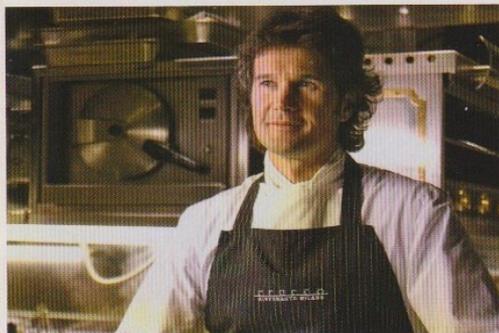


LE MINIERE D'ORO SONO CIBO E VINO

APPENA ELETTO, IL PRESIDENTE USA BARACK OBAMA ha brindato con un prosecco italiano. Un buon auspicio per il successo del made in Italy enogastronomico. Come spiegano chef ed esperti



LA RICETTA DI CRACCO: SPAGHETTI AI FILONI

I filoni di vitello sono quel filo di carne che si trova nella sella del vitello al centro dei due carré ed è un tipo di carne molto morbida e bianca che, quando cuoce, diventa più consistente.

PROCEDIMENTO: saltare gli spaghetti dopo la cottura con i filoni frullati e aggiungere il burro di scampi grattugiato. «È un piatto che assomiglia alla cucina d'antan ma non contiene grassi come era nella tradizione. È una ricetta leggera, gustosa ed economica. Il burro di scampi viene fatto solo con il carapace. È un piatto di grande attualità perché rappresenta il recupero del passato, misto all'alchimia e alla ricerca contemporanea. Mette di buonumore e fa risparmiare».

Cibi legati al territorio, riscoperta della convivialità, servizio accurato anche nei locali sotto casa. E un impegno concreto per sconfiggere l'obesità infantile con una più diffusa educazione alimentare. Sono le sfide che il 2009 porta al mondo del food.

CARLO CRACCO, 43 anni, chef del ristorante Cracco di Milano, due stelle Michelin.

«Ho un paio di progetti, ancora in incubazione. E se il 2009 si prospetta difficile, per me è una maggior ragione per aprire nuovi orizzonti. I momenti di crisi servono proprio per fare una maggiore scrematura in tutti i settori, ma anche per capire davvero quali sono le cose più importanti, che veramente ci servono. Può essere una pausa per fermarsi a riflettere, ricaricarsi e operare meglio. È come ritrovare la linfa vitale».

CSABA DALLA ZORZA,

38 anni, milanese, è chef e food writer. Ha fondato l'editrice Luxury Books e, dal 2008, conduce la trasmissione tv In cucina con Csaba su Class Life, canale 505 di Sky.

«Sono una persona positiva di natura, altrimenti non potrei fare l'imprenditore. È importante pensare positivo anche quando tutto il resto va contro e avere un minimo di lungimiranza. Ho appena concluso due

contratti editoriali con Marta Stewart e con Nigella Lawson, due food writer di grande notorietà nel mondo anglosassone. Ci sono voluti due anni per la firma del contratto ma ora, con loro, salgono a 14 i food writer nel mio programma editoriale. Poi intendo pubblicare i nostri libri all'estero (ho già presentato *Merry Christmas* alla Fiera di Francoforte) e penso al restyling della rivista *Good Living*. Per affrontare il futuro serve non avere paura, non farsi impigrire dai macroconcetti di crisi globale, e avere tanta forza fisica e interiore perché, malgrado la tecno-

logia, è diventato più difficile lavorare. Ma io ho energia da vendere».

GIANCARLO ANERI, 58 anni, produttore di vini.

«La vittoria di Obama è stato anche un mio successo: in novembre il neo-presidente, la sera stessa delle elezioni, ha brindato con il mio Prosecco nel suo ristorante

preferito di Chicago, La spiaggia. Come l'ho reso possibile? Perché ho voglia di fare, e da gran frequentatore degli Usa ho subito percepito l'esigenza di cambiamento. Un mese prima delle elezioni ho fatto preparare le mie bottiglie in fresco per Obama e Michelle, ci tenevo che brindassero con un prodotto italiano. Nel 2009 vorrei far brindare i capi di stato del G8 che si ritrovano a luglio

Alfonso Iaccarino:
riapro il ristorante
puntando sui cibi
del territorio.
E con un progetto
per combattere
l'obesità infantile

alla Maddalena. Mi piacerebbe che fosse il cin-cin della ripartenza mondiale. Poi, da tifoso bianconero, spero che la Juventus brindi con il mio vino allo scudetto».

ALFONSO IACCARINO, 41 anni, chef di

aiutando le mamme a educare i figli a un'alimentazione sana e abbiamo contribuito a realizzare un libro di ricette per bambini. Il cibo è qualità: non necessariamente caviale

