

# G's life

2022

numero #005

## LA PRIMA DEL PRIMO

La Puglia, il rispetto degli ingredienti del territorio, la cucina d'autore tra audacia e tradizione. Alla scoperta di **Solaika Marrocco**, la chef stellata più giovane d'Italia. (pagina 14)

UNIQUE  
COLLECTION

Una collection **100% Made in Italy** per indossare i tuoi desideri! (pagina 12)

In copertina  
**Solaika Marrocco**

### #diventaprotagonistagiblor

Ogni giorno i nostri clienti sono gli attori principali della loro vita lavorativa, con le loro storie e la loro immagine. Con i capi perfetti per esprimere al meglio la propria arte. (pagina 18)

## ALL YOU NEED IS LOVE

Da Francescana a Casa Maria Luigia, da Food For Soul al Cavallino di Maranello, la cucina di **Massimo Bottura** è un gesto d'amore che esprime cultura, unendo l'etica all'estetica. (pagina 4)

# SOM MA RIO

## CON GIBLOR'S SEI TU IL VERO EROE

18 **PROTAGONISTI 2022**  
#diventaprotagonistagiblors



## ARTICOLI & INTERVISTE

- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 4  | <b>ALL YOU NEED IS LOVE</b><br>Massimo Bottura      | 28 | <b>S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY</b><br>SPYC                            |
| 8  | <b>LA PROVA DEL FUOCO</b><br>Jessica Rosval         | 34 | <b>IL SAPORE DELLE SFIDE</b><br>Andrea Berton                             |
| 14 | <b>LA PRIMA DEL PRIMO</b><br>Solaika Marrocco       | 36 | <b>ESTETICA &amp; ARTE</b><br>Kristina Rado                               |
| 24 | <b>LA MECCANICA DEL SAPORE</b><br>Riccardo Forapani | 38 | <b>L'ANNO CHE VERRÀ</b><br>Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana |
| 26 | <b>DALLA COLOMBIA CON SAVOIR FAIRE</b><br>Luis Diaz |    |   |

## GIBLOR'S WORLD

- |    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 12 | <b>UNIQUE Collection</b>                                | 42 | <b>GIBLOR'S ESSENTIAL Collection</b>   |
| 32 | <b>COLLEZIONE GIBLOR'S 2022</b><br>Chef Style&Ho.Re.Ca. | 43 | <b>FIERE 2022</b><br>vieni a trovarci! |



GRAFICA E IMPAGINAZIONE / Otq s.r.l.

CONTENUTI E REDAZIONE / Daniel C. Marcoccia • Tiziana Solidoro - Otq s.r.l. • Laura Rigoni

IMMAGINI GIBLOR'S / Infraordinario Studio - C&P Studio / STAMPA / La Pieve Poligrafica - Villa Verrucchio (RN)

SI RINGRAZIANO / Roberto Giberti • Marco Rossini • Massimo Bottura • Jessica Rosval • Francesco Vincenzi • Riccardo Forapani  
Luis Diaz • Solaika Marrocco • Andrea Berton • Kristina Rado • Irene Loddo • Francesca Giopp • Fabio Amadei • Matteo Berti

GIBLOR'S Via dei Trasporti, 6A/B - 41012 Carpi (Mo) - Italy - Tel. +39 059 654602 - www.giblors.com



Roberto Giberti

Marco Rossini

# LA STOFFA GIUSTA

## EDITORIALE

**Giblor's tra passato, presente e futuro. L'azienda vista attraverso gli occhi di due dei suoi protagonisti di spicco.**

**Marco, cosa l'ha spinto alla decisione di acquisire l'azienda Giblor's?**

**Marco Rossini:** Ho sempre guardato a Giblor's con ammirazione per il brand e per la grande capacità di fare sempre nuovi prodotti di tendenza. L'idea di poter lavorare insieme e di unire le forze, creando un gruppo ancora più competitivo, mi ha fatto buttare il cuore oltre l'ostacolo.

**Roberto, quali sono per Giblor's gli aspetti maggiormente positivi conseguenti all'acquisizione da parte di Rossini Trading?**

**Roberto Giberti:** Avere la possibilità di crescere in maniera ottimale e sfruttare al massimo la propria potenzialità, passando da un'azienda familiare a matrice artigianale ad un gruppo industriale solido e con grandi ambizioni.

**Come vedete l'evoluzione del settore dell'abbigliamento professionale nei prossimi anni?**

**Roberto:** Credo che stiamo andando incontro a un nuovo scenario, nel quale i prodotti

come i nostri, a forte valore di brand e con altrettanta attenzione alla qualità, avranno sempre maggiore richiesta. Non c'è più soltanto la ricerca di un primo prezzo, ma il mercato ha recepito che è importante investire in un buon prodotto che comunichi la propria identità e professionalità. Inoltre, sto assistendo a un miglioramento complessivo della distribuzione nel settore: oggi, i negozi che vendono divise da lavoro, investono molto di più che in passato nella formazione del personale, nonché nell'assortimento e nell'immagine del punto vendita. D'altronde, è chiaro che con l'avvento massiccio della vendita online, l'unico modo per soddisfare i propri clienti è quello di offrire un'esperienza d'acquisto eccellente.

**Marco:** Oggi abbiamo una grande offerta e un mercato fortemente competitivo dove c'è una polarizzazione tra chi ha un brand e un ottimo posizionamento, e tutti gli altri che combattono per sopravvivere parlando solo del prezzo. In mezzo c'è il servizio che è rappresentato dalla disponibilità della merce e dalla velocità nell'evadere gli ordini. Questo è imprescindibile per tutti. I clienti

cercano prodotti di qualità, confortevoli, piacevoli e di tendenza: al momento non vedo un'impennata delle future vendite online, che resteranno entro numeri limitati.

**La fiducia reciproca in queste situazioni è un presupposto necessario per lavorare insieme. Deve fondarsi su numeri e dati, ma è inevitabilmente anche una questione di "pelle". Qual è la caratteristica dell'altro che le ha fatto pensare che questa era la scelta giusta?**

**Roberto:** La prima volta che ho incontrato Marco, al di là di riconoscere un background simile delle nostre aziende, si è creata fin da subito intesa e condivisione di valori e obiettivi futuri.

**Marco:** Ho trovato particolare sintonia con Roberto da subito, grande conoscenza del mercato, del prodotto e idee molto chiare. Ora, dopo circa 6 mesi, posso dire che le cose vanno anche meglio rispetto alle mie rosee aspettative e c'è un'intesa immediata quando bisogna fare delle scelte. Insomma, ci sono le condizioni per soddisfare le nostre ambizioni e liberare tutto il potenziale di Giblor's.



# ALL YOU NEED IS LOVE

Intervistare *Massimo Bottura* significa lasciarsi trasportare dalla sua grande passione. Una passione che parte dalla sua terra, tra cucina fantastica e motori potenti, per arrivare ovunque nel mondo attraverso i suoi *numerosi progetti*. Ad accomunarli e a renderli possibili, c'è come sempre *la cultura*, un principio fondamentale per lo Chef modenese.

*Modenese, appassionato di auto e ovviamente Chef, è un bel mix per lanciarsi in una nuova avventura come quella del Ristorante Cavallino. Quale di questi tre elementi è stato per lei determinante nell'accettare la sfida di rilanciare il mitico ristorante voluto da Enzo Ferrari?*

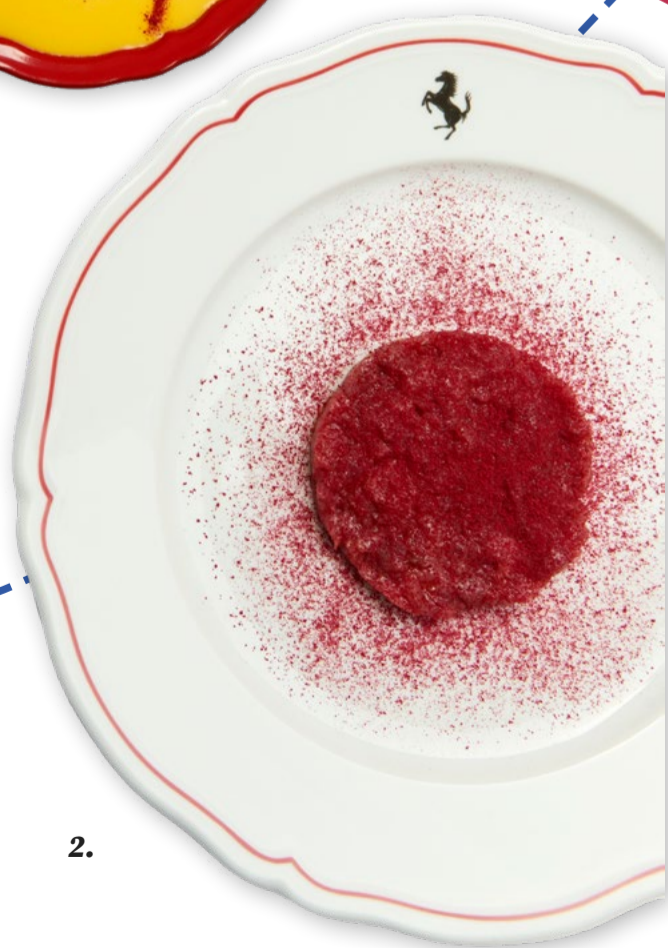
Essere modenese per me significa vivere nella terra del cibo lento e delle macchine veloci, delle lunghissime stagionature e fermentazioni, nell'aceto che riposa per decenni in botti accanto alle quali sfrecciano auto più veloci della luce. E il passato incontra il futuro. La velocità incontra la lentezza. Costantemente. Noi modenesi sappiamo bene cosa vuol dire aspettare 25 anni per assaggiare un aceto balsamico e nel frattempo

emozionarsi accanto ad un motore a 12 cilindri. E il Cavallino esprime perfettamente questo armonico contrasto. Sulle pareti del Cavallino ci sono le foto che raccontano la storia della Ferrari, ma anche parti delle vetture di Formula 1. Il profumo dei tortellini in crema di Parmigiano Reggiano da una parte e il motore della 125 S del 1947 dall'altro. Cosa c'è di più modenese?

*Al momento di iniziare questa nuova avventura del Cavallino, c'erano per lei dei punti fermi da rispettare?*

Volevamo mantenere l'identità originale di questo locale, ma portarlo nel futuro. Il Cavallino era la trattoria in cui Enzo Ferrari si intratteneva con amici e piloti, ma anche il luogo per le occasioni speciali per chi lavorava in Ferrari. Per questo non ho voluto cambiare l'impostazione del menù, in cui si trova





2.

la tradizione, reinterpretata attraverso un pensiero contemporaneo.

***La storia della Ferrari è fatta appunto di tradizione e modernità. Potrebbe essere questa la chiave di lettura che accomuna la sua cucina e la casa di Maranello?***

Quello che facciamo noi in Francescana è esattamente quello che fa Ferrari quando dà forma alle auto. Prendiamo il meglio del passato, lo rispettiamo, guardandolo in chiave critica e mai nostalgica, e lo portiamo nel futuro. Non siamo artisti, ma artigiani, o meglio “artieri” con l’ossessione per la qualità. Per questo con Ferrari ci siamo trovati d’accordo, da subito.

***Come ha saputo gestire l’incertezza portata dai lockdown in un lavoro invece molto organizzato come il suo?***

Non è stato un periodo facile. Questa pandemia ha lasciato molte ferite, ma ci ha anche regalato del tempo prezioso: tempo per noi, per la famiglia, per pensare e per creare. E noi avevamo la responsabilità di usarlo al meglio!

Per questo, uno dei progetti più importanti che abbiamo portato avanti è partito da un esercizio creativo che ho pensato per coinvolgere e tenere unita la “famiglia” Francescana, per consolidare e stimolare tutta la squadra culturalmente e creativamente. In pieno lockdown, mi sono imbattuto in un

album cult, “Sgt. Pepper’s Lonely Hearts Club Band”, e ho chiesto ad ognuno di interpretarlo a proprio modo e di creare un piatto. Con questo album i Beatles hanno stupito pubblico e critica, hanno avuto il coraggio di cambiare all’apice del successo. È quello che desideravo, di tirare fuori da ciascuno di noi l’inaspettato, il lampo creativo, che stupisce, può inquietare, ma che ti stravolge il cuore. Da questo periodo di riflessione creativa è nato il menu “With a Little Help From My Friends”, con cui abbiamo riaperto Osteria Francescana il 2 giugno con un messaggio forte, un grande cambiamento rispetto a quello che avevamo fatto in passato. E il team è rimasto unito. Questa per me era la cosa più importante.



3.

**Rimanendo in tema di pandemia, questa ha purtroppo contribuito ad aumentare le disparità nella società e il numero delle persone che vivono ai margini. Come vi siete mossi con i refettori di Food For Soul? Ha in serbo altri progetti legati a Food For Soul?**

Durante la pandemia i Refettori di Food for Soul non si sono mai fermati, grazie anche al lavoro straordinario dei volontari che hanno continuato a consegnare pasti e fornire assistenza ai membri più vulnerabili delle comunità. Era il nostro obiettivo, servire i



4.

più fragili in un momento dove il rischio era ancora maggiore. Proprio nel 2020 abbiamo aperto quattro nuovi Refettori, tra cui i primi due negli Stati Uniti, ad Harlem, New York e San Francisco, California, e altri due nel 2021, a Sidney e Ginevra. Garantire questo servizio in un momento storico così difficile è stato un imperativo morale: cucinare è un appello ad agire ed è quello che vogliamo continuare a fare con Food for Soul e che continueremo a fare con i progetti futuri.

**Lei sottolinea spesso che la cucina deve diffondere cultura. Guardando il suo team e i suoi fantastici Chef (penso a Jessica Rosval, Karime Lopez, Takahiko Kondo e Francesco Vincenzi...), possiamo dire che la cucina è anche un crocevia di culture?**

Ho sempre detto che Osteria Francescana è una bottega rinascimentale, un luogo dove facciamo cultura. Arrivano ragazze e ragazzi da ogni angolo del pianeta per lavorare nella nostra cucina e il mix di culture, esperienze e approcci fanno la differenza, rappresentano il vero valore aggiunto. Questo ci ha permesso di avere sempre una mente aperta e uno sguardo critico, non solo sui piatti, ma soprattutto su ciò che ci circonda. Per questo la biodiversità culturale è fondamentale in

ogni ristorante del Gruppo Francescana: conoscenza genera coscienza che a sua volta crea un senso di responsabilità. Abbiamo bisogno di cultura per rinascere, per iniziare la rivoluzione. Senza cultura nessun futuro degno di questo nome è possibile. Questo è un principio fondamentale per me, ed è al centro di ogni mio progetto.

**Quali sono invece le novità riguardanti Casa Maria Luigia, tra l’altro guidata da Jessica Rosval, eletta cuoca dell’anno con il premio Bellavista?**

L’ultimo arrivato in Casa Maria Luigia è il brunch della domenica. In estate all’aperto, mentre con il freddo ci spostiamo in quella che io chiamo ‘Polisportiva Contemporanea’. Si può mangiare tra auto nuove e d’epoca, opere d’arte e musica dal vivo.

La chef Jessica Rosval e il suo team hanno sperimentato nel tempo diverse tecniche di cottura: il forno a legna, l’affumicatore e la griglia, prendendo confidenza con il fuoco ed esprimendo la propria creatività con questo metodo di cottura ancestrale. Oltre a questo, gran parte del merito si deve anche agli ingredienti eccezionali che il territorio ci offre, che vengono trasformati da Jessica, tra tradizione emiliana e contaminazioni canadesi.



5.

1. Ingresso del ristorante Cavallino  
Credits: Danilo Scarpati
2. Tartare Cavallino, battuta di manzo, polvere di frutti rossi e salsa bernese  
Credits: Danilo Scarpati
3. Credits: Made in Cloister
4. Credits: Emanuele Colombo
5. Credits: Refettorio Felix
6. Casa Maria Luigia  
Credits: Stefano Scatà

***Tutti i suoi progetti da Francescana al Cavallino, passando per Gucci Osteria e Casa Maria Luigia, hanno una loro identità ben distinta. C'è tuttavia un'identità unica che le accomuna?***

Tutte le realtà del Gruppo Francescana sono accomunate dalla convinzione che cucinare è un gesto d'amore. Dall'**Osteria Francescana** di Modena a **Torno Subito** a Dubai, passando per **Gucci Osteria** a Beverly Hills, Tokyo e Firenze, da **Franceschetta58** a Modena al **Cavallino** a Maranello, a **Casa Maria Luigia** nella campagna modenese, ogni piatto è un gesto d'amore che esprime cultura, unendo l'etica all'estetica, comprimendo emozioni e ricordi in bocconi masticabili. Questa è l'identità che lega e legherà sempre tutti i nostri progetti in Italia e nel mondo.



6.

### ***Cos'è l'errore in cucina?***

L'errore in cucina è cambio di prospettiva. Un punto di vista diverso che ti permette di cogliere la bellezza dell'imperfezione e di creare qualcosa di completamente nuovo. In un certo senso è come inciampare, cadere a terra e rendersi conto che il mondo visto dal basso rivela sfumature diverse che non avresti mai considerato. Come guardare il mondo da sotto il tavolo, mentre tua nonna prepara i tortellini e li rubi per assaggiarli ancora crudi. Il

peccato madornale sai quale sarebbe? Cadere e arrabbiarsi, poi tornare nella quotidianità senza avere addosso un cambiamento. Uno sbaglio è un'occasione per cogliere quel "flash in the dark". È lì che nasce l'idea. È così che è nato "Oops I dropped the lemon tart", proprio dalla capacità di cogliere la bellezza nell'errore e trasformarlo in qualcosa di straordinario.



# **Massimo Bottura & Giblor's**

***Quale aspetto della sua collaborazione alla collezione Unique le piace sottolineare?***

*Collaboriamo con Giblor's da tanti anni. Abbiamo in comune l'ossessione per la qualità, lavorando ogni anno per migliorarla, curando ogni dettaglio, dalle materie prime alla vestibilità finale. Questa nuova linea presta attenzione alla sostenibilità, in linea con uno dei valori fondanti di tutti i nostri progetti.*

**UNIQUE**  
COLLECTION





2.



1.



# LA PROVA DEL FUOCO



Da Montreal all'Emilia. Da Osteria Francescana a *Casa Maria Luigia*. Per *Jessica Rosval*, cuoca dell'anno con il premio *Bellavista*, la cucina è una bella avventura fatta di persone e prodotti di qualità. Con l'obiettivo di far stare bene le persone.



***Cosa rappresenta per lei essere Chef dell'anno, a livello personale ma anche considerando il suo incarico di direttrice culinaria dell'Associazione per l'Integrazione delle Donne (AIW)?***

Per me, personalmente, è un grande onore. È un premio che ho voluto subito condividere con tutta la squadra di Casa Maria Luigia perché quando, nel 2019, siamo partiti con questa nuova avventura, la nostra idea era quella di cambiare qualcosa nel mondo della gastronomia e dell'ospitalità di lusso, rendendola più confortevole e meno rigida. È stato un duro lavoro ma, soprattutto in questo mestiere, nessuno fa niente senza una squadra. Si lavora e si raggiungono gli obiettivi in gruppo. Per quanto riguarda invece l'Associazione per l'Integrazione delle Donne, questo premio è veramente una grande opportunità per mandare un messaggio e comunicare cose in cui credo veramente. Un cuoco ha il potere di cambiare

il mondo attorno a sé perché il cibo è la lingua internazionale. Possiamo raccontare una storia a qualcuno attraverso un piatto, senza avere bisogno delle parole, e nello stesso modo possiamo comunicare messaggi importanti, capaci di cambiare le cose.

***Qual è il suo primo ricordo legato alla cucina?***

Vengo da una famiglia numerosa e quindi la nostra casa era sempre molto caotica. La cucina era il posto in cui, almeno una volta a settimana, si riusciva a stare seduti tutti assieme attorno al tavolo per condividere un pasto. Sono quindi cresciuta con questa visione del cibo come veicolo capace di riunire le persone. Il mio amore per la cucina è cresciuto piano piano, soprattutto quando a 15 anni ho iniziato a lavorare nei ristoranti, il pomeriggio dopo la scuola. Stavo in sala ma sbirciavo di continuo in cucina, osservavo il caos creativo che c'era





1. Credits: Stefano Scatà
2. Short ribs forever
3. Pavlova
4. Mussels
5. Gimme a pigs foot  
Credits: Paolo Terzi

lì dentro, il fuoco acceso, le urla e le padelle che volavano, ma allo stesso tempo capivo che c'era alla base di tutto un grande lavoro di squadra e una forte complicità. Pensavo che era lì che volevo stare. Mi sono quindi iscritta a una scuola di cucina e mi ritrovo vent'anni dopo qui, con la stessa voglia di sfidare me stessa e di imparare ancora di più. C'è sempre qualcosa da scoprire sulla cucina e questa consapevolezza mi motiva e fa crescere sempre di più il mio amore per quello che faccio.

***Canadese di Montreal, formata con la cucina moderna francese, cosa conosceva della tradizione italiana prima di venire in Italia?***

Più che altro credevo di conoscere. Sapevo che era un Paese con un grandissimo rispetto della tradizione e della famiglia. Ed erano proprio quelle tradizioni che volevo scoprire. Quello che sapevo del cibo italiano non era però quello che ho scoperto venendo qui. Nei ristoranti italiani, in Canada, trovi nel menù piatti di varie parti d'Italia, piemontesi accanto a pugliesi, assieme ad altri che sono cambiati con gli spostamenti degli immigrati all'inizio del ventesimo secolo. Quando non trovavano determinati ingredienti, come ad esempio le melanzane, facevano delle variazioni, come la parmigiana di pollo che in Canada viene considerato un piatto italiano ma che è invece sconosciuto in Italia. Venendo qui, oltre al rispetto per la tradizione, ho scoperto anche quello altrettanto grande per il territorio, con l'utilizzo di prodotti a chilometro zero, fatti con estremo rispetto dell'ambiente. Mi piace poter comunicare al mondo che questo approccio sostenibile al cibo non è complicato.

***La cucina è spesso un incontro di culture e lei ne è un bellissimo esempio. Come descriverebbe il suo incontro con la tradizione culinaria modenese?***

È buonissima (ride). La gente crede spesso che il futuro sia solo fatto di nuove invenzioni mentre invece possiamo imparare tantissimo dal passato. Il nostro approccio è quello di concentrarci sulla disponibilità del prodotto, ovvero su quello che ci offre il territorio attorno a noi, e sulla qualità che, per fortuna viene sempre più protetta e assicurata. E l'Italia ti insegna questo rispetto per la materia prima come pochi altri.

***Com'è avvenuto l'incontro con Massimo Bottura e, successivamente, l'ingresso in Francescana?***

Il mio fidanzato dell'epoca fu ammesso a un master alla Bocconi e io colsi l'occasione per trasferirmi un anno e viaggiare in Europa. Qualche giorno dopo il nostro arrivo in Italia

3.



4.



5.



## *Association for the Integration of Women (AIW)*

*L'Associazione per l'Integrazione delle Donne è un'associazione modenese senza scopo di lucro nata con lo scopo di fornire risorse alle donne migranti per radicarsi e prosperare. Attraverso la formazione, il sostegno della comunità e l'opportunità di lavoro, vengono supportate mentre intraprendono il loro viaggio verso l'integrazione sociale ed economica.*

*<https://it.weareaiw.org>*



6.

ho prenotato all'Osteria Francescana e quella sera ho conosciuto Massimo Bottura. Dopo la cena ci siamo messi a parlare di gastronomia e ospitalità e della mia esperienza in cucina nel mio paese. Mi disse che, se volevo, mi poteva mettere in contatto con alcuni colleghi per un colloquio a Milano. In quel periodo l'Osteria Francescana proponeva un menù degustazione chiamato "Vieni in Italia con me" e io che volevo girare e scoprire l'Italia, lo stavo facendo attraverso i piatti che stavo mangiando. Ero davvero molto emozionata e quella notte non ho fatto altro che pensare a quella cucina e a quei piatti. Era lì che volevo stare. Così, il giorno dopo ho scritto a Massimo per chiedergli di farmi fare una prova. Ha accettato e, da quel giorno non ho più lasciato la Francescana Family.

**Come ha cambiato il suo approccio alla cucina l'arrivo in Francescana e lavorare con Massimo Bottura?**

L'ha cambiato completamente rispetto a quando lavoravo in Canada, dove c'è un approccio alla cucina molto multiculturale ma allo stesso tempo anche molto consumistico. Lavorare con Massimo è stato un sogno, un approccio alla cucina fatto di creatività e passione: un'avventura quotidiana. Quando sono arrivata in Francescana, ho capito che non dovevo solo studiare la lingua e la cucina italiana, ma anche l'arte e la storia dell'Italia, la geografia e le sue tradizioni. Arte e cultura finiscono immancabilmente anche nella cucina, aggiungendo nuovi strati di significato alla nostra quotidianità.



**“ Un cuoco ha il potere di cambiare il mondo attorno a noi perché il cibo è la lingua internazionale. Posso raccontare una storia a qualcuno attraverso un piatto, senza avere bisogno delle parole... ”**

**Qual è stata per lei la sfida più grande diventando Chef di Casa Maria Luigia?**

Più che una sfida era un nuovo viaggio. Significava uscire dall'ambiente delle tre stelle Michelin e spostarsi in campagna. Qui ci sono altre cose da comunicare, come ad esempio la tradizione contadina emiliana attraverso la colazione con l'erbazzone, il cotechino e lo gnocco fritto con la mortadella. Ci sono i piatti concettuali ed iconici della Francescana che serviamo cinque sere alla settimana. E c'è ovviamente il Tòla Dòlza, ("take it easy" in dialetto modenese), il nostro brunch della domenica con piatti realizzati nel forno a legna, quindi cotti con il fumo e brace. È un menù un po' bohémien, che viaggia molto e

in costante evoluzione. Racconta il territorio ma anche i nostri viaggi e le nostre storie personali. Rappresenta per noi una libertà culinaria assoluta. Casa Maria Luigia, più che una sfida, è quindi una bellissima avventura che si rinnova ogni giorno.

**Cosa devono esprimere la sua cucina e i suoi piatti?**

Nei miei piatti voglio sicuramente comunicare un'idea ma, allo stesso tempo, anche che i prodotti italiani sono unici al mondo. Non amo definirmi o definire quello che faccio perché mi sento poi costretta a rimanere legata a quella definizione. Sono una canadese che ha viaggiato tanto, che da otto anni sta in un paese che ama molto e che rispetta... e che mantiene sempre la sua libertà culinaria.



7.

**Cotto e Magnato**

**Piatto preferito da cucinare?**

La carne affumicata.

**Piatto preferito da mangiare?**

Questa è la domanda più difficile di tutta l'intervista. Potrei dire una aglio, olio e peperoncino, ma mi sentirei in colpa per tutti gli altri piatti che mi piacciono. Una cosa di cui non posso fare a meno, però, è il pane.



6. Credits: Simone Montagnan  
7. Credits: Stefano Scatà



Chef Francesco Vincenzi  
Franceschetta 58

1.



Chef Jessica Rosval  
Casa Maria Luigia

4.

Dal catalogo Giblor's  
Chef & Ho.Re.Ca. 2022

1. *Riccardo* p. 16

2. *Cesare* p. 22

3. *Dante* p. 12

4. *Sofia* p. 18



Chef Massimo Bottura  
Osteria Francescana



Chef Francesco Vincenzi  
Franceschetta 58

2.

# UNIQUE

COLLECTION

*una Capsule Collection  
per indossare i tuoi desideri*

## **La collezione Gblor's Chef 2022 ha una punta di diamante: una linea di giacche UNIQUE, di nome e di fatto.**

Una **Capsule Collection** per gli chef più esigenti. Quattro giacche fuori dal comune realizzate attraverso il connubio tra l'esperienza Gblor's e il genio di Massimo Bottura, chef a tre stelle Michelin e Goodwill Ambassador delle Nazioni Unite per l'ambiente.

Modelli nati per suscitare nuove emozioni in chi li indossa, grazie a tagli impeccabili che rielaborano con originalità i canoni dell'eleganza classica, per uno stile innovativo e al tempo stesso senza tempo. Un'impostazione che unisce pulizia delle linee e ricchezza di dettagli come la **plissettatura laterale** in stile smoking della **giacca Cesare** o i bottoni ricoperti, cuciti a mano e con asole a goccia, della giacca Dante. Segni tangibili di una visione del lusso che si concentra sull'essenza e sulla personalità.

Anche i tessuti valorizzano l'eccellenza dello stile di questa collezione straordinaria: oltre al **cotone 100% organico** no stiro della **giacca Dante**, tutta la linea spicca per la qualità del performante Tencel™ elasticizzato. Una fibra traspirante e di origine botanica ricavata da piantagioni sostenibili ma, soprattutto, una garanzia in fatto di stabilità dimensionale e di resistenza all'usura, per un'eccezionale durata nel tempo.

E non finisce qui: attraverso Unique, i desideri diventano qualcosa che si può indossare, e perfino personalizzare con dettagli ricercati e sorprendenti. Particolari come i bottoni intercambiabili delle **giacche Sofia e Riccardo**, in versioni che spaziano dal tessuto cucito

a mano bianco o nero, fino ad arrivare al set in madreperla o alla preziosa alternativa in **crystalli Swarovsky**.

Tutta la collezione è al **100% made in Italy** e, oltre ad essere caratterizzata dall'estetica raffinata che ha reso la nostra penisola famosa in tutto il mondo, si distingue per una sostenibilità dell'intero progetto, dai singoli capi al packaging. Ogni giacca arriva infatti in una scatola di cartone green al 100%, con una confezione completamente **plastic free**, attraverso la quale gusto e attenzione per il pianeta diventano la stessa cosa.

Una collezione di uniformi da lavoro che sembra voler superare la dimensione ideale, realizzandola. Dimostrando con i fatti che diverso e speciale non sono la stessa cosa.



Roberto Giberti  
CEO Gblor's

3.



# LA PRIMA DEL PRIMO

*Raffinata ed elegante, incentrata sulla semplicità, ma mai banale.*

Sono queste le parole scelte dalla Guida Michelin per descrivere la cucina di *Solaika Marrocco*, giovanissima Chef del *Primo Restaurant* di Lecce, che ha da poco conquistato la sua stella. L'amore della propria terra e l'audacia sono gli ingredienti che rendono speciali i suoi piatti d'autore.



**Qual è il suo primo ricordo legato alla cucina?**

Penso che uno dei primissimi momenti sia stato il tempo passato a guardare mia madre preparare il pasto e andare con lei a fare la spesa per la famiglia. Parlo di quando ero veramente piccolissima, lungo il tragitto c'era un antico panificio che attirava la mia attenzione. Uno di quei posti a cui noi che siamo cresciuti nei paesini siamo abituati, che quasi passano inosservati perché parte di una quotidianità scontata. Ma io da quel panificio, ogni volta che ci passavo davanti, non riuscivo a staccare lo sguardo. Quella è stata la prima volta in cui ho capito quanto sacrificio ci fosse dietro questo mestiere, l'ho letto nelle mani segnate dal lavoro dei maestri panificatori.

**Cosa ricorda invece del suo arrivo al Primo Restaurant e con quale approccio ne dirige la cucina?**

Il Primo rappresenta me e il mio modo di intendere la ristorazione, d'altronde non poteva che essere così. Ricordo la sintonia iniziale che in breve tempo si è evoluta in un rapporto professionale e umano solido e di fiducia reciproca. Mantengo sempre un approccio molto pacato, qualsiasi situazione si prospetti, positiva e negativa. Va tutto prima assimilato per poter essere trasformato e cerco di insegnare ai miei collaboratori che un ambiente, per essere salubre, deve essere positivo. Solo in questo modo si creano pilastri che possono sorreggere obiettivi comuni. Il rispetto del lavoro di tutti è fondamentale.

**Com'è stato elaborato il menù del Primo e cosa vuole portare sulla tavola del ristorante?**

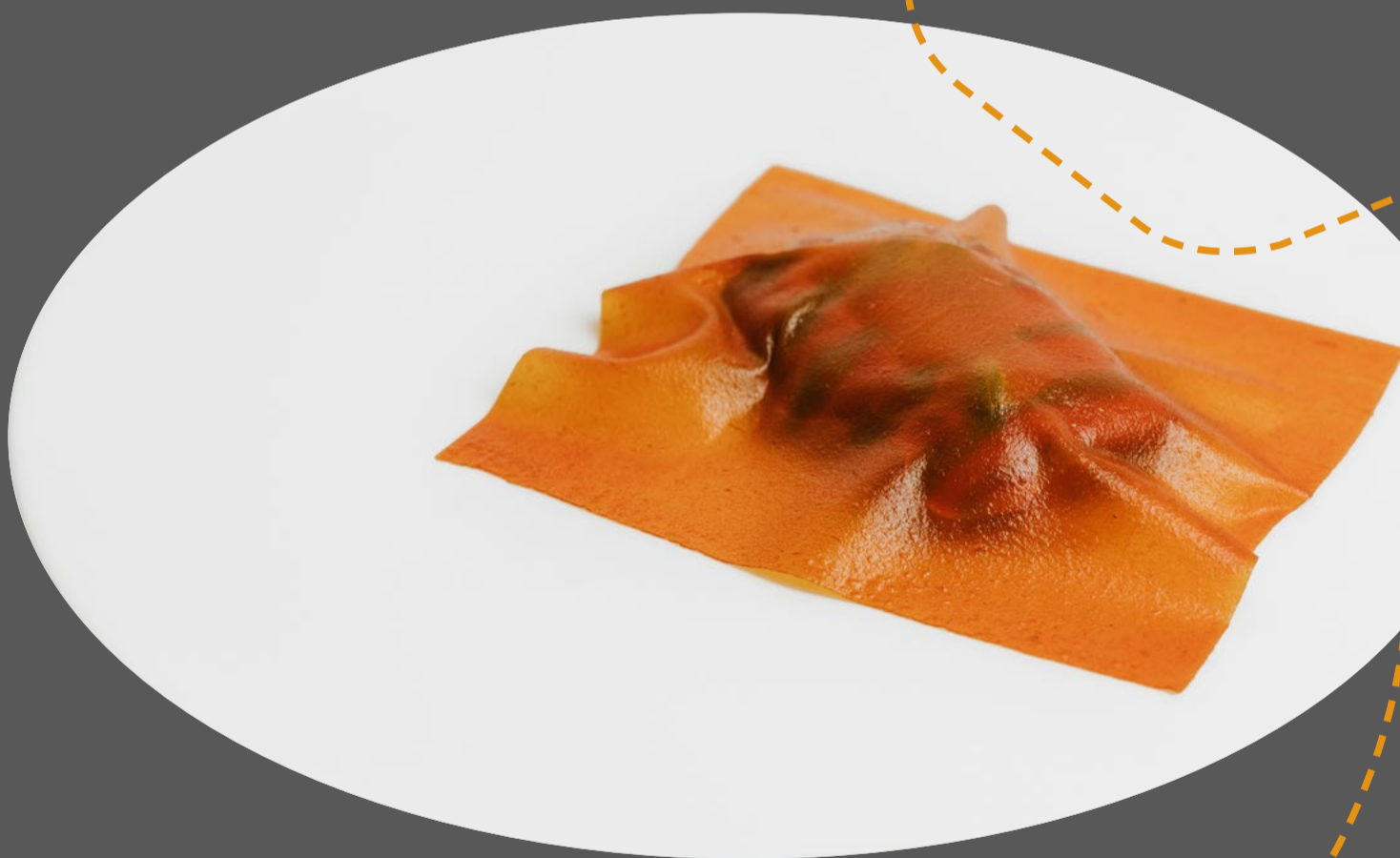
Una cucina d'autore deve necessariamente essere lo specchio dello chef. Un menù è composto dalle nostre impronte digitali. Io sono molto attenta alla stagionalità dei prodotti per lo più del territorio, ma quello su cui mi concentro è dare all'ospite

una mia visione del territorio in modo da proporre un punto di vista differente e sicuramente più contemporaneo della tradizione. Il rispetto dell'ingrediente per me è fondamentale, i fronzoli non mi piacciono e il dettaglio cromatico e di impiattamento è fondamentale.

**Cosa rappresenta per una giovane Chef come lei questa stella Michelin che ha definito la sua cucina "raffinata ed elegante incentrata sulla semplicità, ma mai banale"?**

Ascoltare la motivazione che ha portato gli ispettori Michelin ad assegnarmi la stella, e anche il premio giovane chef, è stato uno dei momenti più belli ed emozionanti. Perché nella loro descrizione mi ci sono riconosciuta e questo ha voluto dire solo una cosa: che l'intento finale dei miei piatti era arrivato forte e chiaro. E quando un messaggio non verbale arriva a destinatario così chiaro e pulito come lo si voleva, allora si è fatto un bel lavoro! In fin dei conti si lavora per gli ospiti, non per gratificazione

personale. Per me è stato un riconoscimento importante per tutto il sacrificio che ha comportato intraprendere questo percorso. Rappresentare il Salento con una cucina "raffinata ed elegante incentrata sulla semplicità, ma mai banale" mi inorgoglisce!





“

**Una cucina d'autore deve necessariamente essere lo specchio dello chef.**

”

**PRIMO**  
restaurant in lecce

**Si è parlato molto del fatto che lei fosse l'unica donna new entry premiata. Pensa che questo premio possa invece motivare altre colleghe ad avvicinarsi alla cucina?**

Credo che noi donne non abbiamo bisogno di stimoli maggiori oltre quelli che la quotidianità già ci prospetta. Sappiamo quello che vogliamo e sappiamo rimboccarci le maniche. Quello che spero, è che questa premiazione possa esser spunto di riflessione per tutti coloro che vivono e portano avanti ancora la differenza di genere. Questo gender gap è esclusivamente un loro limite, generato da chi nutre diffidenza nei confronti del genere femminile, professionalmente parlando ovviamente.

Bisogna credere nelle proprie idee e nei propri progetti ed essere disposti a tanto sacrificio per realizzarli a determinati livelli.

**Qual è la sua sfida quotidiana, quando arriva la mattina al Primo?**

Anticipare le esigenze dell'ospite. Soddisfarle è l'impegno quotidiano, anticiparle è la sfida.

**Come nasce Prim'Orto, il suo progetto agricolo per la coltivazione di prodotti che finiscono poi nella cucina del Primo?**

Prim'Orto nasce in realtà da una chiacchierata con Silvia (Antonazzo, titolare assieme a Marco Borelli del Primo Restaurant), durante il check del menù. Pensavamo a quanto sarebbe stato bello se i piatti non nascessero in cucina ma ancor prima direttamente nella terra. È un progetto nato per passione, impegno verso il territorio e senso di responsabilità, valori importanti a maggior ragione ora, in un periodo senza precedenti per la ristorazione. Siamo convinti che la sostenibilità in un territorio così ricco come il Salento sia la chiave della ripresa, oltre che espressione di un forte legame col contesto culturale.

**La cucina, oggi, viaggia molto sui social e in televisione. Cosa ha rappresentato per lei essere Chef ospite a Masterchef e come vede i social?**

Beh, essere ospite a Masterchef è stata una





bellissima esperienza, mi ha fatto conoscere un'altra sfaccettatura di questo mestiere e mi ha fatto intrecciare rapporti con nuovi colleghi e professionisti. Questo ha avuto ripercussioni anche sui canali social ovviamente, perché il grande schermo è una cassa di risonanza enorme e ha permesso di accendere maggiormente i riflettori non solo sulla mia cucina ma anche sul territorio Salento.

***Dal punto di vista personale e generale, come ha cambiato l'approccio alla ristorazione la pandemia?***

Credo che abbia portato ad un approccio più intimista. Ci si è concentrati anche molto di più su valori etici, come ad esempio l'abbattimento dello spreco alimentare, la sostenibilità. Dall'altra parte si è andati ad incrementare il mercato del take-away, ovviamente nei territori in cui il mercato lo consentiva. Insomma, ci siamo un po' reinventati ed adeguati, ma nel rialzarci, noi italiani non abbiamo rivali.

***Quali sono secondo lei i valori più importanti per uno Chef e di conseguenza per un ristorante?***

Rispetto del lavoro altrui, del territorio e della cultura del territorio stesso e allo stesso modo trasparenza e serietà nei confronti dell'ospite. Il fumo negli occhi mi fa venire l'orticaria.

***Come definirebbe in tre parole la sua cucina?***

Diretta, equilibrata, audace.



## ***Cotto e Magnato***

***Piatto preferito da cucinare?***

Pasta con le cozze, rigorosamente con pomodorini e origano.

***Piatto preferito da mangiare?***

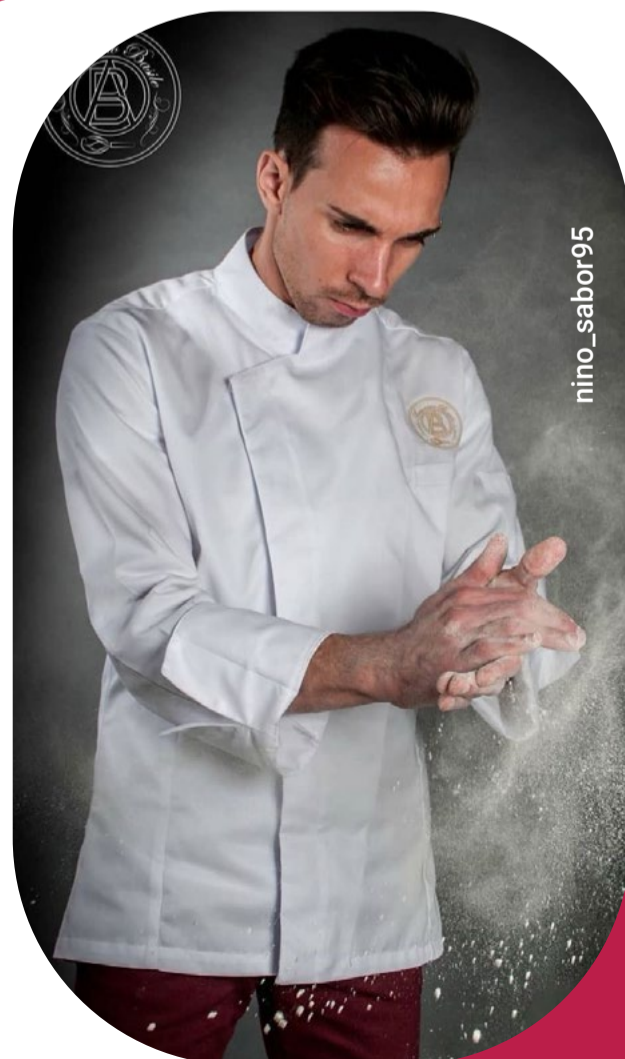
Pasta al pomodoro e basilico della mamma.

# VESTIAMO PROTAGONISTI

## #DIVENTAPROTAGONISTAGIBLORS

Anche quest'anno le vostre foto hanno reso ancora più numerosa la *nostra community*.

Belli e creativi, *siete gli attori* del nostro appassionante mondo. Per questo abbiamo deciso di premiare alcuni di voi. Potrete scoprire tutte le novità del contest seguendoci direttamente sui nostri canali social!





francescopetito\_official



crezia19



danielezennarochef



mirkoronzoniofficial



leuzziorenzochef



simonascrimieri



nissara\_buntos



mammamia9llara



26giuliana\_



vincenzodocimorunnherchef



robertospinelli\_pizzaman



chef\_carrera\_rocco



antoninoservillo



letizia\_guarni



chef\_francescoarena



marcozatelli



paoloriburde



massimodevita\_official



mariano\_milicia



giuseppecim3



chef\_branislav\_michalcik



chef\_matteo\_sivero



cheflucaborrelli



ciro\_cozzolin0



chef\_koksza



dr.alexandrobrown



\_food\_of\_dreamer\_



nicholas\_pino



chef\_raffo17



ross\_boss\_



la\_bottega14



chef\_ugo\_patierno



robylapi



andremeliss



manuelcastillo3060



massimo\_fancello98



chefbuffo



chefforever





chefgattoedo



chef\_albana\_dulellari



giannidella



chefricie90



enrik.dence



\_flo\_ami86



fallatgiovanni



!isaporechevale



agostinolandi



\_franny96



gudiosimone73

# LA MECCANICA DEL SAPORE

La cucina è come un reparto corse che lavora in maniera unita per puntare alla vittoria. A guidarlo c'è lo chef *Riccardo Forapani* che con la sua passione tutta emiliana ha saputo riaccendere nel modo migliore i motori del ristorante *Cavallino di Maranello*. Portando la tradizione nel futuro.

“ *Vedi che alla fine sono andato a lavorare alla Ferrari?* ”



## **Qual è il suo primo ricordo legato alla cucina?**

Si parte da casa, dalla cucina della mamma e dai sapori legati alla domenica con la famiglia attorno alla tavola. Mi dava già questo senso di tradizione, c'erano i tortellini, il brodo e il bollito. Quella convivialità e quel senso della famiglia, che ritengo importanti, si riflettono anche nella nostra brigata e nel nostro gruppo alla Francescana.

## **Usando un termine automobilistico, cosa significa per un emiliano guidare il ristorante Cavallino?**

Significa una responsabilità veramente enorme perché con il Cavallino non si parla solo di cucina ma anche di storia, di grandi successi, dovuti ovviamente alla Ferrari, e quindi di italianità. Guidare il Cavallino è un po' come mettersi la tuta da pilota e salire su una formula uno. Siamo un piccolo reparto corse della

gastronomia. C'è poi una storia molto carina che mi riguarda. Mio padre era un metalmeccanico e, al momento di scegliere l'indirizzo da prendere in terza media, mi disse che sarebbe stato molto bello se io fossi andato a fare la scuola professionale della Ferrari. Io, però, già allora volevo fare il cuoco. All'inaugurazione del Cavallino, ho detto a mio padre: “vedi che alla fine sono andato a lavorare alla Ferrari”.

## **Con quale approccio avete fatto “tornare in pista” il ristorante storico voluto da Enzo Ferrari?**

È stata una bella sfida. Per me il Cavallino deve rimanere con la sua anima e la sua identità, così come lo aveva voluto Enzo Ferrari. Ma allo stesso tempo dobbiamo dargli un sguardo verso il futuro, proprio come fa la Ferrari con le sue macchine che portano avanti la tradizione fino ai giorni nostri proiettandola, appunto, nel futuro. Ad esempio, noi abbiamo rimesso

in piedi la classica frittata di cipolle facendola diventare un crème caramel di Parmigiano Reggiano 36 mesi, con la cipolla bruciata che prende il posto del caramello. Il nostro concetto è di avere i piedi per terra e fare viaggiare la testa in lungo e in largo su tutto il territorio. Un po' come il nostro risotto alla zucca con coppa di testa, arancia e rafano che, mangiandolo, ti fa volare da Mantova fino in Sicilia, passando per l'Emilia Romagna. La tradizione è per noi sinonimo di libertà, la guardiamo con un raggio più ampio.

## **Un po' come una Mille Miglia dei sapori?**

Esatto. Quando dico che la tradizione è libertà, intendo libertà di ricostruirla. Se lasciamo perdere le nostre tradizioni, andiamo a degenerare fino a non avere più i nostri capisaldi e a fare cose che non fanno parte di noi. È come se andassero a costruire la Ferrari in un altro paese. Non sarebbe più una Ferrari.



**Qual è stata la sfida più grande nel realizzare il menù del Cavallino?**

Sicuramente quella di far capire alle persone che siamo un ristorante che gioca appunto con tradizione e innovazione. Avendo una clientela molto varia, che va dall'appassionato Ferrari al gourmet che fa il tour della Franciscana, abbiamo dovuto calibrare un menù in base a tutte queste esigenze e al numero di coperti. Noi facciamo stare bene le persone perché cucinare e servire è, come dice Massimo, un gesto d'amore che cerchiamo di mettere in pratica ogni giorno. Vogliamo fare sentire a casa le persone e per questo motivo è fondamentale avere un gruppo unito e molto affiatato, perché i miei piatti possono essere buoni o innovativi ma se non sono serviti nei tempi giusti e spiegati in un certo modo, non potremo mai portare a casa quell'obiettivo.

**Cosa le piace della tradizione emiliana e come la vede evolversi?**

Io sono innamorato dell'Emilia che, per me,

è il posto più bello del mondo. Dopo il lavoro fatto con Massimo, da vent'anni a questa parte, e tutto quello che si è mosso non solo nella ristorazione ma anche culturalmente, vedo la tradizione emiliana evolversi piano ma in modo eccellente. E adesso tocca a noi, alla mia generazione, che sta dando futuro alla nostra tradizione. Posso rifare l'esempio di prima, quello della frittata di cipolle che diventa un crème caramel o il filetto alla Rossini che si trasforma in un cotechino con tartufo e salsa all'amarena di Modena. È avere lo stesso punto di partenza, ma con un altro punto di vista.

**Come riassumerebbe i suoi anni a stretto contatto con Massimo Bottura?**

Avevo 21 anni quando sono entrato in brigata e oggi ne ho 34, quindi poco più di una decade che è stata molto importante nella mia vita e per la mia formazione. Massimo è un po' come un padre professionale che continua comunque a darmi consigli e spunti. Per riassumere bene questi anni riprendo una

frase che lui usa sempre: nel mio futuro c'è solo futuro. Non si può quindi riassumere una cosa che non è ancora finita. L'esperienza in Franciscana è stata unica e la porto nel mio cuore ogni giorno. La passione, il duro lavoro, la tenacia e la voglia di fare rappresentano lo spirito che portiamo in tutte le varie cucine che sono state aperte dal gruppo della Franciscana.

**Qual è il motore della sua cucina?**

Sono i miei ragazzi. Devo tutto al loro impegno costante. Senza di loro non sarei riuscito ad avviare il ristorante in questo modo e a ottenere questi risultati. Probabilmente non mi divertirei e non starei così bene ogni giorno. Sono dei grandi professionisti e dei bravissimi ragazzi. Io ovviamente sono lo chef, quello che li indirizza, li aiuta e li fa crescere formandoli, perché un giorno toccherà anche a loro farlo. Questa trasmissione del mestiere è molto importante. Se noi chef non diamo l'istruzione e l'educazione giusta a questi ragazzi, cosa insegneranno poi loro agli altri?



## Cotto e Magnato

**Piatto preferito da cucinare?**

Lo devo ancora cucinare. Amo talmente il mio lavoro che per me cucinare è veramente vita. È creare.

**Piatto preferito da mangiare?**

I tortellini, tutta la vita. Per sempre tortellini, anche crudi.

# DALLA COLOMBIA CON SAVOIR FAIRE

Premiato nel 2016 come migliore giovane maître d'Italia, *Luis Diaz* è oggi il restaurant manager del Cavallino, il ristorante di Maranello voluto da *Enzo Ferrari*. È lui ad accogliere gli ospiti e a creare il forte legame tra cucina e sala con passione e savoir faire.



“ *Il restaurant manager è quella figura in grado di costruirsi un grande team.* ”



## **Qual è il suo primo ricordo legato alla cucina?**

In realtà non ho un ricordo ben chiaro e definito, come magari possono avere altre persone. Arrivo da una cultura totalmente diversa in cui anche la gastronomia è vista in maniera differente, ma una cosa di cui ho un ricordo molto forte è che da piccolo amavo stare in cucina, mi piaceva quell'ambiente. Non mi interessava molto quello che si preparava ma l'emozione e la sensazione che trasmetteva, ovvero un momento di convivialità, di unione con la famiglia, in cui si parlava e scherzava. Vivevo tutto questo come qualcosa di positivo perché quell'ambiente tra sala da pranzo e cucina era sempre bello e felice. Quindi, più che a un piatto, il mio ricordo è legato all'emozione che trasmetteva lo stare lì. E fin da subito ho capito che sarebbe stata quella la mia strada perché, crescendo, vedevo che mi affascinava sempre di più quel mondo.

## **Quali sono gli ingredienti che hanno accompagnato il suo percorso professionale, dagli inizi fino ad essere premiato come "migliore giovane maître d'Italia" nel 2016 e a lavorare oggi con Massimo Bottura?**

Sicuramente la costanza e lo spirito di sacrificio, che in questo settore sono fondamentali perché all'inizio ci si ritrova spesso a lavorare per lunghe ore in ambienti a volte molto rigidi. Posso aggiungere anche la determinazione, il rispetto e l'umiltà che mi hanno sempre permesso di ottenere la stima dei miei superiori e dei miei stessi colleghi. Credo poi che un altro punto fondamentale nel nostro settore sia il savoir faire, che devi avere dentro di te e che perfezioni con anni di esperienza. Intendo il sapersi muovere in sala con una certa eleganza, il sapersi fare con i clienti, il sapere anticipare e leggere

le situazioni. Poi, mi ripeto, c'è sicuramente l'umiltà, una cosa che ho apprezzato fin da subito quando ho incontrato Massimo Bottura e tutti i membri del gruppo Francescana. Quando guardi Massimo per le vie di Modena che saluta e conosce tutti, non puoi non ammirare questo aspetto umano che, con l'arrivo in questo progetto, ho sposato subito.

## **Quali aspetti della sua professione preferisce e quali sono quelli che ama meno?**

Inizio con quello che amo di più, che ovviamente è sempre molto soggettivo, ed è l'emozione che questo mestiere regala, il fare stare bene le persone e renderle felici. Alla fine noi trasmettiamo anche emozioni ed è una cosa bellissima. Non amo poi la monotonia e quindi mi piace tantissimo il fatto che ogni giorno non sarà mai uguale a quello prima. I

clienti sono sempre diversi l'uno dall'altro e siamo in grado di cambiare noi stessi in base a chi ci troviamo davanti. Queste sono le cose che davvero amo del mio lavoro, assieme al fatto che non si smette mai di imparare, perché è un settore in continua evoluzione in cui si deve sempre essere aggiornati sulle novità che escono, come i nuovi vini, ad esempio, o le nuove preparazioni. Dall'altra parte, l'aspetto che condivido meno è sempre stato il poco rispetto che c'è spesso per la nostra professione. Per molti anni, e parlo anche per esperienze personali, ho vissuto in ambienti di lavoro molto ostili e militareschi composti da lunghe giornate di lavoro, con un singolo giorno libero in cui ti rendi conto che non puoi fare niente perché pensi a riposarti e a recuperare l'energia in vista del giorno dopo. Mi rendo conto che nel corso degli anni molte persone mollano e rinunciano a tutto questo con l'obiettivo di costruirsi anche una vita privata, nonostante amino il proprio lavoro. Per fortuna, le cose stanno un po' cambiando e si cerca di rendere l'ambiente di lavoro un po' più sostenibile e piacevole. Stando bene,

in un ambiente sano, le persone rendono e apportano sicuramente di più.

***“Colombiano di nascita e genovese di adozione” (da sito del Cavallino), cosa le piace portare nel suo lavoro e in tavola delle due culture?***

Direi piuttosto tra colombiano e italiano (ride, ndr). Mi identifico molto in entrambe le culture. Da una parte sento molto il lato colombiano che è legato al carisma, alla vivacità e all'energia che metto nelle cose che faccio, durante il servizio e non, come ad esempio nel rapporto con i colleghi e nel modo di scherzare. Dall'altra parte, mi identifico nell'aspetto italiano del piacere di stare a tavola, del condividere un momento di tradizione, di armonia legata all'assaggio del singolo piatto, quando alla domenica si sta in compagnia e si preparano delle lasagne o, pensando a Genova, dei pansotti in salsa di noci. Credo che sia una cosa impagabile che diamo troppo spesso per scontata ma che regala emozioni quasi uniche. Ecco, penso che unire questi due aspetti in quello che faccio sia la cosa più bella.

***Qual è stata la sfida più grande per lei entrando nel team del Cavallino?***

È legata anche a un aspetto personale, ossia mi piaceva l'idea di rivoluzionare quella che era la mia impostazione di lavoro e che nel corso degli anni avevo perfezionato. Arrivo da scuole di lavoro legate alla ristorazione a due o tre stelle, quindi da impostazioni molto classiche e dagli standard elevatissimi, e all'interno del team del Cavallino mi interessava l'idea di renderle un po' più informali. Il piacere di stare a tavola è legato a un aspetto emozionale e l'emozione non è per forza legata a un'impostazione troppo formale. È stata quindi in primis una sfida personale che mi ha motivato fin da subito. E poi come non accettare una chiamata di Massimo Bottura per un progetto così importante?

***Come pensa si sia evoluta la filosofia intorno alle professioni di sala negli ultimi anni e come pensa possa ancora evolversi?***

È cambiata tantissimo. Per tanti anni si è parlato soltanto di cucina e mai di sala. Senza nulla togliere ovviamente al lavoro degli chef, penso che un ristorante si componga dall'unione di questi due reparti e non da uno soltanto. Oggi si parla molto di più di quanto sia fondamentale ed essenziale anche la figura di sala in un ristorante. Penso che ogni singolo piatto che esce dalla cucina, se raccontato in modo totalmente sbagliato o non con la giusta energia, non possa trasmettere quelle stesse qualità apportate dallo chef. Raccontare un piatto non è mai una cosa semplice, non si tratta soltanto di elencare degli ingredienti ma di raccontare un percorso, una storia, uno studio o una filosofia e se non viene fatto nel modo giusto, è difficile che quell'esperienza rimanga poi impressa in chi la vive. Siamo un po' i padroni di casa e dobbiamo essere preparati per fare vivere ai clienti l'esperienza migliore che possano avere all'interno del ristorante. Siamo poi anche un po' psicologi perché dobbiamo sapere anticipare le richieste ed essere in grado di personalizzare il servizio in base a chi ci troviamo davanti. Come ad esempio capire chi è l'ospite che vuole parlare di più o quello che dobbiamo disturbare il meno possibile.

***Quali sono le qualità che non possono mancare in un restaurant manager?***

Alcune le ho già elencate, dal savoir faire alle conoscenze di cultura generale e a quelle legate al nostro settore, come ad esempio quelle vinicole. Più che sull'aspetto tecnico, vorrei soffermarmi su quello umano perché penso che una delle cose più difficili sia proprio la gestione del team. Un restaurant manager deve essere un grande leader, un punto di riferimento, un amico e anche un collaboratore, uno che si tira su le maniche quando c'è bisogno. Per leader intendo un esempio da seguire e non un dittatore, non deve imporre leggi, ma essere in grado di farsi rispettare dai colleghi per quello che è. Questo aspetto umano del restaurant manager serve anche a creare il rapporto tra cucina e sala, l'equilibrio all'interno del ristorante. Il restaurant manager è quella figura in grado di costruirsi un grande team.



# Cotto e Magnato

***Piatto preferito da cucinare?***

Un piatto di lasagne fatte nel modo giusto, ovvero croccanti e con il ragù cotto a lungo.

***Piatto preferito da mangiare?***

La focaccia col formaggio, magari da mangiare proprio a Recco.



# S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY

Giunto alla quarta edizione, *S.Pellegrino Young Chef Academy* si conferma l'evento più emozionante e atteso della gastronomia mondiale. Una vetrina inconfutabile per i giovani talenti di ogni continente che rappresentano il futuro di un settore affascinante e gustoso come pochi altri.

È sicuramente uno degli eventi più attesi del calendario gastronomico, una competizione in cui i migliori nuovi talenti culinari, più che affrontarsi, si confrontano cucinando fianco a fianco con l'ambizione di diventare il miglior giovane chef del mondo. A giudicarli è come sempre una stimata giuria composta da sette Chef di fama mondiale, sette saggi che analizzano i loro piatti valutandone competenze tecniche, creatività e filosofia di cucina, per poi decretare il vincitore assoluto. Ogni candidato viene inoltre giudicato in relazione alla sua capacità di creare o introdurre elementi positivi, utili all'evoluzione del mestiere di chef. La prestigiosa commissione di quest'anno era composta da **Enrico Bartolini, Mauro Colagreco, Andreas Caminada, Clare Smyth, Pim Techamuanvivit, Manu Buffara e Gavin Kaysen**. La competizione 2021 ha inoltre introdotto tre nuovi premi con l'obiettivo di invitare i protagonisti e il pubblico a riflettere sul potere trasformativo della gastronomia e sul suo impatto oltre le mura di ogni singolo ristorante. Questi premi, che sono stati assegnati nel corso delle finali regionali, sono l'**Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy**, il **S.Pellegrino Award for Social Responsibility** e il **Fine Dining Lovers Food for Thought Award** (vedi box). La finale della quarta edizione di S.Pellegrino Young Chef Academy 2021, che si è svolta dal 28 al 30 ottobre a Milano, è stata ancora una volta

emozionante e all'altezza della sua ormai consolidata fama. Dopo la prima giornata del 28 ottobre dedicata ai workshop, la Grand Finale di S.Pellegrino Young Chef Academy 2021 ha preso il via il secondo giorno al Megawatt Court di Milano dove ognuno dei dodici finalisti ha cercato di dimostrare il proprio talento e di conquistare la giuria con il suo Signature Dish. Il terzo giorno, sabato 30 ottobre, ha visto, in occasione del Brain Forum, ospiti eccezionali come **Massimo Bottura e Virgilio Martinez**, assieme ai membri della Giuria, confrontarsi sui grandi temi dell'ospitalità e della sostenibilità. È stata ovviamente anche la giornata del tanto atteso annuncio dei vincitori dell'edizione 2021 di S.Pellegrino Young Chef Academy. A trionfare è stato **Jerome Calayag**, dal ristorante **Portal di Stoccolma**, che ha conquistato la giuria con un piatto vegetariano intitolato "Humble Vegetables", davanti al nostro Alessandro Bergamo, dalla cucina del ristorante Cracco di Milano con "Better an egg today or a chicken tomorrow?". Ha completato il podio Kevin Wong, dal Meta Restaurant di Singapore, con "Celebration of a Duck". Creatività, talento e gusto hanno come sempre caratterizzato la manifestazione che, oltre a confermare l'impegno concreto di S.Pellegrino nei confronti del futuro della gastronomia e dei suoi giovani protagonisti, ha celebrato nel migliore dei modi la ripartenza di un settore messo a dura prova dall'emergenza sanitaria.



Jerome Calayag  
Portal di Stoccolma



1.

## *S.Pellegrino Award for Social Responsibility*

È attribuito da un esperto di sostenibilità del cibo, riconosciuto a livello internazionale, allo chef che propone il piatto che più di ogni altro fa proprio il principio secondo cui il cibo è migliore quando è il risultato di pratiche socialmente responsabili. È stato assegnato a **Callan Austin** (Africa & Middle East).



Callan Austin

*I tre  
nuovi premi  
della competizione  
2021*

2.

## *Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy*

This award was voted by the 12 great mentor chefs, one for each region (for Italy there was Antonia Klugmann, owner of the one-star Michelin restaurant L'Argine a Vencò), and awarded to the chef whose dish best reflected the perfect combination of different cultures, an example of the growing world gastronomic trend of chefs without borders. The winner was **Elissa Abou Tasse** (Africa & Middle East).



Andrea Ravasio

3.

## *Fine Dining Lovers Food for Thinking Award*

È votato dalla community online di **Fine Dining Lovers** (chef, professionisti della comunicazione e appassionati della gastronomia da tutto il mondo) e assegnato al giovane talento che meglio ha saputo rappresentare la propria visione e filosofia gastronomica attraverso un piatto coerente con i principi cui si ispira. Ad aggiudicarselo è stato **Andrea Ravasio** (Spain, Iberian & Mediterranean).

AFRICA & MIDDLE EAST



Elissa Abou Tasse



## **Il Cookbook di S. Pellegrino Young Chef Academy**

*L'impegno di S. Pellegrino verso i giovani talenti ha dato vita a un nuovo progetto che ha coinvolto gli stessi chef dell'Academy e che permette di conoscere le loro gustose ricette. Si tratta del Cookbook di S. Pellegrino Young Chef Academy, una raccolta scaricabile gratuitamente dal sito di Fine Dining Lovers con le ricette proprio dei finalisti regionali di S. Pellegrino Young Chef Academy 2021 e quindi dei premi S. Pellegrino Award for Social Responsibility, Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy e Fine Dining Lovers Food for Thought Award.*



## **I dodici finalisti di S. Pellegrino Young Chef Academy 2021**

I dodici protagonisti della finale 2021 sono stati selezionati tra 135 giovani chef provenienti da dodici regioni del mondo: Vitalii Savelev (Euro Asia), Levente Koppány (Europa Centrale), Zhi Cheng Wang (Cina), Jerome Ianmark Calayag (Regno Unito e Nord Europa), Paul Prinsloo (Africa e Medio Oriente), Rafael Covarrubias (Nord America), Cynthia Xrysw Ruelas Diaz (America Latina), Albert Manso (Paesi Iberici e Mediterranei), Kevin Wong (Asia), Jose Lorenzo Morales (Pacifico), Alexandre Alves Pereira (Nord Europa Occidentale) e il nostro Alessandro Bergamo (Italia e Sud Europa).



# COLLEZIONE GIBLOR'S 2022

## Eleganza e originalità per la versione migliore di te

Diventa la versione migliore di te stesso! Può sembrare un obiettivo difficile ma, con gli alleati giusti, tutto diventa possibile. È da questa consapevolezza che nasce la nuova collezione **Giblor's**, in linea con lo spirito che, da sempre, guida il brand nell'ambizioso proposito di affiancare in ogni sfida i professionisti che dedicano il loro impegno alla cucina, all'accoglienza e alla cura per gli altri.

I capi **Giblor's Chef Style & Ho.Re.Ca.** realizzati per il 2022 confermano le caratteristiche che hanno reso il marchio un leader di mercato, anche grazie all'accurato lavoro di progettazione tecnica e creativa che concilia la massima qualità con la giusta combinazione tra eleganza e stravaganza nelle divise da lavoro.

Per riuscirci, **Giblor's** seleziona continuamente i materiali e le tecnologie più innovativi. Un esempio è il pregiato **Tencel™** elasticizzato, dall'aspetto fluido ed elegante, capace di resistere ad alte temperature, di restare inalterato nel tempo e di donare comfort, freschezza, e libertà di movimento. Oppure il performante **piqué**, perfetto per chi cerca lo stile di un tessuto cangiante, con un'armatura che ne sottolinea la brillantezza, insieme alla comodità del finissaggio no iron, che permette di indossarlo senza bisogno di stiratura. Ci sono poi tessuti più classici, come il cotone e i policotoni: sempre più ricchi di versioni in fantasie e colori diversi, puntano ad accontentare ogni preferenza. In un suggestivo percorso cromatico, i capi proposti spaziano dalle tonalità più sobrie e naturali, fino ad arrivare a tinte più accese o alle sfumature del denim, ad un morbido e resistente verde militare o a stampe più leggere e creative.

L'intramontabile bianco caratterizza poi alcuni dei capi più eleganti, tra cui le giacche dell'esclusiva **Capsule Collection Unique**. Una collezione per gli chef più esigenti, che non vogliono dover scegliere tra gusto classico e dettagli fuori dal comune. La linea è progettata in collaborazione con **Massimo Bottura**, chef a tre stelle Michelin

e Goodwill Ambassador delle Nazioni Unite per l'ambiente e si sviluppa attraverso quattro modelli che mirano all'eccellenza e la raggiungono attraverso linee e particolari in bilico tra gusto intramontabile e modernità, possibilità di personalizzazione e accessori preziosi. Tutti accompagnati da tessuti di qualità superiore.

Dal momento che il mondo **Giblor's** è fatto di gusti diversi da esplorare con curiosità e passione per i dettagli, la collezione 2022 si conferma come un vero e proprio caleidoscopio di pezzi in grado di accontentare i desideri più vari. Il denominatore comune? Uno stile ricco di originalità, che percorre ogni modello: dagli evergreen rielaborati con tocchi insoliti, agli immancabili pezzi pensati per chi ama distinguersi con classe.

## Chef Ho.Re.Ca. 2022







Anche i modelli più semplici svelano piccoli particolari caratterizzanti, una sorta di firma per un marchio capace di cogliere e trasformare ogni ispirazione in dettagli sorprendenti.

Oltre a giacche e casacche contemporanee e accattivanti, l'assortimento **Chef Style&Ho.Re.Ca.** di questo nuovo catalogo presenta completa giacca e pantalone per sala e reception dall'aspetto sobrio, destrutturato, con linee semplici e minimali per una trasversalità dei modelli che li rende affini ad ambienti e a gusti molto diversi. Allo stesso modo, tutti i grembiuli, le camicie, i gilet, i pantaloni e gli accessori mostrano una coerenza che mantiene il gusto stilistico di **Giblor's** sempre in equilibrio tra innato

anticonformismo e capacità di muoversi con disinvoltura in contesti differenti.

Attraverso questo nuovo catalogo, il marchio accresce la sua gamma di riferimenti iconici e scrive il nuovo capitolo di una storia che punta anche verso la sostenibilità, nella consapevolezza del legame profondo tra alimentazione, accoglienza e salvaguardia dell'ambiente in cui viviamo. Connessioni sulla cui armonia si basa il futuro del nostro pianeta. Un futuro a cui il **Giblor's** è pronto a contribuire con impegno e attenzione, dando vita a divise da lavoro che si propongono obiettivi ambiziosi e li portano avanti, passo dopo passo.

Dal catalogo Giblor's **Chef&Ho.Re.Ca.** 2022

- |  |  |
|--|--|
| 1. <b>Keira</b> p. 67<br><i>Glamour Collection</i>     | 6. <b>Raul</b> p. 119<br><i>Evergreen Collection</i>   |
| 2. <b>Kirk</b> p. 64<br><i>Glamour Collection</i>      | 7. <b>Ilary</b> p. 309<br><i>Completi e capispalla</i> |
| 3. <b>Eric</b> p. 46<br><i>Elegance Collection</i>     | 8. <b>Riccardo</b> p. 16<br><i>Unique Collection</i>   |
| 4. <b>Alabama</b> p. 190<br><i>Elegance Collection</i> | 9. <b>Utah</b> p. 220<br><i>Glamour Collection</i>     |
| 5. <b>Luna</b> p. 218<br><i>Glamour Collection</i>     |  |



# IL SAPORE DELLE SFIDE

**La cucina è fatta anche di sfide e nuove esperienze.**

**Come quelle raccontate con la consueta grande passione dallo Chef *Andrea Berton*. Senza dimenticare l'amato brodo, da sempre grande protagonista del suo menù**



***Com'è stato tornare in cucina dopo la chiusura dovuta al lockdown?***

Devo dire che siamo ripartiti bene e questo è senz'altro positivo. La pandemia ha sicuramente penalizzato il sistema mettendoci in difficoltà. Speriamo che da qui in poi non ci sia più alcun tipo di blocco.

***Stare fermi è stato comunque l'occasione per sviluppare nuove idee?***

Io, personalmente, sono stato fermo poco, a parte nel periodo del 2020 in cui la restrizione è stata molto rigida. Ci siamo comunque sempre dati da fare, con delle prove e creando situazioni per non stare completamente fermi ed evitare anche rischi di difficoltà nella ripartenza.

***Vanno viste sicuramente in quest'ottica i due ristoranti "pop up" della scorsa estate all'Hotel de Paris di Montecarlo e al Forte Village in Sardegna?***

Oggi è importante sapersi muovere in maniera più flessibile e diversificare la propria attività. Queste due trasferte sono state entrambe delle opportunità molto interessanti anche dal punto di vista dell'esperienza e del confronto con altre realtà. Questi "temporary restaurant" sono collaborazioni, spesso in hotel straordinari o resort d'eccellenza, che danno grande soddisfazione sia a me che alla mia brigata. Dopo mesi di chiusura forzata, sono convinto che questo tipo di progetto possa servire anche a dare un segnale di ottimismo per la ripartenza. Sono tra l'altro appena rientrato da Dubai dove abbiamo fatto una settimana in un hotel, con sette cene.

***Come ci si approccia a questi "ristoranti temporanei"?***

Molto semplicemente, non ci sono grandi differenze rispetto a quello che facciamo a Milano nel nostro ristorante. Ci adattiamo semplicemente alla situazione, impostando il menù e la linea di lavoro in base al posto in cui ci troviamo. E cerchiamo, come sempre, di portare la tradizione e al tempo stesso la contemporaneità della cucina italiana.

***Vive queste esperienze come delle sfide?***

Questa lampadina della sfida deve essere sempre accesa. Anzi, più che una sfida, queste trasferte sono un confronto continuo e utile per rimanere sempre attivi e freschi sul lavoro. Se vogliamo fare bene il nostro mestiere e soddisfare il cliente, perché il nostro obiettivo rimane sempre quello, non devono mai mancare la curiosità e la voglia di mettersi in discussione con delle idee nuove, degli stimoli e, appunto, delle iniziative. Se non siamo noi per primi ad essere motivati e carichi, difficilmente riusciamo a trasferire un'emozione nei piatti e nell'atmosfera verso il cliente.



**Si parla molto di sostenibilità e di chilometro zero. Come pensa che debba evolversi il legame tra impatto ambientale e cucina?**

È un aspetto che, personalmente, ho sempre gestito con grande attenzione. Oggi se ne parla molto, giustamente e per fortuna, ma credo che sia alla base del nostro lavoro avere questo tipo di attenzioni, come ad esempio la sensibilità nel saper gestire gli sprechi. La sostenibilità non si limita solo al cibo ma influisce anche sulla qualità del lavoro che facciamo e quindi sull'intero settore. Per quanto mi riguarda, è parte del progetto che uno ha.

**Come vede invece evolversi il brodo, da sempre il grande protagonista della sua cucina?**

Il brodo è in evoluzione continua, è parte dello sviluppo dei piatti nella mia quotidianità.

**Nei suoi vari viaggi, prende spunti anche dalle culture di altri paesi?**

Il confronto è sicuramente molto importante. Alcune volte propongo il mio prodotto, ovvero il brodo nell'identità che gli ho dato io, ma può anche capitare di ideare piatti per l'occasione sfruttando alcuni ingredienti del posto. Ad esempio, nel ristorante che ho alle Maldive (l'H2O nel resort You & Me by Cocoon, ndr), essendoci un pesce locale dalla carne molto asciutta che si presta a fare zuppe, preparo dei brodi anche freddi. In quel caso valorizzo il prodotto nel modo migliore.

**Cos'è la cucina per lei?**

È tutto. Attorno a lei girano la mia vita e il mio mondo. Quando da bambino si andava al ristorante con i miei genitori, mi piaceva molto stare davanti alla porta della cucina per vedere cosa succedeva lì dentro. Questo ha innescato in me la curiosità e l'interesse per il mondo del cibo e per la cucina.

## Cotto e Magnato

**Piatto preferito da cucinare?**

Tutti. La mia preparazione deve essere a 360 gradi.

**Piatto preferito da mangiare?**

Più che un piatto è un prodotto, ovvero il pane. Secondo me rappresenta la sensibilità e la passione di chi cucina. È, se vogliamo, un prodotto umile che dice tante cose.



# ESTETICA & ARTE

**Ungherese ma da molti anni in Italia, Kristina Rado è la referente internazionale all'interno della Federazione Internazionale pasticceria Gelateria cioccolateria, nonché insegnante di cake design. Con lei abbiamo scoperto l'affascinante mondo della decorazione e la sua passione per la ghiaccia reale.**

## **Qual è il suo primo ricordo legato alla cucina?**

Mi fa sorridere questa domanda perché, anche se ora sembra incredibile, da bambina non ero amante del cibo, cosa che è molto cambiata nel corso degli anni. I miei ricordi devono perciò essere associati alle patatine fritte nello strutto, unico cibo che mi piaceva veramente. Il resto era solo obbligo. Non era invece così riguardo ai dolci, che preparavo insieme a mia nonna ogni domenica. Quelli di casa mia erano vari: lievitati, fritti, torte farcite e alla frutta, sempre di stagione, con ciliegie o mele, ma sempre con le noci presenti.

## **Qual è la parte che la entusiasma di più nel suo lavoro di Responsabile Coordinamento Internazionale Pasticceria e Cake Design all'interno della FIPGC?**

La parte che decisamente mi entusiasma di più è arrivare al giorno dei Campionati. Dopo aver curato ogni dettaglio di mia competenza, lavorando in sinergia con il nostro gruppo del comitato organizzativo, vedere arrivare ed accogliere i concorrenti emozionati è estremamente appagante. Selezionare personalmente i concorrenti dai vari paesi del mondo, averli conosciuti di persona e di molti essere stata anche insegnante, è un compito che mi dà grande soddisfazione e orgoglio.

## **Quali sono le nuove tendenze del Cake Design?**

Le tendenze di oggi vanno curate e indirizzate. A mio avviso è importante avvicinarsi a uno stile "minimal" con eleganza e raffinatezza, ed è quello che io cerco di promuovere. Dopo lo stupore delle torte scolpite a forme varie, è arrivato il momento di vedere realizzare dolci e torte dipinte, con elementi decorativi essenziali e realizzati con multi-tecniche. Un dolce deve essere prima di tutto buonissimo, preparato con cura e maestria, e senza dimenticare che anche l'occhio vuole la sua parte.

## **Com'è vista e come si è evoluta in Italia l'arte della decorazione delle torte, molto diffusa invece nei paesi anglosassoni?**

L'arte della decorazione dolciaria in Italia è sempre esistita, ci sono grandi maestri decoratori in Italia, famosi per il loro estro artistico. Quando parliamo di cake design, ci riferiamo infatti alle tecniche più diffuse nei paesi anglosassoni, perché sono stati loro i primi a introdurre l'uso della pasta di zucchero, che negli anni ha sostituito anche la ghiaccia reale, essendo più facile da utilizzare e più adatta da usare con gli stampi, ma anche da modellare con le mani al fine di ottenere figure e persino fiori realistici. Il cake design si è diffuso in Italia circa quindici anni fa e oggi sempre più clienti richiedono ai pasticceri torte decorate con questo stile.

## **Cotto e magnato**

**Dolce preferito da cucinare?**  
Il Lava cake.

**Dolce preferito da mangiare?**  
Il Paris Brest.



## Ai Mondiali di Pasticceria 2021 trionfa il Giappone



La dolcezza salverà il mondo. Era questo il tema dei Mondiali di Pasticceria 2021, organizzati dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), che hanno visto sfidarsi 24 super pasticceri provenienti dai cinque continenti. A dominare l'edizione di quest'anno, che si è svolta come sempre all'interno di Host Milano, sabato 24 e domenica 25 ottobre, è stato il Giappone, aggiudicandosi tre delle quattro categorie e imponendosi per tecnica e creatività. I tre vincitori, *Kazuhiro Nakayama* (Scultura di Zucchero), *Yosuke Otsuka* (Scultura in Pastigliaggio) e *Yusaku Shibata* (Scultura in Cioccolato), hanno sviluppato il tema della bellezza attraverso tre creazioni con un denominatore comune, ovvero l'incontro tra maschile e femminile, tra armonia e forma, e tra arte e tradizione. All'Italia va il premio per la miglior Torta di Matrimonio, con la vittoria di *Maria Concas*.

Molto soddisfatto *Roberto Lestani*, presidente FIPGC, che ha così commentato l'evento: "Siamo davvero orgogliosi di essere riusciti ad organizzare questo mondiale nonostante le difficoltà dovute alla pandemia. Abbiamo avuto tante adesioni entusiaste da parte di pasticceri di tutto il mondo e la selezione per i partecipanti è durata oltre un anno. Ancora una volta, il livello delle creazioni, sia dal punto di vista creativo che della tecnica dei singoli pasticceri, è stato eccezionale. Crediamo che questo genere di iniziative possano appassionare anche e soprattutto le giovani generazioni, instillando la passione per quella che è una vera e propria arte". L'appuntamento è per i prossimi Mondiali del 2023.

### **Com'è nata la sua passione per la ghiaccia reale?**

Nasce già nella mia infanzia. In Ungheria, dove sono nata e cresciuta, si utilizza in modo tradizionale, preparando dei biscotti al miele e spezie che vengono poi glassati e decorati. Nella tradizione, che risale a molti anni fa, le ragazze preparavano dei biscotti particolari ai loro fidanzati che, attraverso alcuni decori specifici, potevano cogliere messaggi nascosti. Circa quindici anni fa, ho conosciuto il mio grande Maestro, Sir Eddie Spence, decoratore di diverse torte per la Famiglia Reale d'Inghilterra. Ho avuto la fortuna di partecipare a sette masterclass tenute da lui. Da qui nasce la vera passione per questa forma di arte che sto portando avanti, mantenendola viva divulgandola in tutto il mondo.

### **Lei è ungherese ma vive da molti anni in Italia. Come descriverebbe la pasticceria di questi due paesi?**

I dolci ungheresi restano sempre nel mio cuore, perché sono legati ai miei ricordi d'infanzia. Infatti, alcuni profumi mi riportano con nostalgia al ricordo di mia nonna. Gli ungheresi seguono molto la propria tradizione e in questo possiamo dire che sono molto simili agli italiani. La differenza sta forse nell'evoluzione. Per i pasticceri del mio paese, gelati e dolci italiani sono molto apprezzati e ambitissimi. Noto sempre con piacere la dedizione degli ungheresi nell'imparare a fare cornetti, bavaresi e tiramisù, e mi rende molto orgogliosa la curiosità degli italiani verso i nostri strudel, torta Dobos e Kürtös Kalacs.

### **Lei è referente internazionale della FIPGC.**

#### **Quali nazioni l'hanno particolarmente impressionata ultimamente?**

Sono sempre affascinata dai paesi che visito e dai grandi sacrifici da parte di tutti per mettersi alla prova in Italia. Posso dire che, senza eccezione, tutti si dedicano con il massimo impegno a superare le prove per affrontare i Mondiali. Ogni vittoria dà senza dubbio soddisfazione, ma anche gli altri concorrenti rimangono sempre soddisfatti dell'esito della gara. Dopo aver visitato il Perù e l'affascinante Machu Picchu, è stato emozionante riconoscere alcuni particolari indimenticabili sull'opera della concorrente peruviana. Posso dire la stessa cosa sulle opere dei concorrenti di Messico e Brasile. Come non restare poi affascinati dalle abilità degli orientali? Vorrei infine ricordare il Mondiale del Cake Design 2019, dove l'opera della vincitrice polacca ha lasciato sia la Giuria che il pubblico a bocca aperta. Di recente ha pubblicato il suo primo bellissimo libro sulla pasticceria e la decorazione.

#### **La decorazione di un dolce è la prima cosa che lo rende invitante o meno, ancora prima di assaggiarlo.**

#### **Cosa deve trasmettere il cake design?**

L'aspetto estetico di un dolce è alla base di tutto. Così come il profumo che sprigiona. Il cake design, secondo il mio senso estetico, deve trasmettere pulizia e buon gusto, non deve essere mai esagerato. La "bellezza effimera" di un dolce non deve suscitare timore e diffidenza ad assaggiarlo.







# L'ANNO CHE VERRÀ

Lo scorso 2 ottobre, nella splendida cornice della Reggia di Colorno, nel cuore della Food Valley, **ALMA**, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, ha inaugurato il suo diciottesimo Anno Accademico.

*Come ha sottolineato il Presidente Enzo Malanca:*

*«ALMA in questo anno e mezzo, non si è fermata sulle difficoltà che ha dovuto affrontare, ma ha concentrato le proprie forze per sviluppare progetti innovativi». Di alcune di queste novità, soprattutto in merito a un tema sempre più attuale come la sostenibilità, abbiamo parlato con Matteo Berti Direttore didattico della Scuola, e con i docenti dell'Area Storia, Cultura e Sostenibilità: Irene Loddo, Francesca Giopp guidate dal loro responsabile Fabio Amadei.*

oppure il Master in Chocolate Arts sempre per rimanere nel tema della pasticceria. Nel campo dell'hospitality management abbiamo inaugurato il Food & Beverage Business Game, un corso erogato interamente in maniera digitale, incentrato su una simulazione virtuale della gestione di un ristorante da parte degli studenti. L'obiettivo è quello di fornire in breve tempo gli strumenti per gestire con successo la propria attività, attraverso la metodologia applicativa moderna del gaming.

**La sostenibilità, di cui si parla molto in questo periodo in tutti i settori, compreso quello della gastronomia, è una materia molto importante anche in ALMA.**

**Fabio Amadei:** Assolutamente sì. Anzi, ci piacerebbe proprio ridurre la distanza tra cultura gastronomica e sostenibilità. C'è un'urgenza che sta portando dei grossi cambiamenti nel sistema alimentare e lo abbiamo potuto notare anche con la pandemia e i suoi effetti. La transizione ecologica fa parte del nostro progetto Next Generation Chef. Vogliamo mettere a confronto la realtà di ALMA con quelle dei piccoli produttori e delle grandi aziende per capire come ciascuno di questi soggetti stia affrontando il tema della sostenibilità

alimentare. In realtà, è un tema che è sempre stato parte di una visione strutturale della nostra scuola, la cui didattica è basata su due grandi passaggi che sono il corso "Tecniche di cucina" e quello "Superiore di cucina italiana". Questi due corsi interagiscono perché ciò che viene preparato tecnicamente nel primo, diventa materia prima per le attività didattiche del secondo. Questo dialogo rientra nell'ottica di evitare lo spreco alimentare, elemento centrale nel concetto di sostenibilità. Lavoriamo al tema della sostenibilità in maniera corale, a stretto contatto con i nostri colleghi in cucina e con i nostri cuochi. In poche parole, il tema della sostenibilità entra veramente in tutto ciò che si insegna in ALMA.

**La sostenibilità presuppone quindi un cambiamento delle abitudini a tutti i livelli?**

**Fabio Amadei:** Certamente. Una recente conquista raggiunta come Scuola è stata quella di abolire le bottiglie di plastica. Il passaggio alle borracce era quindi fondamentale visto che avevamo un consumo stimato intorno alle 38.000 bottiglie di plastica all'anno, pari all'altezza del Monte Everest. Il cambiamento si fa dal basso e tutti insieme, attraverso piccoli passaggi ma significativi come questo.

**Quali sono le grandi novità di questo nuovo anno accademico?**

**Matteo Berti:** Innanzitutto abbiamo mantenuto la didattica a pieno regime, adottando un severo protocollo sia per gli studenti, sia per docenti e personale. Nei mesi scorsi abbiamo presentato i nuovi corsi di aggiornamento professionale, come quelli dedicati alla pizza gastronomica e al gelato contemporaneo, che hanno permesso di abbracciare un pubblico interessato ad approfondire queste tematiche. Altre novità sono state sicuramente le collaborazioni, tra le quali non posso non citare quella con école Ducasse per il primo corso di alta formazione dedicato alla tradizione e alla cultura pasticceria italiana e francese

# SOSTENIBILITÀ

*Il discorso della sostenibilità entra anche nell'approccio alla cucina vera e propria?*

**Francesca Giopp:** Abbiamo davvero intrapreso questo percorso di sostenibilità facendo sì che fosse il più possibile educativo non solo per gli studenti ma anche per la scuola stessa. Un progetto centrale all'interno di ALMA prende il nome di Green Business Lunch, ovvero un menù con tre portate composto da stuzzichino, piatto unico e dessert. Viene ideato dagli studenti del Corso Superiore di Cucina attraverso le competenze acquisite durante il corso di nutrizione. Questo menu, proposto poi all'interno del ristorante centrale, viene giudicato attraverso un questionario di gradimento. È nutrizionalmente bilanciato e al contempo vengono indicati al fruitore impatto ambientale e l'impronta carbonica di cui quel menu è corredato. Non potevamo perseguire il fine della sostenibilità senza poi approfondire la nostra formazione professionale e personale, pertanto abbiamo pensato di inserire una serie di visite presso produttori, piccole aziende e ristoranti che rappresentassero un autentico modello di ospitalità sostenibile. Abbiamo selezionato le strutture, regione per regione, con il grande obiettivo di girare un po' tutta l'Italia e offrendo spunti eterogenei tra loro ma con un denominatore comune: la responsabilità. Realtà diversificate perché, come ad esempio nel caso dei ristoranti dei grandi centri urbani, non tutte hanno la possibilità di avere l'orto o la piccola stalla, e quindi concentrano la loro attività nel diminuire lo spreco alimentare oppure nel distribuire l'eccedenza ad altre persone. Quest'ultimo aspetto è stato messo in pratica anche nella nostra Scuola dove, da alcuni mesi, tutto ciò che non viene servito all'interno del nostro ristorante, viene portato presso il Banco Alimentare di Parma, che provvede a distribuirlo nelle situazioni di bisogno.

**Irene Loddo:** Vogliamo attivare negli studenti delle capacità di riflessione, di ricerca e di posizionamento all'interno di questo argomento. Siamo convinti che saranno loro a dovere ricercare e inventare delle soluzioni assieme a noi. Durante la lezione facciamo in modo che gli studenti siano coinvolti all'interno di questa discussione. Vengono quindi realizzati incontri sul campo con realtà veramente diversificate. Deve arrivare l'idea che non ci sia un unico modo drastico sostenibile ma tante interpretazioni e tante modalità. È importante che gli studenti possano sentire di avere una parte in questo, a prescindere da dove lavoreranno. L'altra tematica che emerge è quella di fare rete. Tutte le realtà che siamo andati a visitare sono accomunate dal fatto di non essere isolate. Non si fa sostenibilità da soli ma entrando in relazione con gli altri. È un discorso che portiamo all'interno della didattica cercando di stimolare gli studenti a iniziare questo percorso, incontrando produttori e creando sinergie con vari professionisti che li possano aiutare a trovare delle soluzioni. Siamo convinti che un maggiore collegamento con il territorio e una maggiore conoscenza dell'ambito di produzione porterà anche necessariamente a una qualità maggiore e ad una consapevolezza più grande. Altro aspetto importante, che non va dimenticato, è quello della sostenibilità sociale nella professione del cuoco.

ALMA  
La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana







**Come vengono recepiti tutti questi argomenti da parte degli studenti?**

**Fabio Amadei:** Quello che abbiamo percepito è che siamo noi ad essere indietro rispetto ai nostri studenti. Appena tre anni fa, mostravo in aula scenari apocalittici e dati catastrofici per spiegare quanto stavamo distruggendo il pianeta, con lo scopo di generare uno shock e una riflessione quasi traumatica sull'argomento. Oggi, forse anche per via della pandemia, gli studenti non vogliono essere scioccati, perché lo sono già fin troppo e vivono tutto questo nella loro quotidianità. Quello che dobbiamo fare, è dare loro delle prospettive, delle aperture, spingerli a trovare delle soluzioni. Quella di creare un mondo

della ristorazione diverso ma non per forza stravolto è per noi una sfida molto bella.

**Tradizione, territorio... e chilometro zero?**

**Fabio Amadei:** Questo è un capitolo su cui si è lavorato tanto in termine di comunicazione nella ristorazione degli ultimi dieci anni. Da quello che abbiamo visto noi e che ci hanno raccontato gli stessi chef in aula, non sempre chilometro zero è sinonimo di sostenibilità. Il contadino vicino casa non è per forza quello che lavora in modo rispettoso. Occorre piuttosto cercare ciò che è prodotto al meglio nella propria area. Quindi chilometro buono più che zero!

“ **Non sempre chilometro zero è sinonimo di sostenibilità.** ”

# GIBLOR'S ESSENTIAL

Qualità al giusto prezzo, si può?  
Giblor's scommette sull'equilibrio  
più ricercato di sempre e lancia  
la *collezione Essential*.



Affrontare un mercato competitivo come quello dell'abbigliamento professionale è certamente difficile, farlo con un prodotto economicamente alla portata di tutti può essere una vera e propria sfida. Eppure Giblor's non teme sorprese, ed anzi raccoglie questa opportunità come l'occasione giusta per completare la sua offerta e soddisfare una fascia di consumatori ancor più numerosa.

Il know-how sviluppato dall'azienda in quasi cinquant'anni di attività si è rivelato fondamentale nella creazione della **collezione Essential**: questi capi, studiati per garantire l'ottima vestibilità e il comfort che contraddistinguono da sempre gli abiti a marchio Giblor's, sono da considerarsi il frutto della lunga esperienza sartoriale e della maestria dell'ufficio stile, che si sono dedicati con passione alla loro riuscita. Libertà di movimento e un fit perfetto sono infatti elementi imprescindibili per una divisa da lavoro di qualità, così come la facilità di manutenzione e la durata nel tempo, che implicano una grandissima conoscenza dei tessuti e dei trattamenti necessari a migliorarne le performance.

La collezione si compone di giacche classiche con bottoni estraibili, uno dei capi cardine per le divise delle scuole alberghiere, ma ospita anche giacche in tessuto cotone stretch, come **Augustin** e **Celine**.

Grande spazio è riservato ai grembiuli, in un'ampissima gamma di colori, da quelli in poli-cotone come il modello **Zante** e quelli in poliestere no stiro come il Lipari, tutti corredati dai propri accessori. Altrettanto ricco e variegato è l'assortimento delle casacche destinate al settore wellness, e molte sono le proposte per il settore medicale, dove il colore è grande protagonista, grazie soprattutto ad alcune nuove nuance molto contemporanee.

**Insomma, una collezione tutta da scoprire, pronta a sorprendervi!**





host | Milano

# GIBLOR'S HOSTMILANO 2021

Grazie ai tantissimi clienti  
che sono venuti a trovarci!



**SICUR**  
20-25 FEBBRAIO 2022  
MADRID



**EXPODENTAL**  
19-21 MAGGIO 2022  
RIMINI

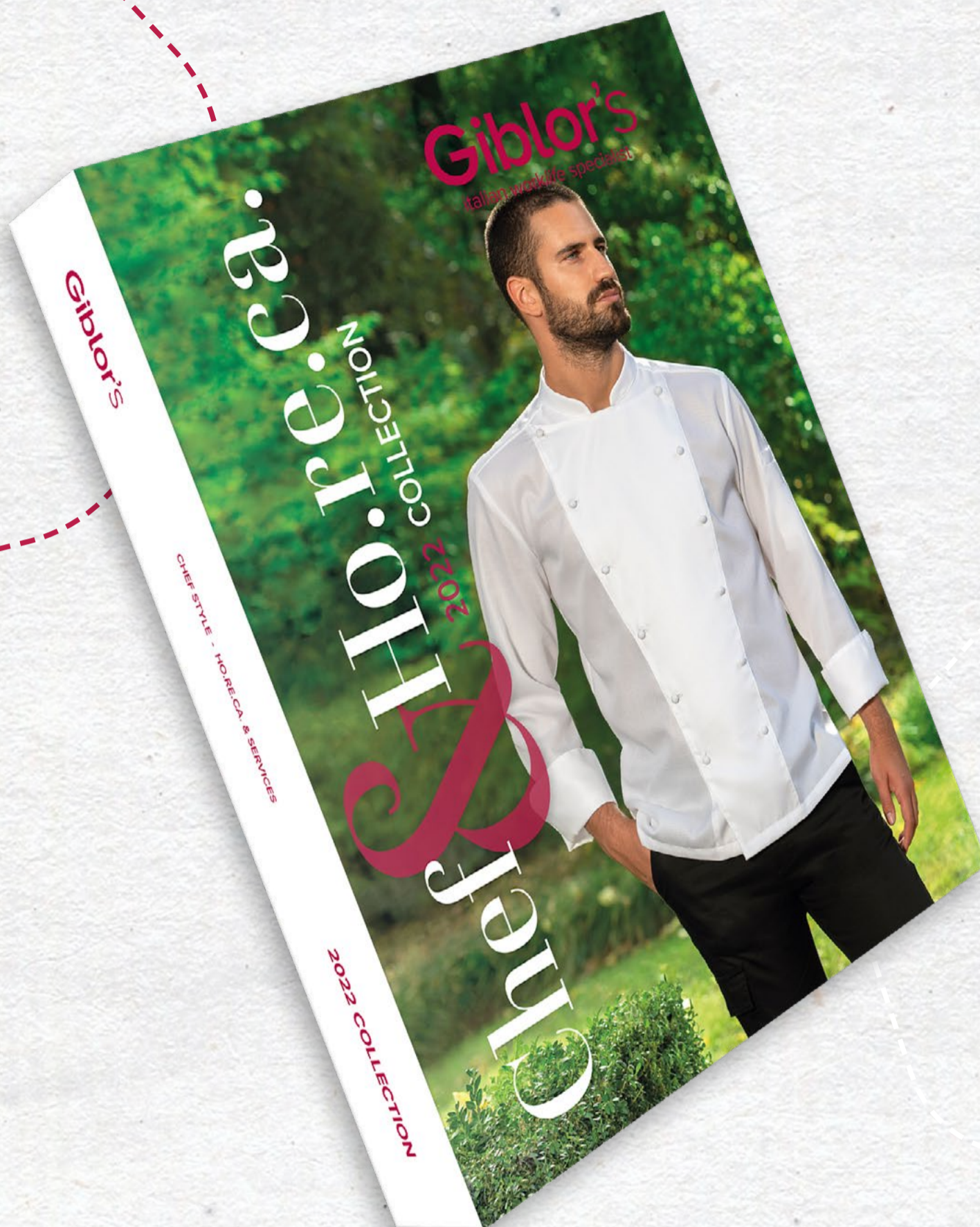


**EXPOPROTECTION**  
15-17 NOVEMBRE 2022  
PARIGI

**Vi aspettiamo in fiera nel 2022!**

# Giblor's

italian worklife specialist



**Scopri la collezione Giblor's 2022!  
Trovi il catalogo nel punto vendita  
della tua zona oppure scaricalo online!**



**GIBLORS.COM  
GIBLORSSHOP.COM**