

12.12.2018

CORRIERE DELLA SERA

#04

MERCOLEDÌ

ANNO 1 - N. 4

COOK

NUMERO
DI
NATALE



QUENTIN BLAKE

per il *Corriere della Sera*

Classe 1932, Sir Quentin Saxby Blake è un illustratore e scrittore britannico. Suoi i disegni presenti nei libri di Roald Dahl e in molti di quelli di Bianca Pitzorno. Nel 2002 ha vinto il premio Hans Christian Andersen nella categoria illustratori

COOK.CORRIERE.IT

L'INCHIESTA

COOK.CORRIERE.IT



NIKO ROMITO

Chef tre stelle Michelin, nel suo Abruzzo ha creato un sistema di ristoranti e una scuola di formazione che aiuta con dei prestiti gli aspiranti cuochi. Cura anche le ricette delle mense di due ospedali



LARA GILMORE

Moglie di Bottura, è l'anima dei molti progetti che ruotano intorno all'«Osteria Francescana». Come Food for Soul, l'associazione anti-spreco alimentare che punta all'inclusione sociale



JOSÉ ANDRÉS

Chef di Washington candidato premio Nobel per la pace, con la sua associazione, World Central Kitchen, ha fornito pasti a milioni di vittime di disastri naturali, dal terremoto di Haiti in poi



JEN AGG

Ristoratrice canadese attiva da tempo contro le discriminazioni sessuali e le violenze in cucina. Ha denunciato i ristoranti poco sensibili alla questione, diventando portavoce del #MeToo culinario



RAZ RAHAV

Nel suo ristorante, «OCD» a Tel Aviv, tutti i clienti cenano insieme allo stesso tavolo. Sta rivoluzionando la cucina israeliana. Tanto da farlo entrare nella lista degli under 30 più interessanti secondo *Forbes*



PEDRO SCHIAFFINO

Tra i primi chef peruviani a esplorare gli ingredienti dell'Amazzonia, lavora con le comunità indigene aiutandole a creare economie di sussistenza attorno ai prodotti nativi



SKYE GYNGE

Australiana, è una delle più acclamate chef britanniche. «Spring» è il suo ristorante nel cuore di Londra. Ma collabora anche con Heckfield Palace, hotel con fattoria organica dove le stagioni dettano il menu

150 RIVOL



PIERRE THIAM

Senegalese trasferito a New York, Pierre Thiam ha portato negli Stati Uniti la cucina dell'Africa occidentale facendone conoscere sapori e prodotti, tra cui il super-cereale fonio, che importa dai contadini del suo Paese

Non solo chef ma anche molti produttori, fotografi, attivisti e scrittori. Personaggi che in tutto il mondo, grazie al proprio lavoro, stanno tentando di cambiare il settore. Seguendo, soprattutto, tre linee guida: la salvaguardia dell'ambiente, l'impegno sociale e la capacità di narrare il cibo



KIM SEVERSON

Food editor del *Nyt*, ha vinto il Pulitzer nel 2018 per l'inchiesta sul *sexual harassment* nel mondo di Hollywood, dei media e dei ristoranti. Ha vinto anche il James Beard awards per il food writing



CATERINA CERAUDO

Chef del ristorante stellato di famiglia «Dattilo», in Calabria. Ha fatto del rispetto per il cibo e della sua provenienza un punto fermo della sua cucina. Volta a esaltare, sempre, il suo territorio



U

Ultimo ad affrontare l'argomento è stato lo chef americano di origine spagnola José Andrés, candidato al premio Nobel per la pace (che sarà assegnato a ottobre 2019) per il suo impegno nell'aiutare le vittime di disastri naturali. «Sono contento che la nomina metta in luce come il tema del cibo stia diventando sempre più importante nella politica americana — ha detto solo pochi giorni fa quando il deputato democratico John Delaney, rompendo il tradizionale riserbo del comitato del Nobel sulle candidature, ha annunciato di aver proposto il nome di Andrés —. Il cibo ha un ruolo nella sicurezza nazionale, nella sanità pubblica, persino nell'immigrazione, dato che numerose cucine di ristoranti sono gestite da immigrati dall'America centrale». José Andrés, già vincitore quest'anno del premio come «humanitarian of the year» della James Beard Foundation, inserito dal *Time* nella lista dei

di Isabella Fantigrossi

100 uomini più influenti del pianeta, alla guida di una trentina di ristoranti da Washington a Los Angeles (tra cui il «Minibar», il «ristorante più bulliano del mondo»), due stelle Michelin, così l'ha descritto il suo maestro Ferran Adrià, è anche il fondatore dell'associazione non profit World Central Kitchen: dal 2011 si occupa di portare cibo alle vittime di disastri naturali. Un ente ormai efficientissimo che nel 2017, per dire, è riuscito a servire 4 milioni di pasti caldi in soli due mesi ai portoricani colpiti dall'uragano Maria. Segno insomma che, poiché «la fame è ora» — dice spesso lui —, provare a cambiare le cose è sempre possibile. E come lui sono tanti oggi, da un Paese all'altro, i cuochi ma anche i produttori, gli intellettuali, gli attivisti, i fotografi e gli scrittori che stanno provando a rivoluzionare il mondo della cucina. Partendo dal presupposto, appunto, che avere a che fare con il cibo non significa occuparsi di



ROBERTO COSTA

Genovese, ha creato un format di successo (che chiamano Metodo Costa) applicato alla ristorazione. Partendo da Londra con «Rc Macellaio», per poi approdare a Milano. Il suo segreto? Carne di altissima qualità. Sempre

**CIRO OLIVA**

Pizzaiolo venticinquenne, è riuscito a costruire nel suo quartiere, il rione Sanità a Napoli, una rete solidale grazie alla pizza sospesa e alle attività per i più giovani contro la dispersione scolastica

**STEPHANIE DANLER**

Autrice di *Sweetbitter*, romanzo basato sulla sua esperienza, a tratti feroce, di cameriera a New York mentre faceva l'università. Ne è nata anche una serie tv di successo

**KYLE CONNAUGHTON**

Il suo «Single Thread», ristorante con fattoria in California, è stato premiato dai «50 Best» e dalla Michelin (tre stelle) per la cucina super-locale che divide l'anno in 72 microstagioni

**ASMA KHAN**

Prima chef britannica della serie *Chef's table*. Guida uno dei migliori ristoranti indiani di Londra dal 1991, assieme a donne. Ha anche fondato Women in Food: evento dove cuoche agli esordi cucinano per un pubblico pagante

**VITANTONIO LOMBARDO**

Non era facile guadagnarsi una stella Michelin a Matera: lui ci è riuscito in soli sette mesi con una cucina che mette in scena la tradizione del territorio in modo moderno. E aiutando i produttori locali

**INGRID HOFSTRA**

Per l'atmosfera che riesce a creare nelle sue foto o per i dettagli che fa emergere, l'olandese Ingrid Hofstra è considerata una delle giovani fotografe di cibo più interessanti del momento

**NINO ROSSI**

Attaccamento alla terra con tutta la fatica di lavorare in un ristorante sull'Aspromonte: il suo «Qafiz» ha solo 4 tavoli e una stella Michelin. Fa parte della rete di giovani cuochi calabresi Cooking Soon

UZIONARI

**JULIA TURSHEN**

Autrice di *Now&Again*, in cui spiega come riutilizzare gli avanzi in cucina, ha da poco lanciato un database, *Equity at the Table*, per dare voce a tutte le minoranze discriminate fino ad oggi nei ristoranti

**STACY ADIMANDO**

Executive editor di *Savuer Magazine*, ha rivoluzionato la narrazione del cibo negli Stati Uniti. Portando nelle case degli americani la bellezza dei piatti e degli ingredienti provenienti anche da Paesi lontani

**MAKSUT ASKAR**

A piccoli passi lo chef turco Maksut Askar sta cercando di riportare alla luce la cucina antica dell'Anatolia. Ridando la giusta dignità al sapere gastronomico meno conosciuto del suo Paese

**DOMINIQUE CRENN**

Prima donna trisstellata negli Usa con l'«Atelier Crenn» a San Francisco, è paladina della cucina sostenibile. E attivista: ha aiutato le vittime del sisma di Haiti e degli incendi in California

**SIMON ROGAN**

Chef stellato inglese che ha trovato nel Lake District, regione a nord dell'Inghilterra, la sua dimensione. Grazie a una cucina sostenibile e locale. In cui molti ingredienti vengono autoprodotti

**DOLESTER MILES**

Rivoluzionaria nel solco della tradizione, questa pasticciera che da 30 anni prepara dolci nello stesso ristorante (l'«Highlands Bar & Grill» di Birmingham) difende con il suo lavoro le ricette originali dell'America del Sud

**TERRY BLAKE**

È riuscito in quello che molti tentano di fare senza successo: unire due stili in un'unica cucina. In quella londinese di «Sparrow» propone piatti tradizionali inglesi rivisitati in chiave orientale

**ROSIO SANCHEZ**

Dopo esser stata la pastry chef del «Noma» per molti anni, Rosio Sanchez ha aperto un suo ristorante a Copenhagen. Dove valorizza i piatti della cucina del Messico, da cui arriva, con ingredienti però danesi

**DANIELA SOTO INNES**

Messicana, a New York cucina magistralmente i prodotti del suo Paese da «Cosme» e «Atla». Due posti che brillano non solo per i piatti, anche per l'organizzazione della brigata: esercizi prima del servizio e attenzione al benessere

**NORBERT NIEDERKOFER**

Con il motto «Cook the mountain» è riuscito a rivoluzionare completamente la sua cucina: etica e sostenibile. Nel suo ristorante trisstellato utilizza solo ingredienti coltivati in Val Badia

una nicchia per pochi ma di un argomento che è parte integrante della vita di tutti. Ecco allora che assieme a tutta la redazione di *Cook* abbiamo provato a raccontare i cosiddetti rivoluzionari del cibo: i 50 personaggi che, secondo noi, in questo momento stanno promuovendo di più il cambiamento. A cominciare, per esempio, da Massimo Bottura, lo chef italiano più famoso al mondo, fondatore della rete dei Refettori e di Food for Soul assieme alla moglie Lara Gilmore: tra gli ultimi loro progetti, l'apertura tra due giorni di Social Tables Made in Cloister a Napoli e il prossimo anno di una nuova mensa a Mérida, in Messico. E poi Virgilio Martinez, chef numero sei al mondo, che con la moglie Pia León, migliore cuoca dell'America Latina, sta facendo risplendere la più autentica cucina peruviana. O ancora Erin French, coraggiosa chef statunitense che a Freedom, 700 abitanti nel Maine, gestisce uno dei ristoranti più famosi d'America. E

**CAROLYN STEEL**

Lei nella vita di tutti i giorni fa l'architetto. Ma nel suo ultimo libro *Hungry City* ha cercato di spiegare come migliorare la distribuzione di cibo nelle città, in modo più equo per tutti, possa risolvere molti problemi sociali delle metropoli

**VÈRANE FRÉDIANI**

La regista francese di *The goddesses of food* (2017), documentario sulle donne chef nel mondo, torna con *Elles cuisinent*, libro sulle più grandi cuoche francesi e internazionali partendo da quello di cui con loro si parla di solito meno: la creatività

