

## Identità Golose di piatto in piatto.

Francesca Pili (October 05, 2018)



Anche noi tra i tanti ospiti del percorso gastronomico organizzato dentro Eataly Flatiron

Un evento speciale, quello che si è svolto la sera del 3 ottobre all'[Eataly Flatiron](#) [2] di New York City grazie ad [Identità Golose](#) [3].

Speciale per chi conosce le nuove identità della cucina italiana ma soprattutto per chi, come gli americani, vuole saperne di più.

Gli ospiti hanno avuto l'occasione di assaggiare infatti, in una sola cena, i piatti preparati dal parterre di chef più gettonato del momento.

Ad aprire il lungo banchetto non poteva che essere [Massimo Bottura](#) [4], chef e proprietario dell'[Osteria Francescana](#) [5] di Modena, con il quale non solo detiene tre stelle Michelin, ma si è anche classificato per ben due volte, nel 2016 e nel 2018, come primo ristorante nella lista dei [The World's 50 Best Restaurants](#) [6], ottenendo con tale riconoscimento anche un altro primato: quello di unico ristorante italiano ad esserselo aggiudicato.

Introdotta da [Lidia Bastianich](#) [7], famosa chef e star televisiva americana, accoglie i commensali con il suo risotto tra l'anatra all'arancia e l'anatra alla pechinese, accompagnato da un rosé Ferrari. Generoso e affabile nelle spiegazioni al suo pubblico, non si sottrae dallo scattare una foto singolarmente con tutti i partecipanti. Elogia e presenta a tutti il suo staff con cui prepara e impiatta decine di risotti.

Vederli lavorare è davvero una gioia per gli occhi, e l'armonia con cui i risotti vengono assemblati fa pensare alla sincerità dell'orgoglio che lo chef nutre nei confronti della propria brigata, portata appositamente da Modena per l'occasione.

È poi la volta di [Virgilio Martinez](#) [8]: chef peruviano titolare del [Central](#) [9] a Lima, propone un'anatra affumicata in escabeche, con sorpresa di formaggio, ricci e chips di oca del Perù (un tubero che cresce nelle Ande), accompagnato da un calice di Ferrari Brut e dalla birra ambrata del Birrificio del Borgo. Ambasciatore della cucina peruviana nel mondo, non poteva che sorprendere con accostamenti che vanno dalla terra al mare, fedele ai suoi anni di ricerca e studio dei prodotti tipici del suo territorio.

Per i primi (se così possiamo considerare la pizza!) si torna a giocare in casa tutta italiana: il compito spetta a [Carlo Cracco](#) [10] e [Franco Pepe](#) [11].

Cracco, che ha recentemente trasferito l'[omonimo ristorante](#) [12] da via Victor Hugo alla Galleria Vittorio Emanuele II a Milano, propone un fusillone con acetosella, sgombro affumicato e aglio nero, in abbinamento a un Ferrari riserva Lunelli Doc del 2006 e la Birra del Borgo Duchessa.

Pepe, titolare del [Pepe in Grani](#) [13] a Caiazzo, che rivendica il ruolo di artigiano e panificatore, delizia il palato con la sua pizza Grana, Pepe e Fantasia: un trionfo di formaggi (fonduta di Grana Padano DOP stagionato 12 mesi, scamorza affumicata, pecorino romano sul crostone e chips di Grana Padano DOP stagionato 24 mesi) unito alla pancetta affumicata, al tuorlo d'uovo pastorizzato, al pepe e allo zest di lime, che insieme alla base dall'impasto arioso e soffice, ha guadagnato diversi "amazing" sul fronte statunitense e il deciso plauso dei connazionali. Il tutto accompagnato da un calice di Ferrari Perlé Trentodoc del 2011 e uno della Birra del Borgo LISA. Era affascinante osservarlo lavorare insieme agli altri pizzaioli nella cornice del forno di Rosso Pomodoro, ultimando una a una tutte le pizze appena sfornate.

Si passa al secondo, da consumare dentro il ristorante Manzo di Eataly, dedicato, appunto, alla carne. Il momento è stato affidato alle mani di [Francesco Mazzei](#) [14]; nato in Calabria, si è ormai stabilito a Londra, città che ha conquistato prima col suo [Sartoria](#) [15], e in cui ha poi bissato il successo con [Fiume](#) [16]. Da buon calabrese non poteva far mancare nel suo piatto la 'nduja, utilizzata magistralmente per impreziosire la guancia di vitello glassata, con cavolo nero e zenzero. Assolutamente eccezionale. Ottimo l'accostamento col Sagrantino di Montefalco del 2009 delle Tenute Lunelli Carapace e con la ReAle Extra del Birrificio del Borgo. Nota curiosa: lo chef non ha sfortunatamente potuto presenziare a causa di un disguido nel rilascio del permesso di soggiorno in America per un caso di omonimia.

Infine, il coronamento della serata: è [Cristina Bowerman](#) [17] ad occuparsi della dolce fine della cena.

Si fa fatica a trovare le parole per descrivere questa chef, ma solo per la sensazione che nessuna riesca effettivamente a rappresentarla appieno. Sempre alla ricerca di novità, in una costante crescita professionale nonostante l'affermazione già raggiunta con la stella Michelin ottenuta con il [Glass Hostaria](#) [18] di Trastevere, coi suoi [Romeo \(Chef & Baker\)](#) [19], [Giulietta](#) [20], [Frigo](#) [21], può a pieno diritto essere appellata come la regina contemporanea di Roma. E la commistione tra conoscenza e curiosità trova perfetta realizzazione nel dessert a base di gelato al Baileys, gelatina di espresso, latte condensato e mandorle salate. Una conclusione che non poteva essere migliore, insieme al calice di Ferrari Brut NV Trentodoc e alla Lost Barrel del Birrificio del Borgo.

Gli ospiti, dopo questa eccezionale cena itinerante, con la quale hanno unito al piacere del palato quello di godere di diverse location all'interno dell'Eataly Flatiron, non possono che tornare a casa soddisfatti.

L'appuntamento sarà per l'anno prossimo.



**Source URL:** <http://newsite.iitaly.org/magazine/article/identita-golose-di-piatto-in-piatto-0>

### Links

- [1] <http://newsite.iitaly.org/files/panoramica.jpg>
- [2] [https://www.eataly.com/us\\_en/stores/nyc-flatiron/](https://www.eataly.com/us_en/stores/nyc-flatiron/)
- [3] <http://www.identitagolose.it/>
- [4] [https://it.wikipedia.org/wiki/Massimo\\_Bottura](https://it.wikipedia.org/wiki/Massimo_Bottura)
- [5] <https://www.osteriafrancescana.it/it/>
- [6] [https://it.wikipedia.org/wiki/The\\_World%27s\\_50\\_Best\\_Restaurants](https://it.wikipedia.org/wiki/The_World%27s_50_Best_Restaurants)
- [7] <https://lidasitaly.com/>
- [8] [https://en.wikipedia.org/wiki/Virgilio\\_Mart%C3%ADnez\\_V%C3%A9liz](https://en.wikipedia.org/wiki/Virgilio_Mart%C3%ADnez_V%C3%A9liz)
- [9] <http://centralrestaurant.com.pe/>
- [10] [https://it.wikipedia.org/wiki/Carlo\\_Cracco](https://it.wikipedia.org/wiki/Carlo_Cracco)
- [11] <https://www.greatitalianchefs.com/chefs/franco-pepe>
- [12] <https://www.ristorantecracco.it/>
- [13] <http://www.pepeingrani.it/>
- [14] <http://www.cheffrancescomazzei.com/>
- [15] <http://www.cheffrancescomazzei.com/sartoria>
- [16] <http://www.cheffrancescomazzei.com/fiume>
- [17] [https://en.wikipedia.org/wiki/Cristina\\_Bowerman](https://en.wikipedia.org/wiki/Cristina_Bowerman)
- [18] <https://glasshostaria.it/>
- [19] <https://romeo.roma.it/>
- [20] <https://giuliettapizzeria.it/>
- [21] <http://www.frigogelato.it/>