

L'Arena

EDIZIONE DEL LUNEDÌ

il giornale di Verona dal 1866

ANNO 146
NUMERO 196
www.larena.it

LUNEDÌ
18 LUGLIO 2011
€1,20

ALTA CUCINA. Al Forte Village in Sardegna Vini targati Verona per la cena evento di Gordon Ramsay

Lo chef di fama internazionale
ha «firmato» un raffinato menù



Giancarlo Aneri (a destra) col celebre chef Gordon Ramsay (centro)

Un tocco di classe veronese per una cena «stellare» al Forte Village Resort, a Santa Margherita di Pula in Sardegna. Sono i vini del veronese Giancarlo Aneri che hanno accompagnato la cena-evento dell'altra sera «firmata» da un guru della cucina internazionale, Gordon Ramsay.

L'estroso chef ha creato per la cena evento inedite raffinatezze gastronomiche, dalle triglie di scoglio scottate con gnocchi di pane al foie gras al raviolo di bufala campana con crudo di scampi e caviale d'Aquitania, alla sogliola di paranza con chorizo iberico fino al babà al rhum con fragoline di bosco e crema calda alla vaniglia. Conosciuto nel mondo intero per la sua cucina inno-

vativa e tradizionale, Ramsay detiene 12 stelle Michelin. La sua brillante carriera e preparazione lo rendono star dell'alta cucina al Forte Village con il quale collabora dal 2009. Quest'estate il Forte Village ha offerto un Master Class di tre giorni con Gordon Ramsay. In occasione dell'eccezionale evento gourmet di sabato sera le portate sono state servite con una scelta esclusiva di vini della famiglia Aneri, «artigiani di nicchia a tiratura limitata», la filosofia che sta alla base dei prodotti Aneri, dai vini di altissima qualità e di produzione limitata, all'olio, sia umbro, ligure e toscano, al caffè «è Tricaffè» ancora prodotto, dal 1949, a fuoco lento e utilizzando solo legno di acacia. ♦

«Hell's Kitchen» al Forte Village

Lo chef Ramsay conquista la Sardegna

■ ■ ■ dall'inviato a Santa Margherita di Pula (Ca)

GIULIANO ZULIN

■ ■ ■ Il Forte Village è sempre più forte. Con Gordon Ramsay in cucina, il lusso acquista una stella in più. Anzi, dodici stelle, quelle Michelin, che il famoso chef scozzese - diventato famoso anche in Italia con gli ormai mitici "Hell's Kitchen" e "Cucine da incubo" in onda su Real Time - ha conquistato in solo dieci anni di onorata carriera. Ieri sera la cena di gala a chiudere una tre giorni di lezioni di cucina, un master class aperto agli aspiranti cuochi: un mix di sapori sapientemente miscelati dalla creatività di Ramsay e inaffiato dai vini della famiglia Aneri (Prosecco, il bianco Leda e il Pinot nero Ale).

Tanto per dire, Gordon ha fatto arrivare in tavola ravioli di bufala campana dop, crudo di scampi e caviale dell'Aquitania. Ma anche sogliola di paranza di chorizo iberico, anguria arrostita e salsa Champagne. E per finire la miscela d'autore "è tricaffè", il più caro d'Italia, prodotto sempre dagli Aneri. Come al solito l'inimitabile Gordon ha letteralmente tenuto banco durante il corso di cucina: «Rollo le foglie di basilico come se fossero canne, anche se io non ho mai fumato, a differenza di tanti miei colleghi...», «due anni fa in India ho scoperto la cucina vegetariana, così ora la mia famiglia evita la carne almeno una volta la settimana», «il segreto del successo? Oltre la qualità conta il rapporto col cliente: vado sempre in sala per capire come

è stato apprezzato un piatto che ho cucinato». La presenza di Ramsay al Forte Village - 40 km da Cagliari, flora tropicale e mare caraibico - non è comunque una novità. Da oltre tre anni uno dei 21 ristoranti della struttura è infatti gestito dallo chef scozzese. Una presenza «che ha fatto crescere anche gli altri cuochi» locali, racconta Lorenzo Giannuzzi, socio e super capo del Forte Village da 17 anni. Il rapporto fra lusso e cucina d'autore è stato apprezzato al punto che il gruppo Eleganza - proprietario del «villaggio di alberghi sardo» - ha aperto un Ramsay restaurant anche al Porto della Maddalena e in Toscana a Castel Monastero, fra le colline del Chianti.

Un connubio che probabilmente proseguirà anche a Milano e a Roma. Eleganza - partecipato da imprenditori italiani quali Marcegaglia, Donà delle Rose, Caputi e appunto Giannuzzi - sta infatti trattando per altri alberghi. Riproducendo così lo stile Forte Village nel continente: un lusso intelligente, «dove non c'è ostentazione», spiega Giannuzzi: «Puntiamo a un servizio meno formale, meno pesante... a un rapporto interattivo col cliente. Investiamo nel verde, nelle infrastrutture. E abbiamo una grande attenzione per la privacy».

Ecco perché Roman Abramovich, Fiorello, Leonardo Pieraccioni, Morgan Freeman, Benetton, Colaninno e migliaia di altri vip scelgono il Forte. Ecco perché, da quando Giannuzzi ha preso in mano questo villaggio ha portato il fatturato da poco più di venti miliardi di lire a quasi 80 milioni di euro.



PIATTI FORTI

Da sin: Lorenzo Giannuzzi, Managing Director Forte Village, Gordon Ramsay e Giancarlo Aneri