

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

MILANO

**Gioco di squadra
per l'alta cucina
di Andrea Aprea**

VINO

**Nel bicchiere
l'emozione
del territorio**

Foto Marco Antinori

FRÉDÉRIC PANAÏOTIS

**Il chalk wrap ecosostenibile
esalta Dom Ruinart 2010**

Direttore Responsabile
Barbara Amati - amati@foodandbev.it

Redazione
redazione@foodandbev.it

Collaboratori di Redazione
Federica Belvedere
Luigi Ferro, Bibi Monti

Collaboratori
Andrea Ballestra, Massimo Bargna,
Paolo Becarelli, Donatella Bernabò
Silorata, Elena Bianco, Jerry Bortolan,
Luigi Caricato, Manuela Caspani,
Irene Catarella, Rossella Cerulli, Giulia
Marcucci, Beba Marsano, Gianni
Mercatali, Carla Pacelli, Clementina
Palese, Alex Pietrogiacomi, Gio
Pirovano, Max Rella, Francesco
Torlaschi, Micaela Zucconi

Foto
Marco Antinori, Adam Barker, Alberto
Bernasconi, Ag Goblin, Marco Baldini,
Gabriele Basilico, Paolo Biava, Alberto
Blasetti, Roberto Bosi, James Bort,
Sophie Boursier, Brambilla&Serrani,
Claudia Calegari, Paolo Castiglioni,
Letizia Cigliutti, Stefano Delia, Andrea
Di Lorenzo, Fanny Dussol, Davide
Dutto, Foto Ennevi, Alessandra
Farinelli, Nicola Gnesi, Foto Gnudi,
Andrea Federici, Giuseppe Ghedina, A.
Ghirelli, Julie Lomont, Matteo Lonati,
Gaja Menchicchi, Andrea Moretti,
Michele Nastasi, Hannes Niederkofler,
Massi Ninni, Paolo Pansini, Ph
Bassanelli, Ph Adesso Agency,
Sandra Pilacchi, Beatrice Pilotto, Dani
Porcaro, Max Rella, Marco Parisi,
Federica Santeusano, Stefano Scatà,
Aurora Scotto di Minico, Valentina
Sommariva, Alberto Strada, Benedetto
Tarantino, Leo Torri, Diego Tortini, Nao
Tsuda, Lido Vannucchi, Francesco
Vaona, Marco Varoli, Jacopo Ventura,
Gabriele Zanon

*Responsabile Amministrativo
e Commerciale* **Aldo Ballestra**
ballestra@febeditoriale.com

Grafica e impaginazione
Gierre Print Service Srl
via Carlo Goldoni 1 - 20129 Milano

Stampa
Tiber Spa - via Volta 179
25124 Brescia

Editore
F&B Editoriale Srl - P.I. 05605300960

Registrazione Roc n°15455
del 04/07/2007

Reg. al Trib. di Milano n. 720
del 27/9/2005

Lunedì 19 settembre
Abbonamento Italia 6 numeri € 24

3 EDITORIALE

Caro energia, agire in fretta

Barbara Amati

12 VALTELLINA

Le Vigne di Montagna di Nino Negri

Barbara Amati



16 BILANCI

Birra, ripresa a rischio

Francesco Torlaschi

25 PESARO

La sfida dei Week end Gastronomici

Rossella Cerulli

27 ARTIGIANI

Legrani con Malafrente & Carmiano

Bibi Monti

36 COVERSTORY

Il chalk wrap per Dom Ruinart 2010

Barbara Amati



42 RISTORANTI

Il sogno realizzato di Andrea Aprea

Barbara Amati



46 TRENTINO

Il Teroldego arricchisce Musivum

Barbara Amati



48 FERRARA

Giovani talenti animano Makoré

Federica Belvedere

50 PRODOTTI

Il limone, protagonista in cucina

Rossella Cerulli

52 PRODUZIONI

L'innovazione di Pasta di Canossa

Bibi Monti

54 CHEF

Sorprendente Chris Oberhammer

Elena Bianco

56 SPECIALE

Vini che trasmettono emozioni

Clementina Palese



68 TOSCANA

L'Osteria Ancestrale è veg

Federica Belvedere



Il ristorante di Aprea un sogno realizzato

Barbara Amati

Felice del nuovo progetto creato con la Fondazione Luigi Rovati, lo chef napoletano, già 2 stelle Michelin, propone i suoi piatti storici e inaugura una cucina contemporanea che guarda al futuro senza dimenticare le proprie origini

Ha aperto il 7 luglio in Corso Venezia, non lontano dal luogo, il *Vun* del *Park Hyatt*, dove si era conquistato due stelle Michelin e che aveva visto l'avvio sfolgorante della carriera milanese dello chef Andrea Aprea dopo un inizio di successo al ristorante *Il Comandante* del *Romeo Hotel* di Napoli. Aprea ha voluto lanciarsi in una nuova avventura che lo vede protagonista sotto ogni punto di vista come chef patron. Ha un entusiasmo contagioso che poggia le basi sulla fedeltà e l'apprezzamento dei clienti, vecchi e nuovi, che siedono alla tavola del suo ristorante tutto prenotato sera dopo sera: d'altra parte la sua cucina è riconosciuta e occupa da anni un posto privilegiato e nel cuore e nel palato di tanti gourmet. Una bella soddisfazione per lo chef che al nuovo progetto

la differenza. È naturale che in questa decisione centri anche il Covid che ha accelerato un po' tutto. Venivo da un 2019 strepitoso, con soddisfazioni personali e professionali, ed è arrivata questa tremenda pandemia: ci siamo fermati tutti a riflettere, ne avevamo il tempo, con gli alberghi e i ristoranti chiusi per il lockdown. E si è concretizzato molto velocemente il sogno di aprire un mio ristorante: è passato il treno e l'ho preso al volo".

Il dialogo con la famiglia Rovati è stato un confronto aperto e una continua fonte d'ispirazione, ricorda Aprea, e la collaborazione con l'architetto Flaviano Capriotti è stata fondamentale per progettare ambienti di grande impatto scenografico, sia al piano terra, dove dal maestoso androne si entra al *Caffè Bistrot* che si affaccia sulla segreta corte verde del palazzo, sia all'ultimo piano, al ristorante, dove una sorprendente vetrata panoramica apre lo sguardo sul parco di Porta Venezia e sullo skyline della città. "Abbiamo lavorato per creare un luogo dove spazio, tempo, sguardo e sapori si potessero trovare gli uni negli altri, per offrire agli ospiti un contesto emotivo e sensoriale di inedita forza e originalità".

Il *Caffè Bistrot* è uno spazio che evoca la tradizione delle caffetterie della Milano cosmopolita e borghese del primo '900, ricca di suggestioni offerte dalla materia e dal colore: un iconico bancone semi circolare mette in scena i fondamentali della cucina italiana, dalla colazione alla cena, con un'offerta capace di accogliere a ogni ora il desiderio di convivialità. All'interno dello spazio vetrato si contano 22 coperti a cui se ne aggiungono 12 nel dehors del giardino. C'è una scelta all day di piatti di alta cucina e non mancano insalate e sandwich, naturalmente con materie prime selezionate: dalla Mozzarella di bufala, fichi, culatello di Zibello al Club sandwich Aprea.

Il ristorante all'ultimo piano è un locale ampio, arioso e luminoso affacciato da un lato sullo skyline milanese e dall'altro sulle vetrate della cucina a vista (190 metri quadrati!) dalle quali si intravedono gli chef al lavoro: Antonio è lo chef di cucina e tra



L'ariosa sala del ristorante all'ultimo piano, affacciata sul Parco di Porta Venezia e sullo skyline della città: un luogo dove spazio, tempo e sapori si ritrovano gli uni negli altri con forza e originalità. Otto tavoli ben distanziati e i colori senape e cuoio che si rincorrono e infondono serenità

ha lavorato per diversi mesi al fianco della famiglia Rovati che gli ha offerto questa golosa opportunità in un magnifico palazzo storico (Bocconi Rizzoli Carraro) che ospiterà il Museo d'Arte della Fondazione Luigi Rovati. "In 11 anni ho avuto diverse opportunità di cambiare, ma non mi sono fatto influenzare e ho tirato dritto per la mia strada. Ora voglio giocare con la mia squadra: è questo il sogno nel cassetto di ogni chef: oneri e onori sono i miei, ed è questa



Lo chef Andrea Aprea, 40 anni, napoletano, è da oltre 10 anni a Milano dove ha sviluppato una sua personale cucina che si muove tra memoria e innovazione: nasce dal ricordo e dalle emozioni, e dalla conoscenza del territorio, combinando tecnica ed esperienza. Nascono così piatti perfetti, come Seppia alla Diavola, Piccione, Fassona, Linguina nera, sotto. In basso, gli chef al lavoro nell'ampia cucina a vista

sala e cucina lavora una ventina di persone. In sala -210 metri quadrati- c'è spazio per 36 ospiti suddivisi in 8 tavoli ben distanziati e c'è anche un'elegante saletta privata per 10 persone. "Il ristorante è molto funzionale. Sapevo cosa volevo dopo 30 anni di esperienza e l'ho sviluppato in termini di logistica e di spazio confrontandomi con l'architetto -spiega lo chef- la traccia grafica è senape (un colore che adoro) e cuoio, c'è un rimando nei colori scelti e tutto è riciclato; utilizzo solo energia rinnovabile". La cantina, o Sala dell'uva, tutta in noce nazionale, è sullo stesso piano e contiene 2.250 bottiglie per 700 etichette, dai piccoli produttori alle Maison, selezionate da Jessica Rocchi che guida anche la sala. La carta dei vini è composta da 650 etichette provenienti da tutto il mondo.

Ogni particolare è estremamente curato, pensato per un dialogo continuo tra l'ambiente, la cucina e le opere d'arte *site specific* realizzate dagli artisti Andrea Sala e Mauro Ceolin. I materiali sono puri, lasciati al loro stato naturale: il legno, il bucchero, il gesso e la pietra; non si fanno concessioni alla leziosità per favorire la concentrazione verso l'esperienza dei sensi, dove unico protagonista deve essere il rapporto tra uomo e cibo. La grande sala ha le pareti rivestite di bucchero, la caratteristica ceramica nera con cui gli etruschi realizzavano i loro vasi. Uno scenografico lampadario circolare in vetro di Murano e foglia d'oro dialoga con le prospettive inclinate che rendono l'intero spazio una sorta di proscenio per osservare l'alta cucina all'opera.

Questo chef quarantenne, riservato ma dalle idee chiare è consapevole da tempo del proprio valore e di dove vuole ar-





Alcune immagini del Caffè Bistrot, al piano terra del palazzo, affacciato sul giardino privato con un dehors vetrato. Qui si può gustare la cucina dello chef all day o anche solo prendere un caffè per una pausa rilassante. Tra i piatti del Bistrot, a parte insalate e sandwich, la Seppia tiepida alla Catalana. In tutti gli ambienti ci sono opere d'arte della Fondazione Luigi Rovati che arricchiscono l'atmosfera. In basso, la cantina, in noce nazionale, con 2.250 bottiglie

rivare pur nell'umiltà di comprendere i propri limiti come le proprie capacità di cui ha dato prova in lunghi anni. È indubbio che la sua sia una cucina che si muove tra memoria e innovazione, che nasce dal ricordo, dalle emozioni, dalla conoscenza del territorio e della cultura che ha forgiato la cucina italiana. Il viaggio gastronomico non può non cominciare dalla scelta delle materie prime. I rapporti tra acidità, sapidità, amaro e dolcezza sono alla base delle proposte della carta, così come i rapporti formali e di consistenza dei cibi presenti nel piatto, proprio per concedere un'alternanza di vibrazioni palatali: tra morbido, sapido, acido, dolce, leggermente piccante, in un dialogo continuo tra sapori vicini e opposti.

Ma oggi lo chef va alla ricerca di nuove esperienze attraverso cui definire il sapore della contemporaneità, che nasce dalla combinazione della tecnica con l'esperienza, dell'emozione con la cultura, dell'estetica con la precisione del gesto. "Perché se ciò che noi chiamiamo tradizione altro non era che il presente dei nostri antenati -un presente che ha saputo meritare attenzione durevole, arrivare fino a noi- la contemporaneità è invece la capacità di interpretare lo spirito del proprio tempo- spiega Aprea- La mia cucina contemporanea guarda al futuro senza mai dimenticare le sue origini". Ecco così che il primo dei suoi menu (sono tre) si chiama proprio Contemporaneità e comprende cinque piatti nuovi: Scampi, Quaglia, Riso in estrazione di Peperone, Agnello, Pesca; il secondo è Partenope, in omaggio alla sua terra, con la Triglia all'acqua

pazza, la Linguina nera Selezione Gentile alla Luciana, il Baccalà, e il terzo è Signature, con piatti storici creati dal 2011, come la Seppia alla Diavola o il Tortello ricotta di bufala, doppia concentrazione di ragù napoletano, o il Piccione, ciliegia, Blu di bufala, cicoria. Il "biglietto da visita" dello chef, la Caprese dolce e salato non è in menu, perché è il piatto che Aprea offre a tutti i commensali.

Hanno sorpreso i nuovi piatti come la Seppia alla Diavola o il Riso in estrazione di peperone, ostriche, limone candito, la Patata in stagnola all'Amatriciana, il Rombo alla Mugnaia e la Fragola al Maraschino, mascarpone e nepetella. Aprea tiene la barra dritta e prosegue sulla rotta di un'elegante leggibilità dei piatti dal gusto mediterraneo, perfetti nell'esecuzione grazie a una notevole tecnica "Ho lavorato molto sull'approfondimento della memoria, sull'aspetto culturale della cucina. Se si gusta qualcosa che riporta alla memoria un piatto si riesce a giudicarlo. Se preparo l'amatriciana è il gusto di quel piatto che si deve sentire. Questo è un discorso che porto avanti da dieci anni. Se si guarda ai miei menu del 2008 si trova un'evoluzione nella realizzazione del piatto, ma il concetto di cucina era già chiaro allora".

F&B

Andrea Aprea Ristorante

corso Venezia 52
20122 Milano
tel. +39 02.3827 3030
andreaaprea.com

