

Sapori
& amori

A Rimini
Gelati, cioccolato
e farine di qualità
al SigeP 2018

di Martina Barbero



Dal 20 al 24 gennaio si terrà a Rimini il SigeP, la fiera internazionale di gelateria, caffè, pasticceria e panificazione artigianale. Cinque giorni di incontri per discutere le tendenze e le innovazioni delle quattro filiere. All'evento parteciperà anche Molino Pasini con il primo videogame ambientato tra le fasi di un processo produttivo. Lo spettatore è coinvolto nelle vesti di molino-primato. La sua missione? Salvare il molino. Verrà così presentato il nuovo decalogo dell'azienda: i principi che

assicurano l'equilibrio tra innovazione e tradizione. Dal setacci meccanico che riproduce il «movimento delle nonne» all'atelier di design per l'esposizione dei prodotti. All'interno degli spazi Pasini si terrà un talk dal titolo «Pane si Pane non, in cui verrà discusso il ruolo del pane, spesso controverso, nella dieta. Il dibattito, che coinvolgerà esperti dai vari fronti, si terrà il 23 gennaio alle ore 11.00.

di Repubblica/Modena

L'

idea di remise en forme negli anni ha acquisito sempre più valore, divenendo una vera e propria «filosofia di vita», che si sposa perfettamente con una cucina buona e naturale. Perché rigenerare corpo e mente passa anche dal gusto. Molte strutture con spa in tutta Italia, quindi, si sono dotate di ristoranti gourmet, spesso stellati, dove creazioni gastronomiche con ingredienti stagionali reinterpretano le tradizioni locali ed educano al piacere del mangiare sano.

La struttura più premiata si trova in Lombardia. Si tratta del Lefay, l'eco-resort di Gargnano, sulle sponde del lago di Garda. Lo scorso anno ha ricevuto il titolo di «Miglior Spa al mondo». Qui lo chef del ristorante La Grande Limonaia (riapre il febbraio) è il pugliese Matteo Maenza. Utilizza prodotti stagionali del territorio, come l'olio extravergine d'oliva del Garda e gli agrumi del lago, per realizzare piatti sani e leggeri. Un esempio? Il filetto di pesce persico dorato, con capperi, limoni ed erbe aromatiche. Spostandosi in Francia, un'istituzione è l'Albereta, relais creato da Gualtiero Marchesi nel 1993. Immerso in un parco punteggiato da opere d'arte contemporanea fra colline coltivate a vigneti. La spa è firmata dallo scienziato Henri Chenu e possiede una zona dedicata a dipartimenti medici per test energetici e valutazioni dietologiche. Nel ristorante Leone Fel-

Oggi la «remise en forme» passa non solo dai trattamenti di bellezza ma anche, e soprattutto, dalla cucina sana: ecco perché sempre di più i centri benessere si dotano di ristoranti (spesso stellati) in cui si impara l'arte del mangiar bene

Coccolarsi a tavola nelle **spa** gourmet

ce, lo chef Fabio Abbattista propone piatti con ingredienti dell'orto e dei piccoli allevamenti di pregiate varietà di conigli e polli della struttura. Fra le ricette, la coppa di malinno arrostita con zucca e ketchup di albicocche. Due, invece, gli indirizzi più interessanti di Milano. Sopra un pavimento a scacchiera e avvolto da ampie vetrate c'è l'Armani, nel quadrilatero della moda, una stella Michelin con lo chef Filippo Gorozi. Offre una spa specializzata in trattamenti personalizzati. Altra struttura meneghina è il Mandarin Oriental. Nell'hotel della catena di Hong

I servizi

ingredienti legati al territorio, ricette bilanciate da replicare a casa, servizi di nutrizione personalizzata e percorsi pensati anche per la coppia

Kong trovano spazio cabine trattamenti per coppie, centro fitness e piscina coperta. Il ristorante, il Seto, è il tempio del bistellato Antonio Guida. Nel menu, dai piatti equilibrati e i sapori netti, anche qualche omaggio alla città, come i bottoni ripieni di cassioia e ostriche.

Sulle Dolomiti, a San Cassiano, c'è invece il Rosa Alpina. Nella spa una grande piscina si affaccia sui boschi. Il ristorante, il St. Habertus, ha conquistato tre stelle Michelin nell'edizione 2017 della Guida Michelin grazie a Nobeert Niederkofler e la sua cucina di montagna. Cardine è lo studio degli ingredienti locali, come i 25 diversi tipi di carote o le erbe alpine utilizzate quotidianamente. Sempre in Val Gardena c'è il Tyrol, sulla sull'Alpe Juac con spa, dove i sapori alpini incontrano quelli della Maremma, grazie allo chef toscano Alessandro Martellini. Spostandosi in Val d'Aosta, nel Parco Nazionale del Gran Paradiso, si trova l'eco hotel Notre Maison di Cogne, col suo laghetto d'acqua calda in cui

nuotare en plein air. Nel ristorante le carni vengono cotte in sala su pietra. In Piemonte la scelta è varia. C'è Al Castello a Sillavengo, in provincia di Novara. Nella villa storica, oltre all'area wellness, vi è anche una suite con una sauna privata. Al gusto ci pensa il ristorante Q23, dello chef Maurizio D'Andretta. La cucina, creativa, è ispirata al territorio. Una ricetta? Il vitello con puntarelle, lamponi e bagna caoda. Il settecentesco Castello di Guarene (riapre il febbraio) e La Madernassa si trovano, invece, nel Roero. In quest'ultimo coesistono un hammam, una piscina immersa in un parco e la cucina stellata di Michelangelo Mammoliti, formatosi con Gualtiero Marchesi. Spostandosi a Venezia, benessere e gusto si incontrano sull'Isola della Giudecca, al Belmont Cipriani. Trattamenti di coppia, bagna turcha e un ristorante stellato, Oro, di Davide Bisemio. Piatti ispirati alla tradizione, come il calamaretti spillo al basilico greco, composto di pomodori e brodetto.

Le cure termali, in Toscana, si affacciano alle Terme di Saturnia alla cucina di Giuseppe Zibetti de All'Acquasotta. A Viareggio, invece, protagonista è il Grand Hotel Principe di Piemonte. Sauna, area fitness e il ristorante bistellato di Giuseppe Mancino, il Piccolo Principe. Tra i suoi piatti, i ravioli di pasta verde ripieni di baccalà, lumache di mare, alghe e pomodoro giallo. In Umbria, Palazzo Seneca di Norcia ai trattamenti unisce la cucina stellata del Vespasiano (riapre il 30 febbraio), guidato dal 2017 da Valentino Palmisano. Le tre stelle di Helmi Beck a La Pergola (riapre il 30 gennaio), illuminano il Rome Cavalieri Waldorf Astoria di Roma, con i suoi 2500 metri quadrati dedicati al benessere. A Napoli, c'è il Romeo Hotel, con spa e ristorante stellato. Il Comandante dello chef Salvatore Bianco. In Puglia, a Manduria, si trova Vinilia, wine resort con centro benessere. Due gli indirizzi siciliani, nel catanese. Shalal, a Linguaglossa, che in dialetto significa gioia piena. All'area relax si affianca la cucina stellata di Giovanni Santoro, basata su stagionalità e tradizione. A Riposto c'è Zash (riapre l'8 febbraio), con la sua piscina in pietra lavica e le ricette di Giuseppe Raci, premiato nel 2017 come miglior chef under 30 del Sud Italia.

Gabriele Principato

di Repubblica/Modena

BUGIE RIPIENE...
FARCITE DOPO LA COTTURA A GARANZIA DI QUALITÀ.

LE FAVIOLETTE...
SALUTARI, CON POCHISSIMI GRASSI, SENZA OLIO DI PALMA,
NON FRITTE E COTTE INTERAMENTE
AL FORNO!



www.cradel.it

Cradel S.p.A. - Via Masconi del Lavoro, 18 - 12039 Verzuolo (CN) - Tel: +39 0171 8435 - Email: info@cradel.it

Rassegna

● A febbraio, l'Innes degli innamorati, Terme di Saturnia Spa & Golf Resort propone «Sparkling Love» 100 diverse etichette di champagne francese da degustare alla fine della giornata dedicata al relax, a partire da 10 euro a calice. Oltre a trattamenti per il corpo con champagne e sale del Mar Morto

Racconti & friends di Angela Frenda

IL BACCALÀ «PIL-PIL» ALLA BASCA DELLO CHEF ELIO SIRONI

Continua «Racconti & friends», videocette in cui grandi chef spiegano i loro piatti più belli. Nelle puntate precedenti: Knam, Berton, Sorbillo, Borghese e Savini.

Ingredienti:

Quattro tamburelli di baccalà dal peso di 60 g, due spicchi di aglio, 200 ml di olio di oliva, 30 fili di erba cipollina, un peperoncino rosso piccante, il succo e la scorza di mezzo limone, sale. Per accompagnare: 5 g di polvere di olive, 200 g di patata mantecata, 200 g di broccolo romano saltato in padella (con un goccio di acqua gasata per mantenere brillante il colore), qualche albicocca secca.

Preparazione:
Per preparare il baccalà

