. The menu features "Eel and spring-onion compote", "Rabbit ravioli with crispy celery", "Pressed duck in two servings", and "Serse crème brûlée with passion fruit". The wine selection is spectacular, too, and has won the "Best wine list in the Veneto" award.

Принадлежащий Алессандро ресторан Gellius имеет в своем активе одну звезду Мишлен. Он расположен в историческом центре Одерцо (провинция Тревизо), и в его дизайне органично переплетены детали римской, византийской и средневековой эпох. Он включает в себя даже главную крепостную башню XVIII в., выходящую на площадь. Отличительные черты кухни Алессандро Бреда — гармоничное сочетание типичных продуктов и непрерывный творческий эксперимент. В резюме Алессандро Бреда важными периодами являются годы, проведенные в ресторане Гуальтьеро Маркези, энотеке Pinchiorri, лондонском ресторане Four Seasons. А в 2001 г. ему посчастливилось открыть собственный ресторан. Среди фирменных блюд шеф-повара — угорь с зеленым луком, ravioli из кролика с хрустящим сельдереем, утка под прессом, подаваемая в два приема, крем-брюле царя Ксеркса с маракуйей. Заслуживает восхищения и винный погреб ресторана, получивший премию в номинации "Лучшая винная карта" в области Венето.





In partnership



BERSANO

Tra le Langhe e il Monferrato, dall'inizio del '900 la cantina Bersano produce straordinari vini cru come le Barberie Generala Nizza, il Ruchè San Pietro, il Barolo Badarina, il Brachetto Castelgaro e il Moscato San Michele.

Straddling the Langhe and Monferrato, the Bersano winery has been producing remarkable crus since the early 1900s, like the Generala Nizza Barberas, the San Pietro Ruchè, the Badarina Barolo, the Castelgaro Brachetto and the San Michele Moscato.

С начала XX столетия винодельческая компания Bersano, расположенная в районе между Ланге и Монфerratо, производит уникальные вина категории "крю", в частности, несколько видов барберы Generala Nizza, Ruchè San Pietro, Barolo Badarina, Brachetto Castelgaro и Moscato San Michele.

Raviolo di ricciola, pistacchi, mortadella e finocchio

Ingredienti per 4 persone

- 1 ricciola da 600 grammi
- 80 grammi di mortadella
- 200 grammi di finocchio
- 100 grammi di pistacchi
- 100 grammi di olio extra vergine d'oliva
- 1 limone
- 20 grammi di nero di seppia
- sale e pepe

Pulire la ricciola, sfilettarla, affettarla a carpaccio e batterla sottilmente fra 2 fogli di carta oleata con l'aiuto di un batticarne. Ricavare con l'aiuto di un coppapasta rotondo 20 dischi del diametro di 6 centimetri. Mescolare il nero di seppia con l'olio d'oliva e il succo di un quarto di limone.

Tagliare sottilmente il finocchio, rosolarlo in una casseruola con un goccio d'olio, coprire d'acqua, salare e portare a cottura.

Frullare e setacciare fino a ottenere una purè liscia. Tagliare la mortadella a brunoise. Riempire i cerchi di branzino con la purè di finocchio, mortadella e una grattata di buccia di limone. Chiudere a mezzaluna.

Servire a temperatura ambiente 5 ravioli su piatto piano con qualche goccia di nero di seppia, e decorare con la barba di finocchio e qualche pezzettino crudo dello stesso finocchio.



Ravioli with amberjack, pistachios, mortadella and fennel

Ingredients for 4 people

- 1 amberjack (600 g)
- 80 g mortadella
- 200 g fennel
- 100 g (3.5 oz) pistachio nuts
- 100 g extra-virgin olive oil
- 1 lemon
- 20 g cuttlefish ink
- salt and pepper

Clean up the amberjack, fillet it, slice it thinly and beat it between 2 sheets of greaseproof paper with a steak pounder. Using a round biscuit cutter, make 20 discs of diameter 6 cm (2.4"). Mix the cuttlefish ink with the olive oil and the juice of a quarter lemon. Finely chop the fennel, brown it in a saucepan with a few drops of oil, cover with water, add salt, and set to cook. Blend and sieve to obtain a smooth puree. Finely dice the mortadella, and fill the sea bass circles with the fennel puree, the mortadella and a little lemon zest. Fold into a crescent shape. Serve 5 ravioli at room temperature on a flat dish with a few drops of cuttlefish ink, and decorate with the fennel leaves and a few pieces of raw fennel.

Равиоли из коронады с фисташками, мортаделлой и фенхелем

Ингредиенты на 4 порции

- 1 коронада весом 600 г
- 80 г колбасы "мортаделла"
- 200 г фенхеля
- 100 г фисташек
- 100 г оливкового масла первого холодного отжима
- 1 лимон
- 20 г чернил каракатицы
- соль и перец

Почистите коронаду, разделайте ее на филе, нарежьте филе тонкими ломтиками (как на карпаччо) и хорошо отбейте молотком для отбивки мяса, положив ломтики между двумя листами парафинированной бумаги. С помощью специальной формы для вырезания теста вырежьте из отбитого рыбного филе 20 кружков диаметром 6 см. Смешайте чернила каракатицы с оливковым маслом и соком четверти лимона. Тонко нарежьте фенхель, слегка обжарьте его в кастрюльке с каплей оливкового масла, залейте водой и отварите до готовности. После этого взбейте его блендером и пропустите через сито, чтобы получилось однородное пюре. Порежьте мортаделлу кубиками. Выложите на кружки рыбы пюре из фенхеля, мортаделлу и щепотку тертой лимонной цедры. Сложите кружки полумесяцем. Выложите на плоское блюдо 5 ravioli комнатной температуры, украсив блюдо каплями чернил каракатицы, зеленью и несколькими кусочками свежего фенхеля.





CHEF NELLO CASSESE

Executive Chef Castel Monastero Siena
Ristoranti La Cantina, La Contrada

Cantina del Forte

18.07.2014

22.08.2014

*Amo lo stile classico, solido,
che attinge al territorio
meraviglioso della Toscana.
E in ogni mio piatto cerco
la leggerezza e i sapori
delle stagioni*

Tutta la forza, la dolcezza, il calore e l'intensità della cultura napoletana. Basterebbe questo per descrivere il carattere e lo stile della cucina di Nello Cassese, 26 anni, originario di Nola, in provincia di Napoli. Nello muove i primi passi nella scuola alberghiera, diventa chef de partie presso l'Hotel Bristol di Stresa, in provincia di Verbania, quindi passa al Ristorante Taverna Estia, a Brusciano, in provincia di Napoli. Nel 2010 approda a Castel Monastero, country resort di Eleganza a pochi minuti da Siena, e con personalità vincente diventa sous chef del ristorante La Contrada, 'diretto' dal genio di Gordon Ramsay. Qui, in brevissimo tempo, Nello Cassese conquista la stima del mitico chef inglese, e ben presto diventa executive chef del ristorante di Castel Monastero.



I love the deep-rooted classic style that draws on the wonderful land of Tuscany. In all my dishes, I seek the freshness and flavours of the seasons.

Мне нравится классическая сытная кухня благодатной Тосканы. Каждое блюдо я стараюсь сделать легким, сохранив природный вкус сезонных продуктов.

All the verve, charm, warmth and intensity of Neapolitan culture, distilled. That encapsulates the culinary character and style of chef Nello Cassese, 26, from Nola, near Naples. After hotel and catering school, Nello became chef de partie at the Hotel Bristol in Stresa, on Lake Maggiore, and then moved to the Taverna Estia restaurant in Brusciano near Naples. In 2010, he joined Castel Monastero, Eleganzia's country resort a few minutes from Siena. With considerable élan, he took the role of Sous Chef in La Contrada restaurant, overseen by the creative brio of Gordon Ramsay. Nello wasted no time in winning the legendary English chef's esteem, soon becoming Executive Chef at the Castel Monastero restaurant.

В кулинарном искусстве 26-летнего шеф-повара Нелло Кассезе родом из города Нола в провинции Неаполя чувствуется сила, сладость, тепло и насыщенность неаполитанской культуры. По окончании школы гостиничного хозяйства Нелло становится помощником шеф-повара в ресторане отеля Bristol в г. Стреза (провинция Вербания), а затем переходит в ресторан Taverna Estia в Брушиано (провинция Неаполя). В 2010 г. он переезжает в Капель-Монастеро, гостиничный комплекс группы Eleganzia Hotels & Spa, расположенный в двух шагах от Сиены, и становится заместителем шеф-повара в ресторане La Contrada, курируемого гениальным Гордоном Рамзи. Здесь за короткий срок Нелло Кассезе завоевывает признание легендарного британского шефа и становится исполнительным шеф-поваром ресторана курорта Капель-Монастеро.





In partnership

ARGIOLAS
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO


SARDUS PATER
CASA FONDATA NEL 1949

Dall'inizio del '900, la Cantina Argiolas, nel centro di Serdiana, produce i grandi classici dell'isola, dal Cannonau al Vermentino.

La Cantina Sardus Pater nasce nell'isola di Sant'Antioco, nel 1949. Da allora le sue vigne producono un meraviglioso Carignano.

Since the early 1900s, the Argiolas winery in the centre of Serdiana, near Cagliari, has been producing the great Sardinian classics, from Cannonau to Vermentino.

Sardus Pater has been making wines on the isle of Sant'Antioco since 1949. Stretching to within 150 metres of the sea, its vineyards produce a wonderful Carignano.

С начала XX столетия винодельческая компания Argiolas, расположенная в центре Сердианы в провинции Кальяри, производит легендарные классические вина острова, от Каннонау до Верментино, Кариньяно и более редких марок: Моника, Бовале, Нурагу.

Винодельческое хозяйство Sardus Pater основано на острове Сант'Антиоко в 1949 году. С тех пор с его виноградников, расположенных всего в 150 м от моря, производится великолепное Кариньяно, пропитанное воздухом Средиземного моря и ароматами мастикового и земляничного дерева, можжевельника и мирта.

Filetto di cinta senese marinato alle 5 spezie, rapa rossa, mela e patate

Ingredienti per 4 persone

- 1 filetto di maiale di cinta senese (marinato per un giorno in un composto di sale, acqua e 5 spezie)
- 1 rapa rossa
- foglie di rapa rossa
- ½ mazzo timo
- 1 bottiglia di aceto di Chardonnay
- salsa di maiale alle 5 spezie
- ½ mela (cotta a bassa temperatura sottovuoto con uno sciroppo di zucchero)
- 1 patata novella grande
- olio extravergine d'oliva toscano
- brodo vegetale
- sale, pepe quanto basta
- 1 panetto di burro
- sale di Maldon
- germogli misti

Prendere le rape rosse e dividerle in 2 parti. Una parte tagliarla a pezzettini e iniziarla a cuocere in padella con un fondo di olio e scalogno. A metà cottura aggiungere un po' di aceto di Chardonnay, un mazzetto di timo e portare a cottura aiutandosi con un po' di brodo vegetale. Tagliare l'altra parte a cubetti e metterla a marinare in uno sciroppo bollente fatto di acqua, sale e aceto. Prendere le patate, pelarle e tagliarle a bastoncino, quindi sbollentarle e passarle in padella con burro nocciola e timo. Far prendere colore e sapore, salando il tutto. Comporre il piatto mettendo al centro la rapa rossa, passata in padella, poi disporvi sopra, tagliato a medaglioni, il filetto di maiale, scottato semplicemente in padella con olio e le 5 spezie. Finire con la rapa rossa marinata intorno al piatto, le patate batonette e la mela ripassata in padella. Salsare il piatto.



Fillet of Cinta Senese suckling pork marinated in 5 spices, beetroot, apple and potatoes

Ingredients for 4 people

- 1 fillet Cinta Senese suckling pork (marinated for a day in salt, water and 5 spices)
- 1 beetroot
- beetroot leaves
- ½ bunch thyme
- 1 bottle Chardonnay vinegar
- 5-spices pork ragu
- ½ apple (cooked at low temperature in a vacuum-sealed bag with a sugar syrup)
- 1 large new potato
- Tuscan extra-virgin olive oil
- vegetable stock
- salt and pepper to taste
- 1 butter pat
- Maldon salt
- mixed bean sprouts

Cut the beetroot in half. Chop one half into small pieces and start to cook it in a pan with a little oil and shallots. When it is half cooked, add a little Chardonnay vinegar and a sprig of thyme; complete the cooking, adding a little vegetable stock. Dice the other part of the beetroot and put it to marinate in a boiling syrup of water, salt and vinegar. Peel the potatoes and cut them into chips; blanch and toss them in the pan with butter, hazelnut and thyme. Let them gain colour and flavour; add salt. Cook the pork fillet simply by pan searing with oil and the 5 spices. Construct the dish by placing the sautéed beetroot in the middle, then adding the pork on top, cut into medallions. To finish, arrange the marinated beetroot around the dish with the potato pieces and the apple, re-cooked in the pan. Garnish with sauce.

Филе свиное “сиенский пояс”, выдержанное в маринаде из 5 специй, с красной свеклой, яблоками и картофелем

Ингредиенты на 4 порции

- 1 филе свиное “сиенский пояс” (выдержанное в течение одного дня в маринаде из соли, воды и 5 специй)
- 1 красная свекла
- ботва красной свеклы
- ½ пучка тимьяна
- 1 бутылка уксуса из винограда “шардонне”
- маринад с 5 специями, в котором выдерживалось свиное филе
- ½ яблока (запеченного при низкой температуре в вакуумной упаковке с сахарным сиропом)
- 1 крупная молодая картофелина
- тосканское оливковое масло первого холодного отжима
- овощной бульон
- соль, перец по вкусу
- 1 брусок сливочного масла
- морская соль Малдон
- смесь ростков

Разрежьте пополам свеклу. Одну половину порежьте кусочками и начните обжаривать на сковороде с оливковым маслом и луком-шалотом. В середине готовки добавьте немного уксуса из винограда “шардонне” и пучок тимьяна и продолжайте тушить до готовности, добавляя по необходимости овощной бульон. Вторую половину свеклы порежьте кубиками и замаринуйте в доведенной до кипения смеси воды, соли и уксуса. Почистите и порежьте соломкой картофель, бланшируйте его и обжарьте в сковороде с топленым маслом и тимьяном до образования румяной корочки. Посолите. Выложите на середину блюда тушеную красную свеклу, а сверху поместите порезанное медальонами свиное филе (слегка ошпаренное в сковороде в оливковом масле с 5 специями). По краю блюда выложите кубики маринованной свеклы, рядом с мясом положите картофельную соломку и разогретое в сковороде яблоко. Полейте блюдо соусом.





CHEF
FRANCK REYNAUD

🍷🍷 Michelin

Pas de L'Ours
Crans-Montana, Svizzera

Cantina del Forte

21.07.2013

22.07.2013

23.07.2013

*La mia cucina?
Non ho dimenticato
le mie radici provenzali
e a ogni stagione cerco
di esaltare al meglio
i sapori del territorio,
cucinandoli con passione
e dolcezza.*

“Il mio mestiere è la storia della mia famiglia. Sono figlio e nipote di pasticceri, ristoratori e hôtelier, e naturalmente mi sono formato accanto a grandi chef. Tre persone hanno contribuito alla mia crescita: mio nonno, Jacques Malet, Jacques Maximin, e le sue due stelle Michelin, e mio suocero Armand Bestenheider. Tutti mi hanno trasmesso la loro passione per la grande cucina e l'arte dell'ospitalità. Nel 1994, insieme a mia moglie Séverine, ho aperto l'Hotellerie du Pas de L'Ours, a Crans-Montana, in Svizzera. Un anno dopo abbiamo ottenuto 14 punti da G&M, nel 1998 una stella Michelin, quindi nel 2001 siamo stati ammessi tra 'Les Grandes Table Suisses'. Nel 2007 il nostro punteggio G&M è salito a 17 punti. Qualche piatto? “Farandola di primizie”, “Agnello al latte”, quindi ‘le freschezze dell'estate’, e poi le buone zuppe della nonna a base di tartufi bianchi di Alba”.



How would I describe my cuisine? I have not forgotten my Provençal roots; each season, I aim to bring out the best in the local flavours, by cooking them with passion and tenderness.

Что сказать о моей кухне? Я не забыл свои прованские корни и с каждым новым сезоном стараюсь подчеркнуть вкусы родной земли, нежно и трепетно относясь к ее дарам.

"My profession is the history of my family. I am the son and grandson of pastry-cooks, restaurateurs and hoteliers, so naturally I trained alongside great chefs. Three people have helped me to develop: my grandfather Jacques Malet, 2-Michelin-star grandee Jacques Maximin, and my father-in-law, Armand Bestenheider. They all instilled in me their zeal for fine cuisine and the art of hospitality. Together with my wife, Séverine, I opened the Hotellerie du Pas de L'Ours, in Crans-Montana, Switzerland, in 1994. A year later, we gained 14 points from G&M; in 1998, a Michelin star. In 2001, we were included in "Les Grandes Table Suisses". In 2007, our G&M score rose to 17. For a taste of our dishes, try the "Farandole of spring vegetables", "Milk-roasted lamb", our fresh summer produce, and the super home-made soups with white Alba truffles."

"Моя работа — это просто продолжение долгой семейной традиции. Я — выходец из рода кондитеров, поваров и рестораторов. У меня с самого детства были выдающиеся учителя. На мой профессиональный рост существенно повлияли три человека: мой дед Жак Мале, легендарный отец "авангардной" кухни Жак Максимэн и мой тесть Арман Бештенхайдер. Они привили мне любовь к высокой кухне и преподали уроки гостеприимства. В 1994 г. мы с женой Северин открыли отель Hotellerie du Pas de L'Ours на курорте Кран-Монтана в Швейцарии. На следующий год после открытия наш отель получил 14 пунктов от кулинарного гида Го-Мийо, а в 1998 году был награжден звездой Мишлен. В 2001 г. наше заведение было внесено в справочник лучших ресторанов Швейцарии (Les Grandes Table Suisses). А в 2007 г. наша оценка по гиду Го-Мийо поднялась до 17 пунктов. Фирменные блюда? Фантазия из первых овощей, ягненок в молоке, ассорти "свежесть лета" и отменные бабушкины супы с белыми трюфелями из Альбы."





In partnership

Balan

Dal 1962 l'azienda Balan, con sede a S. Ambrogio, in provincia di Padova, è un punto di riferimento per la produzione e commercializzazione di grandi vini italiani ed esteri. Tra le etichette della maison, i grandi classici, dal Prosecco al Cabernet Franc.

Based in Sant'Ambrogio, near Padova, Balan has been a beacon of excellence for producing and selling great wines from Italy and further afield since 1962. The house labels include great classics from Prosecco to Cabernet Franc.

С 1962 года компания Balan, расположенная в Сант'Амброджо (провинция Падуя), является крупным центром производства и распространения престижных итальянских и зарубежных вин. В ассортименте винного дома представлены знаменитые классические марки, от Просекко до Каберне-Фран.

Rombo arrosto al vino Humagne, midollo e fiore di sale

Ingredienti per 4 persone

- 4 pezzi di rombo selvaggio di 160 grammi l'uno
- 2 porri verdi
- 12 asparagi selvatici
- 4 foglie di pasta tagliate a lasagne al vino rosso
- olio di oliva
- fiore di sale macinato al momento

Bollire i porri, e una volta scolati mettere al loro interno il ripieno di midollo di bue. Bollire gli asparagi. Preparare una salsa al vino Humagne. Preparare la pasta per le lasagne insaporita al vino rosso e tagliare le porzioni da un millimetro di spessore, quindi farle bollire in un brodo molto concentrato. Arrostitire il rombo per 10 minuti a 220°.

Per servire il piatto, riscaldare il porro ripieno, passate gli asparagi selvatici nell'olio, appoggiare il pesce sulla foglia di lasagna, quindi unire gli asparagi e decorare con un goccio di salsa al vino.



Turbot roast in Humagne wine, ox bone marrow, and fleur de sel

Ingredients for 4 people

- 4 pieces wild turbot, 160 g (5½ oz) each
- 2 leeks
- 12 wild asparagus shoots
- 4 sheets lasagne made with red wine
- olive oil
- freshly ground fleur de sel

Boil the leeks. Drain and stuff them with the bone marrow filling. Boil the asparagus. Prepare a sauce with Humagne wine. Prepare the pasta for the lasagne imbued with red wine, and cut into portions 1 mm thick, then boil in a very concentrated stock. Roast the turbot for 10 minutes at 220C (430F).

To serve, warm the stuffed leek, lightly cook the wild asparagus in the oil, place the fish on the lasagne sheet, add the asparagus, and decorate with a drizzle of wine sauce.

запеченная камбала-ромб с винным соусом, говяжьим мозгом и морской солью

Ингредиенты на 4 порции

- 4 куса камбалы-ромба весом 160 г каждый
- 2 porri verdi
- 2 стебля лука-поррея
- 12 asparagi selvatici
- 12 стеблей дикой спаржи
- 4 foglie di pasta tagliate a lasagne al vino rosso
- 4 листа теста для лазаньи, приготовленного с добавлением красного вина
- olio di oliva
- оливковое масло
- морская соль Fior di sale, перемолотая перед употреблением

Бланшируйте стебли лука-поррея, слейте воду, извлеките из стеблей сердцевину и наполните их говяжьим мозгом. Отварите спаржу. Приготовьте соус из вина Humagne. Приготовьте тесто для лазаньи с добавлением красного вина, раскатайте 4 листа толщиной 1 мм и отварите их в наваристом бульоне. Запеките в духовке камбалу при температуре 220° (10 мин). Подогрейте фаршированный лук-порей, подрумяньте отваренную дикую спаржу в оливковом масле, выложите рыбу на лист теста для лазаньи и украсьте блюдо каплями винного соуса.





CHEF
GIUSEPPE BISSACOT

Executive Sous Chef Forte Village Resort
Santa Margherita di Pula, Cagliari

Cantina del Forte

25.07.2014

*Io non ho il mal d'Africa,
io ho il mal di Sardegna.
Quest'isola è un libro
di cucina aperto. Infinite
possibilità. Infinite
suggerzioni, tutto l'anno.*

Formazione tra le montagne di Feltre e fioritura tra i colori e le estati calde del Mediterraneo. Giuseppe Bissacot, Executive Sous Chef del Forte Village Resort, ha trovato il suo mondo e il suo stile in Sardegna. Un'isola di sapori in ogni stagione. E di grandi soddisfazioni. Dai primi posti nelle competizioni di scultura vegetale alla presidenza della Federazione Italiani Cuochi per la Sardegna. La cucina di Bissacot esalta la bellezza delle materie prime ed è un omaggio appassionato agli ingredienti della nostra terra. Tutto freschissimo, appassionato, sorprendente.



It's not Africa that has enchanted me but Sardinia. This island is an open cookbook with infinite possibilities and endless inspirations, all year round.

Я не испытываю ностальгии по Африке, я скучаю по Сардинии. Она — как открытая кулинарная книга. Неисчерпаемый источник возможностей и свежих идей круглый год.

Trained in the Dolomite foothills in Feltre, Giuseppe Bissacot has matured amid the vibrant colours and hot summers of the Mediterranean. Forte Village Resort's Executive Sous Chef has found his world and his style here in Sardinia, an island teeming with flavours in any season. It has brought him great successes, from wins in the vegetable sculpture competitions to the chairmanship of the Sardinian branch of the Federazione Italiani Cuochi (Italian chefs' federation). Bissacot's cuisine glorifies the beauty of the raw materials and pays passionate homage to the ingredients of our land. Everything is bursting with freshness, verve and surprises.

На кулинарное искусство Джузеппе Биссакота в равной степени повлияли холодные горные пейзажи Фельтре и теплые краски Средиземноморья. Джузеппе Биссакот, исполнительный заместитель шеф-повара курорта Forte Village, нашел свой дом и фирменный стиль на Сардинии, острове, который насыщен вкусами в любое время года. Острове, который дарит радость. Здесь маэстро занял первое место в конкурсе на лучшую скульптуру из овощей и стал президентом Сардинского отделения Федерации итальянских поваров. Фирменные блюда Джузеппе Биссакота подчеркивают вкус и красоту даров природы и поют хвалебную песнь щедрой земле Сардинии. Приготовленные заботливыми руками из самых свежих продуктов, они не перестают удивлять и радовать.





In partnership

MASCIARELLI

Con i suoi 320 ettari divisi tra 14 comuni della provincia di Chieti, l'Azienda Agricola Masciarelli, fondata nel 1978 da Gianni Masciarelli, produce le splendide linee di vini rossi Classica, Villa Gemma, Marina Cvetic e Iskra.

Azienda Agricola Masciarelli was founded by Gianni Masciarelli in 1978. With 790 acres spanning 14 municipalities in Chieti province, it produces the splendid Classica, Villa Gemma, Marina Cvetic and Iskra lines of red wines.

Основанное в 1978 году Джанни Машарелли сельскохозяйственное предприятие Masciarelli на своих 320 га, распределенных между 14 коммуналами в провинции Кьети, производит великолепные линии красных вин Classica, Villa Gemma, Marina Cvetic и Iskra.

Raviolo di mozzarella di bufala sarda e carpaccio di scampo al finocchietto selvatico

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

- 150 grammi di farina
- 100 grammi di semola
- 2 uova
- pistilli di zafferano
- sale, un cucchiaino di olio d'oliva

Per la farcitura e la guarnizione

- 150 grammi di mozzarella di bufala
- scorza d'arancio
- 100 grammi di rucola
- 200 grammi di pomodori maturi
- 4 code di scampi
- pinoli, finocchietto selvatico, sale, pepe, olio di oliva

Impastare e tirare la pasta fine. Con la farcia di mozzarella e scorza d'arancio grattugiata, sale e pepe, formare a piacere i ravioli. A parte frullare la rucola leggermente sbianchita con i pinoli tostatati e l'olio d'oliva.

Fare un coli di pomodori di campo, e mettere sul piatto il pesto e il coli di pomodoro, quindi adagiare i ravioli, accostandoli allo scampo tagliato a carpaccio e al finocchietto selvatico.



Sardinian buffalo-mozzarella raviolo with prawn carpaccio and wild fennel.

Ingredients for 4 people

For the pasta

- 150 g flour
- 100 g (3.5 oz) semolina
- 2 eggs
- saffron pistils
- salt, 1 tbsp olive oil

For the filling and garnish

- 150 g buffalo mozzarella
- orange peel
- 100 g (3.5 oz) rocket
- 200 g mature tomatoes
- 4 prawn tails
- pine nuts, wild fennel, salt, pepper, olive oil

Mix the pasta and pull it out thin. Fill the ravioli with mozzarella, grated orange peel, salt and pepper, shaping them as you like. Separately, lightly blanch the rocket, toast the pine nuts, and blend them with the rocket and olive oil. Make a coulis of field tomatoes and put it on the plate with the pesto. Then add the ravioli next to the sliced prawn and the wild fennel.

Равиоло с моцареллой из сардинского буйволиного молока и карпаччо из норвежского омара, ароматизированного диким фенхелем

Ингредиенты на 4 порции

Для ризотто

- 150 г муки
- 100 г манной крупы
- 2 яйца
- пестики шафрана
- соль, одна ст. ложка оливкового масла

Для приготовления начинки и гарнир

- 150 г моцареллы из буйволиного молока
- апельсиновая цедра
- 100 г рукколы
- 200 г спелых помидоров
- 4 хвоста норвежских омаров
- кедровые орешки, дикий фенхель, соль, перец, оливковое масло

Замесите и тонко раскатайте тесто. Приготовьте начинку из моцареллы, тертой апельсиновой цедры, соли, перца и сделайте ravioli. Отдельно прокрутите в блендере бланшированную рукколу с обжаренными кедровыми орешками и оливковым маслом. Приготовьте кулис из полевых помидоров. На блюдо выложите получившийся из рукколы "песто" и помидорный кулис. На них положите raviolo, а на него — карпаччо из норвежского омара и веточку дикого фенхеля.





Mi ispiro all'Italia e ai suoi sapori, e vorrei che nei miei piatti si sentisse il profumo del Mediterraneo e delle terre meravigliose che si affacciano sulle sue acque.

CHEF
OLIVER GLOWIG

🍴🍴 Michelin

Ristorante Oliver Glowig
Aldovrandi Palace Hotel, Roma

Cantina del Forte

28.07.2014

29.07.2014

30.07.2014

Dalla Germania all'Italia. Dalla cucina a fianco del padre, a Düsseldorf, alla Costiera Amalfitana. Da una ricerca sempre più personale alle due stelle Michelin. Questa la storia di Oliver Glowig e del magnifico ristorante all'interno dell'Hotel Aldovrandi Villa Borghese, antico convento dove ha studiato l'ultima regina d'Italia. Anima della cucina di Oliver Glowig è la ricerca "assoluta" degli ingredienti, unici per la loro tipicità, e la voglia di sperimentare e riscrivere i grandi classici della cucina italiana. Dagli "Spaghetti con ostriche e cavolfiori" alle "Eliche cacio e pepe con ricci di mare".



Italy and its flavours inspire me. I want my dishes to evoke the fragrance of the Mediterranean and the marvellous lands that it laps.

Меня вдохновляет Италия и ее богатая кухня. Я хочу, чтобы мои блюда пахли Средиземным морем и ароматами омываемой им чудесной земли.

From Germany to Italy. From cooking with his father in Düsseldorf to the Amalfi Coast. From an increasingly personal quest to 2 Michelin stars. This is the story of Oliver Glowig and the magnificent restaurant in Hotel Aldrovandi at Villa Borghese, Rome, the old convent where the last Queen of Italy was educated. At the heart of Glowig's cuisine is an "absolute" quest for the perfect uniquely typical ingredients and the desire to experiment with and reinterpret the great Italian culinary classics. His repertoire includes "Spaghetti with oysters and cauliflower" and "Cheese and pepper eliche pasta with sea urchins".

Из Германии в Италию. С семейной кухни в Дюссельдорфе на кухню ресторана на Амальфитанском побережье. От индивидуального творческого поиска к двум звездам Мишлен. Такова история Оливера Глоуига, шеф-повара великолепного ресторана при отеле Aldovrandi Villa Borghese, открытого в стенах старинного монастыря, в котором училась последняя королева Италии. Внимание Оливера Глоуига всецело сосредоточено на поиске самых лучших, аутентичных ингредиентов. Он не устает экспериментировать и по-новому обыгрывать классические рецепты итальянской кухни. Среди кулинарных находок маэстро "Спагетти с устрицами и цветной капустой" и "Фузилли с сыром, перцем и морскими ежами".





In partnership

FALESCO

Fondata nel 1979 dai fratelli Cotarelli, l'Azienda Agricola Falesco ha recuperato i vitigni storici del Lazio e dell'Umbria e ha creato vini come Est! Est!! Est!!! Poggio dei Gelsi, Ferentano, e Tellus Syrah e Trentanni.

Set up in 1979 by the Cotarelli brothers, Falesco has given the historic vines of Lazio and Umbria a new lease of life, creating wines like Poggio dei Gelsi, Ferentano, Tellus Syrah, Trentanni and Est! Est!! Est!!!

Сельскохозяйственное предприятие Falesco, основанное в 1979 году братьями Котарелли, восстановило исторические виноградники областей Лацио и Умбрия и создало такие марки, как Est! Est!! Est!!!, Poggio dei Gelsi, Ferentano, Tellus Syrah и Trentanni.

Scampi crudi con burrata e cuore di carciofo

Ingredienti per 4 persone

Per gli scampi

- 12 code di scampi
- 80 grammi di burrata di bufala
- 10 grammi di bottarga di muggine

Per i carciofi

- 4 carciofi
- 2 spicchi di aglio in camicia
- 4 rametti di prezzemolo
- 4 rametti di timo al limone
- 4 di foglie di alloro
- quanto basta di vino bianco, sale e pepe

Pulire i carciofi e metterli sottovuoto con aglio in camicia, prezzemolo, timo, vino sale e pepe. Cucinarli per 20 minuti al forno a vapore e raffreddarli in acqua fredda. Riempire i fondi dei carciofi con la burrata, coprire la burrata con gli scampi e condire con sale e olio extra. Scaldare leggermente il tutto sotto forno elettrico, detto Salamandra.

Per la crema di patate

- 50 grammi di cipollotti
- ½ spicchio di aglio
- 10 grammi di burro
- 200 grammi di patate
- 500 grammi di brodo di pollo
- 1 foglia di alloro
- quanto basta di sale e pepe
- 25 milligrammi di olio extra vergine

Rosolare cipollotti e aglio nel burro, aggiungere le patate, bagnare con brodo e aggiungere alloro, sale e pepe. Frullare il tutto e montare con 25 milligrammi di olio extra vergine, quindi aggiungere nei 50 grammi della crema 2 grammi di buccia di limone candito. Stendere la crema di patate nel piatto, aggiungere il carciofo al centro e condire con bottarga di muggine. Mettere le erbe intorno al carciofo e finire con un filo d'olio e una foglia d'argento come decorazione.



Raw prawns with burrata mozzarella and artichoke heart

Ingredients for 4 people

For the prawns

- 12 prawn tails
- 80 g buffalo burrata mozzarella
- 10 g grey mullet roe

For the artichokes

- 4 artichokes
- 2 garlic cloves, unpeeled
- 4 sprigs parsley
- 4 sprigs lemon thyme
- 4 bay leaves
- white wine, salt and pepper to taste

Remove the artichokes' outer leaves and put the hearts in a vacuum pack with unpeeled garlic, parsley, thyme, wine, salt and pepper. Cook for 20 minutes in a steam oven, and then cool in cold water. Fill the artichoke hearts with the burrata cheese, cover with the prawns, and season with salt and extra-virgin olive oil. Heat it all gently in a "Salamandra" electric oven.

For the creamed potatoes

- 50 g spring onions
- ½ clove garlic
- 10 g butter
- 200 g (7 oz) potatoes
- 500 g chicken stock
- 1 bay leaf
- salt and pepper to taste
- 25 mg extra-virgin olive oil

Brown the spring onions and garlic in the butter. Add the potatoes, stock, bay leaf, salt and pepper. Blend the mixture and add 25 mg of extra-virgin olive oil. Then to the 50 g of creamed mix add 2 g of candied lemon peel. Spread the creamed potato in the dish, add the artichoke at the centre, and dress with grey mullet roe. Place the herbs around the artichoke and finish with a drizzle of oil and a silver leaf to decorate.



Норвежские омары с бурратой и артишоками

Ингредиенты на 4 порции

Для приготовления норвежских омаров

- 12 хвостов норвежских омаров
- 80 г сыра “буррата” из буйволиного молока
- 10 г икры кефали

Для приготовления артишоков

- 4 артишока
- 2 неочищенных зубчика чеснока
- 4 веточки петрушки
- 4 веточки лимонного тимьяна
- 4 лавровых листа
- белое вино, соль и перец по вкусу

Очистите артишоки и поместите их в вакуумную упаковку с неочищенным чесноком, петрушкой, тимьяном, вином, солью и перцем. Потушите их на пару в духовке в течение 20 минут и охладите в холодной воде. Наполните сердцевины артишоков бурратой, положите поверх бурраты хвосты норвежских омаров и заправьте блюдо солью и оливковым маслом первого холодного отжима. Перед подачей на стол слегка разогрейте блюдо в электрической духовке Salamandra.

Для приготовления картофельного крема

- 50 г молодого лука-шалота
- ½ зубчика чеснока
- 10 г сливочного масла
- 200 г картофеля
- 500 г куриного бульона
- 1 лавровый лист
- соль и перец по вкусу
- 25 мг оливкового масла первого холодного отжима

Подрумяньте лук и чеснок в сливочном масле, добавьте к ним картофель, бульон, лавровый лист, соль и перец и тушите до готовности. Смешайте все ингредиенты блендером и заправьте 25 мг оливкового масла первого холодного отжима, затем на каждые 50 г крема добавьте 2 г тертого цуката из лимонной корки. Распределите ровным слоем картофельный крем на блюде, посередине блюда положите на крем артишок и заправьте его икрой кефали. Поверх артишока положите омара, а вокруг него распределите ароматические травы, добавьте каплю оливкового масла и завершите оформление блюда, положив кусочек серебряной фольги поверх омара.





CHEF
PETER BRUNEL

Maison Peter Brunel
Folgaria, Trento

Cantina del Forte

1.08.2014

La mia firma è una cucina raffinata e creativa che punta sulla scelta d'ingredienti insoliti e preziosi, provenienti da ogni parte del mondo, tenendo ben ferme le mie radici trentine.

“Quante ore passo in cucina? Con la testa 24”. È veloce e ironico Peter Brunel, nato nel 1975 a Soraga in Val di Fassa, in Trentino. E con la stessa velocità, grazie agli insegnamenti di Giorgio Nardelli, Peter approda al ristorante Villa Negri di Riva del Garda e conquista a soli 28 anni una stella Michelin. Quindi nel 2007 arriva al ristorante Chiesa di Trento, dove inventa il suo piatto più famoso, la trota marinata al miele di rododendro colata nella cera d'api. Nel 2010 viene selezionato dalla Triennale di Milano e partecipa alla mostra New Italian Design, a Istanbul e in Cina, dove vengono esposte le sue creazioni culinarie. Nello stesso anno vince il titolo 'Chef sorpresa dell'anno'. Oggi Brunel è chef consultant del ristorante Il Palagio '59, a Rignano sull'Arno, e della splendida Maison Peter Brunel, Folgaria, Trento.



My signature is a sophisticated, creative cuisine hallmarked by unusual selections of special ingredients from all over the world, while remaining true to my Trentino roots.

Мои фирменные блюда отличаются изысканностью и креативностью. Мне нравится смешивать необычные ценные ингредиенты, происходящие из разных уголков земного шара. И в то же время я всегда верен своим корням и традициям земли, на которой я родился.

"How many hours a day do I spend in the kitchen? Mentally, 24." Peter Brunel, born in 1975 in Soraga, Val di Fassa (Trentino), is swift with the dry wit. And he was equally swift, thanks to Giorgio Nardelli's tutelage, in gaining a position at the Villa Negri restaurant in Riva del Garda and a Michelin star, aged just 28. Then, in 2007, he joined the Chiesa restaurant in Trento, where he invented his most famous dish, marinated trout with rhododendron honey on beeswax. In 2010, he was chosen by the Triennale di Milano design museum to participate in the New Italian Design exhibition in Istanbul and China, where his culinary creations went on show. In the same year, he won the "Surprise Chef of the Year" title. Now he is consultant chef at the restaurant Il Palagio '59 in Rignano sull'Arno, near Florence, and the superb Maison Peter Brunel, at Muu Village in Folgaria. In 2013, together with a group of friends, he launched circle23.it, a virtual meeting place devoted to food and entertainment, with articles on great cuisine, design, music and literature.

"Сколько времени я провожу на кухне? Я не покидаю ее даже во сне." Быстрый, находчивый, ироничный Питер Брюнель родился в городке Сорага в долине Валь-ди-Фасса области Трентино-Альто-Адидже. Обучение у легендарного Джорджо Нарделли не проходит даром, и Питер буквально со школьной скамьи поступает на работу в ресторан Villa Negri в Рива-дель-Гарда и уже в 28 лет становится обладателем звезды Мишлен. В 2007 г. он переходит в ресторан Chiesa в г. Тренто. Здесь он изобретает свое самое известное блюдо — форель в маринаде из меда, собранного с цветков рододендрона и процеженного через пчелиный воск. В 2010 г. его кандидатуру выбирают для участия в международной выставке Триеннале в Милане, и его кулинарные произведения входят в экспозицию выставки "Новый итальянский дизайн" (New Italian Design) в Стамбуле и Китае. В том же году он становится победителем в номинации "Шеф, ставший открытием года". Сегодня Питер Брюнель — шеф-повар консультант ресторана Il Palagio '59 в Риньяно-суль-Арно и великолепного Maison Peter Brunel в отеле Muu Village на курорте Фольгария.





Spaghettoni di montagna con rapa bianca al coltello, uova di salmerino e speck di trota

Ingredienti per 4 persone

- 800 grammi di rape
- 500 grammi di uova di salmerino
- 200 grammi di speck di trota con guanciale di maiale
- erba cipollina
- 250 grammi di olio extra vergine di oliva
- sale di Maldon
- pepe nero

Con l'aiuto di un mixer a immersione frullare le uova, aggiungendo a filo l'olio extra vergine, fino a ottenere la maionese. Utilizzando un coltello parare la rapa e ottenere delle falde. Tagliarle a barre, in modo da avere come risultato dei bastoncini simili a degli spaghettoni. Tagliare lo speck di trota a listarelle dello spessore di 2-3 millimetri e arrostarle a fuoco vivo in un padellino antiaderente. Portare a bollore dell'acqua, salarla e sbollentare la rapa bianca. Scolare gli spaghettoni e saltarli in padella con olio, sale e pepe, poi adagiarli in un piatto fondo, salsarli con la maionese e aggiungere lo speck. Guarnire con dell'erba cipollina tagliata finemente.

In partnership



Nel 2004 Gavino Sanna, famoso pubblicitario, decide di creare qualcosa di unico e straordinario come la sua terra, la Sardegna. Nasce la Cantina Mesa, a Sant'Anna Arresi, nel Sulcis Iglesiente. Nella sua carta, i classici della tradizione, Carignano, Vermentino e Cannonau.

In 2004, famed advertising guru Gavino Sanna decided to create something as unique and extraordinary as his homeland, Sardinia. Thus the Mesa winery was born, in Sant'Anna Arresi, in the Sulcis Iglesiente area, with a repertoire including the traditional classics Carignano, Vermentino and Cannonau.

В 2004 году известный специалист по рекламе Гавино Санна решил создать нечто выдающееся и оригинальное на своей родной земле, Сардинии, и основал винодельческое хозяйство Cantina Mesa в городке Сант-Анна-Арреси, расположенном в историческом регионе Сульчис-Иглесьенте. В карте вин компании представлены классические марки Сардинии: Carignano, Vermentino и Cannonau.



“Mountain” spaghetti with sliced white turnip, arctic char roe and trout speck

Ingredients for 4 people

- 800 g turnip
- 500 g arctic char roe
- 200 g (7 oz) trout speck with pig’s cheek
- chives
- 250 g extra-virgin olive oil
- Maldon salt
- black pepper

Mix the roe using a hand blender, trickling in the extra-virgin olive oil to make a mayonnaise. Slice the turnip and cut it into sticks like the thick spaghetti. Slice the trout speck into strips 2–3 mm thick and cook them over a high flame in a non-stick pan. Bring a pot of water to the boil, add salt, and blanch the turnip. Drain the spaghetti and toss in a pan with oil, salt and pepper; place in a deep dish, adding the mayonnaise and then the speck. Garnish with finely chopped chives.

Горные макароны из белой репы с икрой гольца и шпеком из форели

Ингредиенты на 4 порции

- 800 г репы
- 500 г икры гольца
- 200 г шпека из форели
- с сыровялеными свиными щечками
- шнит-лук
- 250 г оливкового масла первого холодного отжима
- морская соль Малдон
- черный перец

С помощью погружного миксера взбивайте икру гольца, вливая тонкой струйкой оливковое масло, до получения майонеза. Ножом разделайте на слои репу. Нарезьте слои так, чтобы получить тонкие полоски, похожие на толстые спагетти. Шпек из форели нарежьте тонкими полосками толщиной 2-3 мм и поджарьте их на открытом огне в сковороде с антипригарным покрытием. Вскипятите воду, посолите ее и бланшируйте в ней репу. Слейте воду из-под “макарон” из репы и слегка обжарьте их на сковороде с оливковым маслом, солью и перцем. Затем разложите их в глубокие тарелки, заправьте майонезом и добавьте шпек. Украсьте блюдо мелко порезанным шнитт-луком.





CHEF
EMANUELE SCARELLO

🌿🌿 Michelin

Ristorante Agli Amici dal 1887
Godia, Udine

Cantina del Forte

4.08.2014

5.08.2014

6.08.2014

*La mia cucina è
contemporanea,
intensa ed essenziale.
Oggi bisogna togliere.
Nei miei piatti non ci sono
mai più di tre ingredienti.
Bastano per vivere
una grande emozione.*

Alle porte di Udine, a Godia, da cinque generazioni la famiglia Scarello è l'anima del ristorante Agli Amici dal 1887. E il protagonista è Emanuele Scarello, classe 1970, uno degli chef più apprezzati d'Italia, due stelle Michelin, tra il 2009 e il 2012 presidente dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe. L'esordio ai fornelli? Accanto alla madre. L'ispirazione? Il Friuli dell'infanzia. "I miei primi ricordi sono legati al cibo della mia terra, dove sono cresciuto e dove vivo ancora oggi. Per esempio, non potrei mai pensare di fare un menù senza metterci gli gnocchi, perché Godia è il paese della patata. E poi i ritmi, i nostri ritmi sono ancora umani, non voglio rinunciarci. Al pomeriggio riesco a chiacchierare con il contadino che ci vende le patate. Sono cose impagabili. Quando offro un pezzo di carne nel mio ristorante, so dove è cresciuto l'animale e che cosa ha mangiato. In una grande città, non sarebbe possibile".



My cuisine is contemporary, intense and pared down. Nowadays, we need to simplify. My dishes never contain more than three ingredients; that's all it takes to stir great sensations.

Я готовлю современные, насыщенные блюда, в которых нет ничего лишнего. Максимум три ингредиента. Этого достаточно, для создания неповторимых вкусовых ощущений.

In Godia, just outside Udine, the Scarello family has been the heartbeat of the Agli Amici restaurant for 5 generations, since 1887. The star is Emanuele Scarello (b. 1970), one of Italy's most respected chefs, with 2 Michelin stars, and president of the Jeunes Restaurateurs d'Europe association from 2009 to 2012. He began cooking at his mother's apron strings, and the Friuli region, where he grew up, has been his inspiration. "My earliest memories are of the food from my local area, where I spent my childhood and still live to this day. I could never create a menu without gnocchi, for example, because Godia is the home of the potato. Life here still flows at a human pace, and I don't want to give that up. In the afternoon, I have time to chat with the farmer who supplies our potatoes; moments like that are priceless. When I serve meat in my restaurant, I know where the animal was reared and what it ate; in a big city, that would be impossible."

Вот уже пятое поколение семьи Скарелло задает тон в ресторане Agli Amici dal 1887 в районе Годия города Удине. Сегодня кухней ресторана заправляет Эмануэле Скарелло, один из самых прославленных шеф-поваров Италии. В его послужном списке две мишленовские звезды и пост президента международной ассоциации «Молодых рестораторов Европы», который Эмануэле занимал с 2009 по 2012 г. Дебют на кухне? У плиты рядом с матерью. Источник вдохновения? Воспоминания детства, проведенного в области Фриули. "Мои первые воспоминания связаны с едой края, в котором я родился, вырос и живу до сих пор. К примеру, у меня не поднимется рука составить меню, в котором не было бы ньокки, ведь Годия — это земля картофеля. И потом, я ни за что на свете не откажусь от размеренности провинциальной жизни. После обеда у меня всегда есть минутка, чтобы перекинуться парой слов с фермером, который продает нам картофель. Такие моменты просто бесценны. Подавая в ресторане мясное блюдо, я знаю, где выросло и чем питалось приготовленное животное. В большом городе такое просто немыслимо".





Crudo di scampi con chutney di pesche e foglie di pepe d'acqua

Ingredienti per 4 persone

- 1 pesca gialla
- 1 cipollotto fresco
- 5 grammi di bacche di coriandolo
- 20 grammi di aceto di vino bianco
- 30 code di scampi freschi
- foglie di pepe d'acqua
- erbe aromatiche

Pelare e tagliare sottilmente le pesche, e affettare il cipollotto. Velare con olio extravergine d'oliva una padella e iniziare a cuocere dolcemente il cipollotto e la pesca, quindi unire il coriandolo tritato e continuare la cottura a fuoco moderato per 15 minuti. Unire l'aceto e mescolare bene affinché risulti una crema. Far raffreddare e mettere in un sac a poche. Dopo aver pulito preventivamente gli scampi, condirli con olio extravergine d'oliva, poco sale di Maldon e il pepe d'acqua tagliato a julienne sottile.

Per completare il piatto, "tirare" con il sac a poche il chutney di pesca nel piatto, disporvi gli scampi e completare con qualche foglia aromatica.

In partnership



Prunetto

La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola dal 1385. Oggi i Marchesi Antinori producono gli emblemi del vino toscano e del Chianti classico, dal leggendario Tignanello al Solaia, dal Badia Passignano al Péppoli. Dal 26 generazioni, una storia straordinaria.

The Antinori family has been producing wines since 1385. The Antinori marquises now make the emblematic Chianti Classics and other Tuscan wines, from the legendary Tignanello to Solaia and from Badia Passignano to Péppoli. It is a remarkable story, 26 generations strong.

Семья Антинори занимается производством вин с 1385 года. Имя Антинори в Италии и во всем мире стало синонимом тосканских вин и, в частности, классического Кьянти, от легендарного Tignanello al Solaia, от Badia Passignano до Péppoli. Уникальная история 26 поколений.



Raw prawns with peach chutney and water-pepper leaves

Ingredients for 4 people

- 1 yellow peach
- 1 fresh spring onion
- 5 g coriander berries
- 20 g (0.7 oz) white-wine vinegar
- 30 fresh prawn tails
- water-pepper leaves
- aromatic herbs

Peel and finely chop the peach; slice the spring onion. Cover a pan with extra-virgin olive oil and start to cook the spring onion and the peach, gently. Add the chopped coriander, and continue on a moderate heat for 15 minutes. Add the vinegar; stir well until a creamy mix results. Allow to cool, then put it in a pastry bag. Shell and clean up the prawns, then dress them with extra-virgin olive oil, a pinch of Maldon salt, and the thinly julienned water pepper.

To complete the dish, squeeze the peach chutney into the dish using the pastry bag, position the prawns, and add a few aromatic leaves to round off.

Карпаччо из норвежских омаров с персиковым чатни и листьями горца перечного

Ингредиенты на 4 порции

- 1 желтый персик
- 1 головка зеленого лука
- 5 г семян кориандра
- 20 г уксуса из белого вина
- 30 хвостов свежих норвежских омаров
- листья горца перечного
- ароматические травы

Очистите и тонко порежьте персик и лук. Сбрызните дно сковороды оливковым маслом первого холодного отжима, слегка поджарьте лук и персик, добавьте перемолотые семена кориандра и тушите все ингредиенты на среднем огне в течение 15 минут. Добавьте уксус и взбейте все ингредиенты в крем. Охладите крем и поместите его в кондитерский мешок. Предварительно очистив норвежских омаров, заправьте их оливковым маслом первого холодного отжима, щепоткой соли Малдон и тонко порезанными листьями горца перечного.

С помощью кондитерского мешка распределите на блюде персиковый чатни, положите на него омаров и посыпьте блюдо ароматическими травами.





CHEF
BRUNO BARBIERI

Chef Freelance

Cantina del Forte

8.08.2014

9.08.2014

La cosa più complessa da trovare in un piatto è la semplicità, una virtù che ti lascia sempre un buon sapore in bocca.

È lo chef italiano che ha collezionato il maggior numero di stelle Michelin, sette, a pari merito con Gualtiero Marchesi. Romagnolo, scopre la sua vocazione guardando cucinare la nonna. Piatto "memoria", le lasagne. Nel 1979 s'imbarca come cuoco sulle navi da crociera e viaggia tra i Caraibi e il Sud America. Torna in Italia e a metà del 1981 si lancia nell'avventura del ristorante Trigabolo, due stelle Michelin, ad Argenta di Ferrara. Da allora un successo dietro l'altro. Tra i suoi ristoranti, la Grotta di Brisighella, 1 stella Michelin, a Brisighella (Ravenna), la Locanda Solarola, 2 stelle Michelin, a Castel Guelfo (Bologna), e un ristorante nel Veronese, 2 stelle Michelin. La cucina di Bruno Barbieri è creativa, sperimentale e rivoluzionaria al punto giusto. È autore di numerosi volumi. Oggi è chef freelance. Dal 2011 partecipa alla giuria di MasterChef Italia, ed è anche giudice di MasterChef Junior.



The most complex ingredient in a dish is simplicity, a virtue that always leaves a good taste in the mouth.

Самые вкусные блюда всегда просты. И добиться этого сложнее всего.

He is the Italian chef with the largest collection of Michelin stars, 7, on a par with Gualtiero Marchesi. From Romagna, Barbieri discovered his vocation as he watched his grandmother cook — memorable lasagne, especially. In 1979, he became a cruise-ship cook, plying between the Caribbean and South America. He returned to Italy and, in mid-1981, threw himself into the adventure of the Trigabolo restaurant, now with 2 Michelin stars, in Argenta di Ferrara. One success led to another. His restaurant portfolio includes Grotta di Brisighella, with 1 Michelin star, in Brisighella (near Ravenna), Locanda Solarola, with 2 Michelin stars, in Castel Guelfo (near Bologna), and a restaurant near Verona, with 2 Michelin stars. Bruno Barbieri's cuisine is creative, experimental and just revolutionary enough. He has written numerous books and is now a freelance chef. He has been on the MasterChef Italia jury since 2011, and is also a judge for MasterChef Junior.

Этот итальянский шеф-повар завоевал самое большее количество звезд Мишлен — семь, наравне с Гуальтьеро Маркези. Бруно Барбьери родился в Романье и с раннего детства наблюдал, как готовит его бабушка. Блюдо, которое оставило в памяти маэстро самый глубокий след — лазанья. В 1979 году он поступает поваром на борт круизного судна и плавает между Карибскими островами и Южной Америкой. Затем Бруно возвращается в Италию и в середине 1981 года открывает ресторан Trigabolo в Ардженте (провинция Феррара), завоевавший две звезды Мишлен. И с тех пор его успехи следуют один за другим. Среди его ресторанов Grotta di Brisighella, 1 звезда Мишлен, в Бризигелле (Равенна), Locanda Solarola, 2 звезды Мишлен, в Капель-Гуэльфо (Болонья), и ресторан в окрестностях Вероны, 2 звезды Мишлен. Фирменный стиль Бруно Барбьери отличается креативностью, склонностью к экспериментированию и новаторством — в точно выверенных пропорциях. Он написал множество кулинарных книг и с 2011 года входит в состав жюри конкурса MasterChef Italia и MasterChef Junior. Сегодня он — шеф-повар фрилансер.





Uova in cocotte con fonduta di taleggio, frutta secca e uova di salmone

Ingredienti per 4 persone

- 8 uova
- 100 grammi di taleggio
- 100 grammi di frutta secca tra nocciole, pistacchi e mandorle
- 0,75 millilitri di panna per la strapazzata
- 0,90 millilitri di panna per la fonduta di gorgonzola
- olio extravergine di oliva
- burro

Tagliare con un coltellino la parte a punta dell'uovo, separare il rosso dall'albume, sbattere poi l'albume con una frusta e cuocerlo in una piccola padella con un pizzico di burro. Appena l'albume incomincerà a coagulare, aggiungervi la panna, salare e pepare, quindi aggiungervi i rossi d'uovo e farli andare per un minuto. Dovranno risultare strapazzati ma molto morbidi.

A parte, fare una piccola fonduta di taleggio unendo la panna al taleggio e la paprika. Cuocerla a bagnomaria. Dovrà risultare leggermente ristretta. Riempire piccole ciotole di sale grosso, appoggiarvi le uova e servirle ben calde.

Dopo avere sterilizzato i gusci, riempirli a strati con la strapazzata, poi con la fonduta, e quindi con la frutta secca. Aggiungervi una noce di burro. Infine passare l'uovo nel forno per qualche minuto.

In partnership



Nella valle rigogliosa di Arzachena nasce la Cantina Surrau. Dai suoi vigneti, una collezione di vini rossi e bianchi tradizionali sardi, premiati a livello internazionale. Un viaggio in Sardegna, passando dal Sincaru allo Sciala, dal Barriu al Branu.

The verdant Arzachena valley is home to the Surrau winery. Its vineyards produce a collection of international award-winning traditional Sardinian reds and whites, on a journey from Sincaru to Sciala via Barriu and Branu.

Винодельческое хозяйство Surrau расположено в цветущей долине Арцакены. Со своих виноградников компания собирает великолепный урожай для производства традиционных красных и белых сардинских вин, качество которых признано на международном уровне. Начните знакомство с Сардинией с красного Sincaru и белых Sciala, Barriu и Branu.



Eggs in cocotte with taleggio fondue, dried fruit and salmon roe

Ingredients for 4 people

- 8 eggs
- 100 g (3.5 oz) taleggio cheese
- 100 g dried fruit, hazelnuts, pistachios and almonds
- 75 ml (2.5 fl oz) cream for scrambling
- 90 ml cream for the gorgonzola fondue
- extra-virgin olive oil
- butter

Cut the top off the egg, and separate off the yolk. Beat the white with a whisk, and cook it in a small pan with a dab of butter. As soon as the white starts to set, add the cream, salt and pepper then the yolks, and cook for a minute. The scrambled mix should become very soft. On one side, make a little taleggio fondue by adding the cream and paprika to the cheese. Cook in a bain-marie; it should reduce a little. Liberally sprinkle two small dishes with plenty of coarse salt, place the eggs inside and serve piping hot. Sterilise the shells and fill them with layers of first scrambled-egg mix, then fondue, and finally dried fruit. Add a knob of butter. Finally, cook the egg in the oven for a few minutes.

Яйца-кокот с фондю из сыра “таледжо”, ассорти из орехов и красной икры

Ингредиенты на 4 порции

- 8 яиц
- 100 г сыра “таледжо”
- 100 г ассорти из лесных орехов, фисташек и миндаля
- 0,75 мл сливок для приготовления яичной “болтушки”
- 0,90 мл сливок для приготовления фондю из таледжо
- оливковое масло первого холодного отжима
- сливочное масло

Аккуратно срежьте ножиком верхушку каждого яйца, отделите желтки от белков, взбейте белки венчиком и поместите их в маленькую сковороду с кусочком сливочного масла. Как только белки начнут сворачиваться, добавьте сливки, соль, перец и желтки и оставьте их на огне одну минуту. В результате должна получиться очень мягкая яичная “болтушка”. Отдельно сделайте маленькое фондю с таледжо, добавив к нему сливки и паприку, и приготовьте его на водяной бане. Фондю должно слегка сжаться. Наполните крупной морской солью небольшие блюда. простерилизуйте яичные скорлупы и наполните их поочередно яичной “болтушкой” и фондю, сверху положите орехи и маленький шарик сливочного масла и установите яичные скорлупы в блюда с солью. Поставьте блюда на несколько минут в духовку.





CHEF
ENRICO CRIPPA

✻✻✻ Michelin

Ristorante Piazza Duomo
Alba

Cantina del Forte

11.08.2014

12.08.2014

13.08.2014

Credo nello studio e so di dover essere sempre un passo avanti al mio team se voglio davvero avere qualcosa da insegnare. E poi di nuovo studio e studio per avere una visione chiara di ciò che voglio.

Tre stelle Michelin per lo splendido ristorante Piazza Duomo, nel cuore di Alba. Ma il curriculum di Enrico Crippa è importante fin dall'inizio. A 16 anni è commis nel ristorante milanese di Gualtiero Marchesi e poi a scuola dei migliori chef europei. Un nome, Ferran Adria. Quindi per tre anni immersione nella cucina giapponese a Osaka. Rientro in Italia e la lezione dell'eleganza nipponica risplende nelle Langhe. Nella cucina di Enrico Crippa gli ingredienti di questa terra, cantata da un grande scrittore italiano, Cesare Pavese, si uniscono alla tecnica raffinatissima del Sol Levante. È un incontro unico al mondo.



I believe in research, and I know I always need to be a step ahead of my team if I really want to have something to teach. And I keep researching to develop a clear vision of what I want.

Я верю в силу науки и знаю, что я должен быть на шаг впереди моей команды, если хочу ее чему-нибудь научить. И снова учиться, учиться, учиться самому, чтобы ясно представлять, чего я хочу.

Three Michelin stars adorn the splendid Piazza Duomo restaurant in the heart of Alba, in Piedmont. But Enrico Crippa's CV impresses right from the start. Aged 16, he became commis chef in Gualtiero Marchesi's Milan restaurant, learning under the best European chefs – Ferran Adrià, to name one. Three years' immersion in Japanese cuisine followed, in Osaka. On returning to Italy, his acquired far-eastern elegance now shines in the Langhe. In Enrico Crippa's food, the ingredients of this land – eulogised by great Italian author Cesare Pavese – combine with the supremely refined technique of Japan. There is nothing else like it on Earth.

В послужном списке Энрико Криппа три звезды Мишлен, завоеванные в великолепном ресторане Piazza Duomo, расположенном в центре Альбы. Но его биография полна и других знаменательных событий. В 16 лет он становится помощником повара в миланском ресторане Гуальтьеро Маркези, затем продолжает учиться у лучших европейских шеф-поваров, таких как Ферран Адрия. За этим следуют три года полного погружения в японскую кухню в Осаке. После этого Энрико возвращается в Италию и применяет уроки японской элегантности к рецептам области Ланге. В кухне Энрико Криппа ингредиенты этого благодатного края, воспетого великим итальянским писателем Чезаре Павезе, органично сочетаются с утонченной эстетикой Страны восходящего солнца. И получается самый оригинальный в мире дуэт.





In partnership

CERETTO

Nel centro delle Langhe, in Località San Cassiano, nascono gli splendidi vini delle Aziende Ceretto, dall'Arneis al Dolcetto d'Alba, dal Barbera al Barolo. Alla base del successo un dialogo tra passato e presente e un amore per l'arte contemporanea.

From Località San Cassiano in the heart of the Langhe spring the Ceretto wineries' fine creations, from Arneis to Dolcetto d'Alba and Barbera to Barolo. Their success is founded on a dialogue between past and present and a love for contemporary art.

В живописных окрестностях Сан-Кассьяно в области Ланге производятся великолепные вина группы винодельческих хозяйств Ceretto. В ассортименте представлены от Arneis al Dolcetto d'Alba, до Barbera al Barolo. Успех производственной деятельности компании основан на тесной связи прошлым и любви к современному искусству.

Agnello sambucato cucinato arrosto, formaggio di capra e camomilla

Ingredienti per 4 persone

Per la carne

- 4 carré di agnello sambucano
- 1 rametto di finocchio secco
- 6 fiori di camomilla secchi
- quanto basta di burro
- quanto basta di salsa di agnello
- sale e pepe

Cuocere il carré di agnello sambucano in casseruola con il burro e gli aromi, tenerlo ben rosa alla "goccia" e riservarlo al caldo.

Per il formaggio di capra

- 100 grammi di latte di capra
- 1 grammo di agar agar
- 50 grammi di formaggio di capra fresco

Far bollire il latte con l'agar agar, a ebollizione raffreddare e poi mixarlo con il formaggio per ottenere una crema.

Per la tisana alla camomilla

- 550 grammi di acqua
- 10 grammi di camomilla

In una casseruola portare a 90° l'acqua e poi togliere dal fuoco la casseruola. Mettere la tisana nell'acqua e lasciare in fusione per 4 minuti. Trascorso questo tempo, filtrare la tisana e raffreddarla in abbattitore.

Per la riduzione "mielosa" di tisana alla camomilla

- 500 gr di tisana camomilla
- 40 gr di tapioca in polvere

Unire a freddo la farina di tapioca con la tisana e ridurre fino a consistenza mielosa. Raffreddare in abbattitore.

Per finire

- 2 foglie di bietola
- 2 foglie di strigoli
- sale di Maldon
- polline di camomilla
- quanto basta di sugo di agnello profumato alla camomilla

In 4 piatti individuali adagiare un cucchiaino di formaggio fresco di capra e coprire con polline di camomilla. Alla destra del formaggio, formare con un piccolo sac a poche delle gocce di tisana mielosa e appoggiare il carré sopra al formaggio. Sbollentare le foglie di bietola, condirle con olio e sale e appoggiarle sul carré. Finire con gli strigoli sbollentati e un cucchiaino di salsa di agnello.



Roast Sambucano lamb with goat's cheese and camomile

Ingredients for 4 people

For the meat

- 4 racks Sambucano lamb
- 1 sprig dry fennel
- 6 dry camomile flowers
- butter to taste
- lamb ragu to taste
- salt and pepper

Cook the rack of Sambucano lamb in a saucepan with the butter, herbs and spices, keeping it deep pink and with some blood in it. Leave to one side and keep it warm.

For the goat's cheese

- 100 g (3.5 oz) goat's milk
- 1 g agar agar
- 50 g fresh goat's cheese

Heat the milk with the agar agar until boiling point, then cool, add the cheese, and mix to obtain a creamy texture.

For the camomile infusion

- 550 g water
- 10 g camomile

Heat the water to 90C (194F) in a saucepan, then turn off the heat. Put the camomile in the water and leave to steep for 4 minutes. Filter and cool in a blast chiller.

To reduce the camomile infusion into a "honey-like" consistency

- 500 g camomile infusion
- 40 g tapioca flour

Add the tapioca to the cold infusion and reduce until a honey-like consistency results. Cool in a blast chiller.

To finish

- 2 chard leaves
- 2 bladder campion leaves
- Maldon salt
- camomile pollen
- lamb ragu flavoured with camomile to taste

Place a tablespoon of fresh goat's cheese in 4 individual dishes, and dust with camomile pollen. To the right of the cheese, add some drops of reduced infusion using a small pastry bag, and lay the rack on top of the cheese. Blanch the chard leaves, dress them with oil and salt, and place them on the rack. Finish off with the blanched campion leaves and a tablespoon of lamb ragu.



Жаркое из ягненка породы “самбукана” с козьем сыром и ромашкой

Ингредиенты на 4 порции

Для приготовления мяса

- 4 каре ягненка породы “самбукана”
- 1 веточка засушенного фенхеля
- 6 засушенных цветков ромашки
- сливочное масло по вкусу
- соус ягненка по вкусу
- соль и перец

Потушите каре ягненка в кастрюле со сливочным маслом и специями, стараясь хорошо его подрумянить, но не пересушить, и оставьте в теплом месте.

Для приготовления козьего сыра

- 100 г козьего молока
- 1 г агар-агара
- 50 г свежего козьего сыра

Доведите молоко с агар-агаром до кипения, охладите и взбейте со свежим сыром до образования крема.

Для приготовления ромашкового чая

- 550 г воды
- 10 г ромашки

В подходящей кастрюле нагрейте воду до температуры 90° и снимите кастрюлю с огня. Добавьте в воду ромашку и оставьте настаиваться в течение 4 минут. По истечении этого времени процедите ромашковый чай и охладите его в системе для быстрого охлаждения.

Для загустения ромашкового чая

- 500 г ромашкового чая
- 40 г порошка тапиоки

В охлажденный ромашковый чай добавьте порошок тапиоки и варите его до тех пор, пока чай не загустеет до консистенции меда. Охладите полученный сироп в системе быстрого охлаждения.

Для оформления блюда

- 2 листа свеклы
- 2 листа смолевки обыкновенной
- морская соль Малдон
- пыльца ромашки
- сок из-под ягненка, ароматизированный ромашкой, по вкусу

На каждую из 4 тарелок положите по ложке крема из козьего сыра и посыпьте его пыльцой ромашки. Справа от сыра с помощью кондитерского мешка распределите по тарелке капли загустевшего ромашкового чая. Сверху на сыр положите каре ягненка. Бланшируйте листья свеклы, заправьте их оливковым маслом и солью и положите на каре. Завершите оформление блюда, положив на другой край каре бланшированные листья смолевки обыкновенной и ложку сока из-под ягненка.



CHEF
MASSIMILIANO MASCIA

🍴🍴 Michelin

Ristorante San Domenico
Imola

Cantina del Forte

18.08.2014

19.08.2014

20.08.2014

Il mio obiettivo è realizzare piatti dove i sapori siano netti e ben definiti, con un numero di ingredienti non eccessivo, perché ogni sapore sia in equilibrio e ben leggibile.

È la nuova generazione del San Domenico, leggendario ristorante di Imola, due stelle Michelin. Massimiliano, 27 anni, nipote di Natale e Valentino Marcattili, si è formato 'in cucina' dall'età di 14 anni. Dopo il diploma, viaggia e alterna esperienze italiane e internazionali, dal Ristorante Vissani al Ristorante Romano di Viareggio, all'Osteria Fiamma di New York, fino al Plaza Athenée di Alain Ducasse. "La mia vera scuola è stata ed è tuttora il San Domenico. Ciò non toglie che le altre esperienze siano state fondamentali per la mia crescita professionale: negli Stati Uniti ho imparato a lavorare a ritmi sempre elevati e ho compreso l'importanza dell'organizzazione, in Francia ho percepito il grande valore della storia e della cultura gastronomica, in Italia ho studiato attentamente la materia prima, che non ha eguali nel mondo".



I aim to create dishes with clean, well-defined flavours but not too many ingredients, where each flavour is balanced but distinctive.

Моя цель — готовить блюда с чистым и выраженным вкусом. Они должны быть лаконичными, чтобы каждый вкусовой оттенок был сбалансирован и узнаваем.

This is the new generation at San Domenico, the legendary restaurant in Imola with 2 Michelin stars. Massimiliano Mascia, 27, is Natale and Valentino Marcattili's grandson; he began his cooking apprenticeship aged just 14. After gaining his diploma, he broadened his horizons in Italy and overseas, from the Vissani restaurant near Terni to the Romano in Viareggio, and from the Osteria Fiamma in New York to Alain Ducasse's Plaza Athenée in Paris. "My real culinary school has always been and still is San Domenico. Yet my other experiences have still been vital for my professional development. In the States, I grasped the importance of organisation and learned to work at an unstinting pace; in France, I understood the great value of gastronomic history and culture; and in Italy, I have carefully studied the raw materials, which are the best in the world."

Массимильяно Машиа — представитель нового поколения поваров легендарного ресторана San Domenico в г. Имола, обладателя двумя звездами Мишлен. Будучи племянником Натале и Валентино Маркатилии, 27-летний Массимильяно Машиа с 14 лет практически живет на кухне. По окончании школы гостиничного хозяйства он постоянно путешествует, работая в Италии и за рубежом. В его послужном списке ресторан Vissani в Терни, Romano в Виареджо, Osteria Fiamma в Нью-Йорке и даже легендарный ресторан Алана Дюкасса при отеле Plaza Athenée. "Моей основной школой до сих пор остается ресторан San Domenico. Хотя это вовсе не говорит о том, что опыт работы в других местах не дал мне ничего нового. В США я научился работать в очень быстром темпе и усвоил важность организации, во Франции я ощутил ценность традиции и гастрономической культуры, в Италии я тщательно изучил все исходные ингредиенты, равных которым нет в мире"





Piccione arrostito al rosmarino e mirtilli con funghi prugnoli dell'Appennino

Ingredienti per 4 persone

- 4 piccioni ben spiumati, eviscerati e disossati
- 2 porcini freschi ben sodi e tagliati a cubetti
- ½ litro di buon vino bianco secco
- 1 rametto di rosmarino
- 1 bicchiere di brodo di carne
- olio di oliva
- 50 grammi di mirtilli freschi
- 200 grammi di prugnoli
- 1 scalogno tritato finemente
- sale e pepe

In una capace casseruola fare rosolare da ambo le parti in poco burro e poco olio di oliva i petti di piccione e le coscette fino a ottenere un buon colore nocciola, quindi aggiungere il rosmarino, e porre al forno a 180° per circa 5 minuti.

Tenere a parte e al caldo i piccioni, deglassare il fondo del tegame con il vino e ridurre della metà, quindi unirvi il fondo di vitello o il brodo e continuare la cottura fino ad ottenere 4 cucchiaini circa di sugo. Infine aggiustare la salsa di sale e pepe, e filtrarla.

Nel frattempo in una padella antiaderente, con poco olio di oliva, fare rosolare i funghi, unirvi lo scalogno e cuocere per alcuni secondi. All'ultimo aggiungere i mirtilli tagliati a metà e aggiustare di sale e pepe.

Disporre i piccioni in piatti individuali, guarnire attorno con i funghi e i mirtilli, infine aggiungere la salsa e un filo di olio crudo.

In partnership

Kellerei **Terlan**
Cantina

La Cantina Terlano, in provincia di Bolzano, è una delle più antiche dell'Alto Adige. Dal 1893 produce vini inconfondibili, vigorosi, fruttati e dalla straordinaria longevità. Nella carta, dal Terlander alla Schiava Grigia, dal Gewürztraminer al Müller Thurgau.

Cantina Terlano, near Bolzano, is one of the South Tyrol's oldest winemakers. It started producing its unmistakably vigorous, well-fruited and remarkably long-lived wines in 1893 and is still going strong. Its range includes Terlander, Schiava Grigia, Gewürztraminer and Müller Thurgau.

Винодельческое хозяйство Terlano в провинции Больцано — одно из самых старых в области Трентино-Альто-Адидже. С 1893 года компания производит оригинальные, крепкие, необычайно стойкие вина с ярким фруктовым букетом. В карте вин представлены такие марки, как Terlander, Schiava Grigia, Gewürztraminer, Müller Thurgau.



Roast pigeon with rosemary, blueberries and St George's mushrooms from the Apennines

Ingredients for 4 people

- 4 pigeons, well plucked, gutted and boned
- 2 fresh, firm porcini mushrooms, cubed
- ½ litre (17 fl oz) good dry white wine
- 1 sprig rosemary
- 1 glass meat stock
- olive oil
- 50 g fresh blueberries
- 200 g (7 oz) St George's mushrooms
- 1 finely chopped shallot
- salt and pepper

In a large stew pan, brown the pigeon breasts and thighs on both sides in just a little butter and olive oil until they gain a good hazelnut colour. Then add the rosemary and put in the oven at 180C (356F) for about 5 minutes. Put the pigeons on one side and keep hot. Deglaze the bottom of the pan with wine, and reduce by a half. Add the veal juices or stock and continue to cook until around 4 tablespoons of sauce are obtained. Add salt and pepper to the sauce, and filter it. Meanwhile, take a non-stick pan, add just a little olive oil, brown the mushrooms, add the shallot, and cook for a few seconds. At the end, add the halved blueberries plus salt and pepper to taste. Place the pigeons on individual plates, garnish around them with the mushrooms and blueberries, and finally add the sauce and a little drizzle of fresh oil..

Жаркое из голубятины с розмарином, черникой и подвишенниками из Аппенин

Ингредиенты на 4 порции

- 4 голубиные тушки, очищенные от перьев, внутренностей и костей
- 2 свежих плотных белых гриба, порезанных кубиками
- ½ л хорошего сухого белого вина
- 1 веточка розмарина
- 1 стакан мясного бульона
- оливковое масло
- 50 г свежей черники
- 200 г грибов подвишенников
- 1 мелко порезанная луковица шалота
- соль и перец

В достаточно вместительной кастрюле в небольшом количестве сливочного и оливкового масла хорошо подрумяньте с двух сторон голубиные грудки и ножки. Затем добавьте к ним розмарин и поставьте в духовку, нагретую до 180°, на 5 минут. Уберите голубятину в теплое место, налейте на дно кастрюли белого вина и выпарьте его наполовину. После этого добавьте говяжью подливу или бульон и уваривайте его до получения 4 столовых ложек соуса. Посолите, поперчите и процедите полученный соус. Параллельно с этим в сковороде с антипригарным покрытием в небольшом количестве оливкового масла обжарьте грибы, добавьте к ним лук-шалот и потушите их вместе несколько секунд. В конце добавьте разрезанную пополам чернику, посолите и поперчите. Выложите мясо на отдельные тарелки, вокруг него распределите грибы и чернику и заправьте блюдо соусом и каплей оливкового масла.





CHEF
FABIO BALDASSARRE

 Michelin

Ristorante Unico
Milano

Cantina del Forte

25.08.2014

26.08.2014

27.08.2014

Se non fossi chef, sarei un esploratore. Sono curioso, assaggio tutto. Cosa mi piace? La pasta fatta in casa, perché rimanda alla manualità e alla fatica. L'ho sempre vista fare fin da bambino.

La passione e il talento di Fabio Baldassarre, classe 1971, nascono all'interno di una famiglia di cuochi d'origine abruzzese. L'esordio è nella cucina dell'Ambasciata Tedesca a Roma, un contatto anche territoriale che lo spinge ad approfondire la sua formazione in Austria, a Salisburgo. Nel 1994 torna a Roma, sous-chef di Heinz Beck, nel ristorante La Pergola dell'Hotel Cavalieri Hilton. Riprende a viaggiare, prima in Germania con Heinz Winkler, poi in Inghilterra da Raymond Blanc. Al ritorno in Italia è executive chef de L'altro Mastai, dove conquista la sua prima stella Michelin. Dalla primavera del 2011 Fabio Baldassarre è a Milano, alla guida del prestigioso Unico, al ventesimo piano della World Join Center Tower, da cui si gode una vista meravigliosa sulla città fino alle Prealpi. Pochi mesi dopo l'apertura, arriva la stella Michelin.



If I weren't a chef, I'd be an explorer. I'm curious; I like to try everything. What do I like? Home-made pasta, because it reminds me of manual skill and hard work. I have watched it being made ever since I was a child.

Если бы я не был шефом, то стал бы исследователем. Я ужасно любопытен и всегда все пробую. Что мне больше всего нравится? Домашняя паста: в ней чувствуется тепло родолюбивых рук. С детства я наблюдаю за тем, как делают эту пасту.

Fabio Baldassarre was born into a family of chefs from Abruzzo in 1971, and his passion and talent grew from there. He began cooking at the German Embassy in Rome, and the Germanic influence inspired him to continue his training in Salzburg, Austria. In 1994, he returned to Rome as Heinz Beck's sous chef at La Pergola restaurant in the Cavalieri Hilton Hotel. Resuming his travels, he went first to Germany with Heinz Winkler then to the UK with Raymond Blanc. On returning to Italy, he became executive chef at L'altro Mastai, winning his first Michelin star. Since spring 2011, Fabio Baldassarre has been head chef at the prestigious Unico restaurant on the twentieth floor of the World Join Center Tower, Milan, whose wonderful views stretch over the city to the Alpine foothills. Just a few months after opening, he won a Michelin star.

Фабио Бальдассарре родился в 1971 году в семье профессиональных поваров родом из Абруццо, которые привили сыну любовь к хорошей кухне и способствовали развитию его природного кулинарного таланта. Дебют молодого повара состоялся на кухне Посольства Германии в Риме. Вдохновленный успехом, он отправляется оттачивать свое кулинарное мастерство в австрийский Зальцбург. В 1994 г. Бальдассарре возвращается в Рим, чтобы стать помощником у Хайнца Бека в ресторане La Pergola при отеле Cavalieri Hilton. После этого он снова переезжает, сначала в Германию к Хайнцу Винклеру, а затем в Англию к Раймону Блану. По возвращении в Италию он становится шеф-поваром ресторана L'altro Mastai, в котором и завоевывает свою первую звезду Мишлен. С весны 2011 года Фабио Бальдассарре руководит престижным рестораном Unico, расположенном на двадцатом этаже торгового центра World Join Center Tower в Милане. Из окон его ресторана открывается великолепный вид на весь город до самых склонов Альп. И буквально через несколько месяцев работы на новом месте шеф получает свою вторую звезду Мишлен.





Baccalà con olio, foglie di limone e aroma di caffè

Ingredienti per 4 persone

- 480 grammi di baccalà
- 1 spicchio d'aglio
- foglie e scorze di limone
- caffè in grani o in polvere
- olio extra vergine di oliva

Rosolare il filetto di baccalà, avvolgerlo nelle foglie di limone, senza salarlo, quindi immergerlo nell'olio di cottura, a cui è stato aggiunto qualche chicco di caffè insieme a uno spicchio d'aglio, e per intensificare l'aroma anche qualche goccia di limone. Cuocere in forno per 20 minuti a 63°. Tutta la ricetta va controllata perché parte da un modello per ristorante. Non capisco temperature e durata cottura.

In partnership

Capannelle[®]

Immersa nelle colline senesi, con i suoi 18 ettari di vigneti, l'Azienda Capannelle di James Sherwood ha scelto la strada dell'eccellenza e della produzione limitata. Nella carta, un Chianti Classico Riserva, uno Chardonnay, e il famoso 50&50.

Immersed in the Sienese hills, with its 44 acres of vineyards, James Sherwood's Capannelle company has chosen to produce a limited output of truly excellent wines. Their repertoire includes a Chianti Classico Riserva, a Chardonnay, and the famous 50&50.

18 га виноградников винодельческой компании Capannelle, основанной Джеймсом Шервудом, погружены в пышную зелень сиенских холмов. Компания выпускает первоклассные коллекционные вина. В ее карте вин представлены Chianti Classico Riserva, Шардоне и знаменитое вино 50&50.



Cod with oil, lemon leaves and coffee aroma

Ingredients for 4 people

- 480 g (17 oz) cod
- 1 clove garlic
- lemon leaves and peel
- granulated or ground coffee
- extra-virgin olive oil

Brown the cod fillet and wrap it in the lemon leaves without salting. Add a few coffee grains, a garlic clove and – to heighten the flavour – a few drops of lemon juice to the cooking juices and oil, then place the wrapped fillet in it. Cook in the oven for 20 minutes at 63C (145F).

Треска с оливковым маслом, листьями лимона и ароматом кофе

Ингредиенты на 4 порции

- 480 г трески
- 1 зубчик чеснока
- листья и цедра лимона
- кофе в зернах или молотый
- оливковое масло первого холодного отжима

Поджарьте филе трески и оберните их листьями лимона. Не солите. Снова опустите филе в масло, на котором они жарились, добавив в него щепотку кофе, зубчик чеснока и каплю лимонного сока для усиления аромата. Поставьте блюдо в духовку и готовьте его при температуре 63° в течение 20 минут.





CHEF
FRANCESCO MAZZEI

L'Anima Restaurant
Londra, UK

Cantina del Forte

29.08.2014

30.08.2014

31.08.2014

La mia cucina è quella della mamma, preparata con le mani di uno chef. Ed è una cucina calabrese con i suoi sapori forti e piccanti, ma sempre straordinariamente sana.

La passione nasce da bambino, guardando cucinare sua madre. Cucina calabrese, olio, passata di pomodoro, salame, e pane fatto in casa. La passione prosegue nella gelateria dello zio. Poi, a 14 anni, l'incontro con Angelo Sabetta. Nasce un sogno: diventare chef. Questo l'inizio dell'avventura di Francesco Mazzei. Nel suo curriculum, una partenza stellata all'Eden di Roma, quindi passaggio al Dorchester di Londra. Poi Milano, Edinburgo e Bangkok. Oggi Francesco Mazzei è lo chef del ristorante L'Anima, considerato il miglior ristorante italiano di Londra. Il segreto del successo? Un legame fortissimo con la terra dell'infanzia, i suoi piatti, i suoi ingredienti.



My cuisine is mum's home cooking, prepared with a chef's hands. It is full of strong and spicy yet remarkably healthy Calabrian flavours.

Моя кухня — это материнские рецепты, приготовленные руками шеф-повара. Я готовлю острые, насыщенные и в то же время полезные и здоровые блюда калабрийской кухни.

I acquired my passion for food as a child, watching my mother cook. Good Calabrian food, with oil, puréed tomato, charcuterie and home-made bread. My interest was further piqued in my uncle's ice cream parlour. Then, aged 14, I met Angelo Sabetta; my dream to become a chef was born. That is how Francesco Mazzei's culinary adventures began. His CV includes a stellar start at the Eden in Rome and a move to the Dorchester in London. Stints in Milan, Edinburgh and Bangkok followed. Francesco Mazzei is now the chef at L'Anima, considered London's best Italian restaurant. What is the secret of his success? A powerful connection to the land of his childhood, its dishes and its ingredients.

Интерес к приготовлению пищи Франческо Маццей начинает проявлять уже в раннем детстве, наблюдая за своей матерью, готовящей блюда калабрийской кухни, в которой широко используются оливковое масло, томатная паста, колбасы и домашний хлеб. Затем он увлекся приготовлением мороженого, посещая кафе своего дяди. В 14 лет Франческо знакомится с Анджело Сабеттой, и у него появляется мечта: стать шеф-поваром. Так начинается жизненное приключение Франческо Маццей. В его послужном списке великолепный старт в ресторане Eden в Риме. Затем судьба забрасывает его в ресторан Dorchester в Лондоне. Потом Милан, Эдинбург, Бангкок, — и сегодня Франческо Маццей — шеф-повар ресторана L'Anima, который считается лучшим итальянским рестораном в Лондоне. В чем секрет его успеха? В неразрывной связи с родной землей, ее вкусами и традициями.





In partnership



Nata alla fine del XIX secolo a Soave, in provincia di Verona, Villa Rinaldi è un'autentica Maison de Nègoce Italiana, apprezzata sulla scena internazionale per l'altissima qualità dei suoi Spumanti a Metodo Classico e del suo Amarone della Valpolicella DOC.

Established in the late 19th century in Soave, near Verona, Villa Rinaldi is a genuine Maison de Nègoce Italiana of world renown for the sublime quality of its méthode champenoise sparkling wines and its Amarone della Valpolicella DOC.

Основанная в конце XIX столетия в Суаве (провинция Верона) Villa Rinaldi является аутентичным итальянским Торговым домом, признанным на международном уровне за высочайшее качество шампанских вин Spumante a Metodo Classico и Amarone della Valpolicella DOC.

Pesche al forno con lavanda e Prosecco 'Aneri' Superiore

Ingredienti per 4 persone

- 4 pesche
- 200 milligrammi di Greco di Bianco
- 200 milligrammi di Prosecco Aneri Superiore
- ½ stecca di cannella piccola
- 4 rami di fiori di lavanda o rosmarino
- 1 stella di anice
- 100 grammi di zucchero di canna grezzo
- 50 grammi di miele millefiori

Tagliare le pesche a metà, togliere il nocciolo e mettere in una teglia con il lato tagliato in giù. Aggiungere lo zucchero, il miele, il Prosecco Aneri Superiore, il Greco di Bianco, i fiori di lavanda e le spezie e cuocere nel forno preriscaldato a 190° per 15 minuti o fino a che si ammorbidiscono. Togliere le pesche dal liquido e fare raffreddare. Nel frattempo ridurre il liquido a fiamma media fino a ottenere uno sciroppo.

Ripieno di Amaretto

- 80 grammi di burro ammorbidito
- 40 grammi di zucchero
- 200 grammi di biscotti Amaretto
- 100 grammi di mandorle
- 25 grammi di pistacchi

Per il ripieno di amaretto

In un mortaio schiacciare bene gli amaretti, i pistacchi, le mandorle e lo zucchero. Trasferire il tutto in un recipiente e aggiungere il burro ammorbidito e le uova. Con l'aiuto di una spatola, mescolare tutti gli ingredienti finché si forma un impasto morbido. Formare delle piccole palline, della misura del nocciolo della pesca, e mettere su una teglia. Cuocere nel forno preriscaldato a 190° per 12 minuti.



Baked peaches with lavender and Aneri Superiore prosecco

Ingredients for 4 people

- 4 peaches
- 200 mg Greco di Bianco wine
- 200 mg (7 fl oz) Aneri Superiore prosecco
- ½ small cinnamon stick
- 4 rosemary or lavender flower twigs
- 1 aniseed star
- 100 g raw cane sugar
- 50 g multi-flower honey

Cut the peaches in half, remove the stone, and place them in a tin, cut side down. Add the sugar, honey, prosecco, Greco di Bianco, lavender flowers, and spices, and cook in a preheated oven at 190C (374F) for 15 minutes or until the peaches soften. Remove the peaches from the liquid and allow to cool. Meanwhile, reduce the liquid to a syrup over a medium heat.

Amaretto filling

- 80 g softened butter
- 40 g sugar
- 200 g Amaretto biscuits
- 100 g (3.5 oz) almonds
- 25 g pistachio nuts

For the Amaretto filling

Crush the amaretti, pistachios, almonds and sugar thoroughly in a mortar. Transfer the mix into a container and add the softened butter and the eggs. Stir all the ingredients with a spatula into a soft mix. Make little balls the same size as the peach stone, and place on a tin. Cook in the preheated oven at 190 for 12 minutes.



Печенье персики с лавандой и игристым Prosecco 'Aneri' Superiore

Ингредиенты на 4 порции

- 4 персика
- 200 мг вина Greco di Bianco
- 200 мг вина Prosecco Aneri Superiore
- ½ маленькой коричной палочки
- 4 веточки лаванды или розмарина
- 1 звезда аниса
- 100 г нерафинированного тростникового сахара
- 50 г многотравного меда

Разрежьте персики пополам, удалите косточку и выложите их на противень разрезом вниз. Добавьте сахар, мед, вино Prosecco Aneri Superiore и Greco di Bianco, лаванду и специи и поместите противень в предварительно нагретую до 190° духовку на 15 минут или до тех пор, пока персики не станут мягкими. Снимите персики с подливой и охладите. На медленном огне выпарите подливу до консистенции сиропа.

Начинка из печенья "амаретто"

- 80 г мягкого сливочного масла
- 40 г сахара
- 200 г печенья "амаретто"
- 100 г миндаля
- 25 г фисташек

Для приготовления начинки из печенья "амаретто"

В ступке тщательно растолките и перетрите печенье, фисташки, миндаль и сахар. Переложите все ингредиенты в подходящую емкость и добавьте к ним мягкое сливочное масло и яйца. Перемешайте все ингредиенты с помощью лопатки до образования мягкого теста. Скатайте шарики размером с персиковую косточку и выложите их на противень. Выпекайте шарики в предварительно нагретой до 190° духовке в течение 12 минут.





Celebrity Chef Nights

Forte Gourmet

Rocco Iannone & Friends

È un incontro di personalità e sapori. È un dialogo bellissimo. Rocco Iannone, straordinario chef del ristorante Forte Gourmet, cucinerà insieme a una costellazione di famosi colleghi e amici. Sei splendide serate a “4 mani” per scoprire che la creatività, la fantasia, la voglia di sperimentare e di stupire non hanno limiti. Soprattutto nel cuore del Forte Village.

Personalities and flavours meet in a sublime interplay. Rocco Iannone, chef extraordinaire at the Forte Gourmet restaurant, will cook together with a stellar collection of his famous friends and colleagues. Six splendid evenings with the creative flair of “4 hands”, where the desire to experiment and amaze knows no bounds. Especially at the heart of Forte Village.

Встреча с выдающимися личностями и блюдами. Уникальное сочетание. Рокко Янноне, блистательный шеф-повар ресторана Forte Gourmet, будет готовить вместе с плеядой знаменитых коллег и друзей. Шесть великолепных вечеров высокой кухни “в 4 руки”, призванных продемонстрировать безграничную креативность, воображение, желание экспериментировать и удивлять. Особенно в живописной обстановке Forte Village.

Rocco Iannone & Champagne

*Vogliamo festeggiare il **romanticismo**. Vogliamo illuminare il magnifico perlage della vostra passione. Vogliamo offrirvi **sei serate frizzanti e vellutate** per scoprire le più famose marche di champagne francesi. **Rocco Iannone**, chef del ristorante **Forte Gourmet**, dedicherà a ogni Maison un intero menù. Pronti a brindare con una **flûte di fantasia**, talento ed esclusività?*

*Romance is in the air, and we are celebrating with **six sparkling, elegant evenings** to explore the most renowned French champagnes and evoke all the effervescence of amour. **Rocco Iannone**, chef at the **Forte Gourmet** restaurant, is dedicating an entire menu to each maison. Get ready to **raise a flute** brimming with exclusive verve and talent, and see where it leads.*

*Мы приглашаем вас на праздник **романтики**. Чтобы зажечь в вас жаркие искры страсти, мы предлагаем вам **шесть "игристых"** и "бархатных" вечеров, посвященных знакомству с самыми известными марками французского шампанского. **Рокко Янноне**, шеф-повар ресторана **Forte Gourmet**, составит для каждого Дома шампанских вин специальное меню. Вы готовы поднять бокал за **игру воображения**, талант и уникальность?*



CHEF
ROCCO IANNONE

Ristorante Forte Gourmet
Forte Village Resort
Santa Margherita di Pula, Cagliari

*Cucinare vuol dire scegliere.
In una società globalizzata,
dove orientarsi è sempre
più difficile, io concentro
le mie energie sulla semplicità*

Ha conquistato i palati più esigenti. Ha esaltato la cucina italiana e ogni volta ha ricominciato da capo, dagli ingredienti, dalla loro semplicità, bontà e "serietà". "La cucina è una cosa seria", spiega Rocco Iannone, anima del ristorante Pappacarbone, una stella Michelin, a Cava de' Tirreni, e ogni estate protagonista sulla scena del nostro splendido Forte Gourmet. Qual è il sapore che guida la sua cucina? "In un mondo globalizzato, cerco di ritrovare il gusto delle cose semplici. Irrrinunciabili, le uniche a non tramontare mai".



*To cook is to choose.
In our globalised society,
where finding your way
is increasingly tough, I focus
my energy on simplicity.*

*Готовить значит выбирать.
В глобализованном
обществе, где
ориентироваться
становится все сложнее,
я сосредотачиваю все мои
силы на поиске простоты.*

He has impressed the most demanding palates. He has raised Italian cuisine to new heights, starting afresh every time from the ingredients, whose simplicity and goodness demand respect. "Cooking is a serious business," explains Rocco Iannone, Michelin-starred chef and creative spirit behind the Pappacarbone restaurant in Cava dei Tirreni, Campania, who stars every summer at our glorious Forte Gourmet. What are his "typical" flavours? "In this globalised world, I want to recapture the zest for the simple things – the essentials, the only things that never go out of fashion."

Этот шеф-повар нашел подход к самым требовательным гурманам. Он вознес итальянскую кухню на новый уровень, каждый раз начиная с самого начала: с поиска ингредиентов и изучения их простоты, полезности, важности. "Кухня — это очень серьезная вещь", — говорит Рокко Янноне, шеф-повар ресторана Pappacarbone в Кава-дей-Тиррени, одна звезда Мишлен, который каждое лето становится главным действующим лицом на сцене нашего великолепного Forte Gourmet. Главные ориентиры? "В сегодняшнем глобализованном мире я стараюсь отыскать вкус простоты. Вкус уникальных, непреходящих блюд."



Rocco Iannone & Friends



13.07

Rocco Iannone & Alessandro Breda

Ristorante Gellius, Oderzo, Treviso

🌿 Michelin



20.07

Rocco Iannone & Franck Reynaud

Pas de L'Ours, Crans-Montana, Svizzera

🌿🌿 Michelin



27.07

Rocco Iannone & Peter Brunel

Maison Peter Brunel, Folgaria, Trento



3.08

Rocco Iannone & Emanuele Scarello

Ristorante Agli Amici dal 1887, Godia, Udine

🌿🌿 Michelin



10.08

Rocco Iannone & Paolo Simioni

Executive Chef Forte Village Resort
Santa Margherita di Pula, Cagliari



17.08

Rocco Iannone & Giancarlo Perbellini

Ristorante Perbellini, Verona

🌿🌿 Michelin



24.08

Rocco Iannone & Fabio Baldassarre

Ristorante Unico, Milano

🌿 Michelin

Rocco Iannone & Champagne



17.07
**Rocco Iannone
& Ruinart**



24.07
**Rocco Iannone
& Champagne Thienot**



31.07
**Rocco Iannone
& Pommery**



7.08
**Rocco Iannone
& Cuvée Louise**



14.08
**Rocco Iannone
& Dom Pérignon**



21.08
**Rocco Iannone
& Krug**



ForteVillage

SARDEGNA





Le emozioni non si fermano mai

*Il Forte Village Resort si apre sulla splendida costa sud occidentale della Sardegna, a 40 km da Cagliari, a un'ora di volo dalle principali città italiane e a poco più di due ore dalle capitali europee. La stagione del nostro resort inizia ad aprile, nella meraviglia della Pasqua sarda, e finisce a ottobre, nell'autunno più caldo del Mediterraneo. Nel nostro meraviglioso parco di 47 ettari, fioriscono 8 alberghi di fascino, 3 ville indipendenti e 44 suite, tra cui le lussuose Cala del Forte, Beachcomber e Boathouse. E ancora, vi offriamo la magnifica Thalasso del Forte e il suo straordinario percorso di sei vasche di acqua marina avvolte dallo splendore di un giardino tropicale. Una cena tra le stelle Michelin? Vi abbiamo riservato un tavolo nel magnifico ristorante di Gordon Ramsay, chef di fama internazionale, in esclusiva al Forte Village. E per gli sportivi, abbiamo creato le fantastiche Sport Academy, a partire dalla Chelsea Football Academy, diretta dagli allenatori della famosa squadra inglese. Ogni anno, nuove emozioni. **Novità 2014?** La nuovissima hall dell'Hotel Castello e le sue spettacolari suite, completamente ridisegnate. La voglia di migliorare ci ha sempre premiato. Dal 1998 il Forte Village è "World's Leading Resort", dal 2010 "World's Leading Green Resort", e dal 2013 "World's Leading Sport Academy". Ancora qualche riconoscimento? Il Prix Villegiature 2013 e la stella Michelin vinta da Antonello Arrus, straordinario Chef del nostro ristorante Belvedere.*



ForteVillage

SARDEGNA

Simply scintillating

Forte Village Resort extends along the delightful south-western coast of Sardinia, 40 km (25 miles) from Cagliari, just an hour's flight from Italy's largest cities and little over two hours from the main European capitals. Our season opens in April with the exquisite Sardinian Eastertide and winds down in October, amid the Mediterranean's warmest autumn. Our **marvellous 116-acre park** is home to 8 charming hotels, 3 independent villas and 44 suites, including the luxurious Cala del Forte, Beachcomber and Boathouse. What's more, we offer you the **magnificent Thalasso del Forte** and its remarkable set of 6 seawater baths enveloped in the splendour of a tropical garden. And sporty types will love our **fantastic Sport Academy**, which kicks off with the **Chelsea Football Academy**, run by the coaches from the famous London team. Each year brings something fresh and exciting. **New features for 2014** include Hotel Castello's brand-new hall and spectacular, completely redesigned suites. Our desire to improve has always reaped reward: Forte Village has been the **World's Leading Resort** since 1998, the **World's Leading Green Resort** since 2010, and the **World's Leading Sport Academy** since 2013. And let's not forget the **Prix Villegiature 2013** and the recent **Michelin star** for Antonello Arrus, the remarkable chef at our Belvedere restaurant.



ForteVillage

SARDEGNA

Эмоции без границ

Курорт Forte Village Resort расположен на живописном юго-западном побережье **Сардинии в 40 км от Кальяри**. Час полета на самолете отделяет его от крупных городов Италии, два часа от европейских столиц. Сезон в Forte Village начинается в апреле, в период прекрасной сардинской Пасхи, и заканчивается в октябре самой теплой осенью на Средиземноморском побережье. В нашем **великолепном парке площадью 47 гектаров** расположены **8 прекрасных отелей**, **3 отдельных виллы** и **44 сюита**, в числе которых и роскошные Cala del Forte, Beachcomber и Boathouse. Кроме того, вас ждет **изумительный спа-комплекс Thalasso del Forte** с шестью целительными ваннами с морской водой, погруженными в изумрудную зелень роскошного тропического сада. А для спортсменов мы организовали **фантастические академии спорта**, например, **Футбольную академию “Челси”**, которой руководят тренеры знаменитой английской команды. Каждый год вас ждут новые впечатления. Новинки 2014 года? Потрясающий холл отеля Castello и его великолепные сюиты с совершенно новым дизайном. Стремление к лучшему приносит свои плоды. С 1998 года Forte Village носит звание **“Ведущего курорта мира”** (World’s Leading Resort), с 2010 года — звание **“Ведущего зеленого курорта мира”** (World’s Leading Green Resort), с 2013 года — звание **“Ведущей спортивной академии мира”** (World’s Leading Sport Academy). Другие награды? Награда Prix Villegiature, полученная в 2013 году, и **звезда Мишлен**, которой был награжден Антонелло Аррус, несравненный шеф-повар нашего ресторана Belvedere.

Celebrity Chef Nights

Per partecipare alle splendide serate della Cantina del Forte e del Forte Gourmet vi preghiamo di rivolgervi al Ricevimento del vostro albergo. Sarà un piacere riservarvi un tavolo e offrirvi un'autentica esperienza gourmet.

To attend one of these fabulous evenings at Cantina del Forte and Forte Gourmet, please ask at your hotel reception. We will be pleased to reserve you a table for a genuine gourmet experience.

Участие в мероприятиях Cantina del Forte и Forte Gourmet можно заказать, обратившись на стойку регистрации вашего отеля. Мы с радостью бронируем для вас столик и устроим незабываемый праздник вкуса.

ForteVillage

SARDEGNA

S.S. 195 km 39,600 – 09010 Forte Village (CA) Sardegna – Italia
Tel. +39 070.92171 – Fax +39 070.921246
forte.village@fortevillage.com – www.fortevillage.com